

**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.

*De examencommissie wenst u veel succes!*

***Onderdeel Wijnbouw, maandag 15 oktober 2007***

**Vraag 1**

De kwaliteit van wijndruiven op het moment van de oogst wordt traditioneel uitgedrukt in het suikergehalte. Voor blauwe druiven kan men naast dit basisgegeven ook andere rijpingsindicatoren aangeven. Voor een goede beoordeling van de kwaliteit van de blauwe druivenoogst kan een moderne wijnmaker hier rekening mee houden.

Beantwoord op beknopte wijze de volgende vragen:

- a. Geef de rijpingsindicatoren weer en omschrijf hun bestanddelen
- b. Beschrijf de kwaliteitsinschatting per rijpingsindicator.

**Vraag 2**

De factoren bodem, klimaat en wijnstok zijn van grote invloed op de uiteindelijke kwaliteit van de wijn.

Zijn deze factoren van gelijk gewicht of is één factor dominantier dan de ander naar uw mening?

Motiveer uw keuze en geef voorbeelden.

**Vraag 3**

Water lijkt het sleutelwoord in de wereld, ook in die van de wijn.

- a. Welke rol speelt water in de wijngaard?
- b. Hoe kan de wijnbouwer waterproblemen voorkomen en/of verhelpen?  
Geef voorbeelden waar welke oplossing wordt toegepast.

**Vraag 4**

Wijngaarden verschillen in plantdichtheid.

- a. Wat zijn de motieven voor deze verschillen?
- b. Wat kan het effect zijn op de kwaliteit van de druif?

Geef in uw antwoorden concrete voorbeelden.

## ***Onderdeel Wijnbereiding, dinsdag 16 oktober 2007***

### **Vraag 1**

Hoe kan het smaakprofiel van een wijn ná de fermentatie worden beïnvloed?

### **Vraag 2**

De volgende fouten kunnen ontstaan in wijn die is opgeslagen in tank en/of op fles:

- TCA
  - Vluchtig zuur
- a. Geef aan hoe deze fouten kunnen ontstaan?
- b. Op welke wijze kunnen deze afwijkingen worden voorkomen?
- c. Zijn geconstateerde afwijkingen te herstellen en zo ja, hoe?

### **Vraag 3**

Stikstof, koolzuur en zuurstof zijn gassen die bij de wijnbereiding voor kunnen komen.

Welke rol spelen deze gassen bij de wijnbereiding en beschrijf de eventuele voor- en nadelen van elk van deze gassen.

### **Vraag 4**

Op een achteretiket van een Oostenrijkse wijn komt de volgende tekst voor:

*“Die Trauben für diesen Wein wurden etwas ausgedünt.*

*Es ist eine Cuvée aus BF, ZW und CS 12 Monate im kleinen Eichfass gereift.”*

Verklaar de tekst van dit etiket en leg uit welke invloed deze behandelingen hebben op wijn.

## ***Onderdeel markt en marktwerking, woensdag 17 oktober 2007***

### **Vraag 1**

U heeft twee partijen rode wijn besteld uit Zuid Afrika, welke in bulk geleverd worden. De eerste partij is 1500 hectoliter rode wijn van de oogst 2007, gemaakt van Ruby Cabernet druiven, met een F.O.B. prijs van € 0,80 per liter, de tweede partij is 250 hectoliter rode wijn van de oogst 2006, gemaakt van Shiraz druiven met een F.O.B. prijs van € 2,40 per liter. De wijn wordt vervoerd per schip, met tank compartimenten. Bij het lossen in Rotterdam wordt er een fout gemaakt, beide wijnen worden gelost in één tank van 1750 hectoliter. De fout wordt daarna ontdekt door uw expediteur.

Geef kort en bondig aan wat u weet over:

- a. de gevolgen van deze fout ten aanzien van de schade
- b. de gevolgen van deze fout ten aanzien van de verkoopbaarheid van de wijn

### **Vraag 2**

Een grote restaurantketen (42 vestigingen) vraagt u een offerte voor haar z.g. 'huiswijnen'. Men wil graag onderscheidend zijn in de markt, moet echter ook rekening houden met een op wijngebied ongeschoolde klantenkring. Men wil een rode, witte en roséwijn die per 75cl. fles voor € 19,50 op de wijnkaart moeten komen. De winstmarge die men nodig heeft is 70% van de verkoopprijs, excl. BTW. Men verwacht in totaal 60.000 flessen per jaar aan te schaffen.

- a. Bereken de inkoopprijs, die gezien de marge netto geoffreerd moet worden.
- b. Bereken het budget per fles, dat bij een importeursmarge van 15% op de kostprijs beschikbaar is voor een aankoop in een productieland.
- c. Maak een keuze voor de wijnen voor de offerte en geef de reden van uw keuze aan.
- d. Welke argumenten zou u toevoegen aan de offerte die uitgaat naar de restaurantketen

### **Vraag 3**

Een kwalitatief hoogwaardige producent uit de Franse Anjou vraagt u om een persoonlijke mening over een (her)introduktie in Nederland van haar uitstekende roséwijn, Appellation Rosé d'Anjou Contrôlée. De kostprijs ex cellars is € 1,85. Voor het eerste jaar is er een ondersteuningsbudget van € 50.000,- beschikbaar, mits er ook tenminste 250.000 flessen afgezet zullen worden.

- a. Omschrijf wat volgens u de kansen en bedreigingen zijn.
- b. Geef in een stappenplan aan hoe de campagne zou moeten verlopen om zo groot mogelijke kans van slagen te hebben.

#### **Vraag 4**

Met welke factoren moet u rekening houden wanneer u wilt starten met 'E'-commerce in de wijnhandel?

Geef aan hoe u dit zou aanpakken.

### ***Onderdeel Actuele onderwerpen, donderdag 18 oktober 2007***

#### **Vraag 1**

Er is een toenemende druk vanuit maatschappij en politiek op het gebruik van alcohol. Wat zou de wijnsector kunnen ondernemen om de positie van wijn te consolideren cq te verbeteren? Zijn er beperkingen?

#### **Vraag 2**

U bent de exclusieve importeur van een populaire merkwijn. U krijgt klachten van een grote klant dat in een fles glassplinters zijn gevonden. Hoe is uw aanpak?

#### **Vraag 3**

Een grote Nederlandse inkoopcombinatie van supermarkt – formules vraagt u om het volgende:

- a) Welk wijnland (of wijnstreek) is het komende jaar sterk in opkomst?
- b) Welke argumenten kan hun marketing afdeling gebruiken voor de promotie?
- c) Welke verpakking beveelt u aan?
- d) Welke periode in het jaar is het meest geschikt voor de introductie?
- e) Hoe lang zal deze trend duren?

#### **Vraag 4**

Gezien de recente invoering van een heffing op eenmalig glas overweegt een grote distributeur statiegeld in te voeren op flessen die men dan ook liefst zou willen hergebruiken. Men wil niet alleen de economische argumenten kennen, doch ook de mogelijke effecten op de consumenten.

Noem de voor- en tegenargumenten met toelichting.