
Solucionario de

ejercicios de autoevaluación

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 1

1. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. Las mejores uvas son obtenidas de las cepas de 1 a 3 años.

- Verdadero
- Falso

b. No todas las uvas permiten la misma técnica de vinificación ni el mismo tratamiento y años de crianza.

- Verdadero
- Falso

2. ¿Qué temperatura se indica como adecuada en el proceso de floración de la vid?

- a. De 3 a 7 °C
- b. De 10 a 15 °C
- c. De 18 a 22 °C**
- d. De 25 a 32 °C

3. La denominada como poda en verde se llevará a cabo en:

- a. Invierno
- b. Primavera**
- c. Verano
- d. Otoño

4. En el proceso de vinificación del vino tinto, el proceso de maceración/fermentación orientado a la obtención de vinos crianza requiere de...

- a. ... una temperatura de entre 23 y 30 °C y al menos 6 días.**
- b. ... una temperatura de entre 15 y 18 °C y un máximo de 5 días.
- c. ... una temperatura de entre 10 y 13 °C y un máximo de 3 días.
- d. ... una temperatura de entre 5 y 7 °C y un máximo de 2 días.

5. En torno a la cantidad de azúcares, un vino catalogado como semi-seco mostrará:

- a. Menos de 5 g/l
- b. Entre 5 y 15 g/l
- c. Entre 15 y 30 g/l**
- d. Entre 30 y 50 g/l

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 2

1. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. El Reglamento (UE) n.º 1169/2011 establece que cualquier producto alimenticio debe ofrecer una serie de información obligatoria en su envase a fin de que el consumidor pueda elegir de forma consciente.

- Verdadero
- Falso

b. Según normativa la graduación alcohólica en bebidas deberá ser declarada siempre que sea superior a 2,1 % en volumen de alcohol.

- Verdadero
- Falso

2. Le fecha de caducidad o duración mínima no será necesaria en las bebidas que presenten un volumen de alcohol superior a:

- a. 10 %
- b. 12 %
- c. 15 %
- d. 18 %

3. Identifica cuál de los siguientes datos se indica como facultativo en el etiquetado del vino.

- a. Embotellador
- b. Grado alcohólico
- c. Procedencia
- d. Año de cosecha**

4. La indicación de azúcares será requerida en el etiquetado de:

- a. Vinos espumosos
- b. Vinos espumosos gasificados

- c. Vinos espumosos de calidad
- d. Todas las opciones son correctas.**

5. Los vinos franceses identificados como *crémants* se relacionan con:

- a. Vino ligero
- b. Vino sometido a segunda fermentación**
- c. Vinos producidos en la región de Lorena
- d. Vinos *blanc de noir*

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 3

1. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. La crianza oxidativa se lleva a cabo en presencia de oxígeno.

- Verdadero
- Falso

b. La crianza reductora se utiliza de forma principal para los vinos tintos.

- Verdadero
- Falso

2. La crianza sobre lías en botella recibe el nombre de:

- a. Método *champagnoise*
- b. Método velo de flor
- c. Método *blanc de noir*
- d. Método cosecha

3. En la crianza dinámica...

- a. ... se mezclará vino tinto y blanco para obtener el vino rosado.
- b. ... se mezclan vinos de diferentes cosechas, con lo que se obtienen los denominados vinos generosos.**
- c. ... los vinos son catalogados como vinos de cosecha.
- d. ... el vino obtenido tendrá un porcentaje alcohólico menor al 3%.

4. El vino crianza...

- a. ... puede soportar una crianza en bodega y botella.
- b. ... presenta de forma generalizada un cuerpo y estructura redonda y estructurada.
- c. ... permite apreciar un aroma a madera.
- d. Todas las opciones son correctas.**

5. El denominado como vino palo cortado se caracteriza por...

- a. ... presentar un color amarillo paja.
- b. ... el uso de técnicas de crianza propias, no oxidativa o biológica.
- c. ... presentar una tonalidad de ámbar a caoba, con aroma a amontillado.**
- d. ... su color violáceo.

