

Wein- und Obstbau 952.155

Prof. Dr. Astrid Forneck (Universität für Bodenkultur, Wien)

Multiple Choice Fragen Katalog

Kreuzen Sie die richtige Lösung an! (es kann mehrere richtige und falsche Lösungen geben)

Parameter für ein Begrünungsmanagement im Weinberg sind (1P.):

1. Jahresniederschlag mindestens 1200 mm
2. Parabraunerden und Pseudogleye
3. Nutzungsdauer 4-6 Jahre
4. Anpassung an die Wasserverfügbarkeit durch Teil- und Ganzflächenbegrünung
5. Anpassung an die Wasserverfügbarkeit durch Häufigkeit und Zeitpunkt des Mulchens

Wie kann eine Ertragsreduktion an der Rebe durchgeführt werden (1P.)?

1. Traubenteilen (quer)
2. Abstreifen der Beeren in Schrotkorngröße
3. Einsatz von Bioregulatoren (Auxine)
4. Unterlassung der Durchführung von Vogelabwehrmaßnahmen
5. Abstreifen der Beeren bei Beerenreife

Beim jährlichen Rebschnitt schneiden Sie zum Fruchtholz: (1P.)

1. Einjährige Triebe auf zweijährigem Holz.
2. Zahmes Holz.
3. Wasserschosser.
4. Einjährige Triebe auf mehrjährigem Holz.
5. Weiches Holz.

Welche Komponenten wirken zusammen und bilden den „Standort“ für einen Weinberg? (1 P.)

1. Boden, Klima, Terroir
2. Klima, Pflanzen, Boden, Kulturmaßnahmen
3. Bodenart, Rebsorte, Bewässerung
4. Mesoklima, Mikroklima
5. physische und chemische Bodenbeschaffenheit

Erziehungssysteme im Weinbau sind (1P):

1. Kordonerziehung
2. Halbbogen, Pendelbogen, Knickbogen (langer Schnitt)
3. Umkehrerziehung
4. Pergolaerziehung
5. Kopferziehung

Erziehungssysteme im Weinbau sind (1P):

1. Kordonerziehung
2. Halbbogen, Pendelbogen, Knickbogen (langer Schnitt)
3. Umkehrerziehung
4. Pergolaerziehung
5. Wiener Heurigenerziehung

Die Rebenblüte hat folgende morphologische Eigenschaften (2P.):

1. pentamerer Aufbau
2. weiße Petalen
3. hermaphrodit
4. Diskus
5. verwachsene Theken
6. apikaler Pollenschlauch
7. männlich
8. zuckerhaltiges Befruchtungströpfchen
9. verwachsene Sepalen
10. kurzer Griffel

Reduktiver Weinausbau wird erreicht durch: (1 P.)

1. Gesundes Lesegut
2. Belüftung des Weins
3. SO₂-reduzierte Behandlung des Mostes
4. Kurze Moststandzeiten
5. Sauerstoffüberschichtung (100%)

Parameter für ein Begrünungsmanagement im Weinberg sind (1P.):

6. Jahresniederschlag mindestens 1200 mm
7. Parabraunerden und Pseudogleye
8. Nutzungsdauer 4-6 Jahre
9. Anpassung an die Wasserverfügbarkeit durch Teil- und Ganzflächenbegrünung
10. Anpassung an die Wasserverfügbarkeit durch Häufigkeit und Zeitpunkt des Mulchens
11. Nie im Unterstockbereich!

Bedeutende (gehören zu den 10 am meisten in AT angebauten Rebsorten!) weiße Rebsorten in Österreich sind: (2 P.)

1. Grüner Veltliner,
2. Welschriesling,
3. Schwarzriesling,
4. Riesling
5. Müller-Thurgau,
6. Grüner Silvaner,
7. Weißer Uhdler,
8. Morillon
9. Scheurebe
10. Sämling

Die österreichische Rebfläche beträgt ca.

