



# Oefenexamen SDEN-niveau 3

(Wijnbrevet)

# 2019

Copyright 2019

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

Datum en plaats examen: **datum, plaats**

Duur: 75 minuten

Dit vak bestaat uit 60 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 3



---

**1**

Welke wijn zit in glas 1?

- A 2017 Gewurztraminer, Alsace
  - B 2017 Riesling Trocken, Mosel
  - C 2017 Chablis
- 

**2**

Welk druivenras is gebruikt in glas 2?

- A Chardonnay
  - B Sauvignon Blanc
  - C Pinot Blanc
- 

**3**

Welke wijn zit in glas 3?

- A 2017 Sauvignon Blanc, Nieuw-Zeeland
  - B 2016 Chenin Blanc, Stellenbosch
  - C 2017 Riesling Halbtrocken, Pfalz
- 

**4**

Welke wijn zit in glas 4?

- A 2016 Carmenère, Chili
  - B 2017 Pinot Noir, Bourgogne
  - C 2014 Rioja Reserva
- 

**5**

Welke wijn zit in glas 5?

- A 2015 Bordeaux
  - B 2016 Valpolicella, Veneto
  - C 2016 Côtes du Rhône
- 

**6**

Welke wijn zit in glas 6?

- A 2018 Beaujolais
  - B 2017 Malbec, Argentinië
  - C 2017 Chianti
- 

**7**

Wanneer vindt het persen van de druiven plaats bij de vinificatie van droge witte wijn?

- A Halverwege de gisting.
- B Na de gisting.
- C Voor de gisting.

---

# 8

Hoe noemt men het op de juiste temperatuur brengen van een fles wijn?

- A Chambreeren.
  - B Decanteren.
  - C Fermenteren.
- 

# 9

Wat is de gebruikelijke gistingstemperatuur bij traditionele rode-wijnbereiding?

- A Tussen 15 en 20 °C.
  - B Tussen 25 en 32 °C.
  - C Boven 35 °C.
- 

# 10

Wanneer worden de druiven geperst bij de macération carbonique?

- A Als de wijn volledig vergist is.
  - B Direct na de oogst bij aankomst in de wijnkelder.
  - C Nadat de inweking onder koolzuurgas afgelopen is.
- 

# 11

Wat zijn de kristallen die in een fles wijn aangetroffen kunnen worden?

- A Kleurstof.
  - B Suiker.
  - C Wijnsteen.
- 

# 12

Welke geur heeft een wijn met de afwijking 'kurk'?

- A De geur van rottende eieren.
  - B Een gerijpt, oxidatief aroma.
  - C Een muf, stoffig aroma.
- 

# 13

Welke combinatie van wijntype en serveertemperatuur is juist?

	Wijn	Schenktemperatuur
A	Champagne Brut	12-15 °C.
B	Médoc	17-19 °C.
C	Sauternes	14-17 °C.

---

# 14

Welke witte wijn is jong gedronken op zijn best?

- A Entre-deux-Mers.
- B Puligny-Montrachet.
- C Sauternes.

# 15

Welke uitspraak over onderstaand etiket in relatie tot de EU-wetgeving is juist?



- A Inhoud van de fles en alcoholgehalte zijn verplichte vermeldingen.
- B Jaartal en producent zijn verplichte vermeldingen.
- C 'Produce of France' en 'mise en bouteille au château' zijn facultatieve vermeldingen.

# 16

Welke herkomstbenaming vertegenwoordigt de hoogste kwaliteitsklasse?

- A Appellation Bordeaux Protégée.
- B Appellation Graves Protégée.
- C Appellation Pessac-Léognan Protégée.

# 17

Welk druivenras is het meest aangeplant in de Haut-Médoc en welk in de Pomerol?

	Haut-Médoc	Pomerol
A	Cabernet franc	cabernet sauvignon
B	Cabernet sauvignon	merlot
C	Merlot	malbec

# 18

Welk château is als Premier Grand Cru Classé later toegevoegd aan het klassement van 1855?

- A Latour.
- B Margaux.
- C Mouton-Rothschild.

---

# 19

In welke regel staat de juiste combinatie van wijnstreek en belangrijkste druivenras in die streek?

	Wijnstreek	Druivenras
A	Barossa Valley	tempranillo
B	Chianti	syrah
C	Mendoza	malbec

---

# 20

Welke wijntype komt uit de Cahors?

