



Examen Magister Vini
Proeftechniek rode wijnen, module P2

Dinsdag 13 september 2016

Aanwijzingen voor de kandidaat:

- Vermeld uw naam op elk antwoordvel.
- Dit deel van het examen bestaat uit zes 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: 190. Voldoende bij 114 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.

Vraag 1 (Totaal maximaal 35 punten)

Wijnen 1 en 2

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

- a) Noem het druivenras en geef argumenten voor uw keus. Betrek beide wijnen in uw antwoord.
(max. 15 punten)
- b) Noem per wijn zo precies als mogelijk de herkomst. Geef argumenten voor uw keus.
(10 punten per wijn, max. 20 punten)

Vraag 2 (Totaal maximaal 40 punten)

Wijnen 3 en 4

Wijnen 3 en 4 komen uit 2 verschillende streken in hetzelfde land.

- a) Noem per wijn zo precies als mogelijk de herkomst. Geef argumenten voor uw keus.
(10 punten per wijn, max. 20 punten)
- b) Geef per wijn een technische proefnotitie.
(10 punten per wijn, max. 20 punten)

Vraag 3 (Totaal maximaal 30 punten)

Wijnen 5 en 6

Wijnen 5 en 6 hebben carmenère als basis en komen uit Chili. Ze zijn op verschillende manieren gevinifieerd en opgevoed.

- a) Beschrijf per wijn de vinificatie en opvoeding.
(15 punten per wijn, max. 30 punten)

Vraag 4 (Totaal maximaal 40 punten)

Wijnen 7 en 8

Wijnen 7 en 8 hebben dezelfde herkomst en zijn gemaakt door dezelfde producent, maar komen uit verschillende oogstjaren.

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

Vraag 5 (Totaal maximaal 45 punten)

Wijnen 9, 10 en 11

Wijnen 9, 10 en 11 komen uit hetzelfde land en zijn afkomstig van dezelfde producent. Ze verschillen in kwaliteit.

a) Wat is de rangorde van hoog naar laag binnen het assortiment van de producent? Geef argumenten voor uw keus.

Beantwoord de vraag als volgt:

- Hoogste segment is wijn ... + argumenten
- Middelste segment is wijn ... + argumenten
- Eenvoudigste segment is wijn ... + argumenten

(10 punten per wijn, totaal max. 30 punten)

b) Bespreek per wijn de gastronomische inzetbaarheid.

(5 punten per wijn, max 15 punten)

Antwoord 1b

Noem per wijn zo precies als mogelijk de herkomst. Geef argumenten voor uw keus.

Wijn 1

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Wijn 2

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Antwoord 2a

Noem per wijn zo precies als mogelijk de herkomst. Geef argumenten voor uw keus.

Wijn 3

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Wijn 4

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Antwoord 2b

Geef per wijn een technische proefnotitie. (10 punten per wijn, max. 20 punten)

Wijn 3

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Wijn 4

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Antwoord 3a

Beschrijf per wijn de vinificatie en opvoeding.

Wijn 5

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Wijn 6

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Antwoord 4a

Bespreek per wijn de ontwikkeling en het bewaarpotentieel.

Wijn 7

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Wijn 8

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Antwoord 4b

Noem per wijn het oogstjaar. Geef argumenten voor uw keus.

Wijn 7

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Wijn 8

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Antwoord 5a

Wat is de rangorde van hoog naar laag binnen het assortiment van de producent? Geef argumenten voor uw keus.

Hoogste segment is wijn:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Middelste segment is wijn:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Laagste segment is wijn:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Naam kandidaat:

Antwoord 5b

Bespreek per wijn de gastronomische inzetbaarheid.

Wijn 9

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Wijn 10

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Wijn 11

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Naam kandidaat:

