



Oefenexamen wijn SDEN-niveau 2

(Wijnoorkonde)

2019

Copyright 2019

**Dit boekje pas openen
als daarvoor
toestemming is gegeven!**

Datum en plaats examen: ..., ...

Duur: 60 minuten

Dit vak bestaat uit 50 meerkeuzevragen.

- 1** Gebruik uitsluitend het uitgereikte potlood.
- 2** Maak per vraag slechts één hokje zwart op uw antwoordblad.
- 3** U dient na afloop van het examen **dit examenboekje en het antwoordblad** in te leveren.

PUBLICATIEVERBOD / © COPYRIGHT

Niets uit dit examenboekje mag, al dan niet volledig, worden overgeschreven of op welke wijze dan ook worden overgenomen op straffe van onmiddellijke ontzegging van deelname aan het examen of ongeldig verklaren van het examenresultaat. Indien achteraf mocht blijken dat de kandidaat zich schuldig heeft gemaakt aan overtreding van deze bepaling, kan een schadevergoeding worden verlangd van maximaal € 2.500,- zijnde een deel van de waarde van de ontwikkeling van de opdrachtenbank. Voorts wordt de deelname aan volgende examens ontzegd.

Dit examen voldoet aan de normen voor SDEN-niveau 2



1

Welke wijn zit in glas 1?

- A Gewurztraminer, Alsace
 - B Sauvignon Blanc, Nieuw-Zeeland
-

2

Welke wijn zit in glas 2?

- A Chardonnay, Bourgogne
 - B Riesling Trocken, Mosel
-

3

Welke wijn zit in glas 3?

- A Gamay, Beaujolais
 - B Carmenère, Chili
-

4

Welke wijn zit in glas 4?

- A Pinot Noir, Bourgogne
 - B Rioja Reserva
-

5

Waar in de druif bevindt zich tannine?

- A In de schil en pitten van de druif.
 - B In het sap van de druif.
 - C Uitsluitend in de steeltjes van de druif.
-

6

Wat is de relatie tussen klimaat en wijnbouw?

- A Hoe koeler het klimaat, des te suikerrijker de druiven worden.
 - B In een warm en droog klimaat is de kans op schimmel klein.
 - C Veel neerslag heeft geen invloed op het rendement in de wijngaard.
-

7

In welke regel staan uitsluitend blauwe druivenrassen?

- A Chardonnay en malbec.
 - B Gewurztraminer en riesling.
 - C Grenache en sangiovese.
-

8

Wat is een verplichte aanduiding op een wijnetiket volgens de EU-wetgeving?

- A Alcoholgehalte in volumeprocenten.
- B Jaargang.
- C Zoetheid van de wijn.

9

Wat is de meest ideale temperatuur voor het uitschenken van een droge witte wijn?

- A Tussen de 3 à 5 graden Celsius.
 - B Tussen de 8 à 12 graden Celsius.
 - C Tussen de 16 à 18 graden Celsius.
-

10

In welke wijnstreek ligt de Côte d'Or?

- A Bordeaux.
 - B Bourgogne.
 - C Loire.
-

11

In welke wijnstreek ligt de AOP Chablis?

- A Beaujolais.
 - B Bourgogne.
 - C Loire.
-

12

Wat houdt het klaren van wijn in?

- A De wijn ondergaat een tweede gisting zodat deze mousserend wordt.
 - B De wijn wordt helder en stabiel gemaakt voor de botteling.
 - C Het oversteken van wijn op een andere tank zodat de wijn sneller rijpt.
-

13

Tot welke wijnstreek behoort Châteauneuf-du-Pape?

- A Bourgogne.
 - B Languedoc-Roussillon.
 - C Rhône.
-

14

Wat is een versterkte wijn?

- A Een wijn die gechaptaliseerd is om een hoger suikergehalte te verkrijgen.
- B Een wijn met minimaal 20% alcohol.
- C Een wijn waaraan tijdens of na de alcoholische gisting alcohol is toegevoegd.

