



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

ASI CERTIFICATION DIPLOMA 2019

**WRITTEN TEST
QUESTIONNAIRE
CUESTIONARIO**

4 mars / March / Marzo 2019

NOM DU CANDIDAT / PAYS
CANDIDATE'S NAME / COUNTRY
APELLIDO DEL CANDIDATO / PAIS



1. Quels sont les responsables de ces maladies de la vigne ?
 Virus, bactérie, champignon ? Mettre une croix dans la bonne colonne.
Are these vine pathologies caused by a virus, a bacteria or a fungus? Fill in the grid by write a X-mark in the correct column.
 Son virus, bacteria o hongo que dan las enfermedades siguientes a la vina ?
 Ponga una cruz en la buena columna.

<i>Vine Pathologies/ maladies/enfermedades</i>	<i>Virus</i>	<i>Bacteria</i>	<i>Champignon/Fungus/Hongo</i>
Oïdium (Powdery Mildew)			
Mildew (Downy Mildew) Mildiou			
ESCA, Etypa			
Leafroll (enroulement)			
Flavescence Dorée			

2. Quels sont les principaux produits utilisés en culture biologique pour lutter contre les champignons ?
What are the main products used for fungal control in organic vines growing?
 Cuales son los productos principales utilizados en la cultura biologica para luchar contra los hongos ?

3. Pour quelles raisons les viticulteurs recommandent-ils de tailler la vigne tard ?
Why do wine growers usually advise to prune your vineyard late?
 Cuales son las razones porqué los viticultores recomiendan cortar la vina tarde?

4. Quels sont les "parents de :
What are the "parents" of:
 Cuales son los "padres" de :

Grape variety/cépage/cepa	Parent 1	Parent 2
Ruby Cabernet		
Zweigelt		
Pinotage		
Marselan		
Syrah		
Müller-Thurgau		
Kerner		
Morio Muskat		
Siegerrebe		
Domina		

5. Dans quels pays les cépages suivants sont-ils plantés ?
In which country are the following grape varieties grown?
 En qué países las cepas siguientes estan cultivadas ?

Grape variety/Cépage/Cepas	Country/Pays /Pais
Saperavi	
Assyrtiko	
Fer Servadou	
Vidal	
Grüner Veltliner	

<i>Grape variety/Cépage/Cepas</i>	<i>Country/Pays /Pais</i>
Mataro	
Fetească Albă	
Zenit	

6. Associez chacun des vins suivants au sol qui lui correspond :
Match each of the following wines to its soil:
Asocie cada uno de los vinos siguientes con el sol correspondiente :

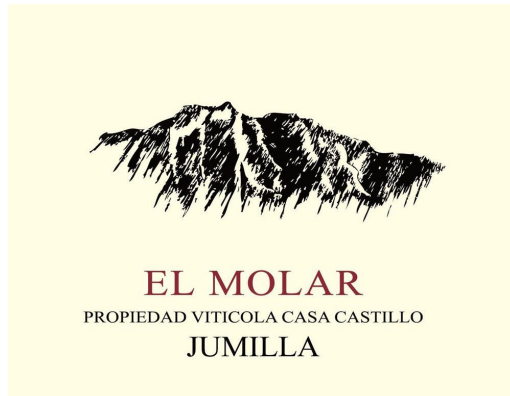
- a. Condrieu
- b. Riesling Mosel
- c. Saint-Julien
- d. Vouvray
- e. Chablis Les Clos Grand Cru
- f. Coonawarra Cabernet Sauvignon
- g. Vintage Port
- h. Riesling Osterberg Grand Cru

Soil	letter	Wine
Slate		
Kimmeridgian		
Muschelkalk		
Schist		
Arzelle ?		
Gravel/Graviers		
Terra Rossa		
Tuffeau		

7. Compléter le tableau en partant de ces deux étiquettes :

Fill in the grid with the use of the two labels:

Completar el cuadro a partir de esas dos etiquetas :



<i>ubject</i>	<i>Wine Label left/Etiquette de gauche/Etiqueta izquierda</i>	<i>Wine Label right/Étiquette de droite/Etiqueta derecha</i>
Climate		
Soil / Sol		
Grapes/Cépages/Cepas		
Pruning/taille		
Vine density		
Vineyard hazards/risques /riesgos		
Body/corps/cuerpo		
Tannin		
Alcohol		
Acidity		

8. Combien de litres y a-t-il dans les contenants suivants ?
What is the size in litres of the following containers?
 Cuantos litros caben en los contenantes siguientes ?

