

Naam:

Vraag 1 (Totaal maximaal 50 punten)

Glazen 1, 2 en 3

Wijnen 1, 2 en 3 komen uit hetzelfde land, maar uit drie verschillende streken. Het zijn mono-cépages van drie verschillende variëteiten.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Noem het land van herkomst en verwijs daarbij naar alle drie de wijnen.
(maximaal 20 punten)
- b) Noem per wijn het druivenras en geef argumenten voor uw keus.
(10 punten per wijn, maximaal 30 punten)

Vraag 2 (Totaal maximaal 40 punten)

Glazen 4, 5 en 6

Voor een luchtvaartmaatschappij bent u op zoek naar een rode wijn voor de economy class met een handelsprijs onder € 7 (exclusief BTW). Voor u staan drie wijnen.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Op welke organoleptische criteria baseert u uw keuze?
(maximaal 10 punten)
- b) Geef per wijn aan waarom hij wel of niet aan uw criteria voldoet.
(10 punten per wijn, maximaal 30 punten)

Vraag 3 (Totaal maximaal 40 punten)

Glazen 7 en 8

Wijnen 7 en 8 zijn beide overwegend tempranillo en komen uit Spanje. Ze zijn op een andere manier gevinifieerd en opgevoed.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Beschrijf per wijn de vinificatie en opvoeding.
(10 punten per wijn, maximaal 20 punten)
- b) Beschrijf per wijn de kwaliteit en geef aan voor welk marktsegment hij geschikt is.
(10 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)

Naam:

Vraag 4 (Totaal maximaal 40 punten)

Glazen 9 en 10

Wijnen 9 en 10 zijn afkomstig van hetzelfde château uit Bordeaux. Ze komen uit twee verschillende oogstjaren.

- a) Bespreek per wijn de ontwikkeling en het bewaarpotentieel.
(10 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)
- b) Noem per wijn het oogstjaar en geef argumenten voor uw keus.
(5 punten per wijn, totaal maximaal 10 punten)
- c) Noem het dominante druivenras en geef argumenten voor uw keus.
(totaal maximaal 10 punten)

Vraag 5 (Totaal maximaal 40 punten)

Glazen 11 en 12

Wijnen 11 en 12 staan los van elkaar.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Geef voor elke wijn een technische proefnotitie.
(15 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)
- b) Beschrijf per wijn de gastronomische inzetbaarheid.
(5 punten per wijn, totaal maximaal 10 punten)