

## Heimatkreis Kesselsdorf

### Weinquiz im Rahmen der Besenwirtschaft auf dem Kesselsdorfer Pastorberg am 3. September 2023

1. Wo befindet sich das Anbaugebiet Stellenbosch?
- In Kalifornien
  - In der Schweiz
  - In Südafrika
  - In Rumänien

*Antwort c*

Stellenbosch ist das bekannteste Anbaugebiet **Südafrikas**, benannt nach der gleichnamigen pittoresken Stadt, 45 Km östlich von Kapstadt

2. Wann wurde zum ersten Mal Wein gekeltert?
- In der Antike
  - Im Mittelalter
  - 1749
  - 1918

*Antwort a*

Wein wurde bereits in der **Antike** gekeltert. Die weiten Gebiete südlich des Kaspischen Meeres und des Zweistromlandes bis zum Persischen Golf gelten als Entstehungszentren der Weinrebe und des Weinbaus. Schon 5000 v. Chr. lässt sich im Südkaukasus (heute Georgien) und in der vorderasiatischen Landschaft Sumer (im heutigen südlichen Irak) erstmals der Anbau von Weinreben durch Menschhand nachweisen. Der Weinbau breitete sich von dort in den gesamten Nahen Osten aus.

3. Gilt Weinstein als Weinfehler?
- Ja, der Wein kann umgehend reklamiert werden
  - Ja, aber er beeinflusst nicht den Geschmack
  - Ja, aber er verliert sich nach dem Öffnen der Flasche
  - Nein

*Antwort d*

**Nein.** Die farblosen oder weißen Kristalle im Wein sind kein Fehler und beeinträchtigen

höchstens die Optik. Sie entstehen entweder bei der Schockkühlung eines Jungweines oder bei zu kühler Lagerung, wenn der Wein bereits auf die Flasche gezogen ist. Sie sind kein Reklamationsgrund

4. Wie temperiert man Rotwein richtig?
- Ist der Wein zu kühl, am besten in der Mikrowelle rasch erwärmen
  - Ist der Wein zu kühl, am besten langsam und bei Zimmertemperatur erwärmen
  - Ist der Wein zu warm, am besten in das Eisfach legen
  - Ist der Wein zu warm, gefällt auch das Bad im Flaschenkühler mit angeschmolzenem, klein gehacktem Eis

*Antwort b und d*

Ist der Wein zu kühl, am besten langsam und bei **Zimmertemperatur** erwärmen/ist der Wein zu warm, gefällt auch das Bad im **Flaschenkühler** mit angeschmolzenem, klein gehacktem Eis. Nur auf diese Weise bekommt der Wein keinen Schock, was vor allem bei einem teuren Tropfen frevelhaft wäre.

5. Was verleiht Rotwein die rote Farbe?
- Fruchtfleisch der Traube
  - Schale der Traube
  - Stiele der Traube
  - Kerne der Traube

*Antwort b*

Der Rotwein bekommt seine schöne Farbe von der **Schale** der Traube. In den Beerenhäuten sitzen Farbpigmente. Das Fruchtfleisch einer Traube ist immer hell. Je länger der Most in Kontakt mit den Beerenhäuten bleibt, umso dunkler wird der Wein, in Abhängigkeit von der jeweiligen Sorte.

6. Womit startet ein typischer Sommertag im kalifornischen Napa Valley?
- Mit Gewitter
  - Mit Nebel
  - Mit Sonnenschein
  - Mit einem Wolkenbruch

*Antwort b*

Die **Nebel**, die morgens durch das Land ziehen und im Laufe des Vormittags wieder verschwinden, sind verantwortlich dafür, dass das Napa Valley dazu auserkoren wurde, Qualitätsweine zu erzeugen. Die Hitze im Tal wird dadurch ebenso gemildert wie durch die kalte Meeresluft, die nachts ins Innere des Landes zieht. Das Klima hilft den Trauben, langsam auszureifen und nuancierte Aromen zu bilden.

