

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: 300 Voldoende bij 180 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)

Glazen 1, 2 en 3

U bent inkoper van een cateringbedrijf met als core business middelgrote recepties (200 tot 500 personen). U zoekt een droge mousserende wijn. Drie voorstellen binnen het gewenste prijssegment staan op de proeftafel.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Waaraan moet de wijn voldoen?
(15 punten)
- b) Maak uw keus en geef argumenten.
(15 punten per wijn/totaal maximaal 45 punten)

Vraag 2 (Totaal maximaal 90 punten)

Glazen 4, 5 en 6

Op de proeftafel staan drie mousserende wijnen.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Plaats de wijnen op kwaliteit van hoog naar laag en beargumenteer.
(10 punten per vraag/totaal maximaal 30 punten)
- b) Noem per wijn de herkomst en beargumenteer.
(10 punten per vraag/totaal maximaal 30 punten)
- c) Noem per wijn de productiewijze.
(10 punten per vraag/totaal maximaal 30)

Vraag 3 (Totaal 60 punten)

Glazen 7 en 8

Wijn 7 en 8 zijn zoete wijnen uit hetzelfde land.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Geef per wijn het restzoetgehalte.
(5 punten per wijn/totaal maximaal 10 punten)
- b) Geef per wijn aan hoe het restzoet is ontstaan.
(15 punten per wijn/totaal maximaal 30 punten)
- c) Geef per wijn de herkomst en beargumenteer.
(10 punten per wijn/totaal maximaal 20 punten)

Vraag 4 (Totaal maximaal 90 punten)

Glazen 9, 10, 11 en 12

De wijnen 9, 10, 11 en 12 zijn versterkte wijnen uit drie verschillende landen.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Noem voor elke wijn het land en de streek van herkomst. Geef argumenten.
(15 punten per wijn/totaal maximaal 60 punten)
- b) Geef per wijn serveermogelijkheden met motivatie.
(3 punten per wijn/totaal maximaal 12 punten)
- c) Rangschik de wijnen in volgorde van complexiteit van hoog van laag.
(18 punten)