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 4

1. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. El olor ambiental no afectará en el proceso de guarda de los vinos.

- Verdadero
- Falso

b. Durante el proceso de guarda, los vinos tranquilos deben estar en posición vertical.

- Verdadero
- Falso

2. La temperatura adecuada en el servicio de los vinos generosos es de:

- a. 5 °C
- b. 11 °C**
- c. 15 °C
- d. 18 °C

3. El principal propósito del trasvase de un vino para su servicio es:

- a. Eliminar posibles posos en el vino.
- b. Obtener un mayor potencial aromático.**
- c. Aumentar su temperatura.
- d. Disminuir el porcentaje de alcohol en el producto.

4. ¿Qué capacidad en volumen tiene una botella de vino tanto para vinos tranquilos como de vinos de aguja denominada magnum?

- a. 750 ml
- b. 1,5 l**
- c. 3 l
- d. 4,5 l

5. La copa tipo *pompadour*...

- a. ... es ideal para el servicio de bebidas gasificadas.
- b. ... es la opción seleccionada para evitar el trasvase de los vinos.
- c. ... se debe evitar, ya que sus características facilitan la pérdida de gas y aromas del cava servido.**
- d. ... debe estar fabricada en barro para facilitar una mejora térmica en el servicio.

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 5

1. De forma general, los vinos blancos...

- a. ... maridan con carnes blancas y pescados magros.
- b. ... maridan con carnes rojas maduradas.
- c. ... maridan con asados y estofados.
- d. ... se asocian al servicio de carnes de caza de pelo.

2. Los vinos elaborados con uva airén se asocian con el maridaje de:

- a. Pescados blancos
- b. Ensaladas
- c. Verduras en general
- d. **Todas las opciones son correctas.**

3. La uva albillo es una:

- a. **Uva blanca**
- b. Uva tinta
- c. Uva tinta sin hollejo
- d. Uva sin raspón

4. Las elaboraciones con base de caza de pelo y pluma, platos de casquería, estofados y quesos curados pueden ser maridadas a base de uva tipo:

- a. Bobal
- b. Palomino
- c. Moscatel
- d. **Syrah**

5. Los vinos blancos semidulces facilitan el maridaje de:

- a. Quesos curados
- b. *Foie*
- c. Postres ligeros
- d. **Todas las opciones son correctas.**

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 6

1. Los antocianos...

- a. ... **se encuentran principalmente en la piel de la uva.**
- b. ... son sustancias muy estables, que se acentúan en los vinos de guarda.
- c. ... deben ser neutralizados en el proceso de obtención del mosto.
- d. ... estarán en igual porcentaje tanto en vinos blancos como tintos y dulces.

2. Las uvas con pulpa roja se denominan:

- a. Teñidas
- b. Tintoreras**
- c. Rojizas
- d. Carnosas

3. El porcentaje de acidez de los vinos...

- a. ... será mayor en vinos blancos.**
- b. ... se relaciona con una alta presencia de flavonoides.
- c. ... tintos será mayor, lo que facilita su proceso de guarda.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

4. Los aromas terciarios facilitan el denominado *bouquet* del vino y aporta...

- a. ... aromas a cuero, piel o tabaco, entre otros.**
- b. ... acidez al vino.
- c. ... un aroma floral y vegetal.
- d. ... aromas a minerales y frutales.

5. Son pentosas representativas en relación con el vino:

- a. La glucosa y la fructosa.
- b. La arabinosa y la xilosa.**

- c. El inositol y el manitol.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 7

1. La acidez de un vino blanco aporta:

- a. **Estructura al vino**
- b. Graduación alcohólica
- c. Taninos al vino
- d. Azúcares al vino

2. En los vinos secos, el nivel de alcohol permitirá:

- a. Contrarrestar la acidez del conjunto.
- b. Ofrecer una mayor untuosidad.
- c. Gusto azucarado en aquellos casos en que el nivel de alcohol sea elevado.
- d. **Todas las opciones son correctas.**

3. En los vinos tintos, la acidez fuerte debe ser contrarrestada con:

- a. La adición de agua
- b. **La disposición de taninos**
- c. La adición de alcoholes
- d. Una segunda fermentación

4. Un porcentaje alto de taninos en un vino...

- a. ... mejora su sabor afrutado.
- b. **... puede incluso llegar a hacer desaparecer las notas afrutadas del vino.**
- c. ... minimiza su tonalidad.
- d. ... evita su crianza.

