



**ASI International Exam
27th February 2017**

Nom du Candidat/*Candidate's Name*/Apellido del Candidato

QUESTIONNAIRE / CUESTIONARIO

CANDIDAT / CANDIDATE

Q1 - Soulignez parmi les levures suivantes, celles qui apportent une considérable contribution organoleptique au vin :

Underline, among the following yeasts, which ones enhance the organoleptic perception of the wine :

Indique cuales son las levaduras (entre las siguientes) que le dan al vino un mayor caracter organoleptico :

- Saccharomyces cerevisiae
 - Saccharomyces Carlsbergensis
-

Q2 - Quelles sont les conditions climatiques qui peuvent déterminer la notion de millésime ?

Which are the climatic conditions that can determine the notion of vintage?

Cuales son la condiciones climaticas que pueden indicar la nocion de anada ?

Q3 - Quelle est l'utilisation du *Taraxacum Officinale* (pissenlit) en biodynamie?

What is the use of Taraxacum Officinale (dandelion) in biodynamy?

Para qué sirve el *Taraxacum Officinale* (diente de leon) en biodinamia ?



Q4 - C'est bien connu, la nature du sol détermine la croissance de la vigne et influence les caractéristiques organoleptiques du vin. Indiquez le sol correspondant à chacun des vins suivants : (granit, schiste, graves, albian, tufa, albariza, terra rossa, sable, volcanique)

It is well known that soil affects the growth of vines and the future organoleptic characteristics of the wines. Choose the correct soil (Granite, Schist, Gravel, Albian, Tufa, Albariza, Terra rossa, Sand and volcanic), to match with the following wines:

Lo sabemos todos, el suelo influye el crecimiento de la vid y las características organolepticas del vino. Indique el suelo que corresponde a cada uno de los vinos siguientes (granite, esquisto, gravas, albian, tufa, albariza, terra rossa, arena, volcanico)

VINS/WINES/VINOS(appellations)	TYPE DE SOL/OF SOIL/SUELO
Sherry Manzanilla de Sanlucar de Barrameda	
Maury	
Priorat	
Beaujolais	
Alsace	
Passito di Pantelleria	
Mosel-Saar-Ruwer	
Coonawarra	
Graves (Bordeaux - Grave (Friuli)	
Greco di Tufo	

Q5 - Placez les espèces de vigne suivantes dans leur continent d'origine :

Place the following vine varieties in their Continent of origin:

Ponga las variedades de vid siguientes en su continente de origen :

Vitis Riparia, Vitis Lanata, Vitis vinifera, Vitis Labrusca, Vitis Amarensis, Vitis Berlandieri, Vitis Romaneti:

ESPÈCES/VINE VARIETIES/VARIEDADES	CONTINENTS of ORIGIN
Americas	
Europe	
Asia	

Q6 - Associez les chênes suivants utilisés dans la fabrication des tonneaux avec leur nom botanique
Match the following oak used for wine barrels, with their botanic name
Asocie los robles siguientes utilizados para hacer barricas con su apellido botanico

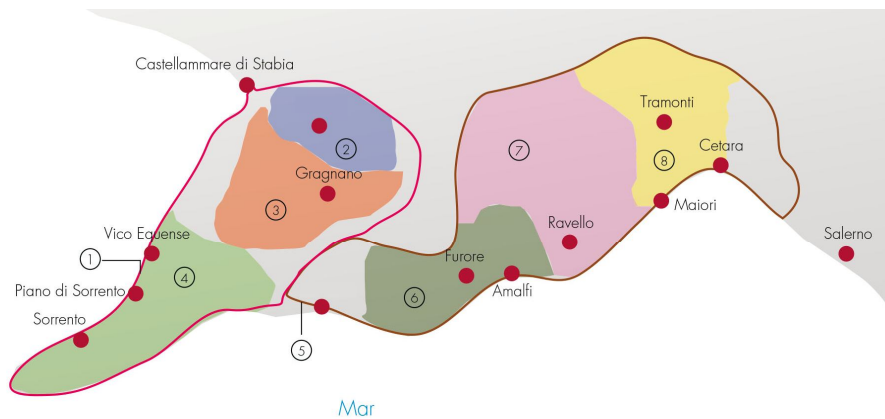
Quercus gariana, Quercus Alba, Quercus robur, Quercus sessilis

