

Грузия

Почему не во Франции и не в Италии, и даже не в Испании мы будем говорить о вине? Да потому, что и Грузия ассоциируется с винами не меньше. Вкусы грузинских вин узнаваемы, уважаемы и многими любимы. Поэтому за вином сегодня - к ближайшему соседу.

В этой стране мы с вами отправимся в "Винное казино".

Вам будут представлены описание вина или интересные факты о вине и 6 вариантов ответа. Вы общим решением назначаете ставку от 5 до 20 монет на один из ответов (не поставить ставку нельзя).

Время на обдумывание ставки - не более 1 минуты. Всего 6 вопросов, так что не торопитесь, сделайте правильный выбор

Если ответ верный, ваша ставка удваивается и прибавляется к вашему капиталу.

Если ставка не сыграла, то она уменьшает ваш капитал ровно на ту сумму, что вы поставили.

Пользоваться интернетом для поиска правильного ответа категорически запрещено.

Делайте ваши ставки Господа!

НАГРАДА: Все в руках вашей Фортуны!

ВРЕМЯ В КОМНАТЕ – 10 МИНУТ

Грузия

Инструменты исследователя:

Пообщаться с местными: ... вы проснулись за длинным столом в окружении друзей, в бурке, с рогом в руке, поющим песню. Вы не помните, как вы здесь оказались, но точно уверены, что так суждено свыше. Вас переполняет любовь, жажда жизни и тяга к творчеству Нико Пиросмани.

НАГРАДА: право на 2 ошибки (вы не теряете монет за неправильную ставку)

Использовать путеводитель: В туристическом путеводителе вы нашли прямую короткую тропу на смотровую площадку горы Казбек. Но ваш сосед по маршрутке сказал, что знает гораздо более короткий путь, через виноградники своего друга Зураба. Сказал, что на своем горбу понесет вас на гору, если ошибается. Вы до последнего сомневались ... но тут он поклялся.

НАГРАДА: право в любой один раз потребовать утроения ставки до того, как прозвучал правильный ответ

Грузия

1. Многие считают, что в Грузии повсеместно пьют красное вино. Но это не так. Его пьют значительно меньше белого. Почему?

- 1. Они не особо любят красное вино.**
- 2. В Грузии нет красных вин, только черные и белые, а слово «красный» используется для обозначения розового вина.**
- 3. Красное повышает давление, а белое препятствует образованию холестерина.**
- 4. При большом количестве, красное вино оставляет следы на губах и зубах.**
- 5. В стране производится больше белого вина, чем красного.**
- 6. Вкус белого нежнее и не сильно «дает» в голову.**

Грузия

1. Многие считают, что в Грузии повсеместно пьют красное вино. Но это не так. Его пьют значительно меньше белого. Почему?

1. Они не особо любят красное вино.
2. В Грузии нет красных вин, только черные и белые, а слово «красный» используется для обозначения розового вина.
3. **Красное повышает давление, а белое препятствует образованию холестерина.**
4. При большом количестве, красное вино оставляет следы на губах и зубах.
5. В стране производится больше белого вина, чем красного.
6. Вкус белого нежнее и не сильно «дает» в голову.

Грузия

2. Жемчужина грузинского виноделия. Производят его из винограда— одного из самых распространенных в странах бывшего Советского Союза. Только в Алазанской долине, в Кварельском районе Кахетии есть небольшой участок земли у слияния двух рек, где растет виноград для этого грузинского вина.

- 1. Саперави**
- 2. Цинандали**
- 3. Алазанская долина**
- 4. Хванчкара**
- 5. Киндзмараули**
- 6. Саамо**

Грузия

2. Жемчужина грузинского виноделия. Производят его из винограда— одного из самых распространенных в странах бывшего Советского Союза. Только в Алазанской долине, в Кварельском районе Кахетии есть небольшой участок земли у слияния двух рек, где растет виноград для этого грузинского вина.

1. Саперави

2. Цинандали

3. Алазанская долина

4. Хванчкара

5. Киндзмараули

6. Саамо

Грузия

3. Какой сорт вина не принадлежит грузинскому вину

1. Мцване
2. Александроули
3. Санджовезе
4. Саперави
5. Цоликоури
6. Оджалеши

Грузия

3. Какой сорт вина не принадлежит грузинскому вину

1. Мцване
2. Александроули
3. Санджовезе
4. Саперави
5. Цоликоури
6. Оджалеши

Грузия

4. Сколько литров вина выйдет из 4 000 000 кг винограда?

1. 6 000 000 л.

2. 4 000 000 л.

3. 5 000 000 л.

4. 2 000 000 л.

5. 1 500 000 л.

6. 80 000 л

Грузия

4. Сколько литров вина выйдет из 4 000 000 кг винограда?

1. 6 000 000 л.

2. 4 000 000 л.

3. 5 000 000 л.

4. 2 000 000 л.

5. 1 500 000 л.

6. 80 000 л.

Грузия

5. Как грузины производят натуральное полусладкое вино?

1. Добавляют натуральный сахарный тростник.
2. Собирают виноград в период повышенного содержания сахара и он бродит при низких температурах.
3. Хранят вино в глиняных кувшинах «квеври», закопанных в землю, что позволяет винограду вырабатывать больше сахара.
4. Это происходит за счет специального сорта винограда, который растет только в одном месте в Кахетии.
5. Никак – это миф.
6. За счет брожения при разных температурах - сначала вино нагревают, затем месяц хранят закопанным в земле для достижения лучшего вкуса вина за счет постоянной температуры в 12-15 градусов.

Грузия

5. Как грузины производят натуральное полусладкое вино?

1. Добавляют натуральный сахарный тростник.
2. Собирают виноград в период повышенного содержания сахара и он бродит при низких температурах.
3. Хранят вино в глиняных кувшинах «квеври», закопанных в землю, что позволяет винограду вырабатывать больше сахара.
4. Это происходит за счет специального сорта винограда, который растет только в одном месте в Кахетии.
5. Никак – это миф.
6. За счет брожения при разных температурах - сначала вино нагревают, затем месяц хранят закопанным в земле для достижения лучшего вкуса вина за счет постоянной температуры в 12-15 градусов.

Грузия

6. Это вино рождается на склонах Западной Грузии, в винодельческом регионе Рача-Лечхуми, из винограда сортов Александроули и Муджуретули. Оно имеет естественную сладость, сильный характерный букет с ароматами малины и хорошо сбалансированный танинный профиль.

1. Мукузани
2. Тбилисури
3. Цинандали
4. Хванчкара
5. Саперави
6. Алазанская долина

Грузия

6. Это вино рождается на склонах Западной Грузии, в винодельческом регионе Рача-Лечхуми, из винограда сортов Александроули и Муджуретули. Оно имеет естественную сладость, сильный характерный букет с ароматами малины и хорошо сбалансированный танинный профиль.

1. Мукузани
2. Тбилисури
3. Цинандали
4. Хванчкара
5. Саперави
6. Алазанская долина