



Απαντήστε σωστά στις παρακάτω ερωτήσεις, καταχωρήστε τα στοιχεία σας και κερδίστε μετά από κλήρωση πολλά οινικά δώρα από τα [μέλη του Δικτύου Ποιότητας "Οινοξένεια"](#)



Οι αμπελώνες των Πλαγιών της Αιγιαλείας, είναι για την Ελλάδα από τους: \*

- Πιο βόρειους
- Πιο Νότιους
- Πιο Ανατολικούς
- Πιο Ορεινούς

Η Βασική ποικιλία αμπελιού των Πλαγιών Αιγιαλείας είναι: \*

- Η Ρομπόλα
- Το Σαββατιανό
- Το Ξυνόμαυρο
- Ο Ροδίτης

Η τοπική ποικιλία των Καλαβρύτων και των γύρω χωριών είναι: \*

- Το Αγιωργίτικο
- Η Μαλαγουζιά
- Το Μαύρο Καλαβρυτινό
- Ο Σιδερίτης

Κατά την γευστική δοκιμή των οίνων, μπαίνουν σε λειτουργία πόσες αισθήσεις:

\*

- 2
- 3
- 4
- 5

Το “νόστιμο” και το “λιπαρό” είναι γεύσεις που ανιχνεύουμε στη διάρκεια της γευστικής δοκιμής, κατά την πόση του κρασιού?

\*

Ναι

Όχι

Κατά την οπτική εξέταση ενός κρασιού στα πλαίσια της γευστικής του δοκιμής, παρατηρούμε ότι η εσοδεία του είναι η τρέχουσα και ότι το χρώμα του είναι κεχριμπάρι. Αυτό μας πληροφορεί ότι το κρασί είναι μάλλον:

\*

Υπέροχο

Πολύ οξειδωμένο

Το κρασί είναι κεχριμπάρι, τέλειο!

Εξεληγμένο

Το χύμα είναι πιο αγνό από το εμφιαλωμένο? \*

Ναι

Όχι

Το ροζέ κρασί προέρχεται από ανάμιξη λευκού και κόκκινου κρασιού! \*

Ναι

Όχι

Σε ένα εστιατόριο επιλέγετε να πείτε ένα λευκό κρασί από Ορεινό Ροδίτη Αιγιαλείας. Με τι κύριο πιάτο θα το συνοδεύατε?

\*

Στιφάδο αγριόχοιρου

Σπετσοφάι

Ψητή τσιπούρα Αιγαίου Πελάγους

Πίτσα

Η Φέτα Καλαβρύτων ταιριάζει γευστικά με κρασί από ποικιλία: \*

Ροδίτη

Μαύρο Καλαβρυτινό

Sauvignon blanc

Malbec

Μεγαλύτερη οξύτητα έχουν: \*

Τα λευκά κρασιά

Τα ερυθρά κρασιά

Τα γλυκά κρασιά

Τα οξειδωμένα κρασιά

Ποιο συστατικό από τα παρακάτω δεν περιέχεται στο κρασί: \*

Βιταμίνη Β1

Γλυκερίνη

Τρυγικό οξύ

Τριγλυκερίδια

Παρακαλούμε γράψτε το e-mail σας ώστε να επικοινωνήσουμε μαζί σας: \*

email@example.com

Το Όνοματεπώνυμο σας \*

Παρακαλούμε δώστε το τηλέφωνο σας για να μπορέσουμε να επικοινωνήσουμε μαζί σας:

\*

Submit