AMERICAN	
OREGON	
ALLIER	
LIMOUSIN	

Q7 - Localisez et notez sur cette carte italienne le nom de la région ou/et de la Denominazione di Origine correspondant aux numéros 2 et 5.

Spot and write on the Italian map the name of the Districts or/and the Denominazione di Origine corresponding to the numbers 2 and 5.

Localize y escriba en esa mapa italiana el nombre de la region o/y la Denominazione di Origine que corresponde a los numeros 2 y 5.



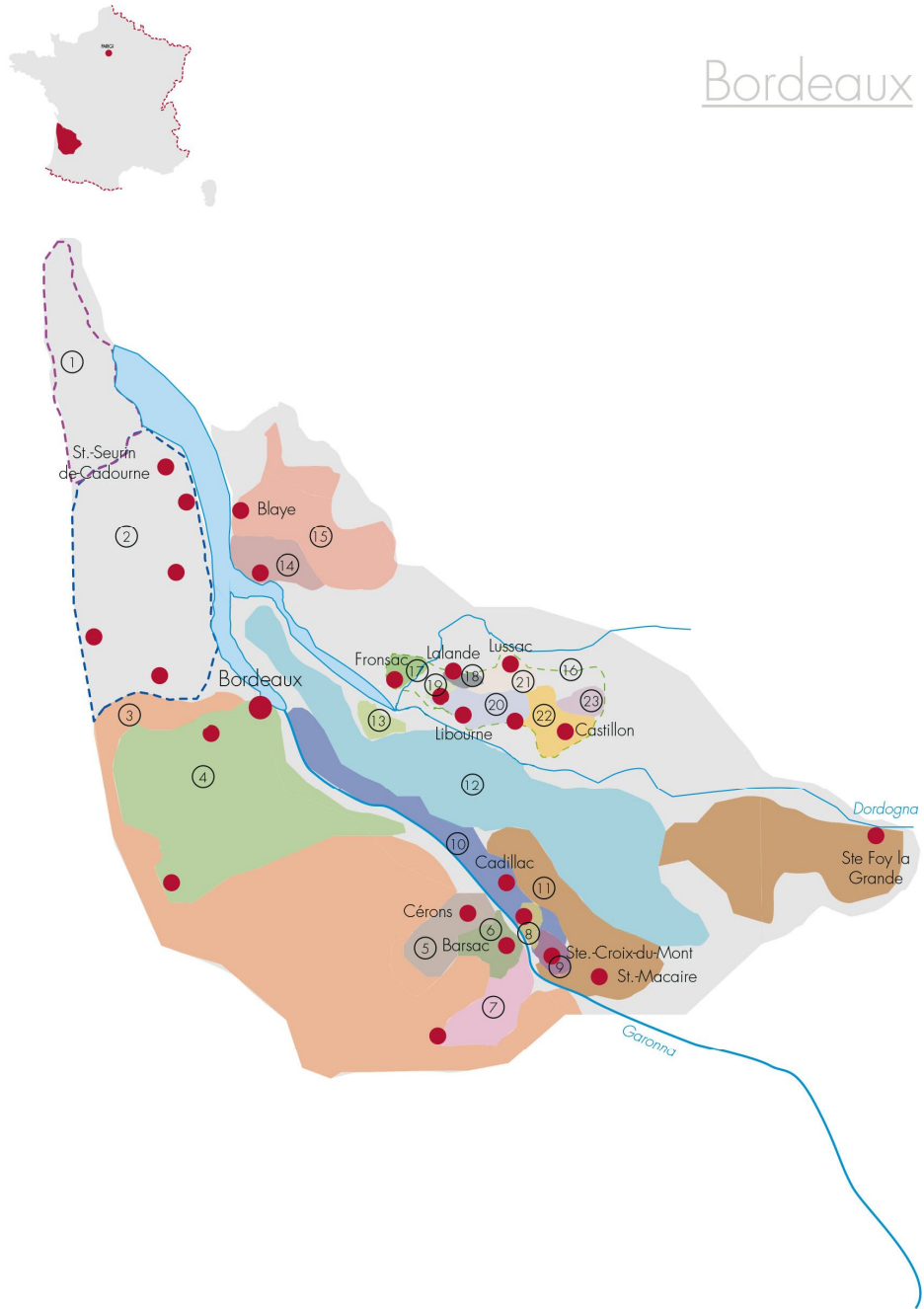
2) _____

5) _____

Q8 - Localisez et notez sur cette carte française le nom de la région ou/et de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) correspondant aux numéros 2, 4, 7, 8, 14, 19, 20.

Spot and write on the French map the name of the Districts or/and the AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) corresponding to the numbers 2, 4, 7, 8, 14, 19, 20.

Localize y escriba en esa mapa francesa el nombre de la region o/y la AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) que corresponde a los numeros 2, 4, 7, 8, 14, 19, 20.



2) _____ 4) _____

7) _____ 8) _____

14) _____ 19) _____

20) _____

Q9 - Localisez et notez sur cette carte espagnole les DO (Denominaciones de Origen) de Montilla-Moriles, Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda , Alicante y Valencia.

Spot and write on this Spanish map the DO (Denominaciones de Origen) of Montilla-Moriles, Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda , Alicante and Valencia.

Localize y escriba en esa mapa espanola lasDO "Denominaciones de Origen" de Montilla-Moriles, Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda , Alicante y Valencia.



Q10- Localisez et notez sur cette carte de Nouvelle-Zélande les régions de Marlborough, Bay of Plenty et Nelson.