7. Wer hat die Sektsteuer in Deutschland eingeführt?
- Karl der Große
  - Kaiser Wilhelm II.
  - Konrad Adenauer
  - Angela Merkel

*Antwort b*

Unter **Kaiser Wilhelm II.** wurde im Jahr 1902 das Gesetz zur Besteuerung von Schaumweinen eingeführt, zur Finanzierung der kaiserlichen Flotte. Nach ihrem Niedergang wurde die Steuer beibehalten – und mit jedem Korkenknall klingt es noch heute beim Fiskus.

8. Was versteht man in der Weinsprache unter einem Piraten?
- Jemand, der bei einer Blindverkostung schummelt
  - Wein, der in eine Verkostung hineingeschuggelt wurde
  - Schlechtsitzender Korken
  - Rebschädling

## Heimatkreis Kesselsdorf

### Weinquiz im Rahmen der Besenwirtschaft auf dem Kesselsdorfer Pastorberg am 3. September 2023

#### Antwort b

Der sogenannte Pirat ist ein **Wein, der in eine Verkostung hineingeschmuggelt wurde und nichts mit dem eigentlichen Thema zu tun hat**. Er kann in eine Probenreihe gestellt werden, um die Verkoster aufs Glatteis zu führen.

9. Den Geschmackseindruck, den ein Wein beim Schlucken hinterlässt, nennt man ...?
- Abgang
  - Abstieg
  - Abdrift
  - Abfluss

#### Antwort a

Beim **Abgang**, dem letzten Geschmackseindruck, zeigt sich, ob ein Wein lang und nachhaltig auf der Zunge bleibt oder nach kürzester Zeit verflogen ist. Man bezeichnet ihn auch als Nachhall.

10. Wozu dient Alkohol im Wein?
- Spaßfaktor
  - Geschmacksträger
  - Balanciert Aromen und mildert Säure
  - Macht Wein frisch

#### Antwort b und c

Der Alkohol ist **Geschmacksträger, balanciert Aromen und mildert Säure**. Alkohol ist neben Säure, Zucker und Tanninen ein wichtiger Baustein jedes Weines, ohne den intensive Geschmackserlebnisse nicht möglich wären.

11. Welche Rebsorte kann nach Litschi und Rosen schmecken?
- Sauvignon Blanc
  - Riesling
  - Chardonnay
  - Gewürztraminer

#### Antwort d

Das intensive Aroma des **Gewürztraminers** ist häufig so buketreich, das die Rebsorte den Zusatz „Gewürz“ ganz zu Recht trägt.

12. Weißer Wein zu weißem Fleisch und Fisch, roter Wein zu dunklem Fleisch?
- Nein
  - Ja und sollte sehr genau beachtet werden
  - Erlaubt ist, was schmeckt
  - Hängt von der Jahreszeit ab

#### Antwort c

Heute sieht man die Regel mit dem farblich passenden Wein nicht mehr so streng. Es gilt vielmehr die Devise: **Erlaubt ist, was schmeckt**. Wichtig ist, dass Wein und Speisen harmonisieren. Gerade wenn eine Kombination auf den ersten Blick ungewöhnlich scheint, eröffnet sich manchmal eine ganz neue Geschmacksdimension.

13. Wofür steht die Abkürzung ABC?

- alle brauchen Chardonnay
- Abfüllung bester Chateaux
- Abschüssige Böden des Chiantigebietes
- Anything but Chardonnay

#### Antwort d

Nachdem die weiße Rebsorte ihren Siegeszug rund um den Globus angetreten hatte, wurden manche der vor allem in Übersee häufig mit viel Holzaromen versehenen Weine überdrüssig und kreierte den Slogan **Anything but Chardonnay** (Alles außer Chardonnay).

14. Was ist Phylloxera?

- Rebkrankheit
- Reblaus
- Rebstock
- Rebblüte

#### Antwort b

Die **Reblaus** ist ein kleines saugendes Insekt, das die Wurzeln eines Rebstocks schädigt und zu totalem Ertragsausfall führen kann. Sie ist verantwortlich für die große Weinbaukatastrophe des 19. Jahrhunderts.

