

These supplementary online materials belong to:

Croijmans, Speed, Arshamian & Majid (2020). Expertise shapes multimodal imagery for wine. *Cognitive Science* (AOP).

It contains test materials in original (English) and translated (Dutch) versions. Please cite the original references when using this material.

Contents:

p.2: Vividness of Visual Imagery Questionnaire (VVIQ; Marks, 1973)

- VVIQ English version
- VVIQ Dutch version

p.4: Vividness of Olfactory Imagery Questionnaire (VOIQ; Gilbert, Crouch & Kemp, 1998)

- VOIQ English version
- VOIQ Dutch version

p. 6: Vividness of Wine Imagery Questionnaire (VWIQ; Croijmans, Speed, Arshamian & Majid, 2019)

- VWIQ English version
- VWIQ Dutch version

p. 8: Wine Knowledge Test (WKT; Croijmans & Majid, 2016)

- WKT English version
- WKT Dutch version

p. 12: Subjective Wine Expertise Questionnaire (SWEQ ; Johnson & Bastian, 2007)

- SWEQ English version
- SWEQ Dutch version

p. 13: Background involvement in wine and food questions (Dutch only)

p. 15: References

Vividness of Visual Imagery Questionnaire (VVIQ; Marks, 1973)

VVIQ English version

The aim of this test is to determine the vividness of your visual imagery. The items of the test will possibly bring certain images to your mind. You are asked to rate the vividness of each image by reference to the 5-point scale given below. For example, if your image is "vague and dim" then give it a rating of 4. Before you start, familiarize yourself with the different categories on the rating scale below. Throughout the test, refer to the rating scale when judging the vividness of each image. Try to do each item separately, independent of how you may have done other items.

Complete all items on this page for images obtained with the eyes open. On the next page you will then see the same questionnaire again and are asked to rate the image obtained for each item with your eyes closed. Try and give your 'eyes closed' rating independently of the 'eyes open' rating. The two ratings for a given item may not in all cases be the same.

The image aroused by an item might be:

1. Perfectly clear and as vivid as normal vision
 2. Clear and reasonably vivid
 3. Moderately clear and vivid
 4. Vague and dim
 5. No image at all, you only "know" that you are thinking of an object
-
1. In answering the following four items, think of some relative or friend whom you frequently see (but who is not with you at present) and consider carefully the picture that comes before your mind's eye.
 - a. The exact contour of face, head, shoulders and body.
 - b. Characteristic poses of head, attitudes of body etc.
 - c. The precise carriage, length of step, etc. in walking.
 - d. The different colors worn in some familiar clothes.
 2. Visualize the rising sun. Consider carefully the picture that comes before your mind's eye.
 - a. The sun is rising above the horizon into a hazy sky.
 - b. The sky clears and surrounds the sun with blueness.
 - c. Clouds. A storm blows up, with flashes of lightening.
 - d. A rainbow appears.
 3. Think of the front of a shop which you often go to. Consider the picture that comes before your mind's eye.
 - a. The overall appearance of the shop from the opposite side of the road.
 - b. A window display including colors, shape and details of individual items for sale
 - c. You are near the entrance. The color, shape and details of the door.
 - d. You enter the shop and go to the counter. The counter assistant serves you. Money changes hands.
 4. Finally, think of a country scene which involves trees, mountains and a lake. Consider the picture that comes before your mind's eye.
 - a. The contours of the landscape.
 - b. The color and shape of the trees.
 - c. The color and shape of the lake.
 - d. A strong wind blows on the tree and on the lake causing waves.

(Questions are repeated again for the 'eyes closed' part)

VVIQ Dutch version

Lees alstublieft de instructies zorgvuldig door.

De volgende vragen gaan over hoe helder en levendig u visuele beelden kunt inbeelden. De scènes in deze test zullen mogelijk bepaalde beelden bij u oproepen. U wordt gevraagd om de helderheid van elk beeld te beoordelen op een 5-punts schaal. U wordt eerst gevraagd om de beelden met uw ogen open op te roepen, en daarna nog een keer met uw ogen dicht. Nadat u de vragenlijst heeft ingevuld met uw ogen open zullen alle vragen voor een tweede keer op het scherm komen, waarbij u gevraagd wordt de levendigheid van de beelden met uw ogen dicht te beoordelen.

