

Thuller Wijnquiz Maandag 20 september 2010 (deel 1):

Wijn 1: Gelber Traminer, Netzl, Carnuntum

Vraag 1: Ruikt u in deze wijn wilde rozen? Waardoor heeft deze wijn zulke “florale” tonen?

- a. Dit zijn secundaire tonen, tijdens de opvoeding zijn de rozenblaadjes van de rozen die aan het begin van de wijngaard staan toegevoegd.
- b. Dit zijn primaire tonen, typisch voor de gebruikte druivensoort.
- c. Dit zijn tertiaire tonen, die ontstaan naarmate de fles langer in de kelder ligt.
- d. Dit zijn primaire tonen, afkomstig van de stenige bodem, Urdonau.

Vraag 2: Deze wijn heeft zo lang mogelijk op Feinhefe gelegen, in het Frans noemt men dit “sur lie”. Wat bedoelt men hiermee?

- a. De wijn wordt direct na de fermentatie, de alcoholische gisting, gefilterd.
- b. De wijnflessen worden tot aan verkoop op een zachte ondergrond bewaard.
- c. De wijn blijft tot vlak voor botteling in aanraking met gistcellen.
- d. De wijn heeft tot aan botteling in houten vaten gelegen van hout met fijne poriën.

Wijn 2: Gelber Muskateller, Postaller, Schmelz, Wachau

Vraag 3: Deze wijn komt uit de Wachau. Toch zijn twee andere druivensoorten voornamelijk aangeplant in de Wachau. Welke soorten zijn dat?

- a. Blauer Zweigelt en Sankt Laurent
- b. Gelber Muskateller en Zierfandler
- c. Neuburger en Sauvignon Blanc
- d. Grüner Veltliner en Riesling

Vraag 4: Aroma's die u in deze wijn aantreft zijn:

- a. muskaatdruif (tropisch) en honig (balsemachtig)
- b. groene paprika (grassig) en menthol (verfrissend)
- c. zwavel (chemisch) en natte wol
- d. leer (dierlijk) en karamel (roosteraroma)

Wijn 3: Roter Veltliner, Herzinger, Traisental

Vraag 5: Welke wijn wordt normaal van de druivensoort Roter Veltliner gemaakt?

- a. Alleen rode wijn
- b. Rode wijn of rosé
- c. Hoofdzakelijk mousserende wijn
- d. Alleen witte wijn

Vraag 6: Wijnen van Herzinger hebben veelal fruitige aroma's. Waardoor worden deze aroma's in het voor Traisental typisch klimaat bevorderd?

- a. Hete dagen en warme nachten
- b. Warme dagen en koele nachten
- c. Kille dagen en koude nachten
- d. Temperatuur is niet zo belangrijk door continue winden die door het dal waaien.

Wijn 4: Roter Veltliner, Valvinea, Schuster, Wagram

Vraag 7: Wagram staat bekend om de dikke lösslagen. De Roter Veltliner, een oeroude druivensoort, presenteert zich hier karaktervol door middel van:

- a. zware tannine met vegetale en dierlijke aroma's
- b. veel body, extractrijk met veelzijdige verfijnde aroma's
- c. dun, schraal met grassige aroma's
- d. beendroog met groen fruit aroma's

Vraag 8: Karl Schuster is een pionier met betrekking tot milieuverantwoorde wijnbouw. Zijn motto is:

- a. Een gezonde druif is de voorwaarde voor het maken van kwalitatieve wijnen.
- b. Een fles met Glassverschluss staat leuk en verkoopt dus beter.
- c. Vergistingstanks moeten niet elk jaar worden gereinigd, zodat het milieu niet te veel wordt belast met schoonmaakmiddelen.
- d. Een grote oogst levert veel wijn.

Wijn 5: Zierfandler-Rotgipfler, Stift Klosterneuburg, Thermenregion

Vraag 9: Tot kort werd deze wijn traditioneel Spätrot-Rotgipfler genoemd. Waarom heeft het Stift besloten nu de echte naam van de eerst genoemde druivensoort te noemen?

- a. De druif wordt vroeg in het seizoen geplukt.
- b. Te vaak werd de wijn gevraagd in de veronderstelling dat men rode wijn bestelde.
- c. Door de klimatologische verandering als gevolg van opwarming van de aarde kleurt de druif niet meer rood bij de rijping.
- d. Het Stift heeft een andere druivensoort in deze cuvée opgenomen.

Vraag 10: Men vindt Zierfandler en Rotgipfler alleen in Thermenregion, wat op een behoorlijke afstand van de pers in Klosterneuburg ligt. Het Stift transporteert de druiven na pluk als volgt:

- a. In bulk, dus met grote tankwagens.
- b. In houten kisten op platte wagens vanwege de traditie.
- c. Per trein via de Südbahn door Wenen naar Klosterneuburg.
- d. In kleine kratten per koelwagen, zo spoedig mogelijk na de pluk.

Wijn 6: Rotgipfler, Anninger, Stadlmann, Thermenregion

Vraag 11: Waarom wordt deze druif Rotgipfler genoemd, terwijl het een witte soort is?

- a. Omdat de taaie steeltjes regelmatig veroorzaken dat een wijnboer zich in de vingers snijdt.
- b. De druif is een kruising tussen de Roter Veltliner en de Gipfler.
- c. De topjes van de jonge loten kleuren rood, net zoals de steeltjes waaraan de roodnervige bladeren hangen.
- d. Het sap van deze witte druiven is rood gekleurd.