<i>Container</i>	<i>Size in litres</i>
Pièce Bourgogne (Burgundy Cote d'Or)	
Barrique	
Füder	
Stück	
Gönc	
Feuillette Bourgogne (Burgundy Côte d'Or)	

9. Combien de grammes de sucre contient un moût à 21° Brix ?
How many grams of sugar per litre contains a must at 21° Brix?
 Cuantos gramos de azucar tiene un mosto a 21° Brix ?
10. Si un moût pèse 170 grammes de sucre par litre, quel sera le pourcentage final d'alcool du vin sec produit ?
If you have 170 gram of sugar per litre of must, what is the expected approximate alcohol content of the final wine if fermented dry?
 Si un mosto tiene 170 gramos de azucar per litro, cual sera el porcentaje final de alcohol en el vino seco ?
11. Quel est le rôle de l'Oenococcus Oenis dans le process de vinification ?
What is the role of Oenococcus Oenis in the winemaking process?
 Qué papel desarrolla el Oenococcus Oenis en el proceso de vinificacion ?

12. Dans les pays où c'est autorisé, en quoi consiste l'osmose inverse et dans quel but l'utilise-t-on sur un vin déjà élaboré ?

In countries where it is legal, what is Reverse Osmosis process used for when it is applied to finished wine?

En países donde es legal, qué es osmose inversa y porqué se utiliza en un vino ya elaborado ?

13. Combien de Kilo calories contient un gramme d'alcool ?

How many kcal are there in a gram of alcohol?

Cuántas kilocalorias hay en un gramo de alcohol ?

14. Quelles sont les caractéristiques d'un bon bouchon ? Citez-en au moins quatre.

What are the characteristics of a good cork? State at least four of them.

Cuales son las características de un buen corcho ? Indica a lo menos cuatro dellas.

15. Indiquez le pays d'origine des bières suivantes.

Indicate the country of origin of the following beers.

Indique el país de origen de las cervezas siguientes.

<i>Beer/Bière/Cerveza</i>	<i>Country of origin/Pays/Pais</i>
Amstel	
Jupiler	
Adelscott	
Cobra	
Bia H Hà Nôi	
Liberty Ale	

<i>Beer/Bière/Cerveza</i>	<i>Country of origin/Pays/Pais</i>
Newcastle	
Tiger	
Casablanca	
Angor	
Aegean	
Aventinus	
Cisk	
Diekirch	
Kulta Rabbit	
Birra Moretti	

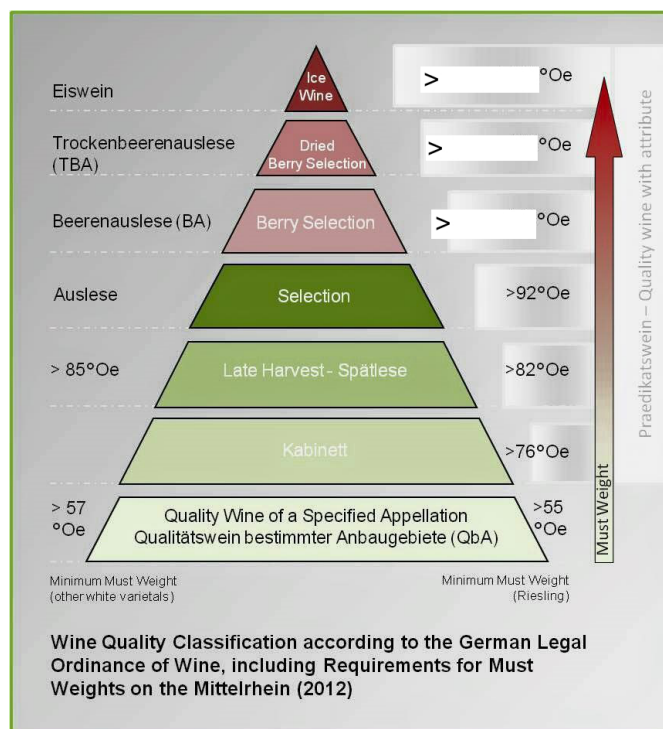
16. Dans quel pays sont produits les cigares suivants ?
In which country are the following cigars produced?
 En qué país se producen los puros siguientes ?