5. En los vinos jóvenes...

- a. **... los aromas afrutados y vivos son protagonistas.**
- b. ... los aromas afrutados no deben aparecer.
- c. ... la complejidad de elementos aromáticos facilita los aromas a cueros y vainillas.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 8

1. La cata de vinos...

- a. ... se llevará a cabo en los casos en los que el vino haya sido sometido a crianza.
- b. ... permite evaluar las características de los vinos jóvenes o de cosecha. Los vinos con crianza se evaluarán en el proceso de decantación.
- c. ... requiere del manejo de una terminología propia, que permita transmitir y describir de forma adecuada las características técnicas y sensoriales identificadas.**
- d. Todas las opciones son correctas.

2. Cuál o cuáles de los siguientes tipos de vinos pueden ser sometidos a cata:

- a. Vinos blancos en general
- b. Vinos tintos con crianza
- c. Vinos tintos sin crianza
- d. Todas las opciones son correctas.**

3. El proceso de cata permite detectar...

- a. ... defectos relacionados con la reducción del vino.
- b. ... defectos relacionados con el anhídrido sulfuroso.
- c. ... defectos asociados a la acción de las levaduras o bacterias.
- d. Todas las opciones son correctas.**

4. En cuanto a las características de la sala de cata, se indica como positivo:

- a. Contar con mobiliario oscuro que destaque el color de paredes y techos.
- b. Contar con luz natural y artificial que propicie una intensidad adecuada.**
- c. Disponer de una humedad superior al 85 %.
- d. Imponer una temperatura de entre 16 y 18 °C.

5. La cata horizontal tiene como propósito:

- a. La cata comparativa de vinos de distintas añadas y tipos.
- b. La cata de vinos de una misma añada o similar.**
- c. La cata de un mismo vino a distintas temperaturas.
- d. La cata de vinos que hayan sido sometidos a un envejecimiento en madera.

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 9

1. La fase de cata visual facilita información sobre:

- a. Edad y cuerpo del vino.
- b. Color y estado de conservación.
- c. Evolución del vino.
- d. Todas las opciones son correctas.**

2. ¿Qué inclinación se requiere en la copa de cata para observar de forma correcta la capa y ribete del vino?

- a. 30°
- b. 45°**
- c. 60°
- d. 75°

3. Identifica cuál o cuáles de los siguientes adjetivos se relaciona con la descripción negativa de la limpidez de un vino.

- a. Cristalino
- b. Brillante
- c. Plomizo**
- d. Quebrado**

4. Una capa alta en un vino indica...

- a. ... un defecto, por lo que se debe eliminar el vino.
- b. ... una concentración alta de taninos y polifenoles.**
- c. ... la ausencia de alcohol.
- d. ... que el tiempo de fermentación y temperatura establecidos durante el proceso han sido excesivos.

5. Un vino con aparente fluidez indica:

- a. Nivel alto de azúcares.
- b. Viveza y juventud.**
- c. Un defecto, que se identifica en la cata como ahilado.
- d. Un nivel de taninos adecuado.

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 10

1. Los aromas asociados a la uva en el proceso de cata se clasifican como:

- a. **Aromas primarios**
- b. Aromas secundarios
- c. Aromas terciarios
- d. Buqué

2. Los ésteres, aldehídos y acetonas son:

- a. **Familias químicas en las que es posible organizar los aromas de un vino.**
- b. Metales pesados, que forman los tartratos del vino.
- c. Elementos químicos que evitan la podredumbre noble.
- d. Compuestos químicos eliminados como compuestos químicos en el proceso de fermentación de los vinos tintos.

