

Aanwijzingen voor de kandidaat:

- Dit deel van het examen bestaat uit vier opdrachten (vragen) waarvan u er drie dient uit te werken.
- Elke opdracht dient u als een nieuwe case te behandelen. Iedere opdracht staat op zich. De opdrachten hebben onderling geen verband tot elkaar.
- Het maximale aantal te behalen punten bedraagt 270. Per opdracht en met een maximum van drie uitgewerkte opdrachten kan maximaal 90 punten worden toegekend.
- Lees de vraag zorgvuldig.
- De antwoorden dient u met behulp van de pc, die u ter beschikking is gesteld, uit te werken.
- U heeft maximaal 3 uur de tijd voor dit examenonderdeel.

VRAAG 1

Wat zijn de belangrijkste verschillen in de productie van champagne en andere mousserende wijnen die volgens de “methode traditionnelle” zijn gevinifieerd?

VRAAG 2

Bespreek de volgende additieven en geef aan waar, wanneer en waarom ze tijdens de wijnbereiding toegepast kunnen worden.

- zwaveldioxide
- arabische gom
- enzymen
- wijnsteenzuur

VRAAG 3

Welke mogelijkheden heeft de producent om het alcoholgehalte in de hand te houden of te verlagen?

VRAAG 4

Op een wijnbedrijf in de noordelijke Médoc zijn de afgelopen decennia geen investeringen meer gedaan. De kelderuitrusting bestaat onder meer uit traditionele betonnen gist- en opslagtanks en een vatenkelder. De nieuwe eigenaar heeft een ruim investeringsbudget vrijgemaakt voor de wijnkelder. Wat zijn de speerpunten waarop hij zijn investeringen kan richten? Motiveer de keuzes.