<i>Cigar/Cigare/Puro</i>	<i>Country/Pays/Pais</i>
Arturo Fuente	
Partagas	
Dutch Masters	
Nub	
Backwoods	
Oliva	

17. Citez 3 provinces/régions de Chine qui produisent du vin.
Give 3 of the provinces/regions in China where wines are produced.
 Indique 3 provincias/regiones de China donde se produce vino.

18. Au Portugal, combien de litres contient un lagar ?
How many liters is a Lagar in Portugal?
 En Portugal, cuantos litros hay en un lagar ?

19. Indiquez dans la colonne de droite (flèche rouge) le degré Oechsle requis pour l'Eiswein, le Trockenbeerenauslese et le Beerenauslese en Allemagne.
Write in the right hand column (indicated by the red arrow) the Oechsle grade required for the Eiswein, Trockenbeerenauslese and Beerenauslese produced in Germany.
 Indique en la columna derecha (fecha roja) el grado Oechsle requerido para el Eiswein, el Trockenbeerenauslese y el Beerenauslese en Alemania.



20. Indiquez les deux groupes dans lesquels on peut classer les tannins.
Write the names of the two groups in which the tannins can be divided.
Indique los dos grupos en que se puede clasificar los taninos.
21. Quel est le nom de l'association privée qui regroupe les producteurs, élaborateurs et distributeurs de produits alimentaires issus de l'agriculture biologique ?
What is the name of the private association of producers, processors and distributors of agricultural biodynamic food products?
Como se llama la asociacion privada que representa a los productores, elaboradores y distribuidores de alimentos provenientes de la agricultura biologica ?
22. Citez quatre cépages autorisés pour l'élaboration du Pisco péruvien.
Appoint 4 grapes authorized for the production of the Peruvian Pisco.
Indique cuatro cepas autorizadas para elaborar el Pisco peruviiano.
23. Qui est le propriétaire/vinificateur du Domaine d'Auvenay ?
Who is the owner/winemaker of Domaine d'Auvenay?
Quién es el propietario/vinificador del Domaine d'Auvenay ?
24. Citez les grands crus Monopole de Vosne-Romanée.
What are the monopole grand cru vineyards located in Vosne-Romanée?
Indique los grands crus Monopole de Vosne-Romanée.
25. Qu'est-ce qu'une Ouvrée en Bourgogne ?
What is an Ouvrée in Burgundy?
Qué es una Ouvrée en Borgona ?

26. Quelle est la durée de maturation sous bois d'un "Vin Jaune" du Jura avant sa mise en bouteille ?

How long a Jura "Vin Jaune" must be matured in barrels before being bottled?

Cuanto tiempo tiene que madurar un "Vin Jaune" du Jura en barricas antes de estar embotellado ?

27. Indiquez l'appellation et le classement des 10 Châteaux suivants

To which appellation do the following 10 châteaux belong and what is their classification?

Indique la denominacion y la clasificacion de los 10 Châteaux siguientes.

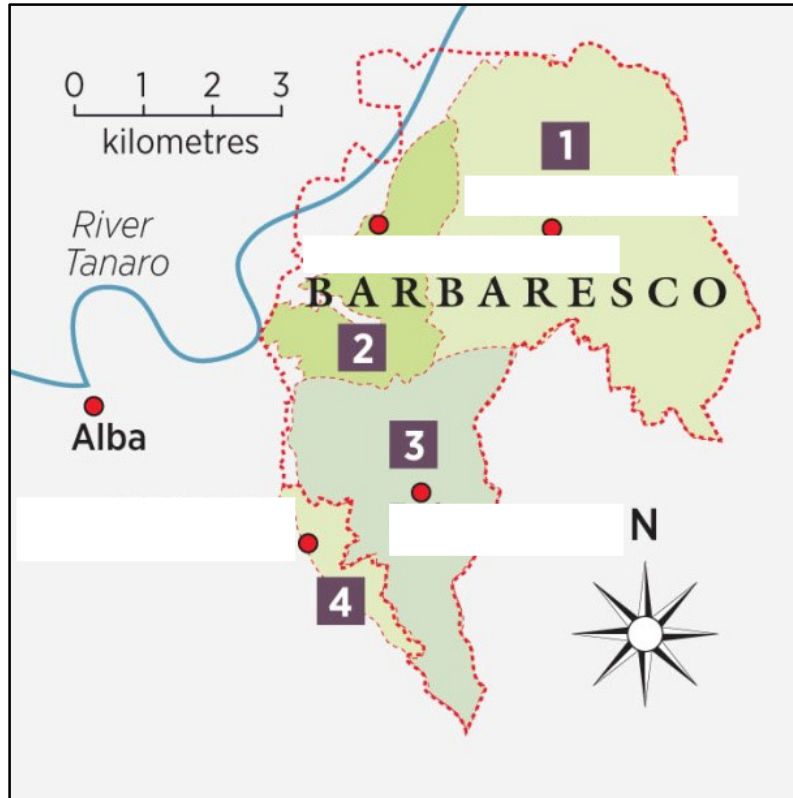
<i>Château</i>	<i>Appellation</i>	<i>Classification</i>
Château Cos Labory		
Château Nairac		
Château Les Carmes Haut-Brion		
Château Maucaillou		
Château Angélu		
Château Roc de Cambes		
Château Marquis d'Alesme Becker		
Château d'Yquem		
Château La Conseillante		
Château du Tertre		

28. Citez les treize cépages autorisés dans l'appellation Châteauneuf-du-Pape.
What are the thirteen authorized grape varieties to make Châteauneuf-du-Pape?
 Indique las trece cepas autorizadas para elaborar Châteauneuf-du-Pape.

29. Dans quelle région italienne chacun des vins blancs suivants est-il produit ?
In which Italian regions the following white wines are produced?
 En qué regiones de Italia esos vinos blancos estan producidos ?

<i>Wine/Vin/Vino</i>	<i>Region</i>
ConeglianoValdobbiadene	
Arneis delle Langhe	
Frascati	
Fiano di Avellino	
PigatoDolceacqua	
MarsalaSuperiore	
Vernaccia di San Gimignano	
Cirò Bianco	

30. Écrivez dans les espaces en blanc de la carte ci-dessous le nom des 4 municipalités autorisées à produire du Barbaresco DOCG (PDO).
Write in the spaces of the map the names of the 4 municipalities that are entitled to the production of DOCG (PDO) Barbaresco.
 Escriba en los espacios en blanco del mapa el nombre de las 4 municipalidades autorizadas para la producción de Barbaresco DOCG (PDO).



31. Citez les 9 villages qui produisent le Chianti Classico.
Write the names of the nine production villages of the Chianti Classico wine.
 Indique los 9 pueblos que producen el Chianti Classico

32. Après combien de mois de vieillissement les DOCG suivantes obtiennent-elles la mention Riserva ?

After how many months of ageing is obtained the Riservaversion of the following DOCG wines?

Después de cuantos meses de envejecimiento esos vinos DOCG obtienen la mencion Riserva ?

<i>Wine</i>	<i>Months ageing Riserva</i>
Barolo	
Barbaresco	
Gattinara	
Amarone della Valpolicella	

33. Dans quelles régions d'Italie les DOCG suivantes sont-elles produites ?

In which regions of Italy are the following DOCG wines produced?

En qué regiones de Italia se producen las siguientes DOCG ?

<i>Wine</i>	<i>Region</i>
Gattinara	
Bardolino	
Vernaccia di San Gimignano	
Torgiano Rosso Riserva	
Cesanese del Piglio	
Taurasi	
Greco di Tufo	
Primitivo di Manduria	

34. Quelle année marque la fin de la prohibition aux USA ?

When did the prohibition stopped in the USA?