Beantwoordt de vragen door uw keuze te maken uit de volgende opties voor elk van de onderstaande situaties:

1. Helemaal geen beeld, ik weet alleen dat ik aan een object 'denk'
2. Vaag en zwak
3. Redelijk realistisch en een redelijk levendig
4. Realistisch en levendig
5. Net zo realistisch en net zo levendig als in het echt

Dit doet u voor elk van de verschillende scenario's.

1. Voor de eerste 4 vragen denkt u aan een bekende of een vriend die u regelmatig ziet (maar die niet bij u is op dit moment), en beschouw de voorstelling van wat u zich inbeeld zorgvuldig.

- a. Het precieze contour van het gezicht, hoofd, schouders en lichaam
- b. De typische gezichtsuitdrukkingen, de houding van het lichaam etc.
- c. De houding tijdens het lopen, de lengte van de stappen etc.
- d. De verschillende kleuren in sommige bekende kleding

2. Visualiseer de zon. Beschouw de voorstelling die u zich inbeeld.

- a. De zon stijgt boven de horizon in een mistige hemel
- b. De lucht klaart en omringt de zon met blauw
- c. Wolken. Er komt een storm aan, met flitsen van bliksem
- d. Een regenboog verschijnt

3. Denk aan de voorgevel van een winkel waar u regelmatig komt. Beschouw de voorstelling die u zich inbeeld.

- a. De algemene indruk van de winkel vanaf de andere kant van de straat
- b. De etalage, inclusief de kleuren, vormen en details van alle items die er te koop zijn
- c. U bent bij de ingang – de kleur, vorm en details van de deur
- d. U gaat de winkel binnen en gaat naar de kassa. De cassier(e) helpt u. Geld wisselt van hand

4. Ten slotte, denkt u aan een landelijk tafereel met bomen, bergen en een meer. Beschouw de voorstelling die in uw inbeeldingsvermogen verschijnt.

- a. De contouren van het landschap
- b. De kleur en vorm van de bomen
- c. De kleur en vorm van het meer
- d. Een sterke wind blaast over de bomen en het meer, en veroorzaakt golven

Beantwoord nu alstublieft alle vragen opnieuw, maar beeldt u de verschillende scènes ditmaal in **met uw ogen gesloten**. Probeer u de 'ogen gesloten' beoordelingen onafhankelijk te geven van de 'ogen open' beoordelingen. De twee beoordelingen voor een bepaalde vraag hoeven niet hetzelfde te zijn.

(vragen worden herhaald voor het 'ogen open' deel)

Vividness of Olfactory Imagery Questionnaire (VOIQ; Gilbert, Crouch & Kemp, 1998)

VOIQ English Version

The following part of the questionnaire contains four sections. In each section, you will be given a description of a scene followed by four statements related to the scenario given. After reading each question, please close your eyes to construct a mental image of how the described object or scene would SMELL. Once your image of this SMELL has been formed, open your eyes to rate the mental image you constructed. You will do this for each SMELL based mental image requested.

- 1- Perfectly clear and as vivid as normal smell
- 2- Clear and reasonably vivid
- 3- Moderately clear and vivid
- 4- Vague and dim
- 5- No image at all (only "knowing" that you are thinking of the object)

Think of a time when you really need to take a bath or shower - your clothes are smelly and you need to wash your hair.

1. The smell of your shirt or blouse when you remove it
2. The fragrance of the soap or shampoo you use to wash
3. The smell of fresh clothes you put on
4. The odor of an aftershave, perfume, or cologne you use after wards

Think of an outdoor cookout or barbecue. Consider the smells that occur.

1. The charcoal or wood has just been lit and is beginning to burn
2. The food has been cooking on the grill and is almost done
3. The smell of the food as you savor the first bite
4. The stench as leftover garbage is burned on the fire

Think of someone you know who smokes tobacco. Bring to mind the smells associated with it.