Spot and write on this map of New-Zealand the districts of Marlborough, Bay of Plenty and Nelson.

Localize y escriba en esa mapa de Nueva-Zelanda las areas de Marlborough, Bay of Plenty y Nelson.



Q11 – Pour chacune des appellations françaises suivantes, indiquez la région, le cépage et la couleur des vins :

For each of the following French appellations, write the name of the Region or Wine Area, grape variety and color of the wines listed below:

Para cada una de las apelaciones francesas siguientes indique la region, la cepa y el color de los vinos :

WINE APPELLATIONS	REGION or WINE AREA	CÉPAGE/GRAPPE VARIETY/CEPA	COLOUR
POUILLY-SUR-LOIRE			
SAINT-CROIX-DU MONT			
TOURAIN AZAY-LE-RIDEAU			
CRÉMANT DE BOURGOGNE			
CROZES HERMITAGE			
CRÉMANT DE DIE			

Q12 – Quel est le cinquième cépage autorisé par décret pour l'appellation ALSACE GRAND CRU ? Depuis quelle année ?

Which is the fifth grape variety that was admitted by Decret on the ALSACE GRAND CRU appellation? Since which year?

Cual es la quinta cepa autorizada por ley en la apelacion ALSACE GRAND CRU ? Desde qué ano ?

Q13 - Quelles sont les mentions réservées aux VDN élevés en milieu oxydatif et issus exclusivement du cépage Grenache?

What are the mentions only for VDN elaborated in oxydative conditions and from the grape variety Grenache ?

Cuales son las menciones reservadas a los VDN criados en medio oxydativo y elaborados unicamente con la cepa garnacha ?

Q14 - Quel est le point en commun entre les appellations suivantes ?

What do these appellations have in common?

Cual es el punto comun entre las apelaciones siguientes ?

Roussette de Savoie Roussette de Savoie Frangy Seyssel Seyssel mousseux	
--	--

Q15 - Dans quels vignobles de France trouve-t-on les appellations suivantes ?