15. Wann wurden in Australien zum ersten Mal Trauben geerntet?
- 1645
  - 1791
  - 1851
  - 1893

#### Antwort b

Anfang Januar **1791** erntete der englische Gouverneur Arthur Philip in Sydney seine ersten zwei Trauben von Stöcken, die er rund ein Jahr zuvor gepflanzt hatte. Damit war der Grundstein zur australischen Weinwirtschaft gelegt.

16. Wie nennt man österreichischen Wein des aktuellen Jahrgangs?
- Gestrigen
  - Heurigen
  - Morgigen
  - Hefigen

#### Antwort b

Der **Heurige** darf ab dem 11. November des Lesejahres bis zum Ende des darauffolgenden Jahres ausgeschenkt werden. Dies geschieht meist in sogenannten Buschenschanken, den Wirtschaften der Winzer.

17. Was geschieht beim Chambrieren?

- Ein Wein wird auf Trinktemperatur gebracht
- Ein Wein wird in eine Karaffe umgefüllt
- Eine Weinflasche wird eine Stunde vor dem Genießen geöffnet
- Ein Wein hinterlässt ein pelziges Gefühl auf der Zunge

## Heimatkreis Kesselsdorf

### Weinquiz im Rahmen der Besenwirtschaft auf dem Kesselsdorfer Pastorberg am 3. September 2023

#### Antwort a

Die Bezeichnung stammt vom französischen Wort chambre für Zimmer ab und bezeichnet die **Temperierung eines Weines auf Trinktemperatur**. Von einer Erwärmung auf Zimmertemperatur sollte heutzutage abgesehen werden, da sich die Temperatur in Wohnräumen mittlerweile über dem empfohlenen Genussgrad eines Weines befindet.

18. Woher kommt Retsina?

- a) Rumänien
- b) Bulgarien
- c) Zypern
- d) Griechenland

#### Antwort c

Retsina wird in ganz **Griechenland** zubereitet und zeichnet sich durch den ausgeprägten Harzgeschmack aus. Er kommt durch den Zusatz von Harzstückchen im Most zustande.

19. Aus welchem Holz entstehen Weinfässer?

- a) Birke
- b) Weide
- c) Eiche
- d) Pappel

#### Antwort c

Es gibt eine Reihe Holzarten, die sich außer **Eiche** zur Herstellung von Fässern eignen, die genannten gehören jedoch nicht dazu. Das harte, wasserdichte Holz der Eiche eignet sich deshalb so gut, weil es Aromen an den Wein abgibt, die bestens mit ihm harmonieren.

20. Wofür steht die Bezeichnung Tawny?

- a) Gealterter Rotwein
- b) Im Fass gereifter Portwein
- c) Rotwein aus edelfaulen Trauben
- d) Sherry-Art

#### Antwort b

Bei dieser Art des **Ausbaus im Fass** hat der Wein eine bernsteinfarbene Färbung angenommen, die ihm die Bezeichnung Tawny verliehen hat.

21. Was ist das deutsche Synonym des Pinot Grigio?

- a) Müller-Thurgau
- b) Grauer Burgunder
- c) Grüner Silvaner
- d) Weißer Burgunder

#### Antwort b

Der große italienische Modewein in Deutschlands Pizzerien ist identisch mit dem **Grauen Burgunder**.

22. Wann erreichte der Weinbau den deutschsprachigen Raum?

- a) Vor über 2000 Jahren
- b) Vor über 1500 Jahren
- c) Vor über 1000 Jahren
- d) Vor über 500 Jahren

#### Antwort a

Im Zuge der Eroberung germanischer Gebiete durch die Römer gelangte der Weinbau vor **über 2000 Jahren** auch in die Gebiete des heutigen Österreichs, Deutschlands und der Schweiz. Die Klöster wurden zu Zentren der Weinkultur.

23. Wie heißt die Hauptrebsorte Argentiniens?

- a) Malbec
- b) Cabernet Sauvignon
- c) Pinot Noir
- d) Bonarda

#### Antwort a

Bonarda ist zwar die am häufigsten angebaute Rebsorte, doch seinen guten Ruf als Weinerzeugerland hat Argentinien der am zweithäufigsten angebauten Traube **Malbec** zu verdanken.

