

Oefenexamen SDEN 3A

Dit oefenexamen bestaat uit 60 meerkeuzevragen. De vragen gaan over de volgende delen uit het boek *'Ik weet veel van wijn'* (Van der Rijst en Horstink, SWON, 2020, isbn 978 908 2666 113):

- deel 1, 'Van bodem tot botteling',
- deel 3, 'Omgaan met wijn',
- deel 4, 'Zo veel weet je nu van wijn'.

Wil je de **antwoorden** (met paginaverwijzing) ontvangen, stuur dan even een mailtje naar erikpijs@upcmail.nl.



Oefenexamen SDEN 3A

- 1 Wat is een ander woord voor *maritiem klimaat*?
 - A Semicontinentaal klimaat.
 - B Zeeklimaat.
 - C Mediterraan klimaat.

- 2 Wat is waar over een *warm wijnklimaat*?
 - A Alleen vroegrijpende druiven gedijen er goed.
 - B Alleen laatrijpende druiven gedijen er goed.
 - C Vroeg- én laatrijpende druiven gedijen er goed.

- 3 Welke druivenrassen zijn geschikt voor een *warm tot heet wijnklimaat*?
 - A Palomino, monasterell en malbec.
 - B Zinfandel, cabernet franc en merlot.
 - C Chardonnay, pinot noir en carignan.

- 4 Wat verstaan we in de wijnbouw onder een *mesoklimaat*?
 - A Het klimaat in de wijngaard, bijvoorbeeld Côte Brune.
 - B Het lokale klimaat van een deel van een wijng gebied, bijvoorbeeld Chablis.
 - C Het regionale klimaat van een heel wijng gebied, bijvoorbeeld Bordeaux.

- 5 Wat is het gevolg van *gebrekkige fotosynthese* in de wijnbouw?
 - A De druivenplant wordt gevoelig voor druifluïs.
 - B De druiven krijgen te weinig suikers.
 - C De druiven krijgen te weinig zuren.

- 6 Waarom is een goede *drainage* belangrijk voor de wijngaardbodem?
 - A Omdat dat voorkomt dat de wortels gaan rotten.
 - B Omdat daardoor meer voedingsstoffen in de druivenplant komen.
 - C Omdat daardoor schimmelziektes voorkomen worden.

- 7 Wat voor *bodem* heeft de Mosel?
 - A Kalk.
 - B Leisteen.
 - C Kiezel.

- 8 Waarom is in Spanje de gemiddelde *plantdichtheid* lager dan in Duitsland?
 - A Omdat in Spanje de grondprijs lager is.
 - B Omdat het in Spanje droger is.
 - C Omdat er in Spanje andere druiven aangeplant staan.

- 9 Wat is waar over de *opbrengst per hectare* in de wijnbouw?
 - A Voor kwaliteitswijnen is een lage opbrengst per hectare wenselijk.
 - B Voor kwaliteitswijnen is een hoge opbrengst per hectare wenselijk.
 - B Er is geen verband tussen de kwaliteit van de wijn en de opbrengst per hectare.

Oefenexamen SDEN 3A

- 10 Wat is *Bordeauxse pap*?
- A Een mix van kruiden die geplant wordt in de wijngaard om schimmels te voorkomen.
 - B Een mix van kopersulfaat, kalk en water om schimmels te voorkomen.
 - C Een vloeistof die in de wijngaard gebruikt wordt om bevriezing te voorkomen.
- 11 Wat betekent *veraison*?
- A Indroging van de druif aan de stok.
 - B Zwavel sproeien tegen meeldauw.
 - C Kleuromslag van de druif.
- 12 Bij welke *weersomstandigheden* gaat de druivenplant dood?
- A Bij langdurige vorst van meer dan -15 graden.
 - B Bij langdurige hitte van meer dan 35 graden.
 - C Bij langdurige hagel.
- 13 Waarom kiest een wijnboer voor *vroege snoei*?
- A Omdat de druiven dan beter rijpen.
 - B Om te voorkomen dat de plant gaat woekeren.
 - C Om te voorkomen dat er onrijpe druiven in de oogst komen.
- 14 Wat is een verschil tussen *biologische* en *conventionele* wijnbouw.
- A Het gebruik van kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen.
 - B Het type druiven dat aangeplant wordt.
 - C De stand van de sterren tijdens het oogsten.
- 15 Welke land is niet door *phylloxera* getroffen eind 19^{de} eeuw?
- A Australië
 - B Zuid-Afrika
 - C Chili
- 16 Welke druif heeft de kortste *rijpingstijd*?
- A Cabernet sauvignon.
 - B Malbec.
 - C Pinot noir.
- 17 Wat is de meest aangeplante witte *vitis vinifera* druif ter wereld?
- A Trebbiano.
 - B Airén.
 - C Chardonnay.
- 18 Welke druif heeft van zichzelf de *hoogste zuren*?
- A Gewürztraminer.
 - B Macabeo.
 - C Chenin blanc.