In which vineyards in France do you find the following appellations?

En que vinedos de Francia se encuentran las apelaciones siguientes ?

Arbois	
Morgon	
Entre-deux-Mers	
Savennières	

Q16 - 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 apelaciones siguientes :

Vernaccia di Serrapetrona	
Vernaccia di Oristano	
Vernaccia di San Gimignano	
Monica di Cagliari dolce	
Marsala Rubino	
Marsala Vergine Stravecchio	
Malvasia di Castelnuovo Don Bosco	
Malvasia delle Lipari	
Malvasia di Casorzo	
Strevi	

Q17 - Quel est le cépage principal de la DOCG "Oltrepò Pavese metodo classico"?

Which is the main grape variety used for the DOCG "Oltrepò Pavese metodo classico"?

Cual es la cepa principal de la DOCG "Oltrepò Pavese metodo classico"?

Q18 - Quel est l'unique point commun entre les appellations suivantes ?

Which is the only point in common between the following appellations?

Cual es el unico punto comun entre las apelaciones siguientes ?

Strevi
Loazzolo
Valtellina Sfurzat
Moscato di Scanzo
Amarone della Valpolicella

Q19 - Indiquez la méthode utilisée pour la seconde fermentation des vins effervescents suivants :

Write the method used for the second fermentation of the following sparkling wines:

Indique el método utilizado para la segunda fermentacion para los vinos espumosos siguientes :

Charmat ? Traditionnelle ?

Alta Langa	
Franciacorta	
Asolo Prosecco	
Verdicchio dei Castelli di Jesi Spumante	

Q20 - Quel est le point commun des DOC suivantes?

What is the common point between the following DOC?

Cual es el punto comun entre las DOC siguientes ?

Albugnano, Barbaresco, Barolo, Bramaterra, Donnas, Gattinara, Ghemme, Boca, Lessona, Sforzato di Valtellina.

Q21 -Quelle est l'appellation d'Espagne née en 2002 qui concerne des micro-appellations d'origine, généralement limitées à une seule propriété avec une production de vin "unique" ?

Which is in Spain the new appellation (2002) regarding micro-appellations of origin, generally limited to a single property on which there is a special production making a wine that is "single"?

Cual es en Espana la apelacion que desde el 2007 concierne una micro-denominacion generalmente limitada a una sola hacienda donde se elabora un vino "unico" ?

Q22 - Indiquez la couleur des cépages suivants de la péninsule ibérique:

Give the colour of the following grape varieties of the Iberic Peninsula :

Indique el color de las cepas siguientes de la peninsula ibérica :

CEPAGES	COULEUR
Arinto	
Castelão	
Macabeo	
Viura	
Graciano	
Palomino fino	
Garnacha tinta	
Moristel	
Pedro Ximenes	
Fernão Pires	

Q23 - Quel est le nom, dans l'appellation de Xérès, qui est attribué aux vins qui n'atteignent pas les qualités requises pour devenir Fino ou Amontillado, après avoir été élevés en criadera ?

Which is the name in the Sherry appellation of the wines that will not reach the expected qualities, after having been into the criadera barrels, to become Fino or Amontillado?

Como se llaman los vinos que, en la denominacion de Jerez, no tienen los requerimientos suficientes para ser Fino o Amontillado después de pasar por la criadera ?

Q24 - Indiquez l'appellation correspondant à chacune des méthodes d'élaboration du porto :

Write beside each method of elaboration the name of the Port appellation:

Indique la apelacion que corresponde a cada uno de los métodos de elaboracion del vino de Oporto :

Wine of one vintage. They stay between 4 to 6 years in oak barrels before bottling.	
Products of great vintages, bottled between the 2nd and 3rd year.	
Wine of one vintage that has to stay at least 3 years in oak barrels.	

Q25 - Quel est le cépage rouge le plus planté au Portugal ?

Which is the red grape variety most planted in Portugal ?