En qué año termino la prohibicion en los Estados Unidos ?

35. Lequel de ces domaines viticoles N'est-il PAS situé à Rutherford ?

Which one of these wineries is NOT located in Rutherford?

Entre las siguientes bodegas, cual es la bodega que NO ESTA localizada en Rutherford ?

Beaulieu
Inglenook
Far Niente
Caymus

36. Citez la plus récente AVA d'Oregon.

Name the most recent AVA in Oregon.

Cual es la mas reciente AVA de Oregon ?

37. Quel est le nom de la chaîne qui sépare les AVAs de Napa valley et Sonoma Valley ?

What is the name of the dividing ridgeline between the AVA's Napa Valley and Sonoma Valley?

Como se llama la cordillera que hace la frontera entre las AVAs de Napa Valley y Sonoma Valley ?

38. Qu'est-ce qu'un "Gusano" ?

What is a "Gusano"?

Qué es un "Gusano" ?

39. Pour un American Bourbon Whiskey, quel est le pourcentage minimum de maïs requis ?

For an American Bourbon Whiskey, what is the minimum percentage corn content?

Para un American Bourbon Whiskey, cual es el minimum porcentaje de maïs requerido ?

40. Classez ces régions chiliennes dans l'ordre du nord au sud (de 1 à 8).

Put these Chilean regions in order from North to South (write down the order in number from 1 to 8).

Poner en orden del Norte al Sur esas regiones de Chile (de 1 à 8)

Wineregion	Nord to south order (1-8) Du Nord au Sud De Norte a Sur
Elqui	
Itata	
Limari	
Malleco	
Casablanca	
Maule	
Aconcagua	
Colchagua	

41. Quel pays a déclaré officiellement le vin "boisson nationale" ?

Which country has officially declared wine as its "national beverage"?

Qué país declaro oficialmente el vino "bebida nacional" ?

42. Quel est le spiritueux de base dans la Caipirinha ?

What is the base spirit in a Caipirinha?

Cual es el espirituoso de base para la Caipirinha ?

43. Indiquez 3 des principales variétés spécifiques de riz pour le saké.

Give 3 of the main sake-specific rice varieties

Indique 3 de las principales especificas variedades de arroz para el sake.

44. Situez chacun des domaines viticoles suivants dans son pays correspondant.

Name the country where each of the following wineries is located.

Localize cada bodega siguiente en su país.

<i>Wineregion</i>	<i>Country/Pays/Pais</i>
Grover Vineyards	
Hatten Wines	
Tiansai Vineyard	
Marufuji Winery	
PB Valley Winery	
Siam Winery	
Silver Heights	
Katsunuma Winery	
Sula Vineyards	

45. Indiquez 3 des préfectures du Japon qui produisent du vin.
Give 3 of the prefectures in Japan where wines are produced.
Indique 3 de las prefecturas de Japon donde se produce vino.

46. Donnez 5 spécificités d'un riz destiné à l'élaboration du saké
Give 5 features of sake-specific rice.
Indique 5 características de un arroz destinado a la elaboración del saké.

