

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.
- Het maximale aantal te behalen punten bedraagt 270. Per opdracht en met een maximum van drie uitgewerkte opdrachten kan maximaal 90 punten worden toegekend.
- Lees de vraag zorgvuldig.
- De uitwerking van de antwoorden dient u met behulp van de pc, die u ter beschikking is gesteld, uit te werken.
- U hebt maximaal 3 uur de tijd voor dit examenonderdeel.

De examencommissie wenst u veel succes!

Onderdeel wijnbouw, maandag 4 oktober 2004

Vraag 1

Beschrijf de risico's bij het verbouwen van druiven? Betrek in het antwoord de maatregelen om de risico's te beperken en/of de schade zo klein mogelijk te houden.

Vraag 2

Hoe wordt het tijdstip van oogsten bepaald? Welke factoren kunnen het tijdstip van oogsten beïnvloeden? Geef een toelichting.

Vraag 3

Wat wordt er in ruime zin onder de term terroir verstaan? Beschrijf een voorbeeld uit de nieuwe wereld en een voorbeeld uit Frankrijk.

Vraag 4

Beschrijf de waterhuishouding rondom de wijnstok. Hoe kan of hoe mag men deze beïnvloeden?

Onderdeel wijnbereiding, dinsdag 5 oktober 2004

Vraag 1

Een wijnmaker kan voor de vinificatie van een rode wijn niets, een deel van, of zijn gehele druivenoogst kneuzen. Bespreek en motiveer de verschillende keuzes.

Vraag 2

Bij de mostbehandeling van blauwe druiven voor rode-wijnbereiding kan de wijnmaker diverse enzymen gebruiken.

Geef de definitie van enzymen. Beschrijf de functie van enzymen in de wijnbereiding in het algemeen. Geef er een voorbeeld van bij de rode-wijnbereiding.

Vraag 3

Welke invloed heeft contact met de *lie* in de productie van stille witte wijn en mousserende wijn?

Vraag 4

U bent inkoper. Welke eisen stelt u aan het stabiliseren van de volgende wijnen:

- * snel doorlopende witte wijn met 12 gram restsuiker per liter
- * droge rode wijn
- * sherry

Onderdeel markt en marktwerking, woensdag 6 oktober 2004

Vraag 1

Welke rol speelt herkomst bij internationale merkwijnen?

Vraag 2

Wat is de rol van e-commerce in de wijnhandel?

Vraag 3

Om het agentschap van een belangrijke Californische wijnproducent van merkwijnen te verkrijgen, wordt u onder meer verzocht om de belangrijkste gegevens van de wijnmarkt in Nederland weer te geven. Schrijf een kort rapport.

Vraag 4

Een wijnhandelaar importeert uit Zuid-Afrika een rode en een witte wijn met een regelmaat van een 20 ft. container per 14 dagen. De container is meestal voor $\frac{2}{3}$ ° deel gevuld met dozen rode wijn.

Thans overweegt hij om de wijn "en vrac" in te kopen om deze in Nederland te laten bottelen. U wordt gevraagd hierin te adviseren.

Hoe luidt uw advies en welke argumenten spelen hierbij een rol?

Onderdeel actuele onderwerpen, donderdag 7 oktober 2004

Vraag 1

Het Productschap Tuinbouw, sector Groenten en Fruit wordt gesubsidieerd om de consument te stimuleren dagelijks twee vruchten en één portie groente te eten. Het Voorlichtingsbureau margarine, vetten en oliën mag matig gebruik van de juiste meervoudig onverzadigde vetzuren stimuleren. Zou het Productschap Wijn de consument het drinken van wijn moeten of mogen adviseren?

Geef uw commentaar en uw visie.

Vraag 2

U bent de producent van een populaire merkwijn. U krijgt klachten van een grote klant dat in een fles glassplinters zijn gevonden. Op welke wijze reageert u? Werk uit en motiveer uw wijze van handelen.

Vraag 3

U bent consultant. Welke flesafsluiting zou u adviseren voor de wijnen a, b en c? Geef ook de redenen voor uw advies.

De wijnen zijn:

- a. Sauvignon Blanc uit Stellenbosch, verkoopprijs € 3,99
- b. Rosé uit de Provence, verkoopprijs € 9,90
- c. Tempranillo-Cabernet Sauvignon uit de Penedés, verkoopprijs € 8,75

Vraag 4

De consumptie van wijn is in Nederland de afgelopen dertig jaar gegroeid van negen tot twintig liter per capita. Het patroon van de wijnconsumptie is echter sterk aan verandering onderhevig. Opmerkelijk in de cyclus van sommige wijnen is dat ze in een bepaalde tijd een bijzonder sterk marktaandeel verwerven. Na een periode van succes blijkt echter dat het marktaandeel van deze wijnen in korte tijd reduceert tot een schamel percentage.

- a. Noem enkele voorbeelden van dit fenomeen en geef de voornaamste oorzaak aan?
- b. Kunt u één of meerdere voorbeelden geven van wijn(en) die in de huidige markt dit zelfde gevaar lopen?