

Naam:

Vraag 1 (Totaal maximaal 35 punten)

Glazen 1 en 2

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

Beantwoord de volgende vragen.

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

Vraag 2 (Totaal maximaal 60 punten)

Glazen 3, 4 en 5

Wijnen 3, 4 en 5 komen uit dezelfde streek. Ze hebben alle drie een andere herkomstbenaming.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Noem per wijn de herkomst zo precies als mogelijk en geef argumenten voor uw keus. (10 punten per wijn, maximaal 30 punten)
- b) Bespreek per wijn de kwaliteit en de ontwikkeling. (10 punten per wijn, maximaal 30 punten)

Vraag 3 (Totaal maximaal 45 punten)

Glazen 6, 7 en 8

Voor een brasserie bent u op zoek naar een rode huiswijn voor herfst en winter met een handelsprijs onder € 5 (exclusief BTW). Voor u staan drie wijnen.

Opmerking: in serie 3 (glas 6, 7 en 8) staat tenminste één wijn die in de prijscategorie valt.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Op welke organoleptische criteria baseert u uw keuze? (maximaal 10 punten)
- b) Geef per wijn aan waarom hij wel of niet aan de criteria voldoet. (10 punten per wijn, maximaal 30 punten)

Naam:

- c) Geef voor de door u geselecteerde wijn een beschrijving van max. 20 woorden die gebruikt kan worden in de brasserie.
(totaal maximaal 5 punten)

Vraag 4 (Totaal maximaal 40 punten)

Glazen 9 en 10

Wijnen 9 en 10 bestaan beide overwegend uit tempranillo en komen uit Spanje. Ze zijn op een andere manier gevinifieerd en opgevoed.

Beantwoord de volgende vraag.

- a) Beschrijf per wijn de vinificatie en opvoeding.
(20 punten per wijn, maximaal 40 punten)

Vraag 5 (Totaal maximaal 40 punten)

Glazen 11 en 12

Wijnen 11 en 12 hebben de zogenaamde bordeauxblend als basis.

Beantwoord de volgende vragen.

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