Aanwijzingen voor de kandidaat:

- Vermeld uw naam op elk antwoordvel.
- Dit deel van het examen bestaat uit vijf 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: 180 Voldoende bij 108 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 30 punten)

Glazen 1 en 2

Wijnen 1 en 2 zijn monocépages en hebben dezelfde variëteit als basis. Eén wijn komt uit Europa en de andere komt niet uit Europa.

Beantwoord de volgende vragen.

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. (5 punten per wijn, maximaal 10 punten)

c) Geef per wijn aan in welk prijssegment hij thuishoort.
Maak hierbij een keus uit de volgende categorieën en geef argumenten voor uw keus.
- consumentenprijs tot € 5
- consumentenprijs circa € 10
- consumentenprijs circa € 15
- consumentenprijs boven € 20

(5 punten per wijn, maximaal 10 punten)

Vraag 2 (Totaal maximaal 40 punten)

Glazen 3, 4 en 5

Wijnen 3, 4 en 5 komen uit dezelfde streek, uit hetzelfde oogstjaar en zijn afkomstig van dezelfde producent. Ze hebben alle drie een andere appellatie.

Beantwoord de volgende vragen.

a) Noem per wijn de appellatie en geef argumenten voor uw keus. (10 punten per wijn, maximaal 30 punten)

b) Noem het oogstjaar. Geef argumenten voor uw keus en betrek hierbij alle wijnen. (maximaal 10 punten)

Vraag 3 (Totaal maximaal 40 punten)

Glazen 6, 7 en 8

Voor een café-restaurant bent u op zoek naar een rode huiswijn met een handelsprijs onder € 5.
Voor u staan drie wijnen.

Opmerking: in serie 3 (glas 6, 7 en 8) staat tenminste één wijn die in de prijscategorie valt.

Beantwoord de volgende vragen.

a) Op welke organoleptische criteria baseert u uw keuze?
(maximaal 5 punten)

b) Geef per wijn aan waarom hij wel of niet aan uw criteria voldoet.
(10 punten per wijn, maximaal 30 punten)

c) Geef voor de door u geselecteerde wijn een beschrijving van maximaal 20 woorden die gebruikt kan worden in het café-restaurant.
(totaal maximaal 5 punten)

Vraag 4 (Totaal maximaal 30 punten)

Glazen 9 en 10

Wijnen 9 en 10 zijn beide Tempranillo en komen uit Spanje. Ze zijn op verschillende wijze gevinifieerd en opgevoed.

Beantwoord de volgende vraag.

a) Beschrijf per wijn de vinificatie en opvoeding.
(15 punten per wijn, maximaal 30 punten)

Vraag 5 (Totaal maximaal 40 punten)

Glazen 11 en 12

Wijnen 11 en 12 hebben de zogenaamde bordeauxblend als basis.

Beantwoord de volgende vragen.

a. Noem per wijn zo precies als mogelijk de herkomst. Geef argumenten voor uw keus.
(10 punten per wijn, maximaal 20 punten)

b. Bespreek per wijn de ontwikkeling en het bewaarpotentieel.
(10 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)

Antwoord 1a
Noem het druivenras en geef argumenten voor uw keus. Betrek beide wijnen in uw antwoord (maximaal 10 punten)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Antwoord 1b

Noem per wijn zo precies als mogelijk de herkomst. Geef argumenten voor uw keus.
(5 punten per wijn, maximaal 10 punten)

Wijn 1

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Wijn 2

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Antwoord 1c
Geef per wijn aan in welk prijssegment hij thuishoort. Geef argumenten voor uw keus.
(5 punten per wijn, maximaal 10 punten)

Wijn 1

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Wijn 2

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Antwoord 2a
Noem per wijn de appellatie en geef argumenten voor uw keus.
(10 punten per wijn, maximaal 30 punten)

Wijn 3

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Wijn 4

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Wijn 5

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Antwoord 2b
Noem het oogstjaar. Geef argumenten voor uw keus en betrek hierbij alle wijnen.
(maximaal 10 punten)

Oogstjaar:

.....

Argumenten:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Antwoord 3a

Op welke organoleptische criteria baseert u uw keuze?
(maximaal 5 punten)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Antwoord 3b
Geef per wijn aan waarom hij wel of niet aan uw criteria voldoet.
(10 punten per wijn, maximaal 30 punten)

Wijn 6

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Wijn 7

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Wijn 8

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Antwoord 3c

Geef voor de door u geselecteerde wijn een beschrijving van max. 20 woorden die gebruikt kan worden in het café-restaurant. (totaal maximaal 5 punten)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Antwoord 4a

Beschrijf per wijn de vinificatie en opvoeding. (15 punten per wijn, maximaal 30 punten)

Wijn 9

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Wijn 10

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Antwoord 5a
Noem per wijn zo precies als mogelijk de herkomst. Geef argumenten voor uw keus.
(10 punten per wijn, maximaal 20 punten)

Wijn 11

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Wijn 12

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Antwoord 5b
Bespreek per wijn de ontwikkeling en het bewaarpotentieel.
(5 punten per wijn, totaal maximaal 10 punten)

Wijn 11

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Wijn 12

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....