24. Was versteht man unter Oinotria?

- a) Weinbaukunde
- b) Namenskunde
- c) Kanadische Provinz
- d) Altgriechische Bezeichnung für das heutige Italien

#### Antwort d

Oinotria ist die **altgriechische Bezeichnung für das heutige Italien**. Sie leitet sich ab vom Begriff Oinotron (Rebenpfahl).

25. Wie lautet der Begriff für das Zusammenspiel von Rebe, Boden und Klima?

- a) Tertiär
- b) Terrier
- c) Terroir
- d) Terrain

#### Antwort c

Die Bezeichnung **Terroir** stammt aus dem Französischen und beschreibt die vieldiskutierte Idee, dass ein Wein die charakteristischen Standortbedingungen seiner Reben widerspiegelt.

26. Was ist ein Primeur?

- a) Jungwein aus Frankreich
- b) Roseartiger heller Rotwein
- c) Landwein
- d) Tafelwein

#### Antwort a

Primeur ist die Bezeichnung für einen **Jungwein aus Frankreich**. Der französischen Weingesetzgebung zufolge dürfen am dritten Donnerstag im November ganz bestimmte Jungweine auf den Markt gebracht werden.

## Heimatkreis Kesselsdorf

### Weinquiz im Rahmen der Besenwirtschaft auf dem Kesselsdorfer Pastorberg am 3. September 2023

27. Was ist ein Sauser?

- a) Süddeutsche oder Schweizer Bezeichnung für frischen Traubenmost im Stadium der Gärung, auch Federweißer genannt
- b) Betrunkener
- c) Zu schnell gegorener Wein
- d) Rebsorte

*Antwort a*

Ein Sauser ist eine **süddeutsche oder Schweizer Bezeichnung für frischen Traubenmost im Stadium der Gärung**, auch Federweißer genannt.

28. Wie oft gärt ein Wein bei der klassischen Schaumweinherstellung?

- a) Keinmal
- b) Einmal
- c) Zweimal
- d) Dreimal

*Antwort c*

Bei der klassischen Schaumweinherstellung gärt der Wein **zweimal**. Erst durch die zweite Gärung wird aus einem Wein ein Schaumwein. Sie beginnt, wenn der fertige Grundwein auf Flaschen gezogen wurde und der Kellermeister ihm ein Gemisch aus Wein, Zucker und Hefe zugesetzt hat.

29. Wann darf in Deutschland Eiswein gelesen werden?

- a) Bei einer Außentemperatur von mindestens 0 Grad Celsius
- b) Bei einer Außentemperatur von mindestens minus 3 Grad Celsius
- c) Bei einer Außentemperatur von mindestens minus 7 Grad Celsius
- d) Zu jedem Zeitpunkt

*Antwort c*

In Deutschland darf Eiswein erst **bei einer Außentemperatur von mindestens minus 7 Grad Celsius** gelesen werden. In manch anderen Ländern wie bspw. in Kanada dürfen die Trauben vor der Weiterverarbeitung zu Eiswein tiefgefroren werden.

30. Benötigt man für jeden Typ Wein ein passendes Glas?

- a) Ja, jeder Weintyp verlangt nach einer speziellen Glasform
- b) Nein, Wein schmeckt auch aus einem Wasserglas
- c) Ja, denn es sieht einfach schöner aus
- d) Ja, man möchte seinen Gästen schließlich imponieren

*Antwort a*

**Ja, jeder Weintyp verlangt nach einer speziellen Glasform**, denn die Form des Glases entscheidet mit, wie der Wein auf die Zunge und deren Geschmackszonen trifft. Für den Privathaushalt reichen jedoch ein paar wenige, unterschiedliche Gläser aus.

Quelle: Experten Quiz Wein –  
150 Fragen und ausführliche Antworten,  
Neumann & Göbel Verlagsgesellschaft  
mbH Köln