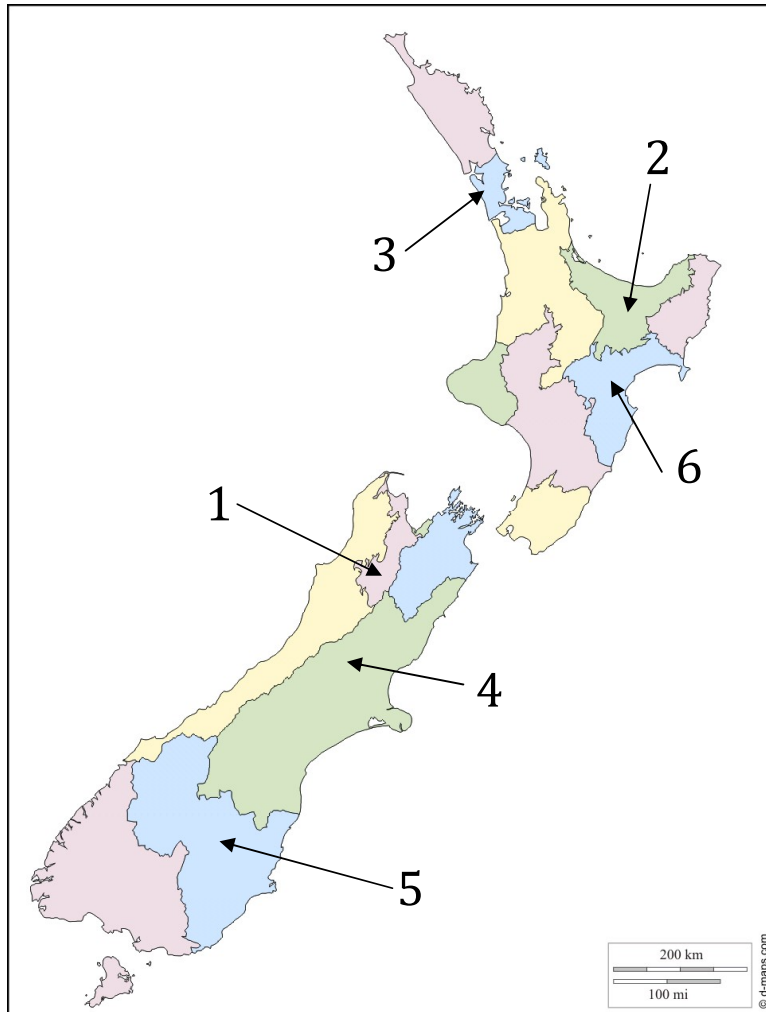
47. Laquelle de ces régions est-elle à l'altitude moyenne la plus élevée ?
Which one of these wine region is the highest in average altitude?
Cual de estas regiones tiene la altura media mas alta ?

Coonawarra
Margaret River
Eden Valley
Mac Laren Vale

48. Quel est le cépage principal de Penfolds Grange ?
What is the main grape variety for Penfolds Grange ?
Cual es la cepa mayor de Penfolds Grange ?

49. Quel a été le premier millésime de Penfolds Grange ?
When was the first vintage of Penfolds Grange produced?
Cuando se elaboro la primera anada/cosecha de Penfolds Grange ?

50. Indiquez la région viticole correspondant à chacun des numéros suivants. Précisez également le cépage le plus planté de la région.
Please indicate the correct wine region with each of the corresponding number. State as well the most planted grape variety of each region.
 Indique la region viticola que corresponde a cada uno de los numeros siguientes.
 También la cepa mas cultivada en cada region.



Nr	Region	Most planted grape/Cépages/Cepas
1		
2		
3		
4		
5		
6		

51. Indiquez le pays d'origine de chacun des régions/vins suivants.
Please indicate the country of origin of each of the following regions/wines:
 Indique el país de origen de cada uno de los vinos/regiones siguientes

<i>Wine/Region/Vin/Vino</i>	<i>County of origin/Pays/Pais</i>
Mornag	
Malgas	
Medea	
Mascara	
Guerrouane	
Darling	
Coteaux de l'Atlas	
Constantia	

52. En Afrique du Sud, quels "wards" trouve-t-on dans le nouveau district "Wine of Origin Cape Town" ?
In South Africa, what "wards" are falling under the new district "Wine of Origin Cape Town"?
 En Africa del Sur, qué "wards" se encuentran en el nuevo district "Wine of Origin Cape Town"?

53. Quelle est la signification de ces sigles ?
What is the meaning of these initials?
 Qué significan estas iniciales ?

WOSA :
 MCC :
 KWV :

54. Lequel de ces domaines viticoles NE se situe-t-il PAS à Stellenbosch ?
Which one of these wineries is NOT located in Stellenbosch?
 Cual de esas bodegas No se encuentra en Stellenbosch ?

