



Tentamen 2024



Tentamen VS eksamen

Teori

Smaking

+

Praktisk
Ikke tentamen

Vin, øl, brennevin, mat og drikke, te,
kaffe, praktiske elementer

Blindsmaking av vin, øl og brennevin

Dekantering , mat og vin, blindsmaking
muntlig



Tentamen

27. mai 2024



Tentamen

- Oslo:

09.00- 12.00 Teori og smaking

- Teori starter kl 09.00-11:00
- Pause 11.00-11.15
- Blindsmaking serveres kl 11.15-12.00

- Bergen/ Trondheim:

10.00- 13.00 Teori og smaking

- Teori starter kl 10.00-12.00
- Pause 12.00-12.15
- Blindsmaking serveres kl 12.15-13.00





HUSK HUSK HUSK

- Møt til tiden – døren blir låst
- Vær forberedt og uthvilt
- Ingen kraftige lukter (parfyme, mat- og drikkevarer)

Ta med selv:

- Den beste kulepennen du har, sort/blå – IKKE blyant eller rød
- Ekstra kulepenn
- Mat og drikke: vann, kaffe, "ikke-bråkete" snacks 😊





Teori – skriftlig

- Teoriprøven varer to timer
- Den inneholder ca. 40 spørsmål
- Besvares skriftlig – husk sort/blå kulepenn.
- Pensum: Undervisning, kompendier, samt gjennomgått pensum i timen frem til d.d. for tentamen
- Besvar så mange spørsmål som mulig. Vi gir poeng – vi trekker ikke fra
- Hvis du skriver feil, strek tydelig over og skriv nytt svar
- Det er ditt ansvar, at vi kan lese ditt svar og gi deg poeng
- Du kan skrive på engelsk, men ikke blande språk
- Ingen forlater lokalet de siste 15 minuttene av prøven



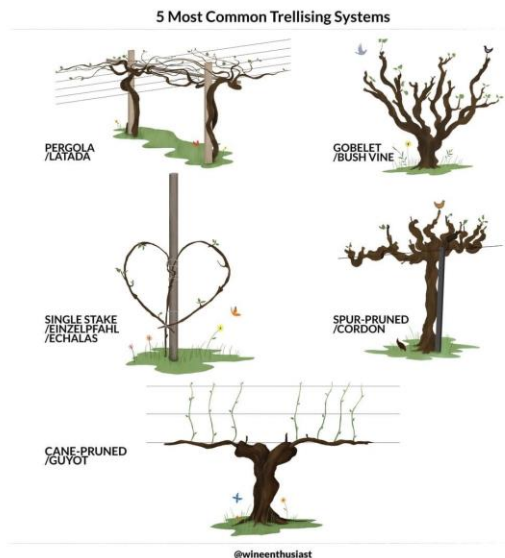
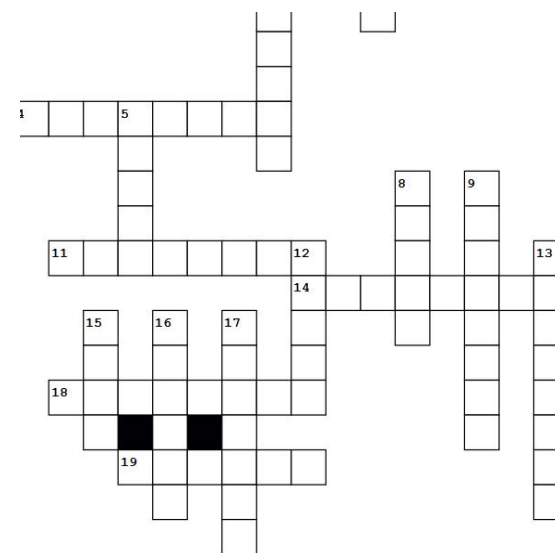


Kart / kryss og tvers / tegneoppgaver



Tegn de følgende vinregioner inn på kartet:

- a) Bordeaux
- b) Bourgogne
- c) Loire





Multiple choice

Sett strek under eller ring rundt det riktige svaret.

Eksempel på spørsmål:

Hvilken del på vinplanten ødelegges av Phylloxera Vastatrix

- a) Røttene
- b) Bladene
- c) Barken





Kort svarsspørsmål- fakta spørsmål

Hvilke fem druer kan bli brukt til produksjon av Grand Cru Alsace?

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.





Langssvarsspørsmål

- I produksjon av Amarone brukes det særegne og eldgamle produksjonsteknikker. Fortell hva denne teknikk heter på italiensk, hvor vi er og hvilke viner som lages på denne teknikken. Utred også inngående om hvordan de ulike vinene lages, av hva og hvilke karakteristika disse får.
- Fortell en gjest om Rioja som vinregion. Bruk emner som geografi, klima, grønne og røde druer, vinstiler, vintyper, lovverk.
- NSU bruker 3 enkle regler som inngangsport til kombinasjonen av mat og drikke. Fortell hva disse er og hvordan de brukes aktivt for å finne en kombinasjon som fungerer. Bruk et eksempel med to retter, en fisk og en kjøtt, som du selv lager
- Forklar, steg for steg, Champagne-metoden





Mat og drikke i kombinasjon

Sett drikkevarer til en to-retters meny:

Tenk som en sommelier i en restaurant og forklar skriftlig dine valg:

- Hvordan smaker maten og hvordan smaker vinen?
- Begrunn ditt valg av vin: Hva i vinen passer til hva i maten?
- Husk å velg en konkret vin samt få med årgang, drue/navn, produsent, område, land.
- Hvordan harmonerer vin og mat sammen?





