



Eksamen NSU 2024



Teori
2 deler

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

Smaking

Blindsmaking av vin, øl og brennevin

+

Tillegg på
Eksamen.

Praktisk

Dekantering og Mat og Vin



Eksamen

4. og 5. november

Oslo – Holberg kurs- og konferansesenter

Bergen - Scandic byparken

Trondheim – Quality Hotel Prinsen



Eksamen teori dag 1

- ◆ Oppmøte 09.00 i fellesareal for informasjon
- ◆ 09.30 - 14.00 Teori
- ◆ Ingen slipper inn i lokalet etter 09.30
- ◆ Ingen hjelpemidler
- ◆ Ha med minimum dette:
 - ◆ 2 stk penn, sort eller blå
 - ◆ Mat og drikke i gjennomsiktig pose
- ◆ Teori er delt opp i to deler.
 - ◆ Del 1: Inngangsprøve
 - ◆ Del 2: Hovedprøve
- ◆ Du må bestå del 1 for å bli vurdert på del 2.





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.

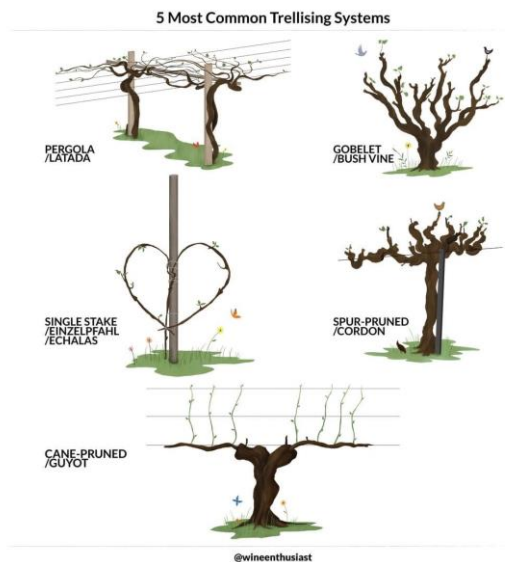
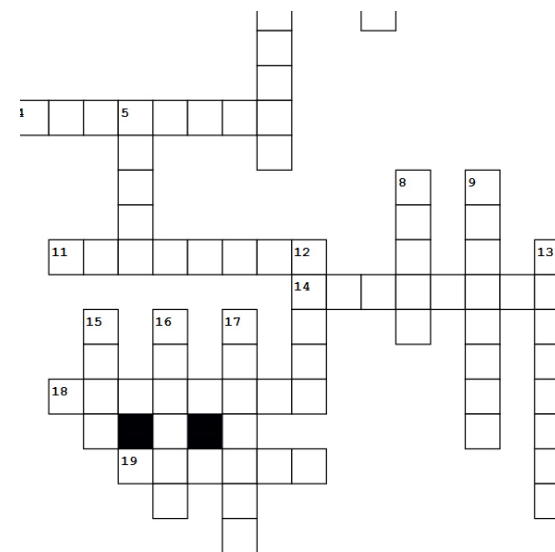


Kart / kryss og tvers / tegneoppgaver



Tegn de følgende vinregioner inn på kartet:

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





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 seks druer kan bli brukt til produksjon av Grand Cru Alsace?

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.





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 blå 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 tre-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?





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 men du må trene mye selv!





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 opgaven tar max 3 minutter!