3. Un vino con olor muy desagradable asociado al uso de envases mal conservados y sucios se identifica bajo el concepto de:

- a. Vino ordinario
- b. **Vino mercaptano**
- c. Vino quebrado
- d. Vino maderizado

4. Según Max Léglise, los aromas a flores blancas y amarillas se relacionan con:

- a. **Aromas a flores propios de los vinos jóvenes blancos.**
- b. Aromas a flores propios de vinos con crianza.
- c. Aromas a flores y frutas frescas de vinos tánicos.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

5. ¿Cuál de los siguientes aromas está asociado al uso de la uva parellada?

- a. Aroma a miel
- b. Aroma a manzanilla y flor de viña**
- c. Aroma a pomelo y nardo
- d. Aroma a grosella

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 11

1. En la fase gustativa se persigue obtener información sobre...

- a. ... sabor.
- b. ... retrogusto.
- c. ... sensaciones táctiles en boca.
- d. Todas las opciones son correctas.**

2. El retrogusto se obtiene:

- a. En la fase visual.
- b. En la fase gustativa, una vez tragado el vino o escupido.**
- c. En la fase olfativa, con la copa en movimiento.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

3. Los polialcoholes son:

- a. Sustancias sápidas ácidas
- b. Sustancias sápidas dulces**
- c. Sustancias sápidas saladas
- d. Sustancias sápidas amargas

4. La capacidad de vinoso o vinosidad de un vino puede verse asociada con:

- a. Su carácter firme, positivo, intenso, denso y agradable.
- b. La descripción de un vino rico en alcohol.
- c. Un fuerte aroma alcohólico de extracto pesado en boca y sin carácter afrutado.
- d. Todas las opciones dadas anteriormente pueden ser descritas en cuanto a su uso mediante expresiones positivas o negativas.**

5. Un vino tinto con persistencia media tendrá un tiempo de retrogusto en boca de:

- a. Entre 3 y 5 s
- b. Entre 5 y 9 s**

- c. Entre 9 y 15 s
- d. Entre 15 y 20 s

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 12

1. El denominado como velo blanquecino o rosáceo y enturbiamiento de los vinos se relaciona con:

- a. La generación de compuestos azufrados en el vino.
- b. Los bacilos aerobios incapaces de fermentar el azúcar.**
- c. La adición excesiva de anhídrido sulfuroso durante la elaboración del vino.
- d. La producción bacteriana de manitol, ácido láctico y ácido acético.

2. El olor a huevo podrido en un vino...

- a. ... se asocia con la acción de las levaduras sobre compuestos azufrados propios del cultivo o el anhídrido sulfuroso añadido al vino durante su elaboración.**
- b. ... se asocia con la segunda fermentación alcohólica producida en la botella.
- c. ... es propiciado por un exceso de taninos, por lo que no suele producirse en los vinos blancos.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

3. La enfermedad del ahilado se identifica con...

- a. ... pérdida de color en el vino.
- b. ... un gusto achocolatado en el vino.
- c. ... una fluidez parecida a la del aceite, insipidez y untuosidad.**
- d. ... un sabor agridulce en el vino.

4. La quiebra cuprosa en un vino...

- a. ... se identifica con una turbidez muy fina que puede desaparecer al abrir la botella y entrar el vino en contacto con el oxígeno.**
- b. ... limita su servicio, debiendo ser desechado, debido al riesgo que supone su consumo.
- c. ... facilitará un aroma a orín de gato.
- d. ... no afecta a las características del vino, pero sí a su periodo de guarda, que, en botella, no será superior a tres años.

5. El análisis microbiológico facilita información sobre:

- a. Numeración de las levaduras de la especie *brettanomyces bruxellensis*.
- b. Detección de conservantes e inhibidores de la fermentación.
- c. La graduación alcohólica por volumen.
- d. Las opciones a y b son correctas.**