

Aanwijzingen voor de kandidaat:

- Vermeld uw naam op elk antwoordvel.
- Dit deel van het examen bestaat uit vier 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: 220
Voldoende bij 132 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 60 punten)

Wijnen 1, 2 en 3

Als sommelier van een restaurant (1 ster Michelin) bent u op zoek naar een mousserende wijn die u per glas kunt aanbieden. Voor u staan drie wijnen om te beoordelen.

- a) Welke criteria hanteert u bij de beoordeling?
(totaal maximaal 15 punten)

- b) Geef per wijn aan waarom hij wel of niet geschikt is. Beargumenteer uw oordeel.
(10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)

- c) Noem per wijn de herkomst. Zonder argumenten.
(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)

Vraag 2 (Totaal maximaal 40 punten)

Wijnen 4 en 5

Als wijnkoper bij een nationaal werkende importeur van kwaliteitswijnen bent u op zoek naar een wijntype fino stijl. Beoordeel de volgende twee wijnen.

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

- b) Beschrijf per wijn de kwaliteit en geef argumenten.
(10 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)

- c) Geef per wijn aan of u deze wijn wel of niet zal opnemen in uw assortiment. Geef argumenten voor uw keus.
(5 punten per wijn, totaal maximaal 10 punten)

Vraag 3 (Totaal maximaal 60 punten)

Wijnen 6, 7 en 8

Wijnen 6, 7 en 8 zijn zoete wijnen. Beantwoord de volgende vragen.

- a) Verklaar per wijn de wijze waarop het restzoet is verkregen.
(10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)

- b) Noem per wijn het alcoholgehalte en het restsuikergehalte. Zonder argumenten.
(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)

- c) Geef per wijn een leeftijdsindicatie en het bewaarpotentieel. Zonder argumenten.
(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)

Vraag 4 (Totaal maximaal 60 punten)

Wijnen 9, 10 en 11

Wijnen 9, 10 en 11 zijn versterkte wijnen. Beantwoord de volgende vragen.

- a) Geef per wijn een technische proefnotitie waarin ook het alcoholgehalte is vermeld.
(10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)

- b) Bespreek aan de hand van de organoleptische kenmerken de gastronomische inzetbaarheid per wijn.
(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)

- c) Noem per wijn de herkomst. Zonder argumenten.
(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)