

Oefenexamen SDEN 2A

Dit oefenexamen bestaat uit 50 meerkeuzevragen. De vragen gaan over de hoofdstukken 1 t/m 4 en 6 t/m 8 uit het boek *'Ik weet meer van wijn'* (Van der Rijst en Horstink, SWON, 2020, isbn 978 908 2666 106).

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



Oefenexamen SDEN 2A

- 1 Wat betekent *sec* op een etiket van een stille wijn?
 - A Zoet.
 - B Droog.
 - C Versterkt.

- 2 Wat is een ander woord voor *moelleux*?
 - A Dry.
 - B Feinherb.
 - C Zoet.

- 3 Wat is wijn met een hoog *smaakgehalte*?
 - A Een wijn met een hoge intensiteit.
 - B Een wijn met neutrale aroma's.
 - C Een wijn met weinig tannines.

- 4 Waarom is *walsen* belangrijk als je wijn proeft?
 - A Omdat er dan meer aroma's vrijkomen.
 - B Omdat je daarmee oxidatie voorkomt.
 - C Omdat de wijn soepeler wordt.

- 5 Wat veroorzaakt de *wijnfout* 'kurk'?
 - A Een chloorverbinding.
 - B Een schoonmaakmiddel met ammoniak.
 - C Een oud vat.

- 6 Wat is *Vitis vinifera*?
 - A Een druivenras.
 - B Een druivensoort.
 - C Een druivenziekte.

- 7 Wat is de meeste aangeplante blauwe wijndruif ter wereld?
 - A Merlot.
 - B Cabernet sauvignon.
 - C Tempranillo.

- 8 In welke klimaten doet *chardonnay* het goed?
 - A In koele klimaten.
 - B In koele en warme klimaten.
 - C In warme klimaten.

- 9 Welke druif heeft van zichzelf het *laagste zuurgehalte*?
 - A Gewürztraminer.
 - B Chenin blanc.
 - B Grüner veltliner.

Oefenexamen SDEN 2A

- 10 Hoe heet *weissburgunder* in Frankrijk?
A Pinot meunier.
B Pinot gris.
C Pinot blanc.
- 11 Welke van deze druiven is van zichzelf het *minst aromatisch*?
A Gewürztraminer.
B Pinot blanc.
C Sauvignon blanc.
- 12 Welke druif doet het het beste in een *warm klimaat*?
A Grenache.
B Riesling.
C Pinot noir.
- 13 Welke druif heeft de meeste *tannines*?
A Pinot noir.
B Cabernet sauvignon.
C Gamay.
- 14 In welk van deze drie landen staat de meeste *tempranillo* aangeplant?.
A Italië.
B Argentinië.
C Portugal.
- 15 Wat is de gemiddelde jaartemperatuur in een *koel wijng gebied*?
A 6 graden.
B 10 graden.
C 14 graden.
- 16 Waarom is *herfstregen* een risico voor de wijnboer?
A De druiven worden te groot.
B De suikers nemen te snel toe.
C Het vergroot het schimmelrisico.
- 17 Welke druiven gedijen goed in een *koel wijnklimaat*?
A Vroegrijpende druiven
B Laatrijpende druiven.
C Vroeg-en laatrijpende druiven
- 18 Wat is het gevolg van een te vruchtbare *bodem* in de wijngaard?
A De bodem draineert te weinig.
B Er zijn minder bestrijdingsmiddelen nodig in de wijngaard.
C De kwaliteit van de wijn wordt minder.

Oefenexamen SDEN 2A

- 19 Wat is het risico van *hagel* voor de wijnstok in het begin van de zomer?
- A Er vindt geen kleuromslag van de druif plaats.
 - B Er vindt geen vruchtzetting plaats.
 - C De plant beschadigt.
- 20 Bij welke temperatuur *vriest* de druivenplant dood?
- A Min 5 graden.
 - B Min 15 graden.
 - C Min 20 graden.
- 21 Welk *verschijnsel* geeft Sauternes zijn bijzondere aroma's?
- A Pourriture noble.
 - B Pourriture grise.
 - C Phylloxera vastatrix.
- 22 Waarom zal de wijnboer in het voorjaar '*dieven*'?
- A Om biologische werken mogelijk te maken.
 - B Om schimmelziektes te voorkomen.
 - C Om woekeren van de plant te voorkomen.
- 23 Waarom zal de wijnboer '*groene snoei*' toepassen?
- A Om het aantal druiven te beperken.
 - B Om meer energie naar de druiven te leiden.
 - C Om minder energie naar de druiven te leiden.
- 24 Waar zitten de natuurlijke *gisten* van de druif?
- A In het sap.
 - B Op de schil.
 - C In de pitten en de steeltjes.
- 25 Wanneer zijn in de druif de suikers het *hoogste* en de zuren het *laagste*?
- A In de vroege zomer.
 - B In de hoogzomer.
 - C In de nazomer.
- 26 Wat maakt *machinaal plukken* onmogelijk?
- A Regen.
 - B Te steile hellingen.
 - C Als de wijnboer maar een deel van de tros wil oogsten.