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

---

# 21

Welk type wijn wordt onder de AOP Jurançon geproduceerd?

- A Alleen rode wijn.
- B Alleen witte wijn.
- C Alleen mousserende wijn.

---

# 22

Wat is phylloxera?

- A Een insect dat de wijnstok aantast.
- B Een ongewenste gistsoort die azijnsteek veroorzaakt.
- C Een schimmel die grijze rot op de druiven veroorzaakt.

---

# 23

Welke twee rode AOP-wijnen komen uit de Loire?

- A Bourgueil en Chinon.
- B Coteaux du Layon en Vouvray.
- C Menetou-Salon en Savennières.

---

# 24

Wat is een belangrijk bestanddeel van de bodem in de Champagne streek?

- A Graniet.
- B Kalksteen.
- C Leisteen.

---

# 25

Welke druivenrassen mag men onder andere gebruiken voor de AOP Alsace?

- A Chardonnay, muscadet en riesling.
  - B Chenin, gewurztraminer en viognier.
  - C Pinot gris, pinot noir en sylvaner.
- 

# 26

Wat is de betekenis van de aanduiding Edelzwicker op een etiket van Elzasser wijn?

- A De wijn is gemaakt van druiven die aangetast zijn door edelrot (pourriture noble).
  - B De wijn is gemaakt van laat geoogste druiven van het edele ras riesling.
  - C De wijn is gemaakt van verschillende druivenrassen.
- 

# 27

Welke druivenrassen zijn in de Bourgogne streek aangeplant?

- A Cabernet sauvignon en syrah.
  - B Merlot en pinot noir.
  - C Pinot noir en gamay noir à jus blanc.
- 

# 28

Uit welke wijnstreek komen Pommard en Meursault?

- A Uit de Côte de Beaune.
  - B Uit de Côte de Nuits.
  - C Uit de Mâconnais.
- 

# 29

Op welke wijn in de Jura vormt zich fleur (flor) tijdens de vinificatie?

- A L' Etoile.
  - B Vin de Paille.
  - C Vin Jaune.
- 

# 30

Welke wijnstreken bevinden zich in het zuiden van Frankrijk?

- A Bandol en Corbières.
  - B Cahors en Saumur.
  - C Pomerol en Pommard.
- 

# 31

In welke wijnstreek wordt macération carbonique regelmatig toegepast?

- A Alsace.
- B Beaujolais.
- C Bordeaux.

---

**32**

Welk druivenras wordt gebruikt voor rode wijn met de AOP's Hermitage en Côte Rôtie?

- A Cinsault.
  - B Grenache.
  - C Syrah.
- 

**33**

Welk wijntype produceert men hoofdzakelijk in de Provence?

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

**34**

Uit welk wijndistrict komen de AOP-wijnen Minervois en Corbières?

- A Uit de Languedoc.
  - B Uit de Provence.
  - C Uit de Rhône.
- 

**35**

Welk wijntype wordt geproduceerd onder de AOP's Banyuls en Rivesaltes?

- A Mousserende wijn.
  - B Vin doux naturel.
  - C Witte wijn.
- 

**36**

Wat is chaptalisatie?

- A Het stoppen van de gisting door toevoeging van suiker en sulfiet.
  - B Het toevoegen van suiker aan most of gistende wijn.
  - C Het verhogen van het alcoholgehalte door toevoeging van most.
- 

**37**

Wat is het synoniem in Frankrijk voor spätburgunder?

- A Gamay.
  - B Malbec.
  - C Pinot noir.
- 

**38**

In welke Duitse wijnstreek overheersen blauwe druivenrassen?

- A Ahr.
  - B Pfalz.
  - C Rheinhessen.
-



# 39

In welke regel staan uitsluitend witte Italiaanse druivenrassen?

- A Barbera, garganega en molinara.
- B Corvina, sangiovese en verdicchio.
- C Malvasia, moscato en trebbiano.

# 40

Wat is Soave?

- A Soave is een droge witte wijn uit het noorden van Italië.
- B Soave is een versterkte wijn uit Noord-Oost Italië.
- C Soave kan zowel witte wijn als rosé zijn uit centraal Italië.

# 41

In welke regel staat de juiste herkomstbenaming en wijnregio?

