

**Vraag 1 (Totaal maximaal 55 punten)**

*Wijnen 1, 2 en 3*

Voor een drukbezocht strandpaviljoen bent u op zoek naar een mousserende wijn.

- a) Noem de selectiecriteria waarop u uw keuze baseert.  
(totaal maximaal 10 punten)
  
- b) Geef per mousserende wijn aan waarom hij wel of niet geschikt is.  
(10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)
  
- c) Noem per wijn de herkomst. Zonder argumenten.  
(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)

**Vraag 2 (Totaal maximaal 45 punten)**

*Wijnen 4, 5 en 6*

- a) Bespreek per wijn het oogstmoment en de vinificatie.  
(10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)
  
- b) Noem per wijn het gehalte aan restsuiker. Zonder argumenten.  
(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)

**Vraag 3 (Totaal maximaal 40 punten)**

*Wijnen 7 en 8*

Wijn 7 en wijn 8 zijn versterkte wijnen. Ze komen uit dezelfde streek.

- a) Noem de streek van herkomst en geef argumenten voor uw keus.  
(totaal maximaal 10 punten)
  
- b) Benoem per wijn het type en geef argumenten voor uw keus.  
(10 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)
  
- c) Verklaar het verschil tussen de wijnen wat betreft uiterlijk, geur en smaak.  
(totaal maximaal 10 punten)

**Vraag 4 (Totaal maximaal 40 punten)**

*Wijnen 9 en 10*

- a) Geef per wijn een technische proefnotitie waarin ook het alcoholgehalte is vermeld.  
(10 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)
  
- b) Bespreek aan de hand van de organoleptische kenmerken de gastronomische inzetbaarheid per wijn.  
(5 punten per wijn, totaal maximaal 10 punten)
  
- c) Noem per wijn de herkomst. Zonder argumenten.  
(5 punten per wijn, totaal maximaal 10 punten)