

Naam:

Vraag 1 (Totaal maximaal 40 punten)

Wijnen 1 en 2

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

- a) Noem het druivenras en geef argumenten voor uw keus. Betrek beide wijnen in uw antwoord. (totaal maximaal 10 punten)
- b) Noem per wijn zo precies als mogelijk de herkomst. Geef argumenten voor uw keus. (15 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)

Vraag 2 (Totaal maximaal 50 punten)

Wijnen 3 en 4

Wijnen 3 en 4 komen uit Italië. Ze zijn op verschillende manieren gevinifieerd.

- a) Beschrijf per wijn de vinificatie, inclusief de opvoeding. (10 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)
- b) Beschrijf per wijn de kwaliteit. Geef daarbij ook aan in welk marktsegment de wijn past. (10 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)
- c) Noem per wijn zo precies als mogelijk de herkomst. Geef argumenten voor uw keus. (5 punten per wijn, totaal maximaal 10 punten)

Vraag 3 (Totaal maximaal 30 punten)

Wijnen 5 en 6

Wijnen 5 en 6 hebben malbec als basis en komen uit Mendoza.

- a) Geef per wijn een technische proefnotitie. (10 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)
- b) Geef per wijn een commerciële wijnbeschrijving. (5 punten per wijn, totaal maximaal 10 punten)

Naam:

Vraag 4 (Totaal maximaal 40 punten)

Wijnen 7, 8 en 9

Wijnen 7, 8 en 9 hebben dezelfde herkomst, zijn afkomstig van hetzelfde wijnhuis, maar komen uit verschillende oogstjaren.

- a) Noem de herkomst en geef daarbij argumenten voor uw keus.
(totaal maximaal 10 punten)
- b) Bespreek per wijn de ontwikkeling en het bewaarpotentieel.
(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)
- c) Noem per wijn het oogstjaar. Geef argumenten voor uw keus.
(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)

Vraag 5 (Totaal maximaal 40 punten)

Wijnen 10, 11 en 12

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.

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