Oefenexamen SDEN 3A

- 19 Wat is een synoniem voor de *muscadet-druif*?
A Melon de bourgogne.
B Viura.
C Moscatel.
- 20 Welke druif rijpt vrijwel nooit op hout?
A Chenin blanc.
B Chardonnay.
C Riesling.
- 21 Welke druif heeft van zichzelf de hoogste *tannines*?
A Nebbiolo.
B Merlot.
C Barbera.
- 22 Wat is een *synoniem* voor Malbec?
A Cannonau.
B Cot.
C Brunello.
- 23 Waar bevinden zich bij de druif de meest *harde tannines*?
A In het sap.
B In de schil.
C In de steel.
- 24 Wanneer heeft de druif de *hoogste zuren en het minste suiker*?
A In de vroege zomer.
B In de hoogzomer.
C In de nazomer.
- 25 Waarom kiest een wijnboer voor *surmaturation*?
A Omdat de wijnboer hoger zuren wil behouden in de druif.
B Omdat de wijnboer ziektes wil voorkomen in de druif.
C Omdat de wijnboer de druif wil laten indrogen.
- 26 Waarom wordt er in Californië *eerder geoogst* dan in Duitsland?
A Omdat het in Californië warmer is dan in Duitsland.
B Omdat er in Californië vooral machinaal geoogst wordt.
C Omdat Californië op het zuidelijk halfrond ligt.
- 27 Hoe kan de wijnboer *spontane vergisting* meteen na het plukken voorkomen?
A Door 's nachts te oogsten.
B Door machinaal te oogsten.
C Door meteen suikers gisten bij de druiven te doen.

Oefenexamen SDEN 3A

- 28 Hoeveel *suiker* voegt de wijnmaker toe om 2% meer alcohol in de wijn te krijgen?
- A 2 gram suiker.
 - B 17,5 gram suiker.
 - C 35 gram suiker.
- 29 Hoe kan een wijnmaker *aanzuren*?
- A Door onrijpe druiven mee te laten vergisten.
 - B Door bepaalde zouten toe te voegen.
 - C Door de wijn tijdig te filteren.
- 30 Hoeveel *mg sulfiet* per liter is in de EU maximaal toegestaan voor rode wijn?
- A 200 mg per liter
 - B 150 mg per liter
 - C 400 mg per liter
- 31 Wat neem je bij het proeven waar als er *teveel zwavel* in de wijn zit?
- A De wijn is stroef.
 - B De wijn brandt door de hoge alcohol.
 - C De wijn prikt in de neus.
- 32 Welke activiteiten horen bij het *corrigeren van de most*?
- A Chaptaliseren en vergisten.
 - B Ontzuren en aanzuren.
 - C Zwavelen en oogsten.
- 33 Wat is de *vergistingstemperatuur* van witte wijn?
- A 10-16 graden.
 - B 16-22 graden.
 - C 22-28 graden.
- 34 Waarom kiest een wijnmaker voor *malolactische omzetting*?
- A Om harder appelzuur om te zetten in milder melkzuur.
 - B Om het restzoetgehalte te verlagen.
 - C Om tannines rijper te maken.
- 35 Wat kenmerkt wijnen die met *macération carbonique* gemaakt zijn?
- A Het zijn typische bewaarwijnen.
 - B Het zijn fruitige wijnen die je jong moet drinken.
 - C Het zijn altijd witte wijnen.
- 36 Welk deel van de wijn heeft de *hoogste kwaliteit* bij de productie van rode wijn?
- A De marc.
 - B De vin de goutte.
 - C De vin de presse.

