

Oefenexamen SDEN 1

Dit oefenexamen bestaat uit 45 meerkeuzevragen. De vragen gaan over het boek *'Ik weet wat van wijn'* (Van der Rijst, SWON, 2019, isbn 978 90 9027318-1).

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



Oefenexamen SDEN 1

- 1 Wat is het verschil tussen een *droge* en een *zoete* wijn?
 - A Een droge wijn is altijd stil, een zoete wijn is altijd mousserend.
 - B Een droge wijn heeft geen restzoet meer, een zoete wijn wél.
 - C Een droge wijn is altijd wit, een zoete wijn is altijd rosé.

- 2 Welke druif voor witte wijn is geschikt om op *hout* te rijpen?
 - A Chardonnay.
 - B Riesling.
 - C Sauvignon blanc.

- 3 In welke Frans wijng gebied staat veel *chenin blanc* aangeplant?
 - A Bordeaux.
 - B Champagne.
 - C Loire.

- 4 Met welke druif zit merlot in een *Bordeaux-blend*?
 - A Pinot noir.
 - B Syrah.
 - C Cabernet sauvignon.

- 5 In welke land staat vooral *sangiovese* aangeplant?'
 - A Spanje.
 - B Italië.
 - C Frankrijk.

- 6 Waar in de druif zitten de *gisten*?
 - A Op de schil.
 - B In het vruchtvlees.
 - C In de pitten.

- 7 Wat is de juiste *volgorde* bij het wijn maken?
 - A Oogsten, rijpen, vergisten.
 - B Oogsten, vergisten, rijpen.
 - C Vergisten, oogsten, rijpen.

- 8 Hoe komt er *alcohol* in wijn?
 - A Gisten zetten zuren om in alcohol.
 - B Gisten zetten druivenpitten om in alcohol.
 - C Gisten zetten suikers om in alcohol.

- 9 Wat betekent '*blenden van wijn*'?
 - A Wijn van meerdere druivenrassen maken.
 - B De wijn bottelen.
 - B De wijn filteren.

Oefenexamen SDEN 1

- 10 Wat is een verschil tussen *rode wijn* en *witte wijn* maken?
A Bij rood wordt na de vergisting geperst, bij wit ervoor.
B Bij rood wordt er voor de vergisting geperst, bij wit erna.
C Bij wit wordt niet geperst, bij rood wel.
- 11 Welk effect heeft *houtrijping* op wijn?
A De wijn wordt langer houdbaar.
B De wijn wordt zuurder.
C De wijn wordt zachter.
- 12 Welk effect heeft rijpen op een *tank*?
A De wijn wordt zachter.
B De wijn blijft fris en fruitig.
C De wijn krijgt meer alcohol.
- 13 Hoe wordt rosé gemaakt?
A Door na de vergisting kleurstof toe te voegen aan de witte wijn.
B De schillen van blauwe druiven gisten kort mee.
C Door witte wijn en rode wijn te mengen.
- 14 Hoe komt *koolzuur* in champagne?
A Door een tweede vergisting waarbij het koolzuur niet kan ontsnappen.
B Door de druiven heel vroeg te oogsten.
C Doordat bij de eerste vergisting het koolzuur niet kan ontsnappen.
- 15 Wat is een *versterkte* wijn?
A Een wijn die met koolzuur is versterkt.
B Een wijn die intens is van smaak.
C Een wijn waarbij tijdens of na de vergisting alcohol wordt toegevoegd.
- 16 Wat zegt *smaakgehalte/intensiteit* over een wijn?
A Of de wijn duur of goedkoop is.
B Of het een lekkere wijn is.
C Of het een lichte of zware wijn is.
- 17 Wat is een ander woord voor *mondgevoel*?
A Fruitigheid.
B Structuur.
C Alcoholgehalte.
- 18 Wat zijn *basismaken* in de wijn?
A Zoet, zuur en bitter.
B Zout en zuur en zoet.
C Bitter, zoet en zout.