Cual es la cepa tinta mas cultivada en Portugal ?

Q26 - En Autriche, quel est le taux de sucre légalement requis pour un moût destiné à l'élaboration d'un "Kabinettwein"?

In Austria, which is the amount of sugar legally admitted in a must to produce a wine with the mention of "Kabinettwein"?

En Austria, cual es el nivel de azucar legalmente requerido para un mosto dedicado a la elaboracion de un vino con la mencion "Kabinettwein"?

Q27 - Quelles sont les mentions autrichiennes selon la teneur en sucre résiduel ?

Give the Austrian mentions corresponding to their amount of residual sugar ?

Indique las menciones austriacas segun el nivel de azucar residual.

CONTENUS EN SUCRE PAR LITRE	MENTIONS
Jusqu'à 9 g/l de sucre résiduel	
Jusqu'à 4 g/l de sucre résiduel	
Jusqu'à 12 g/l de sucre résiduel	
Jusqu'à 45 g/l de sucre résiduel	
Au-dessus de 45 g/l de sucre résiduel	

Q28 - Dans quelle appellation allemande trouve-t-on les références :

In which German wine appellation do we find the references :

En qué apelacion alemana se encuentran las referencias :

"Kabinett", "Spätlese", "Auslese", "Beerenauslese", "Trockenbereneauslese"

Q29 - Quelles sont les deux appellations pour les vins effervescents en Allemagne ?

Which are the two appellations for the sparkling wines in Germany?

Cuales son las dos apelaciones para los vinos espumosos en Alemania ?

Q30 - Situez les cépages grecs suivants dans leur région traditionnelle de production :
Place the following Greek wine varieties in their traditional Region of production:
Coloque las cepas griegas siguientes en su region tradicional de produccion :

ASSYRTIKO	
VILANA	
ROBOLA	
AGIORGITIKO	
XINOMAVRO	
SAVATIANO	
MAVRODAPHNE	
MANDILARIA	
RHODOTIS	

Q31 –Quelles sont les règles à respecter pour assurer le bon stockage des vins dans une cave ?
Which conditions will you respect to ensure a good storage of the wines in a cellar?
Qué condiciones tiene que respetar para obtener una buena conservacion de los vinos en una cava/bodega ?

Q32 –Quelle est la signification des sigles suivants ?
What do the following acronyms stand for?
Qué significa cada uno de lo siguiente ?

B.A.T.F.	
K.W.V.	
KMV	
A.O.G.	
I.N.A.O.	
I.N.V.	
A.S.I.	
S.A.Q.	
V.A.	
Z.A.P.	

Q33 - Où trouve-t-on le cépage "Israel Blue"?
 Where do you find the grape variety "Israel Blue"?
 Donde se encuentra la cepa "Israel Blue"?

Q34 – Quels sont les cépages de base des vins suivants célèbres dans le monde entier ?
Which are the grape varieties used to produce the following worldwide famous wines?
 Cuales son las cepas de base de los vinos siguientes famosos en el mundo entero ?

GRAPE VARIETIES	WINE APPELLATION
	Commandaria
	Vin de Constance, Klein Constantia
	Crémant du Luxembourg
	Cava (Spain)
	Tokaji
	Jerez, Sherry, Xerez

Q35 - Dans quel Pays trouve-t-on chacune des Régions viticoles suivantes?
In which country do you find each of the following wine areas?
 En qué país se encuentra cada una de las comarcas vitícolas siguientes ?

REGIONS VITICOLES	PAYS
Petites Carpates	
Dragasani	
Istria	
Plešivica	
Vallée du Don	

Q36 –Placez chacun des cépages suivants dans le pays où il est le plus cultivé.
Place the following grape varieties in their country of origin or where they are most widely grown.
 Situe cada una de las cepas siguientes en el país donde esta mas cultivada

Negroamaro	
Chasselas	
Athiri	
Baco	
Boal	
Koshu	
Chenin	
Dimiat	
Dornfelder	
Fetească Negră	
Furmint	
Shiraz	

Q37 - Dans quels pays trouve-t-on les producteurs/vignerons suivants ?

