

Aanwijzingen voor de kandidaat:

- Dit deel van het examen bestaat uit vier opdrachten (vragen) waarvan u er drie dient uit te werken.
- Elke opdracht dient u als een nieuwe case te behandelen. Iedere opdracht staat op zich. De opdrachten hebben onderling geen verband tot elkaar.
- Per opdracht kan maximaal 90 punten worden toegekend. Het maximale aantal te behalen punten bedraagt 270.
- Lees de vraag zorgvuldig.
- De antwoorden dient u met behulp van de pc, die u ter beschikking is gesteld, uit te werken.
- U heeft maximaal 3 uur de tijd voor dit examenonderdeel.

VRAAG 1

De nieuwe Europese wijnwetgeving is een zegen voor consument en producent.

Eens of oneens?

Geef argumenten voor uw keuze.

VRAAG 2

Ook in de wijnbouw is milieuverantwoord produceren een actueel onderwerp waaraan veel waarde wordt gehecht en waaraan invulling wordt gegeven.

De volgende aanduidingen en namen hebben op een of andere wijze een raakvlak met milieuverantwoorde wijnbouw.

Bespreek beknopt 10 van de 14 onderstaande aanduidingen en namen met betrekking tot hun betekenis voor milieuverantwoorde wijnproductie.

1. Carbon footprint protocol
2. Ecocert
3. Lutte Raisonnée
4. Sustainable viticultural management
5. Preparaat 500
6. FairTrade
7. Demeter
8. Nicolas Joly
9. Vin vert
10. En conversion
11. Goetheanum in Dornach
12. Vin bio
13. Skal
14. Biologische wijnbouw

VRAAG 3

Een journalist heeft u, als MV, deskundige op wijng gebied, benaderd voor een interview over flessluitingen voor wijn. Hij heeft er een uur voor uitgetrokken.

Bereid dit gesprek voor door een overzicht te maken middels trefwoorden over de vóór- en tegenargumenten van de verschillende sluitingen.

Geef per trefwoord een korte toelichting. Besteed ook aandacht aan trends, innovaties en de toekomst van sluitingen.

VRAAG 4

U bent de exclusieve importeur van een bekende internationale merkwijn. U krijgt een bericht van uw grootste afnemer, die op dat moment in 342 filialen een actie voert met deze wijn, dat er de laatste dagen opvallend veel klachten binnenkomen over de kwaliteit van de wijn. Na overleg met de producent geeft deze toe dat er bij een recente afvulling drie afvulmonden van het bottelapparaat geïnfecteerd zijn geraakt zonder dat de kwaliteitscontrole dit heeft bemerkt.

Hoe is vervolgens uw aanpak?