

Aanwijzingen voor de kandidaat:

- 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.
- 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.
- De **proefnotities** van de in totaal 10 te proeven wijnen dient u op het verstrekte notitiepapier te maken.
- U hebt maximaal 2½ uur de tijd voor dit examenonderdeel.

De examencommissie wenst u veel succes!

Proeftechniek witte wijnen, maandag 4 oktober 2004

Vraag 1 (Totaal aantal toe te kennen punten: 50)

U bent gevraagd een witte schenk wijn te selecteren voor enkele theatercafés. Beantwoord de volgende vragen m.b.t. wijnen 1, 2 en 3.

- a. Noem uw selectiecriteria. (10 punten)
- b. Beschrijf voor elke wijn waarom hij wel/niet geschikt is. Betrek in uw argumentatie wijnstijl en kwaliteit. (30 punten)
- c. Geef aan of alle wijnen in de prijsklasse passen (10 punten)

Vraag 2 (Totaal aantal toe te kennen punten: 70)

De wijnen 4, 5 en 6 zijn mono-cépages van hetzelfde druivenras.

- a. Noem het druivenras en geef argumenten. Betrek alle wijnen in uw argumentatie. (10 punten)
- b. Noem het land en de streek van herkomst. Geef argumenten voor de keus. (30 punten)
- c. Bespreek kwaliteit, ontwikkelingsstadium en bewaarpotentieel voor elke wijn. (30 punten)

Vraag 3 (Totaal aantal toe te kennen punten: 80)

Wijnen 7, 8, 9 en 10 zijn wijnen voor een wijnkaart. Geef voor elke wijn:

- a. een technische proefnotitie (40 punten)
- b. een smaakbeschrijving voor de wijnkaart (commerciële proefnotitie) (20 punten)
- c. wijn-spijsadvies met argumenten (20 punten)

Vraag 4 (Totaal aantal toe te kennen punten: 70)

Wijn 11 en 12 zijn elk van een ander druivenras en zijn elk afkomstig uit een ander land. Noem voor elke wijn afzonderlijk:

- a. de wijze waarop deze wijn is gemaakt. Gebruik voor uw argumentatie alleen de informatie die u vindt bij het proeven van de wijnen. (50 punten)
- b. het druivenras en beargumenteer (10 punten)
- c. de herkomst en beargumenteer (10 punten)

Proeftechniek rode wijn, dinsdag 5 oktober 2004

Vraag 1 (Totaal aantal toe te kennen punten: 70)

Een supermarktorganisatie zoekt een wijn voor de “wijn van de maand”. Op de proeftafel staat een serie van vier rode wijnen (wijnen 1, 2, 3 en 4) voor de “wijn van de maand” voor de maand december. Beantwoord de volgende vragen met betrekking tot deze wijnen.

- a. Geef een proefnotitie voor iedere wijn (20 punten)
- b. Beschrijf voor elke wijn waarom hij wel/niet geschikt is. Betrek in uw argumentatie onder andere de wijnstijl en kwaliteit (40 punten)
- c. Geef aan of alle wijnen in de prijsklasse passen en beargumenteer (10 punten)

Vraag 2 (Totaal aantal toe te kennen punten: 70)

Wijnen 5, 6 en 7 zijn mono-cépages van hetzelfde druivenras. Beantwoord de volgende vragen.

- a. Benoem het druivenras en geef argumenten (10 punten)
- b. Benoem de herkomst van iedere wijn (klimaatzone, land, streek) en geef argumenten (30 punten)
- c. Geef per wijn de mogelijk gevolgde vinificatie en beargumenteer uw antwoord (30 punten)

Vraag 3 (Totaal aantal toe te kennen punten: 80)

U bent jurylid voor een vergelijkende proeverij van rode wijnen uit één streek en van hetzelfde oogstjaar. Beantwoord de volgende vragen m.b.t. wijnen 8, 9 en 10.

- a. Geef een proefnotitie voor iedere wijn (30 punten)
- b. Geef een kwaliteitsoordeel per wijn, zowel beschrijvend als met een cijfer (schaal 1-20) (15 punten)
- c. Geef voor iedere wijn het rijpingspotentieel aan (15 punten)
- d. Noem de streek van herkomst met argumenten (10 punten)
- e. Noem het oogstjaar met argumenten (10 punten)

Vraag 4 (Totaal aantal toe te kennen punten: 60)

U bent inkoper voor een slijtersorganisatie, wijnen 11 en 12 worden u in een voor u passende hoeveelheid door een handelaar aangeboden. Beantwoord per wijn de volgende vragen.

- a. Geef een proefnotitie voor beide wijnen (20 punten)
- b. Geef een kwaliteitsoordeel en houdbaarheid (20 punten)
- c. Geef toepassingsmogelijkheden (10 punten)
- d. Doe een bod op deze partij wijn per fles (10 punten)

Proeftechniek mousserende, zoete en versterkte wijnen, woensdag 6 oktober 2004

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

Wijn 1, 2 en 3 komen uit twee verschillende landen. Beantwoord de volgende vragen voor elke wijn afzonderlijk:

- a. Noem de herkomst en geef argumenten. (30 punten)
- b. Bespreek het kwaliteitsniveau met argumenten. (30 punten)
- c. Noem de belangrijkste kenmerken van het vinificatieproces. Betrek de dosage in uw antwoord (30 punten)

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

Wijn 4, 5 en 6 zijn zoete wijnen. Noem voor elke wijn afzonderlijk:

- a. De belangrijkste kenmerken van de productiemethoden. (30 punten)
- b. Noem de herkomst en beargumenteer. (30 punten)
- c. Geef advies over bewaarpotentieel en geef aan waarbij deze wijn gedronken kan worden en beargumenteer. (30 punten)

Vraag 3 (Totaal aantal toe te kennen punten: 60)

Wijn 7 en 8 komen uit verschillende landen. Geef voor de twee wijnen:

- a. het verschil in productiemethode aan (30 punten)

Noem voor elke wijn:

- b. de herkomst en beargumenteer (20 punten)
- c. geef een of meer suggesties voor wijn-spijscombinatie(s) en gebruiksmomenten (10 punten)

Vraag 4 (Totaal aantal toe te kennen punten: 60)

Wijn 9 en 10 komen uit hetzelfde land en dezelfde streek. Geef voor de twee wijnen:

- a. De herkomst en beargumenteer. (20 punten)
- b. Noem de twee smaak-/stijltypes zo nauwkeurig als mogelijk. (totaal 20 punten)
- c. Bespreek het verschil in productiemethode tussen de twee wijnen. (20 punten)