Expertenquiz

1. Andere Bezeichnung für Botrytis
2. Essigstich
3. **Edelfäule**
4. Schimmelpilz
5. Was ist ein Depot

a) Aufbewahrung von Flaschen im Lagerkeller

b) **Am Flaschenboden abgelagerte Trübstoffe des Weines**

c) Französische Bezeichnung für Bestand an Spezialweinen

3. Guyot

a) Rebsorte

b) Rebkrankheit

c) **Niedriges Erziehungssystem mit Drahtrahmenunterstützung**

1. **Wie viel Prozent Alkohol muss ein Wein laut EU-Richtlinie enthalten?**

a 5,5% b7% c **8,5 %**

1. **Welches Getränk zählt nicht zu den Weinen?**

a Champagner b **Wodka c**Sherry

1. **Wie viele Rebsorten gibt es?**

a5.000b 10.000c **16.000**

1. **Welches der hier genannten Prädikate ist keine Qualitätsstufe für den Wein?**

a Kabinett b **Frühauslese c**Trockenbeerenauslese

1. Was versteht man unter Rioja?

a Eine Rebsorte

b **Ein Anbaugebiet**

cDer Traubenmost

*La Rioja ist eine Provinz im Norden Spaniens und hat rund 322.000 Einwohner. Das Wort "Rioja" setzt sich aus "Río-Oja" zusammen, das bedeutet "Fluss Oja". Die Region ist bekannt für sein Weinanbaugebiet D.O.C. Rioja, das zu den bedeutendsten in Europa zählt.*

1. Was bezeichnet der Begriff "Sponti"?

a [Der erste Rotwein von Hobby-Winzer Joschka Fischer](http://www.manager-magazin.de/quiztool/quiztool-60340.html?a=123313&aa=1)

**b** [**Ein mit Hilfe von Naturhefen gegärter Wein**](http://www.manager-magazin.de/quiztool/quiztool-60340.html?a=123313&aa=2)

c [Ein mit Hilfe von Reinzuchthefen gegärter Wein](http://www.manager-magazin.de/quiztool/quiztool-60340.html?a=123313&aa=3)

*Der Traubenmost gärt mit Hilfe von Hefe. Die lässt sich künstlich zusetzen - oder aber der Winzer verlässt sich darauf, dass der Wein von selbst gärt. Ob und wie stark, ist dann eine ziemlich spontane Sache, eben so wie die vorhandenen Aromen.*

1. Was bezeichnet man beim Wein als Attacke?

**a** [**Der Moment, in dem der Wein die Zunge berührt**](http://www.manager-magazin.de/quiztool/quiztool-60340.html?a=123313221&aa=1)

b [Der Moment, in dem der Wein geschluckt wird?](http://www.manager-magazin.de/quiztool/quiztool-60340.html?a=123313221&aa=2)

c [Der Moment, in dem der Wein zu Kopfe steigt?](http://www.manager-magazin.de/quiztool/quiztool-60340.html?a=123313221&aa=3)

*Die erste Berührung des Weins mit der Zunge wird Attacke genannt. Wahrgenommen wird dabei vor allem die Fruchtsüße und als angenehm oder unangenehm empfunden.*

1. Was bedeutet "maderisiert"?

**a Ein überalterter Wein, der oxidiert ist.**

b Keltertechnik, die in Madeira entwickelt wurde

c Ein Wein, der zu früh getrunken wird und deshalb unreif schmeckt

12. Seit wann wird Wein in Glasflaschen gefüllt und mit einem Korken versehen?

a Seit dem 12. Jahrhundert

b **Seit dem 17. Jahrhundert**

c Seit dem 15. Jahrhundert

1. Als Faustregel gilt: Je komplexer die Tanninstruktur, desto ...

a ... mehr Alkoholgehalt hat das Endprodukt

b **... reifer das Lesegut und hochwertiger der Wein**

c ... unberechenbarer das Lesegut und problematischer das Gären

1. Als Terroir bezeichnet man ...

a ... den Sud, der sich am Boden eines Barriquefasses bildet

b **... den Einfluss von Klima, Bodentyp und Winzerkunst auf den Wein**

c ... die Lage des Weinbergs im Verhältnis zur Sonneneinstrahlung

1. Was ist eine Agraffe?

a Das gebogene Glasrohr, aus dem beim Gären die Gase entweichen.

b **Die Drahtkonstruktion, mit der Sekt- und Champagnerkorken befestigt werden**

c Ein Barrique-Fass, in dem nacheinander zwei Weine reifen

1. Stimmt es, dass Wein Eiweißallergikern gefährlich werden kann?

* a Nein, weil Wein durch den Alkohol alle Allergene abtötet.
* b Ja, weil die Pflanzenstoffe der Trauben, sogenannte Polyphenole, pflanzliches Eiweiß enthalten.
* c **Ja, denn es können Spuren von Eiweiß aus Eiern, Milch, Gelatine oder Fisch im Wein sein.**

