

**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: 335. Voldoende bij 201 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.

*De examencommissie wenst u veel succes!*

**Vraag 1** (Totaal aantal toe te kennen punten: 90)

*Glazen 1, 2 en 3*

**Wijnen 1, 2 en 3 komen uit hetzelfde land en dezelfde streek. Het zijn mono-cépages. Ze zijn alle drie van een ander druivenras gemaakt.**

**Beantwoord de volgende vragen.**

- a) Noem het land en de streek van herkomst en beargumenteer uw keuze.  
(30 punten)
- b) Noem per wijn het druivenras en beargumenteer.  
(10 punten per wijn/totaal maximaal 30 punten)
- c) Beschrijf per wijn de kwaliteit en de stijl.  
(10 punten per wijn/totaal maximaal 30 punten)

**Vraag 2** (Totaal aantal toe te kennen punten: 90)

*Glazen 4, 5, 6 en 7*

**De inkoper van een grote luchtvaartmaatschappij moet voor de Economy class een eenvoudige droge witte wijn selecteren. Voor de Executive class zoekt hij ook een droge witte wijn maar dan uit het topsegment. Na een aantal voorselecties vraagt hij u advies om uit de volgende vier overgebleven wijnen een definitieve keuze te maken.**

**Hij vertelt u dat de betreffende maatschappij, gezien de wensen van hun cliënten, een duidelijke voorkeur heeft voor wijnen die afkomstig zijn van de traditionele Europese wijngebieden. Het is hem niet bekend of hier bij de voorselectie reeds rekening is gehouden.**

**Beantwoord de volgende vragen.**

- a) Geef per wijn een technische proefnotitie en beoordeel de kwaliteit.  
(15 punten per wijn/totaal maximaal 60 punten)
- b) Noem per wijn het land en zo mogelijk de streek van herkomst.  
(5 punten per wijn/totaal maximaal 20 punten)
- c) Wat is uw advies en beargumenteer dit.  
(5 punten per wijn/totaal maximaal 10 punten)

**Vraag 3** (Totaal aantal toe te kennen punten: 90)

*Glazen 8, 9 en 10*

**Beantwoord de volgende vragen.**

- a) Bespreek per wijn de gebruikte vinificatietechnieken.  
(20 punten per wijn/totaal maximaal 60 punten)
- b) Bespreek ontwikkeling en bewaarpotentieel voor elke wijn.  
(10 punten per wijn/totaal maximaal 30 punten)

**Vraag 4** (Totaal aantal toe te kennen punten: 65)

*Glazen 11 en 12*

**Wijnen 11 en 12 zijn van hetzelfde druivenras en komen uit hetzelfde land.**

**Beantwoord de volgende vragen.**

- a) Vergelijk de wijnen en geef een gemotiveerd kwaliteitsoordeel.  
(20 punten per wijn/totaal maximaal 40 punten)
- b) Zijn de druiven in hetzelfde type klimaat of in verschillende klimaattypen verbouwd?

Maak een keuze uit de onderstaande opties en beargumenteer uw keuze:

- 1. Beide wijnen komen uit hetzelfde warme klimaat.
- 2. Beide wijnen komen uit hetzelfde koele klimaat.
- 3. Wijn 11 komt uit een koeler klimaat en wijn12 uit een warmer klimaat.
- 4. Wijn 11 komt uit een warmer klimaat en wijn12 uit een koeler klimaat.

(25 punten)