15

Welk druivenras is wettelijk voorgeschreven voor de wijn met onderstaand etiket?

**GEORGES
DUBŒUF**

BEAUJOLAIS-VILLAGES

APPELLATION BEAUJOLAIS-VILLAGES CONTRÔLÉE



ALC.12,5% BY VOL.

PRODUCE OF FRANCE

750 ML

- A Gamay.
- B Pinot Noir.
- C Syrah.

16

Welke wijntype kan bij een nagerecht met chocolade geserveerd worden?

- A Barolo.
- B Rode Beaujolais.
- C PX.

17

Welke Franse wijngebieden produceren de meeste IGP-wijn (voorheen Vin de Pays)?

- A Beaujolais en Rhône.
- B Bordeaux en Bourgogne.
- C Languedoc en Roussillon.

18

Wat is een belangrijke functie van de bodem voor de wijnstok?

- A De bodem geeft de wijnstok beschutting tegen te grote hitte.
- B De bodem heeft geen belangrijke functie, behoudens de wijnstok te laten wortelen.
- C De bodem reguleert de watervoorziening van de wijnstok.

19

Welke wijntypes mogen onder de herkomstbenaming Champagne geproduceerd worden?

- A Alleen witte mousserende wijn.
- B Mousserende witte en rosé en stille rode wijn.
- C Mousserende witte en rosé wijn.

20

Welk druivenras is veel in de Elzas aangeplant?

- A Chenin blanc.
 - B Pinot blanc.
 - C Sauvignon blanc.
-

21

Welk Franse gebied staat bekend om de productie van rosé?

- A Anjou.
 - B Beaujolais.
 - C Elzas.
-

22

Welke herkomstbenaming kent zowel witte, rode als rosé wijn?

- A Chablis.
 - B Saint-Emilion.
 - C Sancerre.
-

23

Welk druivenras is onder andere toegestaan voor de herkomstbenaming Pomerol ?

- A Grenache.
 - B Merlot.
 - C Syrah.
-

24

Wat hebben wijnstreken als La Mancha en de Languedoc-Roussillon met elkaar gemeen?

- A De belangrijkste aangeplante druif is cabernet sauvignon.
 - B De zomers zijn warm tot heet en kennen weinig neerslag.
 - C Men produceert er hoofdzakelijk versterkte wijnen.
-

25

Welke AOP komt uit de wijnstreek Bordeaux?

- A Côte de Beaune.
 - B Côte Rôtie.
 - C Sauternes.
-

26

Wat is Vitis vinifera?

- A De druivensoort waar wijndruivenrassen als riesling, pinot noir etc. toe behoren.
- B Een insect dat phylloxera veroorzaakt, het afsterven van de wijnstok.
- C Het druivenras dat resistent is tegen vorst, schimmels en vocht.

27

In welke wijnstreek is de riesling dominant?

- A Marlborough.
 - B Rheingau.
 - C Soave.
-

28

In welke regel staan uitsluitend Duitse wijngebieden?

- A Baden, Pfalz en Rheinhessen.
 - B Mosel, Niederösterreich en Rheingau.
 - C Pfalz, Rheinhessen en Wachau.
-

29

Wat is een belangrijk kenmerk van de Duitse Mosel?

- A De aanplant wordt gedomineerd door chardonnay en pinot noir.
 - B Een warm klimaat t.o.v. de andere Duitse wijnstreken.
 - C Wijnbouw op steile hellingen.
-

30

Welk type wijn is DOC Soave?

- A Mousserende wijn.
 - B Rode wijn.
 - C Witte wijn.
-

31

Wat is een fino?

- A Een droge witte wijn met een laag natuurlijk alcoholgehalte.
 - B Een wijn die op niet geheel gevulde vaten heeft gerijpt, waarbij flor is gevormd.
 - C Een witte wijn met wat restzoet die op eikenhouten vaten heeft gerijpt.
-

32

Welk type wijn is DOCG Barolo?

