

Naam:

Vraag 1 (Totaal maximaal 50 punten)

Wijnen 1, 2 en 3

Als sommelier van een restaurant (1 Michelinster) bent u op zoek naar een mousserende wijn die u per glas kunt aanbieden. Voor u staan drie wijnen om te beoordelen.

- a) Welke criteria hanteert u bij de beoordeling?
(totaal maximaal 5 punten)
- b) Geef per wijn aan welke u wel of niet selecteert op basis van uw criteria genoemd bij a.
Beargumenteer uw keuze.
(10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)
- c) Noem per wijn de herkomst. Geef argumenten voor uw keus.
(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)

Vraag 2 (Totaal maximaal 30 punten)

Wijnen 4 en 5

Voor u staan twee sherry's.

Geef per wijn een technische proefnotitie en verwijs naar de productiemethode.
(15 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)

Vraag 3 (Totaal maximaal 60 punten)

Wijnen 6, 7 en 8

Wijnen 6, 7 en 8 zijn zoete wijnen. Beantwoord de volgende vragen.

- a) Geef per glas de stijl van de wijn aan en beschrijf de wijze waarop het restzoet is verkregen.
Geef argumenten voor uw keus.
(10 punten per wijn, totaal max. 30 punten)
- b) Noem per wijn het alcoholgehalte en het restsuikergehalte.
(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)
- c) Beschrijf per wijn het bewaarpotentieel en gebruik daarbij argumenten vanuit het glas.
(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)

Naam:

Vraag 4 (Totaal maximaal 55 punten)

Wijnen 9, 10 en 11

Wijnen 9, 10 en 11 zijn afkomstig uit hetzelfde land.

- a) Bespreek en vergelijk het zuurgehalte en de mate van oxidatie in de wijnen 9, 10 en 11. Betrek alle wijnen in uw antwoord.
(totaal maximaal 15 punten)
- b) Beschrijf per wijn de kwaliteit.
(10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)
- c) Noem het land van herkomst en geef argumenten voor uw keus.
(totaal maximaal 10 punten)