

Naam:

Vraag 1 (Totaal maximaal 30 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.

- 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. (10 punten per wijn, maximaal 20 punten)

Vraag 2 (Totaal maximaal 50 punten)

Glazen 3 en 4

Wijnen 3 en 4 komen uit Italië. Ze zijn op verschillende manieren gevinifieerd.

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

Vraag 3 (Totaal maximaal 55 punten)

Glazen 5, 6 en 7

Wijnen 5, 6 en 7 hebben dezelfde herkomst, maar zijn op verschillende manieren opgevoed en afkomstig uit verschillende oogstjaren.

- a) Noem de herkomst en geef daarbij argumenten voor uw keus. (maximaal 10 punten)
- b) Bespreek per wijn de wijze waarop hij is opgevoed. (10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)
- c) Bespreek per wijn de kwaliteit, ontwikkeling en het bewaarpotentieel. (5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)

Naam:

Vraag 4 (Totaal maximaal 35 punten)

Glazen 8, 9 en 10

Voor een restaurant op de Veluwe bent u op zoek naar een wildwijn met een maximale inkoopprijs van € 5,50.

- a) Op welke organoleptische criteria baseert u uw keuze?
(maximaal 5 punten)
- b) Geef per wijn aan waarom hij, op grond van de door u genoemde criteria bij a en de aangegeven maximale inkoopprijs, wel of niet geschikt is als huiswijn.
(10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)

Vraag 5 (Totaal maximaal 40 punten)

Glazen 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) Noem per wijn zo precies als mogelijk de herkomst en geef daarbij argumenten voor uw keus.
(5 punten per wijn, totaal max. 10 punten)