

Aanwijzingen voor de kandidaat:

- Vermeld uw naam op elk antwoordvel.
- Dit deel van het examen bestaat uit zes 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: 200. Voldoende bij 120 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.
- U heeft maximaal 2½ uur de tijd voor dit examenonderdeel.

Vraag 1 (Totaal maximaal 40 punten)

Wijnen 1 en 2

Wijnen 1 en 2 komen uit dezelfde wijnstreek. Het zijn beide monocépages, maar van twee verschillende variëteiten.

- a) Noem per wijn het druivenras en geef argumenten voor uw keus.
(totaal maximaal 20 punten)
- b) Noem per wijn zo precies als mogelijk de herkomst. Geef argumenten voor uw keus.
(10 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)

Vraag 2 (Totaal maximaal 20 punten)

Wijnen 3 en 4

Bij de kwaliteitscontrole van uw voorraad constateert u een afwijking in een witte wijn.

- a) Geef aan welke wijn de afwijking heeft. Zonder argumenten.
(totaal 5 punten)
- b) Beschrijf het organoleptische verschil tussen beide wijnen.
(totaal maximaal 10 punten)
- c) Benoem de afwijking in de wijn. Zonder argumenten.
(totaal maximaal 5 punten)

Vraag 3 (Totaal maximaal 30 punten)

Wijnen 5 en 6

Wijnen 5 en 6 zijn monocépages en hebben dezelfde variëteit als basis. Eén wijn komt uit Europa en de andere komt niet uit Europa.

- a) Wijnen 5 en 6 zijn monocépages en hebben dezelfde variëteit als basis. Eén wijn komt uit Europa en de andere komt niet uit Europa.
(totaal maximaal 10 punten)
- b) Noem per wijn zo precies als mogelijk de herkomst. Geef argumenten voor uw keus.
(10 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)

Vraag 4 (Totaal maximaal 60 punten)

Wijnen 7, 8 en 9

Wijnen 7, 8 en 9 zijn drie rosés afkomstig uit drie verschillende wijngebieden.

- a) Bespreek per wijn de vinificatie.
(10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)
- b) Geef per wijn aan waar, wanneer en waarbij u de wijn zou inzetten.
(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)
- c) Geef per wijn aan in welk prijssegment hij thuishoort.
Maak hierbij een keus uit de volgende categorieën. Zonder argumenten.
 - consumentenprijs circa € 5
 - consumentenprijs circa € 10
 - consumentenprijs circa € 15
 - consumentenprijs boven € 20(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)

Vraag 5 (Totaal maximaal 30 punten)

Wijnen 10 en 11

Wijnen 10 en 11 hebben beide chenin blanc als basis.

- a) Bespreek per wijn de ontwikkeling en het bewaarpotentieel. Noem daarbij een oogstjaar.
(10 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)
- b) Noem per wijn de herkomst. Geef argumenten voor uw keus.
(5 punten per wijn, totaal maximaal 10 punten)

Vraag 6 (Totaal maximaal 20 punten)

Wijn 12

- a) Geef een technische proefnotitie waarin de vinificatie duidelijk naar voren komt.
(totaal maximaal 15 punten)
- b) Bespreek aan de hand van de organoleptische kenmerken de gastronomische inzetbaarheid.
(totaal maximaal 5 punten)