

Aanwijzingen voor de kandidaat:

- Vermeld uw naam op elk antwoordvel.
- Dit deel van het examen bestaat uit vier opdrachten (vragen).
- Elke opdracht dient u als een nieuwe case te behandelen. Iedere opdracht staat op zich.
- De opdrachten hebben onderling geen verband tot elkaar.
- Het totale aantal te behalen punten per opdracht is bij de vraag aangegeven. Tevens is bij elke opdracht aangegeven hoe het puntentotaal is opgebouwd. Maximum te behalen punten: 275. Voldoende bij 165 punten.
- Lees de vraag zorgvuldig. Geef alleen het antwoord waarnaar wordt gevraagd.
Voorbeeld: als er niet naar de herkomst wordt gevraagd, dan hoeft u dat niet aan te geven.
- U heeft maximaal 2½ uur de tijd voor dit examenonderdeel.

Naam kandidaat:

Vraag 1 (Totaal aantal toe te kennen punten: 65)

Glazen 1, 2 en 3

Een restaurantgroep in Nederland – middensegment – werkt, naast de huiswijnen, met een serie Sélection-wijnen. Voor Sélection rood zoekt men naast een ‘strak’ type een ‘rijk’ type. De eindselectie hiervoor wordt gemaakt uit drie wijnen (glas 1,2 en 3).

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Benoem de stappen die je moet maken om tot de selectie van het ‘rijke’ type te komen en noem vervolgens de selectiecriteria voor de Sélection rood ‘rijk’.
(20 punten)
- b) Beschrijf per wijn waarom hij wel of niet geschikt is als Sélection rood ‘rijk’. Betrek in uw argumentatie de herkomst, de wijnstijl, de kwaliteit en de prijs.
(15 punten per wijn / totaal maximaal 45 punten)

Vraag 2 (Totaal aantal toe te kennen punten: 50)

Glazen 4 en 5

De wijnen 4, en 5 zijn mono-cépages. De wijnen zijn van hetzelfde druivenras gemaakt.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Noem het druivenras en geef argumenten voor uw keus
(20 punten)
- b) Noem per wijn zo precies mogelijk de herkomst. Geef argumenten voor uw keus.
(15 punten per wijn / totaal maximaal 30 punten)

Naam kandidaat:

Vraag 3 (Totaal aantal toe te kennen punten: 85)

Glazen 6,7 en 8

De wijnen 6, 7 en 8 zijn wijnen uit dezelfde streek, van dezelfde druivenras(sen) en dezelfde producent.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Geef per wijn een technische proefnotitie. Besteed in de notitie ook aandacht aan kwaliteit en bewaarpotentieel.
(10 punten per wijn / totaal maximaal 30 punten)
- b) Beoordeel de kwaliteit van de wijnen ten opzichte van elkaar. Zet ze in volgorde van hoog naar laag.
(5 punten per wijn / totaal maximaal 15 punten)
- c) Geef per wijn een omschrijving voor de consument en adviseer een gerecht per wijn.
(10 punten per wijn / totaal maximaal 30 punten)
- d) Noem het land en zo mogelijk de streek van herkomst. Geef argumenten voor uw keus.
(10 punten)

Vraag 4 (Totaal aantal toe te kennen punten: 75)

Glazen 9,10 en 11

Actueel is de discussie tussen terroirwijnen en wijnmakerswijnen. Wijnen 9,10 en 11 zijn op verschillende wijze gevinifieerd.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Bespreek de wijnen in deze context. Geef per wijn aan wat deze wijn het meest domineert: oorsprong, vinificatie, druivenras(sen), ontwikkeling (combinaties mogelijk) en geef argumenten.
(20 punten per wijn / totaal maximaal 60 punten)
- b) Bespreek ontwikkelingsstadium en bewaarpotentieel voor elke wijn.
(5 punten per wijn / totaal maximaal 15 punten)

Naam kandidaat: