

Naam:

Vraag 1 (Totaal maximaal 50 punten)

Wijnen 1 en 2

Wijnen 1 en 2 zijn van chenin blanc gemaakt. Ze komen uit één land en uit twee verschillende gebieden. Ze zijn op verschillende manieren gevinifieerd en opgevoed.

- a) Beschrijf per wijn de vinificatie en opvoeding.
(15 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)
- b) Bespreek per wijn de kwaliteit en geef daarbij een indicatie van de consumentenprijs. (10 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)

Vraag 2 (Totaal maximaal 50 punten)

Wijnen 3, 4 en 5

Wijnen 3, 4 en 5 komen uit één wijngebied en hebben een basis van drie verschillende variëteiten.

- a) Noem per wijn het dominante druivenras en geef argumenten voor uw keus.
(10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)
- b) Bespreek per wijn de stijl en de gastronomische inzetbaarheid.
(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)
- c) Noem de herkomst en geef argumenten voor uw keus.
(totaal maximaal 5 punten)

Vraag 3 (Totaal maximaal 40 punten)

Wijnen 6 en 7

Wijnen 6 en 7 zijn monocépages en hebben dezelfde variëteit als basis. De ene wijn komt uit Europa en de andere komt niet uit Europa.

- a) Noem het druivenras en geef argumenten voor uw keus. Betrek beide wijnen in uw antwoord.
(maximaal 10 punten)
- b) Noem per wijn zo precies als mogelijk de herkomst. Geef argumenten voor uw keus.
(15 punten per wijn, max. 30 punten)

Naam:

Vraag 4 (Totaal maximaal 45 punten)

Wijnen 8, 9 en 10

Voor een hotel-restaurant met terras aan het water bent u op zoek naar een open witte wijn voor de lente en zomer met een inkoopprijs tot € 6 (exclusief BTW). Voor u staan drie wijnen.

Opmerking: in serie 4 (glas 8, 9 en 10) staat tenminste één wijn die in de prijscategorie valt.

- a) Op welke organoleptische criteria baseert u uw keuze?
(maximaal 10 punten)

- b) Geef per wijn aan waarom hij, op grond van de door u genoemde criteria bij a en de aangegeven maximale inkoopprijs, wel of niet geschikt is als huiswijn.
(10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)

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

Vraag 5 (Totaal maximaal 40 punten)

Wijnen 11 en 12

Wijnen 11 en 12 staan volledig los van elkaar.

- a) Geef per wijn een technische proefnotitie waarin ook vinificatie en opvoeding zijn opgenomen.
(15 punten per wijn, totaal max. 30 punten)

- b) Geef per wijn aan voor welk(e) marktsegment(en) de wijn zich leent. Beargumenteer uw keuze.
(5 punten per wijn, totaal max. 10 punten)