Blindsmaking- 2 vin, 1 øl og 2 brennevin

- To viner: en hvit og en rød
- En øl + to brennevin
- Dere har 30 minutter (vin) + 15 minutter (øl og brennevin)
- Dere kan ha med smakeskjema (kun på tentamen)
- Etter 15 min bør dere gå videre til vin nr 2

Husk

- Skriv navnet ditt på alle sider
- Marker papirer med vin #1 og vin #2. Sidetall i tilfelle det er flere sider til samme vin.
- Ditt ansvar at vi kan lese svaret ditt og gi deg poeng
- Ingen forlater lokalet under smakingen
- Vi informerer når det har gått 15 min og når det er 5 min igjen





Karakterer

Får dere ikke karakter denne gangen.

Dere får en skriftlig evaluering tilsendt på mail et par uker etter tentamen.

Dere kan deretter sende Nina en mail og avtale en samtale hvis dere ønsker.

Evalueringen bygger på hvor vi synes at dere ligger godt an og hvor vi tenker at dere skal jobbe litt mer mot eksamen.



Eksamen 2024



Teori Eksamen, 2 delt.

- Inngangsprøve del 1, 1 time
 - Ca 30 – 40 spørsmål
 - 60% bestått for å bli vurdert på del 2

- Hovedprøve del 2, 3 timer
 - Ca 5 – 15 spørsmål
 - Min 50 % bestått



Både del 1 og del 2 følger samme spørsmålstilling som tentamen.



Smaking og praksis eksamen

- **4 viner** a 15 min. Totalt 60 min. + 5 min. til å skrive ned smakemal
- Pause
- **4 brennevin og 2 øl**, 15 min. Svar på spørsmål
- Pause
- **Dekantering** en og en foran sensor, 5 min.
- **Mat og drikke** en og en foran sensor, 5 min.
 - 5 min. Meny 3-retters + 5 min. vinkart





Blindsmaking

- Skriv ned smakemal i venstre marg på eget ark, settes av 5 min til dette.
- Jo flere punkter du svarer på jo større mulighet for å bestå. Husk at bare å svare kan gi poeng, selv om svaret ikke er 100% riktig
- Bruk utfyllende beskrivelser på farge, aroma og smak.
- Konkluder.
- Og husk at konklusjon må henge sammen med beskrivelsen.





Dekantering

- Vær høflig og opptre med stil
- Jobb effektivt, tren på tid i forkant
- Tenk at du skal dekantere en vin med hjelp av det gitte utstyret
- Anbefal en matrett etter du har smakt på vinen, gjerne mens du dekanterer
- Spør om verten/sensor vil smake på vinen
- Rydd opp etter deg
- Dette skal vi trene mer på før eksamen. Det er allikevel viktig at du trener på egenhånd!





Mat og vin i kombinasjon

- 5 + 5 min til forberedelser
- 5 min. Presentasjon. Legges stor vekt på presentasjon og fremførelse.
- Du skal anbefale aperitiff, vann, vin, alternativ vin, alkoholfritt, kaffe/ te og avec.
- Du skal fortelle om maten og hvilke elementer i maten som betyr noe for vinvalget.
- Du skal fortelle om vinen og hvilke elementer i vinen som betyr noe for valget til maten.
- Du skal fortelle om hvorfor disse to passer sammen og gjerne annet som har betydning for ditt valg.





Blindsmaking muntlig

- Etter du har presentert din meny og dens drikkevarer (forrige slide) vil du få utlevert et glass vin

Vinen blir servert blindt og du skal nå:

- Lage en muntlig beskrivelse / analyse av vinen ut i fra følgende parametre:
 - **Syn** (intensitet, farge, viskositet)
 - **Nese** (intensitet, aromaer)
 - **Smak** (syre, tannin, alkohol, lengde)
 - **Konklusjon:**
 - Overordnet profil / stil
 - Frugtighet, kropp,
 - **B**(alanse), **L**(engde), **I**(ntensistet), **K**(onsentrasjon)
- Ut i fra denne analysen skal du foreslå en passende matrett og begrunne ditt valg
- Det gjelder altså IKKE å gjette hvilken vin det er, men at du skal definere, forklare og beskrive sammensetningen
- Denne oppgaven tar max 3 minutter!



Poeng / karakter

- ❖ 2000-1800 poeng: 100-90%: Fremragende A =
- ❖ 1799-1600 poeng: 89-80%: Meget bra B =
- ❖ 1599-1400 poeng: 79-70%: God C =
- ❖ 1399-1200 poeng: 69-60 %: Nokså god D =
- ❖ 1199-1000 poeng: 59-50%: Tilstrekkelig E =
- ❖ 0999-0000 poeng: 49-00%: Ikke bestått F =





PRAKTISK EKSAMEN: PRESENTASJON, ÅPNING OG DEKANTERING			
Prosedyre	Kommentar		
Presentasjon av flasken			
Mice en place			
Åpning av flaske			
Smaking / kontroll			
Dekantering			
Opprydding			
Struktur/ Sikkerhet			
Personlig fremtreden			
Anbefaling av rett til vinen (under dekanteringen)			
Kommentar			



BLINDSMAGNING: ANDRE DRIKKEVARER						
Kategori	Drikkevare 1		Drikkevare 2		Total	
Type						
Gjæringsmetode						
Mat						
Serveringstemp						
Total						



Norsk
Sommelier-
Utdannelse