

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: 250. Voldoende bij 150 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 12 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!

Proeftechniek Witte Wijn, maandag 15 oktober 2007

Vraag 1 (Totaal aantal toe te kennen punten: 55)

U bent gevraagd een Soave te selecteren voor een Italiaans restaurant. De wijn wordt per glas à € 4,50 en per fles à € 17,50 aangeboden.

Let op: in serie 1 (glas 1, 2 en 3) staat ten minste 1 Soave, maar de wijnen hoeven niet allemaal een Soave te zijn. De prijzen van de wijnen variëren.

Beantwoord de volgende vragen.

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

Vraag 2 (Totaal aantal toe te kennen punten: 75)

De wijnen 4, 5 en 6 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. (15 punten)
- b) Noem per wijn het land en zo mogelijk de streek van herkomst. Geef argumenten voor uw keus. (10 punten per wijn / totaal maximaal 30 punten)
- c) Beschrijf kwaliteit, ontwikkelingsstadium en bewaarpotentieel voor elke wijn. (10 punten per wijn / totaal maximaal 30 punten)

Vraag 3 (Totaal aantal toe te kennen punten: 60)

U bent wijninkoper voor een drankengroothandel die uitsluitend aan de horeca levert. Eind juli biedt een importeur u drie restantwijnen (wijnen 7, 8 en 9) aan.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Geef per wijn een technische proefnotitie en beoordeel de kwaliteit. (10 punten per wijn / totaal maximaal 30 punten)
- b) Geef voor elke wijn aan of u wel of niet toepassingsmogelijkheden ziet en geef argumenten voor uw keus. Denk hierbij o.a. aan de doelgroep en horecaformule. (5 punten per wijn / totaal maximaal 15 punten)
- c) Bepaal uw bod. Noem voor elke wijn de handelsprijs die u per fles wilt betalen. (5 punten per wijn / totaal maximaal 15 punten)

Vraag 4: (Totaal aantal toe te kennen punten: 60)

Glazen 10, 11 en 12

De wijnen 10, 11 en 12 komen alle drie uit een andere streek en worden alle drie op een andere manier gemaakt.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Beschrijf de stijl en geef een beoordeling van de kwaliteit voor elke wijn afzonderlijk. (10 punten per wijn / totaal maximaal 30 punten)
- b) Beschrijf per wijn de wijze waarop de wijn is gemaakt. Gebruik voor uw argumentatie alleen de informatie die u vindt bij het proeven van de wijn. (5 punten per wijn / totaal maximaal 15 punten)
- c) Noem per wijn de streek van herkomst. Geef argumenten voor uw keus. (5 punten per wijn / totaal maximaal 15 punten)

Proeftechniek Rode Wijn, dinsdag 16 oktober 2007

Vraag 1 (Totaal aantal toe te kennen punten: 40)

U bent lid van de jury die de beste rode huiswijn van de Nederlandse horeca selecteert. De inzenders is gevraagd wijnen met een handelsprijs onder € 5 in te sturen. Voor u staan drie ingezonden wijnen.

Let op: in serie 1 (glas 1, 2 en 3) staat ten minste 1 wijn die in de prijscategorie valt, maar niet alle wijnen hoeven binnen de categorie te vallen.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Noem uw selectiecriteria voor een huiswijn en geef een minimum en maximum handelsprijs per fles. (10 punten)
- b) Beoordeel de wijnen en betrek in uw argumentatie: wijnstijl, kwaliteit en de vermoedelijke handelsprijs. (10 punten per wijn / totaal maximaal 30 punten)

Vraag 2 (Totaal aantal toe te kennen punten: 75)

De wijnen 4, 5 en 6 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. (15 punten)
- b) Noem per wijn het land en zo mogelijk de streek van herkomst. Geef argumenten voor uw keus. (10 punten per wijn / totaal maximaal 30 punten)
- c) Bespreek kwaliteit, ontwikkelingsstadium en bewaarpotentieel voor elke wijn. (10 punten per wijn / totaal maximaal 30 punten)

Vraag 3 (Totaal aantal toe te kennen punten: 75)

De wijnen 7, 8 en 9 zijn wijnen voor de wijnkaart van restaurants.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Geef per wijn een technische proefnotitie. (7 punten per wijn / totaal maximaal 21 punten)
- b) Geef per wijn een omschrijving voor de wijnkaart. (5 punten per wijn / totaal maximaal 15 punten)
- c) Geef voor elke wijn aan bij welke gerechten u de wijn adviseert en beargumenteer. (8 punten per wijn / totaal maximaal 24 punten)
- d) Noem (zonder argumenten) per wijn het land en zo mogelijk de streek van herkomst. (5 punten per wijn / totaal maximaal 15 punten)

Vraag 4 (Totaal aantal toe te kennen punten: 60)

U bent wijnconsultant en uw expertise wordt ingehuurd bij het beoordelen van wijnen waarvan de etiketten verloren zijn gegaan.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Geef per wijn een technische proefnotitie. (5 punten per wijn / totaal maximaal 15 punten)
- b) Beschrijf de kwaliteit en houdbaarheid per wijn. (10 punten per wijn / totaal maximaal 30 punten)
- c) Geef per wijn aan wat de *vin inconnu* - die wel vooraf geproefd kan worden - per fles zou kunnen opbrengen. Veilingprijs zonder opcenten. (5 punten per wijn / totaal maximaal 15 punten)

Proeftechniek mousserende, zoete en versterkte wijnen, woensdag 17 oktober 2007

Vraag 1 (Totaal aantal toe te kennen punten: 90)

Wijn 1, 2 en 3 komen uit drie verschillende landen.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Noem per wijn de herkomst en geef argumenten voor uw keus. (10 punten per wijn / totaal maximaal 30 punten)
- b) Beschrijf per wijn de wijnstijl, kwaliteit en bewaarpotentieel. (10 punten per wijn / totaal maximaal 30 punten)
- c) Noem de belangrijkste kenmerken van het vinificatieproces. (10 punten per wijn / totaal maximaal 30 punten)

Vraag 2 (Totaal aantal toe te kennen punten: 50)

Wijn 4 en 5 zijn mono-cépages. Elke wijn heeft een ander druivenras als basis. De wijnen komen uit verschillende landen.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Bespreek per wijn de belangrijkste kenmerken van de productiemethoden. (10 punten per wijn / totaal maximaal 20 punten)
- b) Vergelijk en bespreek de kwaliteit van de twee wijnen. (10 punten)
- c) Noem per wijn het druivenras. Geef argumenten voor uw keus. (5 punten per wijn / totaal maximaal 10 punten)
- d) Noem per wijn de herkomst en beargumenteer. (5 punten per wijn / totaal maximaal 10 punten)

Vraag 3 (Totaal aantal toe te kennen punten: 40)

Wijn 6 en 7 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 de kwaliteit, ontwikkelingsstadium en bewaarpotentieel. (10 punten per wijn / totaal maximaal 20 punten)
- c) Noem per wijn het wijntype. Geef argumenten voor uw keus. (5 punten per wijn / totaal maximaal 10 punten)

Vraag 4 (Totaal aantal toe te kennen punten: 40)

Wijn 8 is een zoete wijn.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Geef een technische proefnotitie van de wijn. (10 punten)
- b) Noem de herkomst. (5 punten)
- c) Noem het druivenras. (5 punten)
- d) Noem het oogstjaar. (5 punten)
- e) Geef een schatting van het restsuikergehalte per liter. (5 punten)
- f) Beschrijf de kwaliteit, ontwikkelingsstadium en bewaarpotentieel. (10 punten)