

Naam:

---

**Vraag 1 (Totaal maximaal 40 punten)**

*Wijnen 1 en 2*

Wijnen 1 en 2 zijn mousserende wijnen. Beantwoord de volgende vragen.

- a) Noem per wijn zo precies als mogelijk de herkomst. Geef argumenten voor uw keus.  
(5 punten per wijn, totaal maximaal 10 punten)
- b) Geef per wijn een technische proefnotitie en verwijs naar de productiemethode.  
(10 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)
- c) Noem per wijn de dosage. Zonder argumenten.  
(5 punten per wijn, totaal maximaal 10 punten)

**Vraag 2 (Totaal maximaal 60 punten)**

*Wijnen 3, 4 en 5*

Wijnen 3, 4 en 5 zijn onversterkte wijnen. Beantwoord de volgende vragen.

- a) Beschrijf per wijn het oogstmoment en de vinificatie.  
(10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)
- b) Beschrijf per wijn de kwaliteit en het bewaarpotentieel.  
(10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)

**Vraag 3 (Totaal maximaal 40 punten)**

*Wijnen 6 en 7*

Wijnen 6 en 7 zijn versterkte wijnen.

- a) Noem per wijn de streek van herkomst en geef argumenten voor uw keus.  
(10 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)
- b) Geef per wijn een technische proefnotitie en verwijs naar de productiemethode.  
(10 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)

*Naam:*

---

**Vraag 4 (Totaal maximaal 60 punten)**

*Wijnen 8, 9 en 10*

Wijnen 8, 9 en 10 zijn portwijnen.

- a) Beschrijf de stijlverschillen tussen de wijnen.  
(totaal maximaal 15 punten)
- b) Bespreek per wijn de kwaliteit en het bewaarpotentieel.  
(10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)
- c) Bespreek per wijn de gastronomische inzetbaarheid.  
(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)