1. 50.000ha
2. 100.000ha
3. 150.000ha
4. 200.000ha
5. 500.000ha

Temperaturschwellen für Weinbau (Weinproduktion) sind:

1. Jahresdurchschnitt min. 9°C
2. Jahresdurchschnitt max. 34°C
3. April – Oktober min. 15°C (Durchschnittstemperatur)
4. Mai- Juni (Blüte) min. 15°C (Durchschnittstemperatur)

5. Wärmesumme max. 5000°C

Bedeutende weiße Rebsorten in Österreich sind:

1. Grüner Veltliner,
2. Welschriesling,
3. Müller-Thurgau,
4. Grüner Silvaner,
5. Königliche Mädchentraube.

Zum Laubwandmanagement gehören nicht:

1. Winterschnitt
2. Ausgeizen
3. Gipfeln
4. Einstricken
5. Pikieren

Die bestockte Rebfläche (Wein, Tafeltrauben und Rosinen) beträgt

1. weltweit ca. 5 mio ha.
2. weltweit ca. 8 mio ha.
3. weltweit ca. 10 mio ha.
4. weltweit ca. 15 mio ha.
5. weltweit ca. 18 mio ha.

Die jährliche Weinproduktion

1. weltweit beträgt ca. 250 mio hl.
2. europaweit beträgt ca. 150 mio hl.
3. österreichweit beträgt ca. 2,5 mio hl.
4. von Frankreich ist höher als die von USA.
5. von Frankreich, Spanien und Italien umfasst die Hälfte der Weltweinproduktion.

Amerikanische *Vitis* Arten sind:

1. *Vitis rupestris*
2. *Vitis riparia*
3. *Vitis labrusca*
4. *Vitis armurensis*
5. *Vitis aestivalis*

Charakteristische Sprosskomponenten der Rebe sind:

1. Das Dickenwachstum des Sprosses ist gering.
2. Das Tracheensystem ist sehr klein und eingeschränkt.
3. Die Peridermaktivität bestimmt die Holzreife.
4. Das Phloem ist 1-2 Jahre funktionsfähig.
5. Kollenchymbündel und Hartbastplatten dienen der Elastizität und dem aufrechten Triebwachstum der Rebe.

Unter einer mittelweiten Rebpflanzung wird verstanden:

6. Pflanzabstände von 1 – 1,6m x 0,7 – 1,2m.
7. Pflanzabstände von 1,6 – 2,4m x 0,9 -1,5m.
8. Erziehung im Spalierdrahtrahmen.
9. Pflanzdichten von 7.000 – 13.000 Reben/ha.
10. Steillagen ab 40°.

Temperaturschwellen für Weinbau (Weinproduktion) sind:

6. Jahresdurchschnitt min. 9°C
7. Jahresdurchschnitt max. 34°C
8. April – Oktober min. 15°C (Durchschnittstemperatur)
9. Mai- Juni (Blüte) min. 15°C (Durchschnittstemperatur)
10. Wärmesumme max. 5000°C

Welche Einheiten geben den Zuckergehalt im Most an?

1. Brix
2. Baumé
3. Klosterneuburger Zuckergrade
4. Kelvin
5. Kremser Zuckereinheiten

Wie viele Reben werden bei einer mittelweiten Pflanzung pro ha angepflanzt?

1. 1.000 – 1.500
2. 3.500 – 6.000
3. 6.200 – 6.800
4. 7.000 – 13.000
5. 15.000 – 20.000

Ziele des Winterrebschnittes sind:

1. Ertragsreduktion
2. Optimierung des physiologischen Gleichgewichts
3. Steuerung des Anteils des Alten Holzes
4. Steuerung der Lichtexposition der neuen Triebe
5. Formerhaltung und Nutzungsdauer

Die drei Phasen der Beerenreife bei der Weinbeere sind:

1. Phase I (Zellteilung, Steuerung durch Auxine, Temperatur und Licht sind hemmend)
2. Phase II (Dauer sortentypisch, geringe Effekte der Umwelt, Bewässerung bei Trockenheit mindert Beereneinzelgewicht)
3. Phase III (Zellstreckung, kein Einfluss von Phytohormonen, Bewässerung bei Trockenstress fördert Zuckereinlagerung)
4. Veraison findet in der 3. Phase statt
5. Die Beerenreife ist erreicht wenn die Äpfelsäure weitestgehend abgebaut ist.

Weinbau ist in der Weltgeschichte bekannt:

1. Ägypten 3500 v. Chr.
2. Phönizien, Assyrien 2500 v. Chr.
3. China, Ming Dynastie 1500 v. Chr.
4. Bretonica, 1000 v. Chr.
5. Rom ca. 500 v. Chr.

Weinbau Daten und Fakten:

1. Die Weltreblfläche beträgt ca. 80 mio ha.
2. 1/6 der Weltreblfläche ist mit Tafeltrauben und Rosinen bestockt
3. Die Rebfläche in Europa beträgt ca. 50 mio ha.
4. Die österreichische Rebfläche beträgt 50 000 ha.
5. Die österreichische Rebfläche beträgt 500 qkm.