- A Een elegante mousserende wijn.
- B Een frisse witte wijn met een klein zoetje.
- C Een rode wijn die goed kan rijpen.

33

Welke aanduiding is niet verplicht op dit etiket?



- A Collection Particulière.
- B Crémant de Bourgogne.
- C 750 ML.

34

Wat voor wijntype is cava?

- A Een mousserende wijn gemaakt volgens de traditionele methode.
- B Een rode aangesterkte wijn met 20% alcohol.
- C Een zoete wijn met maximaal 9% alcohol.

35

Wat is oloroso?

- A Een kleuraanduiding voor versterkte wijn.
- B Een madeira die een lange vatrijping heeft ondergaan.
- C Een versterkte wijn uit het sherrygebied.

36

Waar liggen de wijngebieden Rioja en Rueda?

- A Aan de oostkust van Spanje.
- B In het noordelijke deel van Spanje.
- C In het zuidelijke deel van Spanje.

37

Welke plaatsen van herkomst staan onder meer bekend om hoge rode kwaliteitswijnen?

- A Elzas en Wachau.
- B Montalcino en Hermitage.
- C Pfalz en Tokaj.

38

Wat hebben Port en Madeira met elkaar gemeen?

- A Deze wijnen worden verplicht met jaartal op de markt gebracht (vintage).
 - B Het zijn herkomstbenamingen voor versterkte wijnen.
 - C Het zijn wijnen uit respectievelijk Portugal en Spanje.
-

39

Wat is tawny port?

- A Het is de basiswijn voor witte port.
 - B Het is een gerijpte port van één oogstjaar.
 - C Het is een rode gerijpte port.
-

40

Waar liggen de belangrijkste wijngebieden in Oostenrijk?

- A In het noordwesten.
 - B In het oosten rondom Wenen.
 - C In het zuidwesten.
-

41

Wat is het effect van grijze rot op rijpe druiven?

- A Het heeft een negatieve invloed op de kleur, geur en smaak van wijn.
 - B Het is een voorwaarde voor de productie van zoete witte kwaliteitswijn.
 - C Van blauwe druiven kan geen rode wijn meer gemaakt worden, maar wel rosé.
-

42

Wat is de juiste schenkhoeveelheid om wijn te proeven en te beoordelen?

- A Het wijnproefglas minimaal twee derde gevuld.
 - B Het wijnproefglas tot circa één centimeter onder de rand gevuld.
 - C Het wijnproefglas tot circa een derde gevuld.
-

43

In welk land ligt het wijngebied Stellenbosch?

- A In Argentinië.
 - B In Australië.
 - C In Zuid-Afrika.
-

44

In welk land vindt de druivenoogst in februari/maart plaats?

- A In de Verenigde Staten.
- B In Spanje.
- C In Zuid-Afrika.

45

Waar ligt Napa Valley?

- A In Argentinië.
 - B In Californië.
 - C In Chili.
-

46

Waar liggen de meeste wijngaarden van Argentinië?

- A In de laagvlaktes.
 - B Op de glooiende heuvels aan de kust.
 - C Op de uitlopers van het Andesgebergte.
-

47

Waarom wordt chaptalisatie toegepast?

- A Om edelrot in de wijngaarden te bevorderen.
 - B Om een hoger alcoholgehalte in wijn te verkrijgen.
 - C Om een versterkte wijn te maken.
-

48

In welk land is de meeste syrah aangeplant voor de productie van rode wijn?

- A Australië.
 - B Italië.
 - C Portugal.
-

49

Wat is een goed alternatief voor witte Bourgogne op een restaurantkaart?

- A Duitse riesling.
 - B Nieuw-Zeelandse sauvignon blanc.
 - C Zuid-Afrikaanse chardonnay.
-

50

Door welk orgaan wordt alcohol in het lichaam afgebroken?

- A Lever.
- B Maag.
- C Nieren.

Bij 30 vragen goed, geslaagd.