Poeng / karakter

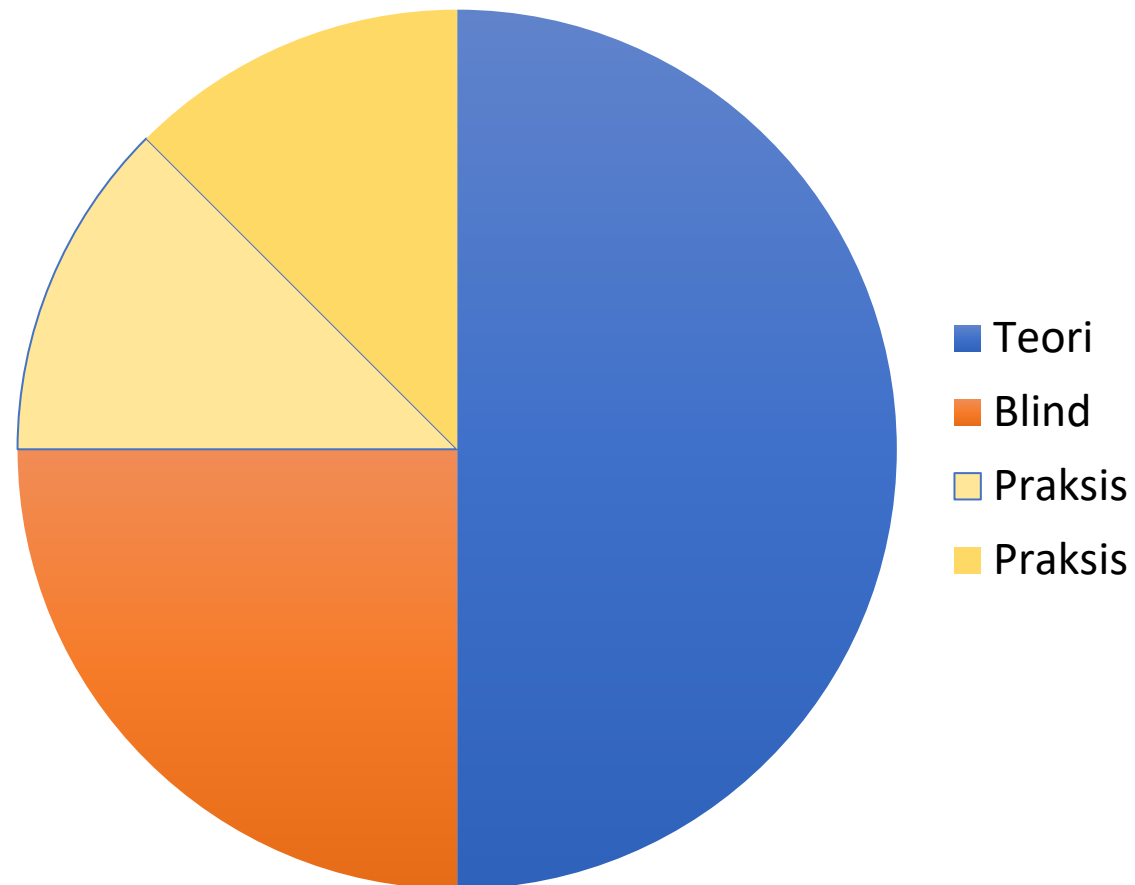
- ❖ 2000-1800 poeng: 100-90%: Fremragende A =
- ❖ 1799-1600 poeng: 89-80%: Meget bra B =
- ❖ 1599-1400 poeng: 79-70%: God C =
- ❖ 1399-1200 poeng: 69-60 %: Nokså god D =
- ❖ 1199-1000 poeng: 59-50%: Tilstrekkelig E =
- ❖ 0999-0000 poeng: 49-00%: Ikke bestått F =





Eksamen - vektlegging

Eksamen





BLINDSMAKING: SPRIT / LIKØR										
Kategori	Sprit 1		Sprit 2		Sprit 3		Sprit 4		Total	
Type		5		5		5		5		
Råvare										
Alkoholprosent		10		10		10		10		
Total		15		15		15		15		60



BLINDSMAGNING: ANDRE DRIKKEVARER						
Kategori	Drikkevare 1		Drikkevare 2		Total	
Type		5		5		
Gjæringsmetode		5		5		
Mat		5		5		
Serveringstemp		5		5		
Total		20		20		40



PRAKTISK EKSAMEN: PRESENTASJON, ÅPNING OG DEKANTERING			
Prosedyre	Kommentar	Point	
Presentasjon av flasken			10
Mice en place			20
Åpning av flaske			30
Smaking / kontroll			20
Dekantering			100
Opprydding			10
Struktur/ Sikkerhet			20
Personlig fremtreden			20
Anbefaling av rett til vinen (under dekanteringen)			20
Kommentar			



PRAKTISK EKSAMEN: MAT OG VIN I KOMBINASJON			
Prosedyre	Kommentar		Point
Aperitiff drikkevalg			15
Forrett drikkevalg			55
Hovedrett drikkevalg			55
Dessert drikkevalg			55
Ta hensyn til	Kommentar		Point
Logistikk oppbygning: Vin / mat / konklusjon			30
Argumentasjon, valg, alternativer			30
Personlig fremtreden			10
Total			250



Norsk
Sommelier-
Utdannelse