*In Wein können Spuren von Eiweiß sein, auf die Allergiker reagieren. Denn viele Weine werden mit Hilfe von tierischem Eiweiß von Trübstoffen und starken Gerbstoffen befreit. Das verbessert die Farbe des Weins, macht ihn klarer und im Geschmack runder und milder. Außerdem entfernt es Hefen und Pilze, die zu Weinfehlern führen könnten. Vor allem gute Rotweine werden mit Eiweiß behandelt. Das Verfahren nennt sich "Schönen" und ist sehr alt: Schon die Römer klärten ihre Weine mit Eiweiß. Um Allergiker zu warnen, schreibt die EU vor, dass ab 1. Juli 2012 das Schönen mit Eiweiß auf dem Etikett angegeben werden muss.*

* 

1. Italien hat viele bekannte Weinstädte. In welcher italienischen Stadt ist der Brunello beheimatet?

a In Siena.

bIn Montepulciano.

c**In Montalcino.**

1. Die am meisten angebaute rote Rebsorte ist des Piemont ist?

aNebbiolo.

bDolcetto.

**cBarbera.**

1. Bei Weinen spricht man gelegentlich von einem 'Botrytiston'. Was ist damit gemeint?

**a Ein Edelfäulearoma.**

b Ein stechender, schwefeliger Geruch.

c Ein Braunton bei Rotweinen.

*Die Edelfäule (auch Edelreife) nennt man das Auftreten des Schimmelpilzes Botrytis cinerea.*

1. Was versteht man unter der "Rebkrankheit" Peronospora?

a Die Stiellähme.

b Den "echten" Mehltau.

 c **Den "falschen" Mehltau.**

*"Peronospora" ist die wissenschaftliche Bezeichnung für den "falschen" Mehltau. Es ist eine gefährliche Pilzkrankheit, die alle grünen Rebteile befallen kann und einen totalen Laubverlust verursacht. Zudem schrumpfen die grünen Früchte zu kleinen, lederartigen Beeren.*

1. Die 4 Grundgeschmacksrichtungen "süß", "salzig", "sauer" und "bitter" sind seit langem bekannt. Die fünfte, wissenschaftlich anerkannte Geschmacksrichtung ist...?

a Taurini

b **Umami**

c Sushimi

*Dieser fünfte Geschmacksstoff ist Umami, ein Stoff, der in Speisen und Getränken enthalten sein kann und geschmacksverstärkend wirkt. Es ist Natriumsalz der Aminosäure und besonders in Glutamat enthalten. Der Name kommt aus dem japanischen und bedeutet "größte Köstlichkeit". In Bezug auf Wein kann sich z.B. die Kombination von Barrique-Chardonnay mit geräuchertem Lachs (wegen des Salzes) geschmacklich negativ auswirken.*

1. Aus welcher Sprache leitet sich das Wort "Sekt" ab?
2. **aus dem Englischen**
3. aus dem Französischen
4. aus dem Spanischen

23. Welche Weine sind Schaumweine?

a) **Sekt und Champagner**

b) Cabernet und Prosecco

c) Merlot und Shiraz

24. Wie heißt das Werkzeug des Glasmachers, mit dem er ein Weinglas herstellt?

a) Glasmacherflöte

b) Glasblasrohr

c) **Glasmacherpfeife**

25. Was ist ein koscherer (hebräisch = rein) Wein?

a) Er wird nur in Israel angebaut

b) Es handelt sich um liebliche Weine

c) **Er erfüllt die jüdischen Speisevorschriften**

*Der Rebstock darf erst ab dem 4. Jahr geerntet werden. Zwei Monate vor der Ernte darf nicht mehr gedüngt werden. Alle Geräte werden unter der Aufsicht von Rabbinern gereinigt. Jedes siebte Jahr dient der Regenerierung. Flaschen dürfen nicht mehrmals gefüllt werden. 1 % der Ernte bekommen die Armen.*

**26.** Welche Religion verspricht im Paradies „Ströme von Wein“?

a) **Islam**

b) Christentum

c) Hinduismus

27. Woraus stellte man im alten Ägypten ebenfalls Wein her?

a) Aus **Brot**

b) Aus Reis

c) aus Holunder

*Ägyptische Schriften des Altertums belegen die Herstellung von Brotwein. Dabei handelt es sich wahrscheinlich um ein süßes, berauschendes Getränk, das wir heute eher mit Bier vergleichen würden.*

28. Welche Substanz im Wein wirkt Herzkranzgefäßerkrankungen entgegen?

a) Polyethylen

b) **Polyphenole**

c) Polyphonie

*Polyphenole sind aromatische Verbindungen. Viele gelten als gesundheitsfördernd. Sie wirken entzündungshemmend und krebsvorbeugend. Vor allem die Beeren roter Weine weisen einen hohen Gehalt an Polyphenolen auf.*