- Glen Carlou
- Meerlust
- Jordan
- L'Avenir

55. Situez chacun des Châteaux suivants dans son appellation
To which appellation do each of the following 10 châteaux belong?
 Coloque cada uno de los "châteaux" siguientes en su denominación.

<i>Château</i>	<i>Appellation</i>
Château Palmer	
Château Thivin	
Château de Selle	
Château d'Épiré	
Château Simone	
Château Grillet	
Château Hansen	
Château Sainte Michelle	
Château Lettau	
Château Fourcas-Dupré	

56. Dans quelle île le cépage "tarrantez" est-il utilisé pour élaborer un vin fortifié ?
On which island the grape variety 'Tarrantez' is used to elaborate fortified wines?
 En qué isla la cepa "tarrantez" esta utilizada para elaborar un vino fortificado ?

57. Quel est le cépage principal du Fendant ?

What is the main grape in the Fendant?

Cual es la cepa mayor en el Fendant ?

58. Quel est le nom de la région viticole hongroise qui fait face au Burgenland de l'autre côté de la frontière autrichienne ?

What is the name of the Hungarian wine region continuing the Burgenland on the other side of the Austrian border?

Cual es el nombre de la region viticola hungara que esta en frente del Burgenland en el otro lado de la frontera austriaca ?

59. Quelles sont les trois classifications basées sur la richesse du vin dans la Wachau ?

What are the three stylistic classifications based on the wine richness in the Wachau?

Cuales son las tres clasificaciones segun lo rico del vino en la Wachau ?

60. Quelle est la quantité minimum de sucre résiduel dans les Tokaji Aszu ?

What is the minimal residual sugar for Aszu Tokay wines?

Cual es el minimum azucar residual en los vinos Tokaji Aszu ?

61. Indiquez le nom du pays dans lequel se situe chacun des domaines viticoles suivants.

Name the country where each of the following wineries is located.

Indique el pais donde se encuentra cada una de las bodegas siguientes.

<i>Winery/Domaine/Bodega</i>	<i>Country/Pays/Pais</i>
Grover Vineyards	
Hatten Wines	
Tiansai Vineyard	

<i>Winery/Domaine/Bodega</i>	<i>Country/Pays/Pais</i>
Marufuji Winery	
PB Valley Winery	
Siam Winery	
Silver Heights	
Katsunuma Winery	
Sula Vineyards	

62. Quelle est la capacité d'un verre ISO ?

What is the capacity of an ISO glass?

Cual es la capacidad de una copa ISO ?

63. Dans quelle ville chacun des salons de vins suivants se déroule-t-il ?

In which cities are the following wine exhibitions carried out?

En qué ciudades se desarrolla cada una de estas ferias de vinos ?

<i>Exhibition/Feria</i>	<i>City/Ville /Cuidad</i>
Vinisud	
Vinexpo	
Vinitaly	
Prowein	

64. Accordez le menu suivant avec des vins d'Europe, des Amériques, d'Asie & Océanie, et d'Afrique (un/deux maximum par continent).

Match the following menu with wines produced in Europe, Americas, Asia & Oceania and Africa (one/two maximum per continent).

Acuerde este menu con vinos de Europa, Americas, Asia & Oceania y Africa (uno/dos maximum per continente)

<i>Menu</i>	<i>Wine suggestions/Propositions/propuestas</i>
6 huitres belon d'Arcachon 6 oysters Belon from Arcachon 6 ostras belon de Arcachon	
Risotto aux cèpes Risotto with porcini mushrooms Risotto con setas	
Bar en papillotte, julienne de légumes /Sea Bass en papillotte, julienne vegetables/Merluza en papillotte con verduras	
Hakka braised pork belly with preserved vegetables, steamed rice, kale, carrot	
Munster, Pecorino di fossa	
Traditional Sacher torte and Friandises	

65.Indiquez la couleur des vins des appellations suivantes :
Give the colour of the wines from the following appellations

Indique el color de los vinos de las denominaciones siguientes :

Dolcetto di Ovada superiore	
Lugana	
Colli Orientali del Friuli Ribolla	
Albana di Romagna	
Conero	
Vermentino di Gallura	

66.Nommez les sommelières auteurs des textes suivants :

Indicate the sommeliers authors of the following texts:

Indique el nombre de los sommeliers autores de los textos siguientes :

The Wine Experience	
Comment goûter un vin	
Le Vin et les Vins Etrangers	
Le nouveau guide des vins d'Italie	
Les Vins d'Alsace	
Coffee Codex	

67. Quel est le nom de chacun des vice-présidents actuels de l'ASI pour l'Europe, les Amériques, l'Asie & Océanie ?

What are the names of the three current ASI vice-presidents for Europe, Asia & Oceania and Americas?