Oefenexamen SDEN 3A

- 37 Welke *manier van rijping* heeft de meeste invloed op de smaak en kleur van de wijn?
- A Rijping in cement.
 - B Rijping in RVS.
 - C Rijping op kleine houten vaten.
- 38 Wat is de inhoud van een *pièce* uit de Bourgogne?
- A 228 liter
 - B 600 liter
 - C minimaal 100 liter
- 39 Wat is *klaren* van een wijn?
- A Het depot in de wijn laten zakken en verwijderen.
 - B De wijn klaar maken voor transport.
 - C De wijn filteren.
- 40 Hoe wordt rosé gemaakt volgens de *saignée-methode*?
- A Door blauwe druiven kort te vergisten en sap weg te laten lopen.
 - B Door blauwe druiven direct licht te persen.
 - C Door witte en rode wijn te mengen.
- 41 Wat is een verschil tussen een *vin doux naturel* (VDN) en *port*?
- A VDN heeft een lager alcoholpercentage dan port.
 - B VDN heeft een hoger alcoholpercentage dan port.
 - C Port heeft restzoet, VDN niet.
- 42 Waarom wordt bij de productie van champagne *liqueur de tirage* gebruikt?
- A Om de champagne brioche-aroma's te geven.
 - B Om de tweede vergisting in de fles te realiseren.
 - C Om de champagne een bepaalde hoeveelheid restzoet te geven.
- 43 Wat is het effect van een lange *lie-rijping* bij champagne?
- A De zuren nemen af.
 - B De wijn wordt complexer.
 - C De wijn is minder lang houdbaar.
- 44 Welke wijn wordt volgens de *Charmat-methode* gemaakt?
- A Prosecco.
 - B Cava.
 - C Champagne.
- 45 Wat is in de Europese wijnwetgeving het verschil *parelwijn* en *mousserende wijn*?
- A De mate van versterking.
 - B De afsluiting van de fles.
 - C De koolzuurdruk.

Oefenexamen SDEN 3A

- 46 Wat is het doel van *wijnwetgeving*?
- A Drankgebruik beperken.
 - B Omzet van wijnboeren garanderen.
 - C Authenticiteit van de wijn waarborgen.
- 47 Welke wijnregio ligt in de *warmste* (CIIB) zone in Europa?
- A Jerez.
 - B Piëmonte.
 - C Rioja.
- 48 Wat is de hoogste *wijnaanduiding* in Spanje?
- A IGP.
 - B DO.
 - C DOCa.
- 49 Wat is een vrijwillige vermelding op een *etiket* van een fles wijn?
- A Land van herkomst.
 - B Oogstjaar.
 - C Alcoholgehalte.
- 50 Wat is een voorbeeld van een *floraal aroma*?
- A Buxus.
 - B Paprika.
 - C Roos.
- 51 Welke stof veroorzaakt *oxidatie* van wijn?
- A Zuurstof.
 - B Koolzuur.
 - C Gist.
- 52 Bij wijn van welk druivenras is *Goût de petrol* kenmerkend?
- A Chenin blanc.
 - B Sauvignon blanc.
 - C Riesling.
- 53 Wat is het doel van *karafferen*?
- A Ouderdom van de wijn vaststellen.
 - B Wijn in aanraking brengen met zuurstof.
 - C Zuurgraad verlagen.
- 54 Welke wijn moet het koelste geserveerd worden?
- A Sauvignon blanc
 - B Rosé
 - C Prosecco

Oefenexamen SDEN 3A

- 55 Wat is de inhoud van wijnfles formaat *magnum*?
- A 1,5 liter
 - B 3 liter
 - C 4,5 liter
- 56 Wat gebeurt er met wijn waarvan je de fles enkele dagen open laat?
- A De wijn wordt lichter van kleur.
 - B De wijn krijgt meer tannines.
 - C De wijn wordt zuurder.
- 57 Wat betekent *smaakgehalte* van een wijn?
- A Het mondgevoel.
 - B De structuur.
 - C De intensiteit.
- 58 Wat betekent *harmonie* bij een wijn-spijscombinatie?
- A De smaakeigenschappen van spijs en wijn lijken op elkaar.
 - B De smaakeigenschappen van wijn en spijs contrasteren.
 - C De wijn wordt vlak in combinatie met het gerecht.
- 59 Welke sherry combineert goed met een chocoladedessert?
- A Fino sherry.
 - B PX sherry.
 - C Oloroso sherry.
- 60 Bob is 63 en heeft twee jaar een rijbewijs. Met *hoeveel glazen* wijn mag hij auto rijden?
- A Nul glazen.
 - B Een glas.
 - C Twee glazen.