

## Oefenexamen SDEN 3C

Dit oefenexamen bestaat uit 55 meerkeuzevragen. De vragen gaan over deel 2, hoofdstuk 2 t/m 7 (Europa m.u.v. Frankrijk) van het boek *'Ik weet veel van wijn'* (Van der Rijst en Horstink, SWON, 2020, isbn 978 908 2666 113):

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



## Oefenexamen SDEN 3C

- 1 Op welke *breedtegraad* liggen de Italiaanse wijngebieden?
  - A 37-43 graden noorderbreedte.
  - B 43-49 graden noorderbreedte.
  - C 49-55 graden noorderbreedte.
  
- 2 Wat betekent *classico* in de Italiaanse wijnwet?
  - A De wijn wordt op een klassieke wijze gemaakt.
  - B De wijn heeft een hoger alcoholgehalte.
  - C De wijngaarden liggen in een oorspronkelijk productiegebied.
  
- 3 Welke *wijnen* worden van Nebbiolo gemaakt?
  - A Barbera en Cortese.
  - B Nebbiolo en Barbaresco.
  - C Arneis en Asti Spumante.
  
- 4 Wat is de meest aangeplante *druif* van Piëmonte?
  - A Barbera.
  - B Nebbiolo.
  - C Barolo.
  
- 5 Welk *verschil* is er tussen Prosecco spumante en Prosecco frizzante?
  - A Frizzante heeft een hogere koolzuurdruk dan spumante.
  - B Frizzante heeft een lagere koolzuurdruk dan spumante.
  - C Frizzante wordt van de Glera-druif gemaakt, spumante niet.
  
- 6 Hoe wordt een *Valpolicella Ripasso* gemaakt?
  - A Door tijdens de gisting terug te koelen, zodat er een zoet wijn ontstaat.
  - B Door de druiven 100 dagen in te laten drogen.
  - C De wijn gist nog een keer op de resten van de ingedroogde amaronedruiven.
  
- 7 In welk *wijngebied* staan de lokale druiven *lagrein* en *teroldego* aangeplant?
  - A Trentino-Alto Adige.
  - B Emilia-Romagna.
  - C Veneto.
  
- 8 Wat is een *Franciacorta-wijn*?
  - A Een zoete versterkte wijn.
  - B Een witte wijn van de garganega-druif
  - C Een mousserende wijn die door tweede vergisting op fles gemaakt is.
  
- 9 Hoeveel *procent* van Chianti-classico moet uit *sangiovese* bestaan?
  - A 40%.
  - B 60%.
  - C 80%.

## Oefenexamen SDEN 3C

- 10 Wat is een *synoniem* voor sangiovese in Montepulciano?  
A Brunello.  
B Prugnolo.  
C Malvasia.
- 11 Wat is een bekende *witte wijn* uit Umbrië?  
A Verdicchio dei Castelli de Jesi.  
B Montefalco Sagrantino.  
C Orvieto.
- 12 In welke *wijnregio* vind je de Rosso Piceno en Rosso Conero??  
A Umbrië.  
B Abruzzo.  
C Marche.
- 13 Wat onderscheidt het *landschap* van Puglia van andere Italiaanse wijnregio's?  
A Puglia is vlakker.  
B Puglia is bergachtiger.  
C Puglia bestaat uit een vulkaanlandschap.
- 14 Met welk *land* kun je de grootte het wijngaardareaal van Sicilië vergelijken?  
A Oostenrijk.  
B Duitsland.  
C Portugal.
- 15 Bij welke *vulkaan* staat veel nerello mascalese aangeplant??  
A Vesuvius.  
B Etna.  
C Stromboli.
- 16 Tussen welke *breedtegraden* ligt Spanje?  
A 31-36.  
B 36-41.  
C 41-46.
- 17 Waarom is de *druivenopbrengst* per ha in Spanje lager dan in Frankrijk?  
A Vanwege het type druiven.  
B Omdat het in Spanje bergachtiger is.  
C Vanwege het droge, warme klimaat.
- 18 Wat is de meest geproduceerde wijn in Spanje?  
A Rode stille wijn.  
B Witte stille wijn.  
C Cava.

## Oefenexamen SDEN 3C

- 19 Welk *verschil* tussen Champagne en Cava wordt door klimaat veroorzaakt?  
A Alcoholgehalte.  
B Restzoet.  
C Zuurgraad.
- 20 Welke *wijngebieden* in Spanje hebben een DOCa-status?  
A Ribera del Duero en Rueda.  
B Somamтана en Rias Baixas.  
C Rioja en Priorat.
- 21 Wat is *licorella*?  
A Een wijze van snoeien en geleiden van druivenstokken.  
B Een proeflokaal in de Penedés.  
C Verweerde leisteen.
- 22 Hoe lang moet een rode Rioja gran reserva op hout *rijpen*?  
A Eén jaar.  
B Twee jaar.  
C Drie jaar.
- 23 Wat is een *legendarische wijn* uit Ribera del Duero?  
A De Unico van Vega Sicilia  
B De aragonez van Somontano  
C De tinta fino uit Rueda
- 24 Hoe heet *tempranillo* in Ribera del Duero?  
A Aragonez.  
B Tinta de Toro.  
C Tinto fino.
- 25 Hoeveel *verdejo* moet er on DO Rueda zitten?  
A 50%.  
B 85%.  
C 100%.
- 26 Welke *bodem* heeft Rias Baixas?  
A Graniet.  
B Kalk.  
C Lava.
- 27 Welk land heeft ongeveer evenveel *wijngaardoppervlakte* als La Mancha?  
A Portugal.  
B Duitsland.  
C Frankrijk.

