

Naam:

---

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

*Wijnen 1 en 2*

Wijnen 1 en 2 komen uit hetzelfde land. Beide wijnen zijn blends van verschillende variëteiten.

- a) Noem per wijn zo precies als mogelijk de streek van herkomst. Geef argumenten voor uw keus en betrek de samenstelling van de blend in uw antwoord.  
(10 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)
- b) Bespreek per wijn de kwaliteit en het bewaarpotentieel. Geef argumenten voor uw keus.  
(10 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)

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

*Wijnen 3, 4 en 5*

Voor een meerdaags festival dat grotendeels in de open lucht plaatsvindt, bent u op zoek naar een witte wijn.

- a) Noem de organoleptische selectiecriteria waarop u uw keuze baseert.  
(totaal 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 voor dit festival.  
(10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)

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

*Wijnen 6 en 7*

Wijnen 6 en 7 zijn monocépages gemaakt van dezelfde variëteit. Ze zijn op verschillende manieren gevinifieerd en/of opgevoed.

- a) Noem het druivenras en geef argumenten voor uw keus. Betrek beide wijnen in uw antwoord.  
(totaal maximaal 10 punten)
- b) Beschrijf per wijn de vinificatie en opvoeding.  
(10 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)
- c) Geef per wijn aan in welk marktsegment hij thuishoort. Geef argumenten voor uw keus.  
(5 punten per wijn, totaal maximaal 10 punten)

*Naam:*

---

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

*Wijnen 8, 9 en 10*

Wijnen 8, 9 en 10 zijn monocépages gemaakt van dezelfde variëteit. Ze komen uit dezelfde streek en zijn afkomstig van dezelfde producent.

- a) Vergelijk de stijl van de wijnen 8, 9 en 10. Beschrijf met argumenten de verschillen tussen de drie wijnen.  
(totaal maximaal 30 punten)
- b) Noem zo precies mogelijk de herkomst van de wijnen. Geef argumenten.  
(totaal maximaal 10 punten)

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

*Wijnen 11 en 12*

Wijnen 11 en 12 staan volledig los van elkaar. Beantwoord de volgende opdrachten per wijn.

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