29. Wer verwendete 1451 erstmals den Namen Grappa für einen Tresterbrand?

a) **Ein Notar aus Piemont**

b) Ein Jesuitenmönch

c) Ein italienischer Bauer

*Er verwendete 1451 in seinem Testament die Bezeichnung Grappa erstmals.*

30. Wodurch wird die Geschmacksrichtung eines Schaumweines bestimmt?

a) durch das Rütteln von der Hand

b) durch den Reifevorgang

**c) durch die Zusammensetzung der Dosage**

**31.** Was bedeutet „moussieren“?

a) auf Zimmertemperatur bringen

b) haltbar machen

**c) schäumen**

**32.** Wie nennt man den Vorgang, Wein auf Trinktemperatur zu bringen?

a) **Chambrieren**

b) Separieren

c) Chaptalisieren

*Chambrieren leitet sich vom Französischen chambre = Zimmer ab.*

33. Welchen Korkenzieher meldete ein texanischer Weinliebhaber zum Patent an?

a) Leverpull

b) **Screwpull**

c) Luftdruck-Korkenzieher

*Der texanische Ölbauingenieur und Berater der NASA erfand einen leichten und unverwüstlichen Korkenzieher, damit seine Frau jede Weinflasche mit Leichtigkeit öffnen konnte. Durch Drehen im Uhrzeigersinn holt eine angespitzte Antihaft-Spirale mit Seele durch Selbstzieheffekt den Korken aus der Flasche.*

34. Welches Nebenprodukt des Weines kommt in der griechischen und türkischen Küche zur Geltung?

a) Weintreber

b) Weinsäure

c) **Reblaub**

*Das Reblaub eignet sich mit seinem fast neutralen Geschmack und seiner Festigkeit ideal dazu, unterschiedliche Füllungen zu umhüllen, um dann gekocht zu werden. In der orientalischen Küche gehören gefüllte Weinblätter zu den beliebten Vorspeisen.*

**35.** Im Lukasevangelium gibt Jesus einen Rat zur Weinlagerung. Dieser gehöre in

a) **neue Schläuche**

b) Tonkrüge

c) alte Fässer

*Die Behälter zur Weinaufbewahrung wurden aus Tierhäuten, meist von Ziegen, hergestellt. Bei der Verwendung alter Schläuche würden diese durch den Gärungsprozess des jungen Weines zerstört werden.*

36. Von welchem griechischen Dichter stammt: In vino veritas

a) Ovid

b) Homer

c) **Alkaios**

*Er lebte um 600 v. Chr. Auf der Insel Lesbos. Neben politischen Liedern dichtete und sang er Lobeshymnen auf die Liebe und den Wein.*

37. Histamin kann in vielen Lebensmitteln und leider auch im Wein enthalten sein. In welcher Weinart ist es am ehesten enthalten?

In Apfelweinen.

In Weißweinen.



In Rotweinen.

*Histamin entsteht vor allem durch den Abbau von Eiweißstoffen in Lebensmitteln und auch in Weinen. Generell ist es in einer höheren Konzentration am ehesten in Rotweinen enthalten. Histamin ist unter anderem für Kopfschmerzen verantwortlich und kann auch durch mangelnde Kellerhygiene entstehen.*

***38.*** Wenn man einen Wein als empyreumatisch beschreibt, was meint man damit?

a [einen grobschlächtigen Wein, ohne Finesse](http://www.manager-magazin.de/quiztool/quiztool-62584.html?a=3&aa=1)

b) [**einen Wein, der brenzlig, an Rauch, Verbranntes oder Geröstetes bis hin zu Teer erinnert.**](http://www.manager-magazin.de/quiztool/quiztool-62584.html?a=3&aa=2)

c) [ein Wein, der zu viel Sauerstoff ausgesetzt war und dadurch oxidiert ist.](http://www.manager-magazin.de/quiztool/quiztool-62584.html?a=3&aa=3)

*Empyreumatisch ist ein Begriff, mit dem Weinaromen beschrieben werden. In diesem Fall eben ein Wein, der nach Rauch oder Verbranntem schmeckt.*

39. Wovon spricht man, wenn man von der Bordelaiser Brühe redet?

1. [von gepanschtem Bordeaux-Wein](http://www.manager-magazin.de/quiztool/quiztool-62584.html?a=32331&aa=1)
2. [**von einem Pflanzenschutzmittel**](http://www.manager-magazin.de/quiztool/quiztool-62584.html?a=32331&aa=2)
3. [Zu Zeiten der Reblauskatastrophe (19. Jhd.) bezeichneten Markthändler den Wein aus der Gegend Bordeaux als Brühe](http://www.manager-magazin.de/quiztool/quiztool-62584.html?a=32331&aa=3)

*Bordelaiser Brühe ist nicht zum Trinken gedacht, sondern es ist ein Pflanzenschutzmittel, dass Ende des 19. Jahrhunderts gegen den falschen Mehltau entwickelt wurde – und zwar an der Universität Bordeaux*