In which countries do you find the following wine producers?

En qué países se encuentran los viticultores siguientes ?

BATAGELJ WINE CELLAR	
VINARIJA JOVIC	
DOMAINE DES TOURELLES	
PELTER WINERY	
BODEGA VISTALBA	
SUTTER HOME	
VINICOLA AURORA	
BODEGA LUIGI BOSCA	

Q38 -Un cépage français du sud-ouest est devenu très répandu en Argentine. Lequel ?

A grape variety from South West France has become very popular in Argentina. Which one?

Una cepa de Suroeste de Francia se volvió muy común en Argentina. Cual ?

Merlot
Cabernet-sauvignon
Malbec
Petit Verdot
Carmenère

Q39 -Indiquez le pays auquel correspond chacune des régions viticoles suivantes.

Write below the name of the country of each following wine region:

Indique el país de cada una de las áreas vitivinícolas siguientes :

Colonia	
Klein Karoo	
Ica	
Jiangsu	
Honshù	
Santa Catarina	
Bay of Plenty	
Zaers	

Q40 -Quels sont les cépages utilisés pour l'élaboration de la DOC White Ribatejo?

Which are the grape varieties for the production of the DOC White Ribatejo?

Cuales son las cepas utilizadas para la DOC White Ribatejo ?

Q41 –Indiquez l’Etat dans lequel se situe chacune des régions viticoles australiennes suivantes :

Write the State of belonging of the below Australian wine Regions:

Indique el Estado donde se situa cada una de las regions viticolas siguientes de Australia :

Hunter Valley	
Yarra Valley	
Coonawarra	
Swan Valley	
Derwent Valley	
Granite Belt	
Barossa Valley	

Q42 –Indiquez le pays d’origine de chacun des vins suivants :

Write the country of origin for each wine listed below:

Indique el pais de origen de cada uno de los vinos siguientes :

VINS/ <i>WINES</i> /VINOS	PAYS/ <i>COUNTRY</i> /PAIS
Chateau Musar	
Ithaque	
Calamin Grand Cru	
Eiswein, Weinbaugebiet Neusiedlersee, Moorhof	
Tokaji Essencia, Mongük	
Chateau Cotnari, Cotnari	
Nantua "Les Deux", Giaconda	
Chateau Nico Lazaridi	
Sauvignon blanc, Escapades	
Sauvignon blanc, Te Koko, Cloudy Bay	
Chardonnay Russian River, Marimar Torres	
Mantinia, Tselepos	
Gewürztraminer Les Folastries, Josp Meyer	
Ceparello, Isole e Olena	
Clos Mogador	
Chardonnay, Marquis de Casa Concha, Concha y Toro	
Cheval des Andes	

Vidal Oak Gold Icewine, Inniskillinn	
ScheurebeTBA n. 6, Zwischen den Seen, Kracher	
Tokaji Aszù 6 Puttonyos, Oremus	

Q43 - Voici des erreurs de base relevées sur des cartes des vins. On vous demande de les corriger.

Here are some basic errors found on winelists. Please correct them.

Aqui tiene errores basicas en unas cartas de vinos. Por favor, haz la correccion.

ERREURS/ ERRORS /ERRORES	CORRECTION
Blanc de blanc	
Pouilly	
Montbazillac, Bordeaux	
Montepulciano	
Champagne nature	

Q44 -Quelle est la bonne température de service des vins suivants ?

Which is the right temperature to serve the following wines ?

Cual es la buena temperatura para servir los vinos siguientes ?

Pouilly Fumé	
Marathefticon	
Asti DOCG	

Q45-Transvaser un vin de la bouteille dans une carafe est plus qu'un simple geste d'étiquette, démontrant votre savoir-faire. Il y a en effet deux raisons essentielles au passage en carafe d'un vin vieux ou d'un vin jeune. Lesquelles ?

