

Naam:

Vraag 1 (Totaal maximaal 40 punten)

Wijnen 1 en 2

Wijnen 1 en 2 zijn monocépages en hebben dezelfde variëteit als basis.

De ene wijn komt uit Europa en de andere komt niet uit Europa.

- a) Noem het druivenras en geef argumenten voor uw keus. Betrek beide wijnen in uw antwoord. (maximaal 10 punten)
- b) Noem per wijn zo precies als mogelijk de herkomst. Geef argumenten voor uw keus. (15 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)

Vraag 2 (Totaal maximaal 60 punten)

Wijnen 3, 4 en 5

Wijnen 3, 4 en 5 zijn afkomstig uit drie van de volgende landen.

- Australië
- Chili
- Frankrijk
- Hongarije
- Oostenrijk
- Spanje

Ze komen alle drie uit een ander land.

- a) Noem per wijn het land en de streek van herkomst. Geef argumenten voor uw keus. (10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)
- b) Geef per wijn aan voor welk(e) marktsegment(en) de wijn zich leent. Beargumenteer uw keuze. (10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)

Vraag 3 (Totaal maximaal 40 punten)

Wijnen 6 en 7

Wijnen 6 en 7 komen uit dezelfde streek en zijn afkomstig van dezelfde producent.

- a) Beschrijf per wijn de vinificatie en opvoeding. (15 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)
- b) Maak van beide wijnen een beschrijving voor een wijnkaart in een restaurant. Geef daarbij suggesties voor de wijn-spijscombinatie. (5 punten per wijn, totaal maximaal 10 punten)

Naam:

Vraag 4 (Totaal maximaal 25 punten)

Wijnen 8, 9 en 10

Wijnen 8, 9 en 10 zijn rosé-wijnen.

Voor Pink Pop bent u op zoek naar een rosé. Een leverancier biedt u deze 3 cuvées aan. Ze hebben de aanduiding 'Vin de France'.

- a) Op welke organoleptische criteria baseert u uw keuze?
(max. 10 punten)
- b) Geef per wijn duidelijk aan waarom hij wel of niet geschikt is voor dit festival.
(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)

Vraag 5 (Totaal maximaal 40 punten)

Wijnen 11 en 12

Wijn 11 is een Weisser Burgunder uit Baden.

Wijn 12 is een Chenin Blanc uit Anjou.

- a) Geef per wijn een technische proefnotitie.
(10 punten per wijn, totaal max. 20 punten)
- b) Bespreek per wijn de kwaliteit en het bewaarpotentieel.
(10 punten per wijn, totaal max. 20 punten)