

Naam:

Vraag 1 (Totaal maximaal 40 punten)

Glazen 1 en 2

Wijnen 1 en 2 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 10 punten)
- b) Noem per wijn zo precies als mogelijk de herkomst. Geef argumenten voor uw keus.
(15 punten per wijn, maximaal 30 punten)

Vraag 2 (Totaal maximaal 45 punten)

Glazen 3, 4 en 5

Voor een brasserie bent u op zoek naar een open rode wijn voor herfst en winter met een inkoopprijs tot € 6 (exclusief BTW). Voor u staan drie wijnen.

Opmerking: in serie 2 (glas 3, 4 en 5) 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, 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 één van de door u geselecteerde wijnen een beschrijving van max. 20 woorden die gebruikt kan worden in de brasserie.
(totaal maximaal 5 punten)

Naam:

Vraag 3 (Totaal maximaal 40 punten)

Glazen 6 en 7

Wijnen 6 en 7 bestaan beide voor 100% uit tempranillo en komen uit Spanje. Ze zijn op een andere manier gevinifieerd en opgevoed.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Beschrijf per wijn de vinificatie en opvoeding.
(15 punten per wijn, maximaal 30 punten)
- b) Noem per wijn zo precies als mogelijk de herkomst. Geef argumenten voor uw keus.
(5 punten per wijn, maximaal 10 punten)

Vraag 4 (Totaal maximaal 30 punten)

Glazen 8 en 9

Wijnen 8 en 9 hebben de zogenaamde bordeauxblend als basis.

- a) Vergelijk de wijnen 8 en 9 en bespreek per wijn de kwaliteit, ontwikkeling en het bewaarpotentieel.
(15 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)

Vraag 5 (Totaal maximaal 40 punten)

Glazen 10 en 11

Wijnen 10 en 11 komen uit dezelfde streek. Het zijn monocépages van twee verschillende variëteiten.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Noem de herkomst zo precies als mogelijk en geef argumenten voor uw keus.
(maximaal 10 punten)
- b) Noem per wijn het druivenras en geef argumenten voor uw keus.
(10 punten per wijn, maximaal 20 punten)
- c) Geef per wijn aan voor welk marktsegment hij zich leent. Beargumenteer uw keuze.
(5 punten per wijn, maximaal 10 punten)

Naam:

Vraag 6 (Totaal maximaal 20 punten)

Glas 12

Wijn 12 staat op zichzelf.

Beantwoord de volgende vraag.

- a) Geef voor deze wijn een technische proefnotitie waarin ook vinificatie en opvoeding zijn opgenomen.
(maximaal 20 punten)