

Naam:

Vraag 1 (Totaal maximaal 60 punten)

Wijnen 1, 2 en 3

Wijnen 1, 2 en 3 zijn mousserende wijnen. Geen van de wijnen komt uit de Champagne.

- a) Beschrijf per wijn de kwaliteit.
(5 punten per wijn, totaal max. 15 punten)
- b) Beschrijf per wijn de wijze waarop de wijn is gemaakt.
(10 punten per wijn, totaal max. 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 50 punten)

Wijnen 4, 5 en 6

Voor een restaurant op Bib Gourmand-niveau bent u op zoek naar een open dessertwijn met een inkoopprijs tot € 15 (0,75 liter, exclusief BTW). Voor u staan drie wijnen.

Opmerking: in serie 2 (glas 4, 5 en 6) staat tenminste één wijn die in de prijscategorie valt.

- a) Op welke organoleptische criteria baseert u uw keuze?
(totaal 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 open dessertwijn.
(10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)
- c) Noem per wijn het alcoholgehalte en het restsuikergehalte.
(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)

Vraag 3 (Totaal maximaal 30 punten)

Wijnen 7 en 8

Wijnen 7 en 8 zijn versterkte wijnen. Ze zijn afkomstig uit twee verschillende landen.

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

Naam:

Vraag 4 (Totaal maximaal 40 punten)

Wijnen 9 en 10

Wijnen 9 en 10 zijn afkomstig uit Portugal.

- a) Beschrijf per wijn de stijl en benoem het type port.
(5 punten per wijn, totaal maximaal 10 punten)
- b) Beschrijf per wijn de kwaliteit en het bewaarpotentieel.
(10 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)
- c) Geef voor elke wijn aan in welk marktsegment hij thuishoort.
(5 punten per wijn, totaal maximaal 10 punten)

Vraag 5 (Totaal maximaal 20 punten)

Wijn 11

- a) Geef een technische proefnotitie van deze wijn.
(totaal maximaal 15 punten)
- b) Beschrijf het gebruiksmoment en de gastronomische inzetbaarheid van deze wijn.
(totaal maximaal 5 punten)