Oefenexamen SDEN 1

- 19 Wat is de betekenis van 'doux' op een Frans wijnetiket?
A Het is een droge wijn.
B Het is een rode wijn.
C Het is een zoete wijn.
- 20 Wat is het effect van *walsen* voor je wijn gaat proeven?
A Door het zuurstofcontact komen er meer aroma's vrij.
B De wijn verandert van kleur.
C De wijn wordt minder zuur.
- 21 Wat betekent het als een wijn *zuiver* is?
A Dat de wijn helder is.
B Dat de wijn geen foute geuren of smaken heeft.
C Dat de wijn neen lag alcoholgehalte heeft.
- 22 Hoe *open* je een fles mousserende wijn met een kurk?
A Met een kurkentrekker.
B Door de kurk vast te houden en de fles te draaien.
C Door de fles vast te houden en de kurk te draaien.
- 23 Op welke temperatuur serveer je een volle houtgerijpte chardonnay?
A 7 – 9 graden.
B 9 – 11 graden.
C 12 – 15 graden.
- 24 Op welke *temperatuur* serveer je een cabernet sauvignon?
A 9 - 11 graden.
B 12 - 15 graden.
C 16 - 18 graden.
- 25 Wat schenk ik bij oude brokkelkaas als ik *balans* wil tussen wijn en spijs?
A Een droge riesling.
B Een rode port.
C Een brut Champagne.
- 26 Wanneer wordt er geoogst op het *zuidelijk halfrond*?
A Van februari tot mei.
B Van mei tot augustus.
C Van augustus tot november.
- 27 Welke wijnstreek ligt in een *gematigd warm* klimaat?
A Mosel.
B Jerez.
C Bordeaux.

Oefenexamen SDEN 1

- 28 Van welke *druif* wordt een rode Bourgogne gemaakt?
- A Pinot noir.
 - B Merlot.
 - C Cabernet sauvignon.
- 29 Waar in Frankrijk ligt *L'Alsace*?
- A In het Noordoosten.
 - B In het Zuidoosten.
 - C In het Zuidwesten.
- 30 Welke *druif* wordt veel voor Champagne gebruikt?
- A Riesling.
 - B Chardonnay.
 - C Sauvignon blanc.
- 31 Hoe heet een bekende rode wijn uit Piëmonte??
- A Nebbiolo.
 - B Barolo.
 - C Chianti.
- 32 In welk wijngebied wordt veel *Prosecco* gemaakt?
- A Toscana.
 - B Emilia-Romagna.
 - C Veneto.
- 33 Waar in Spanje wordt vooral *versterkte wijn* gemaakt?
- A Rueda.
 - B Rioja.
 - C Jerez.
- 34 Waar wordt *Port* gemaakt?
- A Alleen in Portugal.
 - B Alleen in Spanje.
 - C In Spanje én Portugal.
- 35 Wat is het *zuidelijkste* wijngebied van Duitsland?
- A Mosel.
 - B Rheinhessen.
 - C Baden.
- 36 In welk land ligt het wijngebied *Weinviertel*?
- A Duitsland.
 - B Oostenrijk.
 - C Chili.

Oefenexamen SDEN 1

- 37 Waar ligt *Stellenbosch*?
- A In Duitsland.
 - B In Zuid-Afrika.
 - C In Argentinië.
- 38 Welke druiven vind je veel in *Napa Valley*?
- A Sangiovese en pinot blanc.
 - B Cabernet sauvignon en chardonnay.
 - C Riesling en tempranillo.
- 39 Wat is een bekend *Argentijns* wijngebied?
- A Mendoza.
 - B Carmenere.
 - C Malbec.
- 40 Wat is de oorsprong van veel *Australische* druivenrassen?
- A Italië.
 - B Spanje.
 - C Frankrijk.
- 41 Waar in Nieuw-Zeeland ligt het wijngebied *Hawkes Bay*?
- A Op het Zuidereiland.
 - B Tegen Marlborough aan.
 - C Op het Noordereiland.
- 42 Wat is volgens de EU-wetgeving *verboden* te vermelden op een wijnetiket?
- A De naam van het wijnhuis.
 - B 'Grand vin'.
 - C Dat matig drinken van wijn gezond is.
- 43 Welke vermelding is *verplicht* op een EU-wijnetiket?
- A Inhoud van de fles.
 - B Oogstjaar.
 - C Druivenras(sen).
- 44 Wat betekent 'Grand cru' op een Frans wijnetiket?
- A Niets.
 - B Het is een officiële kwaliteitsaanduiding.
 - C Dat de wijn droog is.
- 45 Hoeveel standaardglazen wijn leiden tot 0,5 promillage in je bloed?
- A Een glas.
 - B Twee glazen.
 - C Drie glazen.