Como se llama cada vice presidente actual de ASI para Europa, Americas y Asia & Oceania ?

<i>Continent</i>	<i>Name/Nom/Apellido/ Vice President</i>	<i>Country/Pays/Pais/ of Vice President</i>
Europe		
Asia & Oceania		
Americas		

68. Quelle est la durée minimum de vieillissement en fût d'un Cognac XO ?

What is the minimum ageing period in barrel for a XO Cognac?

Cual es el periodo minimum de envejecimiento en barrica de un Cognac XO ?

69. Indiquez le pays de production de chacun des whiskies suivants.

Name the country where each of the following whiskies is produced.

Indique le pais de produccion de cada uno de los wiskies siguientes

<i>Whisky</i>	<i>Country/Pays/pais</i>
Paul John	
Nikka	
Rampur	
Kavalan	

70. A quel groupe de produits et à quel pays appartient chacune des boissons suivantes ?

What is the product group and country of production of each of the following drinks?

A qué grupo de productos y a qué país pertenece cada una de las bebidas siguientes ?

<i>Brand/Marque/Marca</i>	<i>Product</i>	<i>Country/Pays/Pais</i>
Punt et Mes		
Hacienda de Chihuahua Sotol Plata		
Saint James		
Two Birds		
Byrrh		
Cascade		

71. Quel est le nom du spiritueux de chacun des pays ci-dessous qui est obtenu par distillation des rafles après fermentation du moût ?

What is the name of the spirit in the underlying countries that is obtained from the distillation of grape stalks after fermentation of the must?

Cual es el nombre del espirituoso en cada uno de los paises aqui abajo que se obtiene por distillacion de las varillas/ramos de la uva después de la fermentacion del mosto ?

Italy :

France :

Greece :

Spain :

Portugal :

Georgia:

72. Donnez trois caractéristiques de "Matcha."
Give three characteristics of 'Matcha'.
Indique tres caracteristicas de "Matcha".

73. Quelle est la température correcte de l'eau pour préparer un thé blanc ?
What is the correct water temperature to prepare a white tea?
Cual es la temperatura corecta del agua para preparar un té blanco ?

74. Quels sont les deux pays plus gros producteurs de café dans le monde ?
Which country are the first two largest green coffee producers in the world?
Cuales son los dos paises mas importantes productores de café en el mundo ?

75. Pourquoi une marque de café devrait-elle utiliser du Robusta dans son mélange ? Donnez trois raisons principales.
Why should a coffee brand use Coffea Robusta in their blend? Give 3 main reasons.
Porqué una marca de café utilizaria Robusta en su mezcla ? Dé tres razones principales.

76. Dans le monde de la bière, que signifient ICO et IBU ?
What are ICO and IBU in the beer production?
En el mundo de la cerveza que significan ICO y IBU ?

77. Associez les vins suivants avec le type d'eau minérale idéal, pétillante ou plate selon les critères du Water Codex. Mettez une croix dans la colonne correspondante.

Combine the following wines with the right water choosing between sparkling mineral water and still mineral water, according to the criteria set out in the Water Codex.

Write a cross X in the correct column.

Asocie los vinos siguientes con el tipo de agua mineral ideal, con gas o sin gas, según los criterios del Water Codex. Ponga una cruz en la columna correspondiente.

<i>Wine/Vin/Vino</i>	<i>Still water/plate/sin gas</i>	<i>Sparkling water/pétillante/con gas</i>
Full bodied white wines with great structure, aged in barrique		
Vintage Champagne		
Young red wines		
Sweet fizzy aromatic white wines		