Transferring a wine from the bottle to a carafe is much more than a simply way of displaying your knowledge of etiquette. Indeed there are two important reasons for recommending that on old wine or a young wine should be decanted. Which are they?

Tasvasar un vino de la botella al decanter es mucho mas que pura etiqueta o muestra de su saber hacer. La verdad es que hay dos razones importantes para utilizar un decanter para un vino joven o un vino viejo. Cuales son ?

OLD WINES: _____ -

_____ -

YOUNG WINES: _____ -

_____ -

Q46-Quelles substances apportent son équilibre à un vin rouge quand on le déguste ?

Which are the substances that will give balance of the red wine when tasted?

Qué elementos dan su equilibrio a un vino tinto cuando se cata ?

Q47-Quelles sont les sensations principales apportées en bouche par le dioxyde de carbone en dégustant un vin effervescent ?

Which are the main perceptions given by the carbon dioxide while tasting in the mouth a sparkling wine?

Qué son las percepciones principales dadas por el carbonico cuando se cata un vino espumoso ?

Q48-Choisissez pour chaque plat des vins produits dans les divers continents, selon votre goût et vos connaissances.

Choose for each course wines from the different continents according to you taste and your knowledge.

Elija para cada plato vinos de los varios continentes segun su propio gusto y sus conocimientos.

MENU	EUROPE/EUROPA	AMERIQUES/AMERICAS	ASIA OCEANIA
Huitre avec granité de burrata et pomme verte <i>Oyster with frozen burrata and green apple</i> Ostra con granizado de burrata y manzana verde			
Risotto au safran avec bacon croquant <i>Saffron risotto topped with crispy bacon</i> Risotto al azafran con bacon crocante			
Magret de canard avec pommes violette et cacao amer <i>Duck breast with purple potatoes and bitter cocoa</i> Pecho de pato con patatas moradas y cacao amargo			
Gorgonzola de M. Angelo Croce avec gelée de Marsala <i>Gorgonzola of Mr. Angelo Croce with Marsala wine jelly</i> Gorgonzola de M. Angelo Croce con jalea de Marsala			
Sorbet abricot, mousse de ricotta et caramel d'amande <i>Apricot sorbet, mousse of ricotta and almond caramel</i> Sorbete de albaricoque, espuma de ricotta y caramel de almendra			

Q49-Indiquez les produits de base des liqueurs et spiritueux suivants :
Name the basic products of the following famous liqueurs and spirits:
Indique los productos de base de los espirituosos y licores siguientes :

Bénédictine	
Chartreuse	
Cointreau	
Slibovitz	
Irish Mist	
Grappa	
Boukha	

Q50-Indiquez le pays d'origine de chacune des boissons suivantes :
Write the country of origin of the beverages indicated below:
Indique el pais de origen de cada una de las bebidas siguientes :

Mandarine Napoléon	
Midori	
Okolehao	
Choum	
Anisette	
Micoli	
Pimm's	
Kubanskaya	
Cachaça	
Aperol	
Southern Comfort	
Pulque	

Q51-Dans quelles régions ou pays les whiskies suivants sont-ils produits ?
In which regions and/or countries are the following whiskies produced?
En qué regions o países los whiskies siguientes estan producidos ?

Whisky	Region and/or Country
Bushmills 1608 anniversary edition	
Arran	
Aucentoshan	
Nikka single cask mal whisky 1991	
Balblair	
The Balvenie	
Caol Ila	
Talisker	
Evan Williams Single Barrel	

Q52 - Citez les arômes principaux des cafés premium caractéristiques de chacun des pays suivants, selon le pays d'origine : FLORAL – AGRUMES – FRUITÉ - EPICÉ – CÉRÉALES etc (ex : Kenya : floral, agrumes, légèrement épicé)

Match the following main aromas of the premium coffees to their Countries of origin: FLORAL – CITRUS FRUIT – FRUITY – SPICY – CEREAL, ETC (example: Kenya: floral, citrus fruits, slightly spicy)

Diga cuales son las aromas principales de los cafés premium característicos de los países siguientes, según su país de origen : FLORAL – AGRIOS – AFRUTADO – ESPECIAS – CEREALES... (ejemplo : Kenya : floral, agrios, especias ligeras)

Brazil	
Guatemala	
Mexico	
Colombia	
Etiopia	
India, Indonesia, Vietnam	
Sudan	

Q53 - Quelle est la famille du thé "Lapsang Souchong"? Où est-il cultivé?