1. The odor of unlit tobacco - a cigarette, cigar or pouch of pipe tobacco
2. A dense cloud of tobacco smoke fills the room
3. The odor of stale cigarette or cigar butts in an ashtray
4. The lingering smell of tobacco smoke on your clothes after you leave the room

Think of a familiar car and getting into it and going for a ride

1. The odor inside the car - the upholstery and other items
2. The smell of exhaust from a passing truck
3. You smell gasoline as the tank is being filled
4. Inside a service station - the smell of new rubber tires and grease

VOIQ Dutch Version

De volgende vragen gaan over het inbeelden van geuren in het algemeen. Bedenkt u zich nu telkens hoe levendig u een bepaalde geur kunt inbeelden in elk van de volgende situaties. Beantwoordt de vragen door uw keuze te maken uit de volgende opties voor elk van de onderstaande situaties:

1. Helemaal geen geur, ik weet alleen dat ik aan een geur 'denk'
2. Vaag en zwak
3. Redelijk realistisch en een redelijk levendig
4. Realistisch en levendig
5. Net zo realistisch en net zo levendig als de echte geur

1. Bedenkt u zich een moment dat u nodig een bad of douche moet nemen: uw kleren ruiken en u moet nodig uw haar wassen.

- a. Hoe goed kunt u zich de geur van uw shirt of blouse als u het uittrekt voorstellen
- b. Hoe goed kunt u zich de geur van de zeep of shampoo die u gebruikt om te wassen voorstellen
- c. Hoe goed kunt u zich de geur van fris gewassen kleding die u aantrekt voorstellen
- d. Hoe goed kunt u zich de geur van aftershave, parfum of eau de cologne die u na afloop opdoet voorstellen

2. Bedenkt u zich een barbecue in de buitenlucht. Stelt u daarbij de geuren voor die daarbij voor kunnen komen

- a. Hoe goed kunt u zich de geur van de houtskool die net is aangestoken voorstellen
- b. Hoe goed kunt u zich het eten wat al een tijdje op de grill ligt en wat bijna klaar is voorstellen
- c. Hoe goed kunt u zich de geur van het eten als u geniet van de eerste hap voorstellen
- d. Hoe goed kunt u zich de geur van het (brandbare) afval wat op de barbecue verbrand wordt voorstellen

3. Denkt u nu aan iemand die u kent die (tabak) rookt. Stelt u zich de geuren voor die daarbij voorkomen.

- a. Hoe goed kunt u zich de geur van onverbrande tabak – een sigaret, een cigar of een zakje (pijp)tabak - voorstellen
- b. Hoe goed kunt u zich de geur van een grote wolk tabaksrook die de kamer vult voorstellen
- c. Hoe goed kunt u zich de geur van oude uitgedrukte sigarettenpeuken in een asbak voorstellen
- d. Hoe goed kunt u zich de hardnekkige geur van rook aan uw kleren nadat u uit de kamer weggegaan bent voorstellen

4. Als laatste denkt u aan een bekende auto, stelt u zich voor dat u erin gaat zitten en een ritje maakt.

- a. Hoe goed kunt u zich de geur in de auto – de bekleding en dingen die nog in de auto liggen - voorstellen
- b. Hoe goed kunt u zich de geur van de uitlaat van een passerende vrachtwagen voorstellen
- c. U ruikt de geur van benzine als u tankt
- d. In een garage – de geur van nieuwe rubberbanden en vet

Vividness of Wine Imagery Questionnaire (VWIQ; Croijmans, Speed, Arshamian & Majid, 2019)

VWIQ English version:

The Vividness of Wine Imagery Questionnaire (VWIQ)

The following part of the questionnaire contains six sections. In each section, you will be given a description of a scene followed by three statements related to the scenario given. After reading each question, please close your eyes to construct a mental image of the described object or scene. Once your image of this scene has been formed, open your eyes to rate the mental image you constructed. You will do this for each different scenario-based mental image requested. You are then asked to rate how vivid several aspects of the image are, on the following scale:

- 1 No image at all (only 'knowing' that you are thinking of the object)
- 2 Vague and dim
- 3 Moderately clear and vivid
- 4 Clear and reasonably vivid
- 5 Perfectly clear and as vivid as the real situation

1. Imagine you are visiting a sunny vineyard and order a glass of your favorite sparkling wine on their outdoor terrace.

- a. The color of the wine as the sun is reflected in your glass
- b. The smell of the wine as you sniff it in your glass
- c. The taste of this wine as you have a sip

2. You are in a restaurant and are eating a stew. Imagine you have selected the wine for the table and it is being served.

- a. The color of the wine when the waiter spills some on the tablecloth
- b. The smell of the wine as you place your nose in the glass
- c. The taste of the wine

3. Imagine you are going to a short wine tasting where you will try several different wines. The tasting starts with a French white wine (a Sauvignon Blanc).

