



Examen Magister Vini
Theorie: wijnbereiding, module T2

Dinsdag 13 september 2016

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 100 punten worden toegekend. Het maximale aantal te behalen punten bedraagt 300. Voldoende bij 180 punten.
- 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.

Naam kandidaat:

Vraag 1

Bespreek de vinificatie van stille rosé vanaf binnenkomst van de druiven tot de opslag op tank of vat. Betrek de verschillende roséstijlen in uw antwoord.

Vraag 2

Aanzuren en ontzuren van most en wijn is onder voorwaarden toegestaan. Beantwoord de volgende vragen:

- a. Noem twee manieren waarop aangezuurd kan worden en licht beide werkwijzen toe. (20 punten)
- b. Noem twee manieren waarop ontzuurd kan worden en licht beide werkwijzen toe. (20 punten)
- c. Geef voor de volgende wijnen aan of aanzuring of ontzuring gebruikelijk is en motiveer uw antwoord: (60 punten)
 - (1) Bourgogne Côtes d'Auxerre. (20 punten)
 - (2) Cabernet Sauvignon-Syrah blend uit Barossa Valley. (20 punten)
 - (3) Entre-deux-Mers. (20 punten)

Vraag 3

Bespreek 3 van de 5 onderwerpen.

- a. Geef per onderwerp een omschrijving.
- b. Beschrijf het effect op de kwaliteit en stijl van wijn.
 - pneumatische pers
 - thermovinificatie
 - gebruik van arabische gom
 - vinification intégrale
 - barrique bordelaise

Vraag 4

Beschrijf de verschillen in de productie tussen Vintage Port en Banyuls Rimage.

Naam kandidaat:

Naam kandidaat: