

Naam:

---

**Vraag 1 (Totaal maximaal 40 punten)**

*Glazen 1 en 2*

Wijnen 1 en 2 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. (15 punten per wijn, maximaal 30 punten)

**Vraag 2 (Totaal maximaal 40 punten)**

*Glazen 3 en 4*

Wijnen 3 en 4 komen uit hetzelfde gebied in Spanje. Ze zijn op verschillende manieren gevinifieerd.

**Beantwoord de volgende vragen.**

- a) Beschrijf per wijn de vinificatie, inclusief de opvoeding. (10 punten per wijn, maximaal 20 punten)
- b) Beschrijf per wijn de kwaliteit. Geef daarbij ook aan in welk marktsegment de wijn past. (5 punten per wijn, maximaal 10 punten)
- c) Noem zo precies als mogelijk de herkomst. Geef argumenten voor uw keus. (maximaal 10 punten)

**Vraag 3 (Totaal maximaal 40 punten)**

*Glazen 5 en 6*

Wijn 5 en wijn 6 staan volledig los van elkaar.

**Beantwoord de volgende opdrachten per wijn.**

- a) Geef per wijn een technische proefnotitie. (15 punten per wijn, maximaal 30 punten)
- b) Geef per wijn een commerciële wijnbeschrijving. (5 punten per wijn, maximaal 10 punten)

Naam:

---

**Vraag 4 (Totaal maximaal 40 punten)**

*Glazen 7, 8 en 9*

Wijnen 7, 8 en 9 zijn afkomstig uit dezelfde wijnregio, zijn geproduceerd door hetzelfde wijnhuis, maar ze komen uit verschillende oogstjaren.

**Beantwoord de volgende vragen.**

- a) Noem de herkomst en geef daarbij argumenten voor uw keus.  
(maximaal 10 punten)
- b) Bespreek per wijn de kwaliteit, ontwikkeling en het bewaarpotentieel.  
(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)
- c) Noem per wijn het oogstjaar. Geef argumenten voor uw keus.  
(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)

**Vraag 5 (Totaal maximaal 40 punten)**

*Glazen 10, 11 en 12*

U bent op zoek naar een geschikte wildwijn voor het komende seizoen met een max. inkoop prijs voor horeca van € 8.

**Beantwoord de volgende vragen.**

- a) Op welke organoleptische criteria baseert u uw keuze?  
(maximaal 10 punten)
- b) Geef per wijn aan waarom hij, op grond van de door u genoemde criteria bij a, wel of niet geschikt is als wildwijn.  
(10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)