- a. The color of the wine when the hostess pours a little bit in your glass
- b. The smell of the wine when you smell it in your glass
- c. The taste of the wine when you have a sip of it and swirl it in your mouth

4. You have tasted several wines, and the hostess presents the last wines for the tasting.

- a. The color of a white wine, a Chardonnay, that she gives you to try
- b. The smell of the next red wine you try, a Pinot Noir
- c. The taste of this red wine (Pinot Noir) when you try and taste the wine

5. You are in a bistro. You are having a light lunch, and you have selected a wine to pair with it.

- a. The color of the wine when the waiter pours you some to try
- b. The smell of the wine when the waiter asks you to check it
- c. The taste of the wine when you have your first sip

6. Imagine you are having a relaxing night at home, and decide to have a casual glass of white wine to unwind, intended to be consumed fresh.

- a. The color of the wine when you swirl it round in your glass
- b. The smell of the wine when you place your nose in the glass to smell it
- c. The taste of the wine when you have a sip and swirl it in your mouth to taste it

VWIQ Dutch version:

Het eerste deel van de vragenlijst bevat 6 onderdelen. In elk onderdeel leest u een beschrijving van een scene, gevolgd door drie verklaringen gerelateerd aan dat scenario. Na het lezen van elk scenario, sluit u alstublieft uw ogen om in gedachte een beeld te vormen van de beschreven scene en objecten. Wanneer u dit beeld hebt gevormd opent u uw ogen om het beeld te beoordelen. U wordt dan gevraagd om te beoordelen hoe levendig de verschillende aspecten zijn van het beeld op de volgende schaal:

1. Helemaal geen beeld (u “weet” alleen dat u denkt aan het object)
2. Vaag en schemerig
3. behoorlijk helder en levendig
4. helder en levendig
5. perfect helder en net zo levendig als de echte situatie

Dit doet u voor elk van de verschillende scenario's.

Scenario 1: Beeldt u zich in dat u op een zonnige wijngaard een glas van uw favoriete mousserende wijn hebt besteld op het buitenterras.

- a. De *kleur* van de wijn als de zon wordt gereflecteerd in uw glas
- b. De *geur* van de wijn als u het in uw glas ruikt
- c. De *smaak* van de wijn als u een slok neemt

Scenario 2: U bent in een restaurant en eet een stoofschotel. Beeldt u zich in dat u de wijn heeft geselecteerd voor de tafel, en het wordt geserveerd.

- a. De *kleur* van de wijn als de ober wat op het tafellaken morst
- b. De *geur* van de wijn als u het glas bij uw neus houdt
- c. De *smaak* van de wijn

Scenario 3: Beeldt u zich in dat u naar een korte wijnproeverij gaat waar u verschillende wijnen probeert. De proeverij begint met een Franse witte wijn (een Sauvignon Blanc).

- a. De *kleur* van de wijn als de gastvrouw u wat in uw glas inschenkt
- b. De *geur* van de wijn als u het ruikt in uw glas
- c. De *smaak* van de wijn als u een slokje neemt en u het rond laat gaan in uw mond

Scenario 4: U heeft verschillende wijnen geproefd, en de gastvrouw laat u de laatste wijnen van de proeverij proeven

- a. De *kleur* van een witte wijn, een Chardonnay, die zij u laat proeven
- b. De *geur* van de volgende rode wijn, een Pinot Noir, die u probeert
- c. De *smaak* van deze rode wijn (Pinot Noir), als u hem probeert en proeft

Scenario 5: U bent in een bistro. U neemt een lichte lunch tot u, en hebt een glas wijn uitgekozen om erbij te drinken.

- a. De *geur* van de wijn als de ober u vraagt om de wijn te controleren
- b. De *kleur* van de wijn als de ober u wat inschenkt om te proberen
- c. De *smaak* van de wijn als u uw eerste slok neemt

Scenario 6: Beeldt u zich in dat u thuis een ontspannende avond heeft, en u heeft besloten om een glaasje witte wijn te nemen, die bedoeld is om jong te drinken.