	Toscane	Umbrië
A	Barolo	Bolgheri
B	Valpolicella	Lambrusco
C	Vino Nobile di Montepulciano	Orvieto

# 42

In welke regel staan de juiste herkomstaanduidingen voor zowel de witte als de rode wijn?

	witte wijn	rode wijn
A	Barbera d'Asti	Chianti
B	Montepulciano d'Abruzzo	Bardolino
C	Orvieto	Barbaresco

# 43

Welke van de volgende Italiaanse begrippen is juist?

- A Frizzante betekent dat deze wijn koel moet worden geschonken.
- B Passito betekent dat deze wijn uitstekend bij pastagerechten past.
- C Ripasso is een wijnmaaktechniek die kleur, kracht en smaak aan jonge wijn toevoegt.

# 44

Hoe heten de drie subregio's van Rioja?

- A Alavesa, Alta en Baja.
- B Alta, Jumilla en Rueda.
- C Baja, Bullas en Yecla.

---

# 45

Welke bewering is juist?

- A Cava mag uitsluitend volgens de traditionele methode worden geproduceerd.
  - B Cava mag zowel volgens de cuve close als traditionele methode geproduceerd worden.
  - C Cava mag zowel volgens de traditionele methode als met toevoeging van koolzuurgas worden geproduceerd.
- 

# 46

In welke fase van de wijnbereiding wordt sherry versterkt?

- A Na de alcoholische vergisting.
  - B Nadat de suiker gedeeltelijk is omgezet in alcohol.
  - C Vlak voordat de wijn wordt gebotteld.
- 

# 47

Welk van de volgende wijngebieden ligt in Portugal?

- A Dão.
  - B La Mancha.
  - C Navarra.
- 

# 48

Welke bewering over port is juist?

- A Er bestaat rode en witte port.
  - B Een Colheita port is een assemblage van diverse oogstjaren.
  - C Vintage port mag pas na zes jaar gebotteld worden.
- 

# 49

In welke regel staan uitsluitend Griekse wijngebieden?

- A Almansa en Samos.
  - B Marsala en Montsant.
  - C Nemea en Santorini.
- 

# 50

Welke bewering over Luxemburgse wijn is juist?

- A De Luxemburgse wijnwetgeving valt onder die van Frankrijk.
  - B Het Marque Nationale is een kwaliteitslabel voor Luxemburgse wijn.
  - C Luxemburg produceert uitsluitend stille droge witte wijn.
- 

# 51

Waar in Oostenrijk bevinden zich de meeste wijngaarden?

- A In het noorden.
- B In het oosten.
- C In het westen.

---

**52**

Welk wijngebied staat onder meer bekend vanwege de zinfandel druif?

- A Californië.
- B Catalunya.
- C Mendoza.

---

**53**

Welke bewering over de Chileense wijnbouw is juist?

- A Carmenère is het meest aangeplante druivenras.
- B De wijnbouw concentreert zich in het noordelijk deel van het land.
- C Irrigatie is in de meeste wijnbouwstreken noodzakelijk.

---

**54**

Welke bewering met betrekking tot onderstaand etiket is juist?



- A De druiven voor deze wijn zijn in het najaar van 2009 geoogst.
- B De wijn is afkomstig uit het zuidwesten van Zuid-Afrika.
- C Het is een witte wijn uit Zuid-Afrika.

---

**55**

In welke staat van de Verenigde Staten bevinden zich de wijngebieden Napa Valley en Central Valley?

- A In California.
- B In Oregon.
- C In Washington State.

---

**56**

In welk land ligt de wijnstreek Mendoza?

- A Argentinië.
- B Portugal.
- C Spanje.

---

# 57

In welke staat van Australië bevinden zich de meeste wijngaarden?

- A In New South Wales.
- B In South Australia.
- C In Victoria.

---

# 58

Welk wijntype past het beste bij een koude visschotel?

- A Een droge witte wijn.
- B Een Médoc.
- C Een vin doux naturel.

---

# 59

Wat is het afbraaktempo van één standaardglas alcohol door het lichaam?

- A 15 à 30 minuten.
- B 1 à 1,5 uur.
- C 2 à 3 uur.

---

# 60

In welk land vindt de druivenoogst in het begin van het jaar plaats?

- A In Chili.
- B In de Verenigde Staten.
- C In Spanje.

Bij 36 vragen goed geslaagd. (Men moet minimaal 2 wijnen goed hebben)



**EINDE EXAMEN**