

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.
- 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 verschillen in wijnbereiding tussen een Sauvignon Blanc uit Nieuw-Zeeland en een witte premier cru uit de Côte de Beaune.

Vraag 2

Beschouw de volgende fouten in wijn en beantwoord per onderdeel de volgende vragen.

- Trichloroanisol (TCA)
 - Vluchtig zuur
 - Maderisatie
- a) Geef aan hoe deze fouten kunnen ontstaan.
b) Op welke wijze kunnen deze afwijkingen worden voorkomen?
c) Zijn geconstateerde afwijkingen te herstellen? Geef een toelichting.

Vraag 3

Bespreek 3 van de 5 onderstaande onderwerpen.

- a) Geef een omschrijving van de 3 geselecteerde onderwerpen.
b) Bespreek per geselecteerd onderwerp het effect op de kwaliteit en de stijl van de wijn.
- mutage sur grains
 - zuren ontstaan door microbiologische omzettingen
 - autolyse van gist
 - hyperoxigenatie
 - eikenhouten chips

Vraag 4

In de werkvoorschriften (*cahier de charge*) van een Franse rode wijn met gecontroleerde herkomstbenaming staat bij de wijnbereiding de volgende bepaling:

Les vins rouges sont élaborés soit par une vinification comportant un foulage préalable et/ou un égrappage, soit par mise en œuvre de vendanges comportant des raisins entiers.

'De rode wijn wordt gemaakt ofwel door een vinificatie voorafgegaan door een kneuzing en/of ontsteling van de druiventrossen, ofwel door een vinificatie met hele trossen.'

Bespreek beide vinificatiemethoden en verklaar het verschil in wijnstijl.