

**Vraag 1** (Totaal maximaal 40 punten)

Glazen 1 en 2

Wijnen 1 en 2 hebben dezelfde variëteit als basis. Eén wijn komt uit Europa en de andere komt niet uit Europa.

**Beantwoord de volgende vragen.**

- a. Noem per wijn zo precies als mogelijk de herkomst. Geef argumenten voor uw keus.  
(10 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)
- b. Bespreek per wijn de kwaliteit.  
(10 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)

**Vraag 2** (Totaal maximaal 60 punten)

Glazen 3, 4 en 5

Herfst en winter zijn in aantocht. U bent, voor uw Grand Café Restaurant in de Randstad, op zoek naar een geschikte huiswijn voor het komende seizoen.

**Beantwoord de volgende vragen.**

- a. Op welke organoleptische criteria baseert u uw keuze?  
(maximaal 15 punten)
- b. Geef per wijn aan waarom hij, op grond van de door u genoemde criteria bij 2a, wel of niet geschikt is als winterse huiswijn.  
(10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)
- c. Noem per wijn de horeca-catalogusprijs.  
(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)

**Vraag 3** (Totaal maximaal 40 punten)

Glazen 6 en 7

De wijnen 6 en 7 zijn mono-cépages en hebben dezelfde variëteit als basis. Ze zijn afkomstig uit twee verschillende landen.

**Beantwoord de volgende vragen.**

- a. Noem het druivenras en geef argumenten voor uw keus. Betrek beide wijnen in uw antwoord. (maximaal 10 punten)
- b. Bespreek per wijn de vinificatie en opvoeding. (15 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)

**Vraag 4** (Totaal maximaal 40 punten)

Glazen 8 en 9

Wijnen 8 en 9 hebben dezelfde herkomst en zijn gemaakt door dezelfde wijnmaker. Ze komen uit verschillende oogstjaren.

**Beantwoord de volgende vragen.**

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

**Vraag 5** (Totaal maximaal 40 punten)

Glazen 10 en 11

**Beantwoord de volgende vragen.**

- a. Geef per wijn een technische proefnotitie waarin de vinificatie duidelijk naar voren komt. (15 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)
- b. Bespreek per wijn aan de hand van de organoleptische kenmerken de gastronomische inzetbaarheid. (5 punten per wijn, totaal maximaal 10 punten)