Vraag 12: Deze wijn komt van de Ried, gelegen op de hellingen van de Anninger. Deze bergtop van 675 m hoogte is één van de laatste toppen van een bekende bergketen, welke?

- a. Alpen
- b. Karpaten
- c. Apennijnen
- d. Pyreneeën

Thuller Wijnquiz Maandag 20 september 2010 (deel 2):

Wijn 7: Blauburger, Norbert Bauer, Weinviertel

Vraag 13: Blauburger is in 1925 in Klosterneuburg gekweekt uit Blauer Portugieser en Blaufränkisch. Deze druif brengt wijnen voort die:

- a. zeer donker en zoet zijn
- b. kleurintens en mild zijn
- c. bleek en zuur zijn
- d. redelijk intens en astringent zijn

Vraag 14: Weinviertel is de meest noordelijke wijnregio in Oostenrijk en staat bekend om witte en mousserende wijnen. Toch maakt Bauer veel rode wijnen, hoe kan dat?

- a. Hij heeft druiven in kassen staan
- b. Hij chaptaliseert (= anreichern) de most voor vinificatie.
- c. Hij heeft een geschikt micro klimaat en dito plaatselijke bodemomstandigheden
- d. Hij voegt gekochte rode druiven uit Burgenland aan zijn oogst toe.

Wijn 8: Schrattenthal 9, Zull, Weinviertel

Vraag 15: Deze wijn is samengesteld uit 70% Blauer Zweigelt, 20% Merlot en 10% Cabernet Sauvignon. In Oostenrijk noemt men wijnen gemaakt van meerdere druivensoorten een:

- a. Barrique
- b. Cuvée
- c. Gemischter Satz
- d. Zusammensetzung

Vraag 16: Deze wijn met zwarte bessen in de neus, kruidigheid en tonen van tabak heeft mooi extract dat complexer wordt door zuurstof (walsen). Waarbij past dit goed?

- a. Gerookte zalm, forel, karper en paling.
- b. Maaltijdsalade en Backhänchen (met paneerlaagje)
- c. Varkensfilet, varkensmedaillon en kotelet (wit vlees)
- d. Ree, hert, rundfilet, lamschouder en eendenborst.

Wijn 9: Escorial, Stift Klosterneuburg, Thermenregion

Vraag 17: Deze wijn is samengesteld uit voornamelijk Sankt Laurent met Cabernet Sauvignon en Merlot. Heeft deze wijn opvoeding op hout gehad?

- a. Nee, want ik ruik/proef alleen maar bramen en blauwe bosbessen
- b. Ja, want ik proef naast fruit ook vanille tonen.
- c. Nee, want ik bemerk indrukken van pure chocolade.
- d. Ja, want in deze wijn zijn alleen maar harde tannine merkbaar.

Vraag 18: Bij bereiding van rode wijn is het belangrijk dat de schil een tijdje in contact blijft met de most om kleur te verkrijgen. Dit wordt bereikt door:

- a. Het persen uit te stellen tot de alcoholische gisting (deels) voorbij is.
- b. De druiven direct na binnenkomst in de kelder te persen.
- c. De schillen te perforeren vlak voor de pluk.
- d. De druiven eerst op matten in winderige schuren te laten uitdrogen.

Wijn 10: Blauer Wildbacher Barrique, Peiserhof, Weststeiermarken

Vraag 19: Deze wijn smaakt voornamelijk als volgt:

- a. framboos en aardbei met koffie en taart
- b. appel en peer met sla en paprika
- c. pruim en mango met stalgeur en leer
- d. zure kers en bosbessen met vanille en kaneel

Vraag 20: Blauer Wildbacher is eigenlijk een druif die normaal wordt gebruikt voor het maken van een rosé, hoe noemt men deze rosé?

- a. Rosa Wildbacher
- b. Schilcher
- c. Uhdler
- d. Gleichgepresst

Wijn 11: Sankt Laurent, Goldberg, Gsellmann & Hans, Neusiedlersee

Vraag 21: Neusiedlersee is een wijnregio, dat ligt tussen het vernoemde meer en..?

- a. Slovenië
- b. Tsjechië
- c. Hongarije
- d. Italië

Vraag 22: Ondanks de donkere kleurintensiteit van deze wijn heeft Sankt Laurent verre verwantschap met een Franse druif, welke?

- a. Cabernet Sauvignon
- b. Syrah
- c. Merlot
- d. Pinot Noir

Wijn 12: Syrah, Hundsdorfer, Mittelburgenland

Vraag 23: Is deze wijn in staat om nog een aantal jaren te ouderen?

- a. Nee, hij is nu al over zijn top
- b. Nee, hij is nu perfect op dronk
- c. Ja, hij zit mooi in zijn fruit en de tannine is nog present.
- d. Ja, hij heeft een robijnrode kleur, met bijna zwarte kern en zoute mineralen.

Vraag 24: Oostenrijk heeft sinds 1986 de strengste wijnwetgeving in de wereld. Welke druivensoort werd in Oostenrijk het laatst toegelaten voor Qualitätsweinbereitung?

- a. Syrah
- b. Dornfelder
- c. Merlot
- d. Cabernet

Bonusvraag:

Vraag 25: Welke druivensoort ligt voor u op tafel?

- a. Pinot Noir
- b. Grüner Veltliner
- c. Blauer Zweigelt
- d. Chardonnay