

*Naam:*

**Aanwijzingen voor de kandidaat**

- Controleer uw naam in de kopregel van het document.
- Dit deel van het examen bestaat uit vijf 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: 205. Voldoende bij 123 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.

*Naam:*

**Vraag 1 (Totaal maximaal 45 punten)**

*Wijnen 1 en 2*

Wijnen 1 en 2 zijn van dezelfde variëteit gemaakt. Ze zijn op verschillende manieren gevinifieerd en opgevoed.

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

**Vraag 2 (Totaal maximaal 40 punten)**

*Wijnen 3 en 4*

Wijnen 3 en 4 zijn monocépages van twee verschillende variëteiten. Ze zijn beide afkomstig uit hetzelfde land.

- a) Noem per wijn het druivenras en geef argumenten voor uw keus. (10 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)
  
- b) Noem per wijn zo precies als mogelijk de streek van herkomst. Geef argumenten voor uw keus. (10 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)

**Vraag 3 (Totaal maximaal 35 punten)**

*Wijnen 5, 6 en 7*

Bij de selectie van een droge, frisse witte wijn heeft u de keuze uit drie verschillende monsters.

- a) Beschrijf het organoleptische verschil tussen de drie monsters. (totaal maximaal 15 punten)
  
- b) Geef aan welk monster u selecteert. Beargumenteer uw keuze. Geef ook redenen waarom u de andere monsters afwijst. (totaal maximaal 20 punten)

*Naam:*

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

*Wijnen 8 en 9*

Wijnen 8 en 9 hebben beide riesling als basis en komen uit Duitsland.

- a) Bespreek per wijn de kwaliteit, de ontwikkeling en het bewaarpotentieel.  
(15 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)
  
- b) Noem per wijn het oogstjaar. Betrek de kenmerken van de oogstjaren in uw redenering.  
(5 punten per wijn, totaal maximaal 10 punten)

**Vraag 5 (Totaal maximaal 45 punten)**

*Wijnen 10, 11 en 12*

Wijnen 10, 11 en 12 komen uit één wijngebied. Het zijn monocépages, gemaakt van drie verschillende variëteiten. Elke variëteit is nauw verbonden met één streek binnen het wijngebied.

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