

Naam:

Vraag 1 (Totaal maximaal 40 punten)

Glazen 1 en 2

Wijnen 1 en 2 zijn van hetzelfde druivenras gemaakt. 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 60 punten)

Glazen 3, 4 en 5

Wijnen 3, 4 en 5 zijn op verschillende manieren geproduceerd.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Beschrijf per wijn het moment van oogsten en de vinificatie inclusief de opvoeding. (15 punten per wijn, maximaal 45 punten)
- b) Noem per wijn de herkomst. Geef argumenten voor uw keus. (5 punten per wijn, maximaal 15 punten)

Vraag 3 (Totaal maximaal 40 punten)

Glazen 6, 7 en 8

Voor een vegetarisch restaurant bent u op zoek naar een rode huiswijn met een max. inkoopprijs voor horeca van € 9 ex. BTW.

Opmerking: in serie 3 (glazen 6, 7 en 8) staat tenminste één wijn die in de prijscategorie valt.

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 huiswijn voor een vegetarisch restaurant. (10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)

Naam:

Vraag 4 (Totaal maximaal 40 punten)

Glazen 9 en 10

Wijnen 9 en 10 komen uit Zuid-Afrika en hebben dezelfde blend als basis.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Beschrijf per wijn de kwaliteit, ontwikkeling en het bewaarpotentieel.
(15 punten per wijn, maximaal 30 punten)
- b) Noem de blend van druivenrassen. Geef argumenten voor uw keus.
(maximaal 10 punten)

Vraag 5 (Totaal maximaal 40 punten)

Glazen 11 en 12

Wijn 11 en wijn 12 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) Beschrijf per wijn de gastronomische inzetbaarheid.
(5 punten per wijn, maximaal 10 punten)