

Munskänkarnas 30-årsquiz

1. Vad kallas processen där druvmust omvandlas till vin?

- a) Karbonisering
- b) Fermentering
- c) Dekantation

2. Vilket land producerade mest vin i världen 2023?

- a) Italien
- b) Frankrike
- c) Spanien

3. Vad är skillnaden mellan ett vin som är "brut" och ett som är "demi-sec"?

- a) Brut har högre restsocker
- b) Demi-sec är torrare
- c) Brut är torrare än demi-sec

4. Vilken fransk vinregion är känd för viner med klassificeringarna Premier Cru och Grand Cru?

- a) Rhône
- b) Bourgogne
- c) Languedoc

5. Vad betyder det om ett vin är "naturvin"?

- a) Det är certifierat biodynamiskt
- b) Det är gjort med minimal mänsklig påverkan och utan tillsatser
- c) Det är ett vin från vilda druvor

6. Vad innebär begreppet "malolaktisk jäsning"?

- a) Att äppelsyra omvandlas till mjölksyra
- b) Att alkohol omvandlas till syra
- c) Att jästen bryts ner

7. Pinotage är en korsning mellan druvan cinsault och....

- a) Pinot noir
- b) Merlot
- c) Cabernet sauvignon

8. Vad är ett "orangevin"?

- a) Ett vitt vin jäst med skalkkontakt
- b) Ett vin med tillsatt apelsinolja
- c) Ett vin från orangea druvor

9. Vilken druva är mest planterad i Bordeaux?

- a) Cabernet Franc
- b) Merlot
- c) Malbec

10. Vilken druva används i viner från Châteauneuf-du-Pape och är känd för sin kryddighet?

- a) Mourvèdre
- b) Grenache
- c) Carignan

11. Vilket rosévin får man skapa genom att blanda vitt och rött vin?

- a) Provence rosé
- b) Rosé- Champagne
- c) Loire rosé

12. Vilken druva används i viner från Etna på Sicilien?

- a) Nerello Mascalese
- b) Nero d'Avola
- c) Aglianico

13. Vilken region i Frankrike är känd för viner med hög syra och mineralitet från kimmeridgien-jord?

- a) Chablis
- b) Sancerre
- c) Jura

14. Vilken italiensk region producerar viner med DOCG-status som Brunello di Montalcino?

- a) Toscana
- b) Veneto
- c) Umbrien

15. Vilken vinregion är känd för att använda amforor (qvevri) i vinframställningen?

- a) Georgien
- b) Armenien
- c) Libanon

16. Vad är syftet med att använda ekfat vid lagring av vin?

- a) Att öka alkoholhalten
- b) Att ge vinet struktur och aromer som vanilj och kryddor
- c) Att minska vinets syrahalt

17. Ungefär hur gamla är de ekar som används för att producera de bästa franska ekfaten?

- a) 50 år
- b) 100 år
- c) 150 år

18. Vilken metod används ofta för att producera mousserande vin i Nya världen?

- a) Méthode ancestrale
- b) Charmatmetoden
- c) Solerametoden

19. Vilken druva är mest förknippad med Argentina och dess höghöjdsodlingar i Mendoza?

- a) Syrah
- b) Malbec
- c) Tempranillo

20. Vilket år grundades Munkskänkarna?

- a) 1958
- b) 1962
- c) 1969

Vilka provningar skulle ni vilja att vi anordnar?