- a. De *kleur* van de wijn als u de wijn in het glas rond walst
- b. De *geur* van de wijn als u uw neus in het glas plaatst om het te ruiken
- c. De *smaak* van de wijn als u een slokje neemt en het in uw mond rond laat gaan

Wine knowledge test (WKT; Croijmans & Majid, 2016)

WKT English version

(Answers marked in grey are correct)

Please write down your age
Please write down your gender

1. Indicate the traditional colour of the following varieties of wine:

Cabernet Sauvignon	white	red	don't know
Riesling	white	red	don't know
Merlot	white	red	don't know
Pinot Grigio (Pinot Gris)	white	red	don't know
Shiraz (Syrah)	white	red	don't know
Sauvignon Blanc	white	red	don't know
Chardonnay	white	red	don't know
Pinot Noir	white	red	don't know

2. In what way do botrytis wines differ from standard wines?
- A. Sugar is added to standard still wine to increase sweetness
 - B. Grapes are infected by a mould called botrytis
 - C. Grapes of the botrytis variety are used
 - D. Botrytis fermentation techniques are used
 - E. None of the above answers is correct
 - F. I don't know
3. Which wine is made with Flor yeast?
- A. Champagne
 - B. Sherry
 - C. Port
 - D. Sauternes
 - E. Some white wines from Austria
 - F. I don't know
4. Latour, Lafite, Haut Brion and Mouton-Rothschild are..?
- A. Wine domains with the *premier cru* designation
 - B. Typical grape varieties from France
 - C. Sizes of oak barrels in which wine is matured
 - D. Wine estates in the Paris region
 - E. Names of different types of glassware used to drink wine from
 - F. I don't know
5. What is the distinction between aroma (primary aroma) and bouquet (secondary/tertiary aroma)?
- A. Bouquet comes from red grapes and aroma from white grapes
 - B. Bouquet is found only in sparkling wines and aroma only in still wines
 - C. Aroma is based on climate, bouquet on soils
 - D. Bouquet comes from fermentation procedures whereas aroma has its origins in the grape alone
 - E. Bouquet fades with bottle age whereas aroma does not
 - F. I don't know

6. How does traditional Brut Champagne get its mousse (bubbles)?
- A. By turning the bottles during fermentation
 - B. Carbon is added to the wine in the bottle, which reacts to form carbon dioxide (bubbles)
 - C. From the sugars that remain in the wine after fermentation
 - D. Carbon dioxide is added mechanically to the bottled wine
 - E. Sugar and yeast is added to wine in the bottle
 - F. I don't know
7. Which grape varieties are primarily used in the Bordeaux region?
- A. Muscat and Carménère
 - B. Shiraz and Pinot Noir
 - C. Chardonnay and Gamay
 - D. Merlot and Cabernet Sauvignon
 - E. Zinfandel and Nebbiolo
 - F. I don't know
8. What colour is the skin of the Gewürztraminer grape?
- A. Red
 - B. White
 - C. Pink
 - D. Purple
 - E. Yellow
 - F. I don't know
9. How often do you drink wine?
- 1. Less than once a month
 - 2. 1-4 times a month
 - 3. At least once a week
 - 4. Every day
10. How many glasses of wine do you drink per week?

glasses

11. How much have you read about wine?
- 1. Just the labels on wine bottles
 - 2. Less than one book
 - 3. 1-3 books or articles
 - 4. 3 or more books or articles

WKT Dutch version

(grijs gemarkeerde antwoorden zijn correct)

Noteer alstublieft uw leeftijd:

Noteer alstublieft uw geslacht:

1. Omcirkel de traditionele kleur van de volgende wijnsoorten:

Cabernet Sauvignon	wit	rood	weet niet
Riesling	wit	rood	weet niet
Merlot	wit	rood	weet niet
Pinot Grigio (Pinot Gris)	wit	rood	weet niet
Shiraz (Syrah)	wit	rood	weet niet
Sauvignon Blanc	wit	rood	weet niet
Chardonnay	wit	rood	weet niet
Pinot Noir	wit	rood	weet niet

2. Hoe verschillen *botrytis* wijnen van standaard wijnen?

- A. Suiker is toegevoegd aan gewone wijn om de wijn zoeter te maken
- B. Druiven zijn geïnfecteerd met een schimmel genaamd *botrytis*
- C. Er worden druiven gebruikt van de *botrytis*-soort
- D. *Botrytis* vergistingstechnieken worden gebruikt
- E. Geen van bovenstaande antwoorden
- F. Weet ik niet

