

Aanwijzingen voor de kandidaat:

- Vermeld uw naam op elk antwoordvel.
- Dit deel van het examen bestaat uit vier opdrachten (vragen).
- Elke opdracht dient u als een nieuwe case te behandelen. Iedere opdracht staat op zich.
- De opdrachten hebben onderling geen verband tot elkaar.
- Het totale aantal te behalen punten per opdracht is bij de vraag aangegeven. Tevens is bij elke opdracht aangegeven hoe het puntentotaal is opgebouwd. Maximum te behalen punten: 235. Voldoende bij 140 punten.
- Lees de vraag zorgvuldig. Geef alleen het antwoord waarnaar wordt gevraagd.
Voorbeeld: als er niet naar de herkomst wordt gevraagd, dan hoeft u dat niet aan te geven.
- De **proefnotities** van de in totaal 11 te proeven wijnen dient u op het verstrekte notitiepapier te maken.
- U heeft maximaal 2½ uur de tijd voor dit examenonderdeel.

De examencommissie wenst u veel succes!

Naam kandidaat:

Vraag 1 (Totaal aantal toe te kennen punten: 70)

Glazen 1, 2 en 3

De wijnen 1, 2 en 3 zijn mono-cépages van hetzelfde druivenras. De wijnen komen alle drie uit een ander land.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Noem het druivenras en geef argumenten. Betrek alle wijnen in uw argumentatie.
(25 punten)
- b) Noem per wijn het land en zo mogelijk de streek van herkomst.
Geef argumenten voor uw keus
(5 punten per wijn/totaal maximaal 15 punten)
- c) Beschrijf kwaliteit, ontwikkelingsstadium en bewaarpotentieel voor elke wijn.
(10 punten per wijn/totaal maximaal 30 punten)

Vraag 2 (Totaal aantal toe te kennen punten: 60)

Glazen 4, 5 en 6

De wijnen 4, 5 en 6 zijn drie verschillende mono cépages, afkomstig uit drie wijngebieden.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Beschrijf de belangrijkste kenmerken van de vinificatie op grond van je waarnemingen.
(15 punten per wijn/totaal maximaal 45 punten)
- b) Benoem per wijn het druivenras en geef argumenten.
(5 punten per wijn/totaal maximaal 15 punten)

Vraag 3 (Totaal aantal toe te kennen punten: 55)

Glazen 7, 8 en 9

U bent gevraagd een rosé te selecteren voor een exclusieve beachclub met een mediterrane keuken die op weg is naar een Michelin ster.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Noem uw selectiecriteria.
(10 punten)
- b) Beschrijf per wijn waarom hij wel of niet geschikt is. Betrek in uw argumentatie herkomst, wijnstijl, prijs en kwaliteit.
(15 punten per wijn / totaal maximaal 45 punten)

Naam kandidaat:

Vraag 4 (Totaal aantal toe te kennen punten: 50)

Glazen 10 en 11

Wijn 10 en 11 komen uit hetzelfde land, dezelfde streek en van dezelfde producent.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Noem de herkomst en beargumenteer.
(10 punten)
- b) Beschrijf per wijn het ontwikkelingsstadium en het bewaarpotentieel.
(10 punten per wijn / totaal maximaal 20 punten)
- c) Noem per wijn het wijntype. Geef argumenten voor uw keus.
(10 punten per wijn / totaal maximaal 20 punten)