Weinbauregionen in Österreich sind:

1. Mittelburgenland, Südburgenland, Westburgenland
2. Thermenregion, Carnuntum, Wien
3. Weststeiermark, Südsteiermark, Süd-Oststeiermark
4. Kamptal, Traisental, Kremstal
5. Weinviertel, Mostviertel

Temperaturschwellen für Weinbau (Weinproduktion) sind:

1. Jahresdurchschnitt min. 9°C
2. Jahresdurchschnitt max. 34°C
3. April – Oktober min. 15°C (Durchschnittstemperatur)
4. Mai- Juni (Blüte) min. 15°C (Durchschnittstemperatur)
5. Wärmesumme max. 5000°C

Bedeutende weiße Rebsorten in Österreich sind:

1. Grüner Veltliner,
2. Welschriesling,
3. Müller-Thurgau,
4. Weißer Burgunder
5. Riesling

Die jährliche Weinproduktion

1. weltweit beträgt ca. 250 mio hl.
2. europaweit beträgt ca. 150 mio hl.
3. österreichweit beträgt ca. 2,5 mio hl.
4. von Frankreich ist höher als die von USA.
5. von Frankreich, Spanien und Italien umfasst die Hälfte der Weltweinproduktion.

Unter einer mittelweiten Rebpflanzung wird verstanden:

1. Pflanzabstände von 1 – 1,6m x 0,7 – 1,2m.
2. Pflanzabstände von 1,6 – 2,4m x 0,9 -1,5m.
3. Erziehung im Spalierdrahtrahmen.
4. Pflanzdichten von 7.000 – 13.000 Reben/ha.
5. Steillagen ab 40°.

Temperaturschwellen für Weinbau (Weinproduktion) sind:

1. Jahresdurchschnitt min. 9°C
2. Jahresdurchschnitt max. 34°C
3. April – Oktober min. 15°C (Durchschnittstemperatur)
4. Mai- Juni (Blüte) min. 15°C (Durchschnittstemperatur)
5. Wärmesumme max. 5000°C

Nennen Sie die Organe einer Winterknospe der Rebe!

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Ziele des Winterrebschnittes sind:

1. Ertragsreduktion
2. Optimierung des physiologischen Gleichgewichts
3. Steuerung des Anteils des Alten Holzes
4. Steuerung der Lichtexposition der neuen Triebe
5. Formerhaltung und Nutzungsdauer

Die Rebenblüte hat folgende morphologische Eigenschaften:

1. pentamerer Aufbau
2. weiße Petalen
3. hermaphrodit
4. Diskus
5. verwachsene Sepalen

Die Beerenreife zeichnet sich durch folgende Eigenschaften aus:

1. Beerenfestigkeit
2. Zustand des Samens (Ablösbarkeit vom Mesokarp, Farbe, Festigkeit)
3. Verhältnis Äpfel- / Weinsäure
4. Kaliumgehalt
5. Zuckergehalt

Zur Weißweinbereitung werden folgende Arbeitsschritte eingesetzt:

1. Abbeeren
2. Pressen der Maische
3. Schwefelung
4. Vorklärung
5. Entsäuerung

Rotweinbereitung basiert auf der Maischegärung. Bei welchen Temperaturen werden folgende Arbeitsschritte durchgeführt?

1. Maischegärung (28°C)
2. Maischegärung (38°C)
3. Maischeerhitzung (< 85°C)
4. Maischeerwärmung (55°C)
5. Maischeerwärmung (65°C)

Schritte der Mostbehandlung bei Weißwein sind:

6. Entschleimung
7. Absetzen, Separation oder Filtration
8. Mostklärung durch Flotation oder Schönung
9. Pasteurisation, Schwefelung
10. Anreicherung

Die Vergärung der Trauben erfolgt durch Hefen. Meist werden bei der Weinbereitung Reinzuchthefen eingesetzt. Diese haben folgende Eigenschaften:

1. heißen *Saccharomyces cerevisiae*
2. sind unter- oder obergärig
3. sind Kaltgärhefen
4. können osmophil sein
5. sind immer gentechnisch verändert

Weinbau Daten und Fakten:

1. Die Weltreblfläche beträgt ca. 80 mio ha.
2. 1/6 der Weltreblfläche ist mit Tafeltrauben und Rosinen bestockt
3. Die Reblfläche in Europa beträgt ca. 50 mio ha.
4. Die österreichische Reblfläche beträgt 50 000 ha.
5. Die österreichische Reblfläche beträgt 500 qkm.