## Oefenexamen SDEN 3C

- 28 Tot welk *alcoholgehalte* wordt Oloroso versterkt?
- A 11 à 12%.
  - B 14 à 15%.
  - C 17 à 18%.
- 29 Waarom proef je in Sherry geen effecten van *houtrijping*?
- A Omdat sherry versterkt wordt.
  - B Omdat sherry op oude houten vaten rijpt.
  - C Omdat sherry niet op hout rijpt.
- 30 Wat voor wijn is een *Vinho Verde*?
- A Een stevige houtgerijpte witte wijn uit Minho.
  - B Een frisse droge witte wijn met wat koolzuurpareling.
  - C Een droge mousserende wijn, spumante stijl.
- 31 Wat is het *verschil* tussen een versterkte rode Port en droge rode Douro-wijn?
- A Een Port is altijd een monocepage, een droge Douro niet.
  - B Een Port is altijd een blend, een droge rode Douro niet altijd.
  - C Port wordt van andere druiven gemaakt.
- 32 Welke Port heeft het minste contact met *zuurstof* tijdens de rijping?
- A Ruby.
  - B Tawny.
  - C Colheita.
- 33 Wel Portugees *wijngebied* ligt het meest zuidelijk?
- A DÃO.
  - B Alentejo.
  - C Bairrada.
- 34 Wat is de *zoetste* Madeira?
- A Sercial.
  - B Malmsey.
  - C Verdelho.
- 35 Waarom maken steeds minder Duitse wijnhuizen *Prädikatsweinen*?
- A Omdat deze wijnhuizen minder zoete en meer droge wijnen maken.
  - B Vanwege de klimaatopwarming.
  - C Omdat deze wijnhuizen meer zoete en minder droge wijnen maken.
- 36 Waar is de *VDP-classificatie* in Duitsland op gebaseerd?
- A Op terroir.
  - B Op mostgewicht.
  - C Op type vinificatie.

## Oefenexamen SDEN 3C

- 37 Wat beïnvloedt het *klimaat* van de Ahr?  
A De zuidelijke ligging, tegen Baden aan.  
B De aanwezigheid van een rivier.  
C De steile hellingen en leisteenbodem.
- 38 Wat is een *verschil* tussen Mosel en Nahe?  
A De Mosel heeft een schieferbodem, de Nahe een vulkanische bodem.  
B De Mosel heeft vooral een aanplant met riesling, de Nahe niet.  
C De Nahe ligt niet aan een rivier, de Mosel wel.
- 39 Hoe heet de *rode wijn-enclave* in de Rheingau??  
A Johannisberg.  
B Assmannshausen.  
C Eberbach.
- 40 Wat is de meest aangeplante *blauwe druif* in Rheinhessen?  
A Dornfelder.  
B Merlot.  
C Spätburgunder.
- 41 Wat is de meest aangeplante *druif* van de Pfalz?  
A Riesling.  
B Dornfelder.  
C Müller-Thurgau.
- 42 Wat is het meest toonaangevende *district* van Baden?  
A Bodensee.  
B Kaiserstuhl.  
C Burgunderland.
- 43 Wat betekent *Frankisch tröcken*?  
A Maximaal 2 gram restzoet.  
B Maximaal 4 gram restzoet.  
C Maximaal 6 gram restzoet.
- 44 Waar is de *indeling* van Steinfeder, Federspiel, Smaragd op gebaseerd?  
A Op restzoet in de wijn.  
B Op rijpheid van de druif.  
C Op ligging van de wijngaard.
- 45 Waar in Oostenrijk ondergaan druiven *edele rotting*?  
A In Burgenland bij de Neusiedlersee.  
B In Kamptal.  
C In Steiermark.

## Oefenexamen SDEN 3C

- 46 Wat is een *Dôle-wijn*?  
A Een rosé van fendant en pinot noir.  
B Een blend van gamay en pinot noir.  
C Een mousserende wijn van chasselas.
- 47 Welk van de onderstaande landen heeft ongeveer evenveel *ha wijngaarden* als Portugal?  
A Roemenië.  
B Bulgarije.  
C Kroatië.
- 48 Wat is een *Tokaji Aszú* – wijn?  
A Een witte wijn uit Kroatië.  
B Een zoete wijn uit Hongarije.  
C Een rode wijn uit Bulgarije
- 49 Wat is *Samos-wijn*?  
A Een VDN.  
B Een versterkte wijn.  
C Een stille rode wijn.
- 50 In welk Beneluxland staan relatief de meeste *hybridedruiven*?  
A België  
B Nederland.  
C Luxemburg.
- 51 Wat is de belangrijkste *druif* voor rode wijn in Hongarije?  
A Merlot.  
B cabernet sauvignon.  
C Kékfrankos.
- 52 Hoeveel procent van de wijnproductie in *Kroatië en Slovenië* is wit??  
A 10 à 30%.  
B 30 à 50%.  
C 60 à 80%.
- 53 Wat voor wijn wordt er in Bulgarije van *mavrud en melnik* gemaakt?  
A Een witte wijn.  
B Een mousserende zoete wijn.  
C Een rode wijn.
- 54 Wat is het vijfde wijnland van Europa in wijngaardareaal?  
A Bulgarije.  
B Griekenland.  
C Roemenië.

## Oefenexamen SDEN 3C

- 55 Waar is de Luxemburgse Marque Nationale op gebaseerd?
- A Suikergehalte van de most.
  - B Terroir en gebruikte druiven.
  - C Punten na een keuring van de wijnen.