Oefenexamen SDEN 2A

- 27 Wat is het doel van *chaptaliseren*?
- A Zoete wijn maken.
 - B Om voldoende alcohol te krijgen.
 - C Zuren verlagen.
- 28 Bij welk *alcoholgehalte* werken de gisten niet meer?
- A 12% alcohol.
 - B 15% alcohol.
 - C 18% alcohol.
- 29 Wat is een verschil tussen de *vinificatie* van witte wijn en rode wijn?
- A Bij rode wijn wordt niet geperst, bij wit wel.
 - B Bij rode wijn wordt na de vergisting geperst, bij wit ervoor.
 - C Bij rode wijn wordt altijd gechaptaliseerd, bij wit niet.
- 30 Welke *houten* vaten geven de meeste smaak af aan de wijn?
- A Nieuwe kleine vaten.
 - B Nieuwe grote vaten.
 - C Oude kleine vaten.
- 31 Waarom zal de wijnboer *klaren en filteren*?
- A Om het alcoholgehalte te verhogen.
 - B Om de wijn langer houdbaar te maken.
 - C Om te voorkomen dat er deeltjes achterblijven.
- 32 Is *ontstelen* noodzakelijk na een machinale oogst?
- A Nee, de druiven zijn dan al ontsteeld.
 - B Ja, bij witte wijn.
 - C Ja, omdat er altijd druiven aan de steel blijven hangen.
- 33 Op welk moment in de vinificatie wordt een droge sherry *versterkt*?
- A Voor de vergisting.
 - B Tijdens de vergisting.
 - C Na de vergisting.
- 34 Hoe komt een zoete witte wijn aan *restzoet*?
- A Door druiven te kiezen met lage zuren.
 - B Door een tweede vergisting op fles.
 - C Door de wijn halverwege de vergisting te versterken.
- 35 Wat is het verschil tussen '*pressurage*' en '*saigner*' bij het maken van rosé?
- A Bij '*pressurage*' wordt wit en rood gemengd, bij '*saigner*' niet.
 - B Bij '*saigner*' is de vergisting al begonnen, bij '*pressurage*' niet.
 - C Bij '*saigner*' worden wit en rood gemengd, bij '*pressurage*' niet.

Oefenexamen SDEN 2A

- 36 Wat is de juiste *volgorde* bij het maken van rode wijn?
A Ontstelen, kneuzen, vergisten.
B Vergisten, ontstelen, kneuzen.
C Kneuzen, vergisten, ontstelen.
- 37 Op welke moment in de vinificatie wordt port *versterkt*?
A Voor de vergisting.
B Tijdens de vergisting.
C Na de vergisting.
- 38 Welke wijn wordt met de *Charmat-methode* gemaakt?
A Prosecco.
B Barolo.
C Cava.
- 39 Op welk moment wordt '*liqueur de tirage*' toegevoegd bij de productie van Champagne?
A Ná het *dégorgement*.
B Ná de tweede vergisting op fles.
C Voor de tweede vergisting op fles.
- 40 Wat is een *muselet*?
A Een ijzeren korfje om een fles mousserende wijn af te sluiten.
B Een machine om flessen te draaien.
C Een machine om de gistprop te bevroren.
- 41 Wat is de hoogste *herkomstbenaming* voor wijn in de EU?
A BGA.
B BOB.
C Grand vin.
- 42 Wat is een vrijwillige vermelding op een *wijnetiket* in de EU?
A Inhoud van de fles.
B Land van herkomst.
C Druivenras(sen).
- 43 Waarom zou je een wijn *karafferen*?
A Om te voorkomen dat er bezinksel in het glas komt.
B Om de wijn zachter te maken.
C Om de wijn sneller op te warmen.
- 44 Welke wijn kan zó uit de koelkast *geserveerd* worden?
A Beaujolais.
B Een houtgerijpte chardonnay.
C Een Prosecco.

Oefenexamen SDEN 2A

- 45 Wat kies je bij een runderhachée als je *balans* zoekt?
- A Beaujolais.
 - B Riesling.
 - C Rioja reserva.
- 46 Welk *gerecht* past goed bij een gewurztraminer?
- A Een currygerecht.
 - B Een rode biefstuk.
 - C Een bietencarpaccio.
- 47 Waarom zijn *temperatuurschommelingen* slecht voor bewaarwijn?
- A Dat doet de kurk krimpen en uitzetten.
 - B Dan is de wijn te laat op dronk.
 - C Dan krijgt de wijn kurk.
- 48 Wat is de inhoud van een *magnum*-fles?
- A 375 ml.
 - B 1,5 liter.
 - C 3 liter.
- 49 Welke wijn rijpt het *snelste*?
- A Wijn in een 375 ml-fles.
 - B Wijn in een 1,5 liter fles.
 - C Wijn in een 3 liter fles.
- 50 Hoe lang doet de lever er over om één glas wijn *af te breken*?
- A 15 minuten.
 - B 1,5 uur.
 - C 3 uur.