Which is the family for "Lapsang Souchong" tea? Where is it grown?

Cual es la familia del té "Lapsang Souchong"? Donde se cultiva ?

Q54-Indiquez le pays d'origine des eaux minérales suivantes :

Write the original country of the following mineral waters;

Indique el país de origen de las aguas minerales siguientes :

CHATELDON	
VIS	
ACQUA PANNA	
AGUAMANTRA	
ANTIPODES	
VITALIS	
KLUCHEVAYA	
TAU	
MALMBERG	
S.PELLEGRINO	

Q55 - Situez les bières suivantes dans leur pays d'origine:
Put the following beers in their country of origin :
 Coloque las cervezas siguientes en su país de origen :

Erdinger	
Red Mc Gregor	
Orval	
Guinness	
Trumer Holzfassgereift	
Asahi	
Forst	
Bons Voeux	
Liberty Ale	
Tsingtao	

Q56 - Que signifie IBU pour la bière ?
Regarding beer, what does IBU mean?
 Para las cervezas, qué significa IBU?

Q57 - Ecrivez cinq possibilités d'améliorer la vente des vins au restaurant.
Give five proposal to boost sales of wine in a restaurant.
 Indique cinco ideas para mejorar la venta de vino en un restaurante.

PROPOSITIONS/PROPOSALS/PROPUESTAS
1-
2-
3-
4-
5-

Q58 - Qui a énoncé en 1924 les principes de la "culture biodynamique", découlant d'un système de pensée appelé *anthroposophie*, pour répondre aux inquiétudes des agriculteurs de l'époque?
Who stated in 1924 the principles of « biodynamic growing » inspired by anthroposophy, in order to calm the growers of that period ?
 Quién elaboró en 1924 los principios del cultivo biodinámico inspirado por antroposofía para tranquilizar a los cultivadores de la época ?

Q59 - Citez les auteurs des livres suivants:
Name the authors of the following books:
Nombre a los autores de los libros siguientes :

Savoir goûter le vin	
The winebible	
Sotheby's grande encyclopedia illustrata vini del mondo	
Manuale del sommelier	
The Oxford Companion to Wine	
Le Vin et les Vins au restaurant	
Le Vin Snob	
Secrets of the sommeliers	

Q60 - Quelle est l'année de fondation de l'A.S.I. ?
In which year the A.S.I. was created ?
En qué ano se creo la A.S.I. ?

Q61 - Dans quelle année le Président de l'A.S.I. Shinya Tasaki a été Meilleur Sommelier du Monde?
In which year did Shinya Tasaki become Best Sommelier of the World ?
En qué ano Shinya Tasaki obtuvo el titulo de Mejor Sommelier del Mundo ?

Q62 - Combien de pays sont actuellement membres de l'Association de la Sommellerie Internationale? Dans quels Continents?
How many countries are members of the A.S.I. ? In which continents?
Cuantos países son miembros de la A.S.I. ? En qué continentes ?

Q63 - Indiquez en face de chaque nom l'année d'obtention du titre de "Meilleur Sommelier du Monde A.S.I."
Write for each of the following the year of his world title
Indique para cada uno el ano cuando obtuvo su titulo mundial

Piero Sattaino	
Giuseppe Vaccarini	
Serge Dubs	
Philippe Faure-Brac	
Andreas Larsson	
Gérard Basset	
Jon Arvid Rosengren	
