

FRAGEN FÜR DAS FINALE VOM 8. JUNI IN CHÂTEAUNEUF-CONTHEY

Zur Beantwortung dieser Fragen ist jede äussere Hilfe untersagt (Mobiltelefon, Dokumentation, usw.)
Besten Dank für Ihren Sportgeist und Ihr Fairplay!
Frist für die Beantwortung der Fragen: Maximum 50 Minuten
15 PUNKTE PRO RICHTIGE ANTWORT

REBBAU

		RICHTIGE ANTWORT ANKREUZEN	PUNKTE
1	Einen Rebberg nach alter Walliser Art durch "Vergraben" erneuern bedeutet:	<input type="checkbox"/> alte Rebstöcke so vergraben, dass je 2 Schosse herausragen um 2 neue Stöcke zu ergeben. <input type="checkbox"/> einen Schoss in die Erde vergraben damit daraus ein neuer Rebstock entsteht. <input type="checkbox"/> einen Rebberg mit veredelten Pfropfreben neu anpflanzen	
2	Die "Verwirrungstechnik" wird zur Bekämpfung welches Schädlings angewendet?	<input type="checkbox"/> Traubenwickler <input type="checkbox"/> gelben Spinne <input type="checkbox"/> Springwurm	
3	In welchem Kanton ist die goldgelbe Vergilbung erstmals aufgetreten?	<input type="checkbox"/> Wallis <input type="checkbox"/> Genf <input type="checkbox"/> Tessin	
4	Welches der drei Jahre brachte die grösste Weinlese in der Schweiz?	<input type="checkbox"/> 2009 <input type="checkbox"/> 2010 <input type="checkbox"/> 2011	
5	Welche Spritztechnik begnügt sich mit den kleinsten Mengen Brühe pro Hektar?	<input type="checkbox"/> Helikopter <input type="checkbox"/> Hochdrucklanze <input type="checkbox"/> Turboweinbauspritze	
6	Welches dieser drei ist kein Reberziehungssystem?	<input type="checkbox"/> Guyot <input type="checkbox"/> Cordon Royat <input type="checkbox"/> Omega	

AMPELOGRAPHIE

7	Welche Rebsorte ist kein Synonym von Heida?	<input type="checkbox"/> Salvagnin <input type="checkbox"/> Savagnin blanc <input type="checkbox"/> Païen	
8	Syrah ist das Resultat einer Kreuzung von:	<input type="checkbox"/> Dureza x Mourvèdre <input type="checkbox"/> Dureza x Grenache <input type="checkbox"/> Dureza x Mondeuse	
9	Welche Rebsorte stammt nicht ursprünglich aus dem Wallis?	<input type="checkbox"/> Lafnetscha <input type="checkbox"/> Himbertscha <input type="checkbox"/> Humagne Rouge	
10	In welcher Region wird der Chenin Blanc hauptsächlich angebaut?	<input type="checkbox"/> Loire-Tal / Val de Loire <input type="checkbox"/> Mosel <input type="checkbox"/> Rheintal	
11	Welche der 3 Rebsorten ist nicht eine rote Sorte?	<input type="checkbox"/> Rondinella <input type="checkbox"/> Bacchus <input type="checkbox"/> Corvina	
12	Was haben Barolo, Barbaresco und Valtellina für eine Gemeinsamkeit?	<input type="checkbox"/> ein Dorfname <input type="checkbox"/> eine gleiche Rebsorte <input type="checkbox"/> eine gleiche italienische Region	

GEOGRAPHIE

13	Welches ist in Österreich die meist verbreitete rote Rebsorte?	<input type="checkbox"/> Blaufränkisch <input type="checkbox"/> St-Laurent <input type="checkbox"/> Zweigelt	
14	In welcher Region werden die Weine mit einer "Gerle d'Or" prämiert?	<input type="checkbox"/> Neuenburg <input type="checkbox"/> Waadt <input type="checkbox"/> Vully	
15	Im Jahr 2012 hat der Kanton Waadt neu eingeführt:	<input type="checkbox"/> die Crus <input type="checkbox"/> die Grands Crus <input type="checkbox"/> die Premiers Grands Crus	
16	Im Jahr 2011 stammte die grösste in die Schweiz importierte Weinmenge aus	<input type="checkbox"/> Frankreich <input type="checkbox"/> Italien <input type="checkbox"/> Spanien	

17	Welches war im Jahr 2012 die in der Schweiz meist verbreitete Rebsorte?	<input type="checkbox"/> Pinot Noir <input type="checkbox"/> Chasselas <input type="checkbox"/> Merlot	
18	Zu welcher Weinbauregion gehört die Appellation "Saumur"?	<input type="checkbox"/> Savoyen <input type="checkbox"/> Val de Loire <input type="checkbox"/> Languedoc-Roussillon	

WEINBEREITUNG

19	Welcher dieser Süssweine ist nicht ein gespriteter Wein?	<input type="checkbox"/> Malvasia delle Lipari <input type="checkbox"/> Marsala <input type="checkbox"/> Madeira	
20	Mit welcher Hauptrebsorte wird der "Vin de Maury" produziert?	<input type="checkbox"/> Grenache <input type="checkbox"/> Muscat <input type="checkbox"/> Clairette	
21	Welche Säure wird während dem biologischen Säureabbau abgebaut?	<input type="checkbox"/> die Weinsäure <input type="checkbox"/> die Milchsäure <input type="checkbox"/> die Apfelsäure	
22	Wieviel Zucker (g/l) braucht es, um im Wein 1% Volumen Alkohol zu erhalten?	<input type="checkbox"/> 32 <input type="checkbox"/> 17 <input type="checkbox"/> 8	
23	Was bedeutet "Batonnage"?	<input type="checkbox"/> Zugabe von Eichenstäbchen (bâtonnets) in den Wein <input type="checkbox"/> Aufrühren des Hefesatzes <input type="checkbox"/> Eine Methode zum Schönen des Weines	
24	Aus was bestehen die Kristalle die manchmal in Weinflaschen auftreten?	<input type="checkbox"/> Zuckerabsatz <input type="checkbox"/> Ausscheidung von Salzen der Weinsäure <input type="checkbox"/> Tanninabsatz	

TOTAL PUNKTE			
---------------------	--	--	--