Temperaturschwellen für Weinbau (Weinproduktion) sind:

1. Jahresdurchschnitt min. 9°C
2. Jahresdurchschnitt max. 34°C
3. April – Oktober min. 15°C (Durchschnittstemperatur)
4. Mai- Juni (Blüte) min. 15°C (Durchschnittstemperatur)
5. Wärmesumme max. 5000°C

Asiatische *Vitis* Arten sind:

1. *Vitis rupestris*
2. *Vitis labrusca*
3. *Vitis vinifera*
4. *Vitis armurensis*
5. *Vitis thailandiae*

Unter einer weiten Rebepflanzung wird verstanden:

1. Pflanzabstände von 2,6 – 9m x 1 – 1,2m.
2. Pflanzabstände von 1,6 – 2,4m x 0,9 -1,5m.
3. Erziehung immer im Spalierdrahtrahmen.
4. Pflanzdichten von 7.000 – 13.000 Reben/ha.
5. Immer S-W ausgerichtete Rieden

Erziehungssysteme sind:

1. Vertikoerziehung
2. Drahtrahmenerziehung
3. Runderziehung
4. Kopferziehung
5. Umkehrerziehung

Welche Mostarten kennen Sie?

1. Süßmost
2. Pressmost
3. Scheitermost
4. Fallmost
5. Vorlauf

Wie beeinflusst die Klimaänderung den zukünftigen Weinbau?

1. höhere Mostgewichte
2. höhere Säuregehalte
3. frühere Reife
4. verstärkte Anthocyanbildung
5. verstärktes vegetatives Wachstum

Rote Rebsorten, die in Österreich angebaut werden sind:

11. Zweigelt
12. Dornfelder
13. Blauburger
14. Pinot noir
15. Blaufränkisch

Weißer Rebsorten in Österreich sind:

6. Grüner Veltliner,
7. Welschriesling,
8. Schilfwein,
9. Weißer Burgunder
10. Riesling

Die Weinbeere besteht aus folgenden Komponenten

1. Zucker,
2. organische Säuren, Aminosäuren
3. Ethanol,
4. Phenole,
5. Wasser

Stabilität des Weins ist ein essentielles Qualitätskriterium und wird erzielt durch:

1. Selbststabilisation
2. Stabilisation durch Pasteurisation
3. Stabilisation durch Zusätze (z.B. CO₂)
4. Schönung mit Zusätzen (z.B. Hühnereiweiß, Kupfersulfat)
5. Einsatz von Aktivkohle

Nachteile der Begrünung im Weingarten können sein:

1. Wasserkonkurrenz
2. Ökologisches Ungleichgewicht durch Ansiedlung neuer Arten von Schädlingen
3. Erhöhte Gefahr von Winterfrost
4. Ertragsverluste
5. Qualitätsverluste

Weinbau Daten und Fakten:

1. Die Weltrebebläche beträgt ca. 80 mio ha.
2. 1/6 der Weltrebebläche ist mit Tafeltrauben und Rosinen bestockt
3. Die Rebebläche in Europa beträgt ca. 50 mio ha.
4. Die österreichische Rebebläche beträgt 50 000 ha.
5. Die österreichische Rebebläche beträgt 500 qkm.

Weinbauregionen in Österreich sind:

1. Mittelburgenland, Südburgenland,
2. Thermenregion, Carnuntum,
3. Weststeiermark, Süd-Oststeiermark
4. Kamptal, Traisental,
5. Weinviertel, Mostviertel

Temperaturschwellen für Weinbau (Weinproduktion) sind:

1. Jahresdurchschnitt min. 9°C
2. Jahresdurchschnitt max. 34°C
3. April – Oktober min. 15°C (Durchschnittstemperatur)
4. Mai- Juni (Blüte) min. 15°C (Durchschnittstemperatur)
5. Wärmesumme max. 5000°C

Zur Weißweibereitung werden folgende chronologische Arbeitsschritte eingesetzt:

1. Abbeeren
2. Pressen der Maische
3. Schwefelung
4. Vorklärung
5. Entsäuerung

Nachweise des Anbaus von *V. vinifera* als Kulturrebe existieren von:

6. Mesopotamien ca. 8000 v. Chr.
7. Ägypten ca. 3500 v. Chr.
8. Phönizien ca. 2500 v. Chr.
9. Griechenland ca. 1700 v. Chr.
10. Rom ca. 500 v. Chr.