3. Welke wijn wordt gemaakt met Flor gist?

- A. Champagne
- B. Sherry
- C. Port
- D. Sauternes
- E. Sommige witte wijnen uit Oostenrijk
- F. Weet ik niet

4. Latour, Lafite, Haut Brion en Mouton-Rothschild zijn..?

- A. Wijn domeinen met de *premier cru* aanduiding
- B. Typische druivensoorten uit Frankrijk
- C. Het formaat van verschillende vaten waar wijn in wordt gerijpt
- D. Wijngaarden in de buurt van Parijs
- E. Namen van verschillende soorten glazen om wijn uit te drinken
- F. Weet ik niet

5. Wat is het verschil tussen aroma en bouquet?

- A. Bouquet komt van rode druiven en aroma van witte druiven
- B. Bouquet komt alleen voor in mousserende wijn en aroma alleen in niet-mousserende wijnen
- C. Aroma is gebaseerd op klimaat, bouquet op grondsoorten
- D. Bouquet komt van het fermentatieproces terwijl aroma haar basis heeft in de druif
- E. Bouquet wordt minder naarmate de fles ouder word maar aroma niet
- F. Weet ik niet

6. Hoe komt traditionele champagne aan haar *mousse* (bubbels)?

- A. Door de flessen te draaien tijdens de fermentatie
- B. Koolstof (carbon) wordt toegevoegd aan de wijn in de fles, wat reageert tot koolzuur
- C. Van de suikers die nog in de wijn zitten na de fermentatie
- D. Koolzuurgas wordt mechanisch toegevoegd aan de flessen wijn
- E. Suiker en gist wordt toegevoegd aan de wijn in de fles
- F. Weet ik niet

7. Welke druivensoorten worden het meest gebruikt in de Bordeaux regio?

- A. Muscat en Carménère
- B. Shiraz en Pinot Noir
- C. Chardonnay en Gamay
- D. Merlot en Cabernet Sauvignon
- E. Zinfandel en Nebbiolo
- F. Weet ik niet

8. Welke kleur heeft de schil van de Gewürztraminer druif?

- A. Rood
- B. Wit
- C. Roze
- D. Paars
- E. Geel
- F. Weet ik niet

9. Hoe vaak drinkt u wijn?

- 1. Minder dan eens per maand
- 2. 1-4 keer per maand
- 3. Meer dan eens per week
- 4. Elke dag

10. Hoeveel glazen wijn drinkt u gemiddeld per week?



glazen

11. Hoeveel heeft u over wijn gelezen?

- 5. Alleen de labels op de wijnflessen
- 6. Minder dan één boek
- 7. 1-3 boeken of artikelen
- 8. 3 of meer boeken of artikelen

Subjective wine expertise questionnaire (SWEQ ; based on Johnson & Bastian, 2007)

SWEQ English Version

Response format: 1 = strongly disagree; 5 = neither agree nor disagree; 9 = strongly agree

[illegible]

SWEQ Dutch version

We willen graag weten wat u zelf vindt van uw wijnkennis. Beoordeelt u alstublieft in hoeverre de volgende stellingen op u van toepassing zijn, op een schaal van 1 tot 9 met de volgende betekenis:

1 = "sterk mee oneens", 5 = "niet mee eens of mee oneens", en 9 = "sterk mee eens".

[illegible]

Background involvement in wine and food questions (Dutch only)

Hoe lang drinkt u al wijn (in jaren)?

Werkt u op dit moment, of werkte u in het verleden met wijn?

☐ Nee

☐ Ja

Als u bij de vorige vraag “ja” heeft geantwoord, hoe lang (in jaren) bent u al professioneel met wijn bezig:

Heeft u werkervaring in andere levensmiddelenindustrieën?

☐ Nee

☐ Ja

Als u bij de vorige vraag “ja” heeft geantwoord, wilt u hieronder beschrijven welke industrie, en hoe lang?

Welke cursussen/diploma's op het gebied van wijn heeft u al afgerond? Omcirkelt u alstublieft de antwoorden die op u van toepassing zijn:

WSET I

CMS-introductory

ISG-diploma

WSET II

CMS-advanced

SWEN/SDEN I

WSET III

CMS-master

SWEN/SDEN II

WSET IV & Diploma

Master of Wine

Anders, namelijk:

Heeft u andere cursussen gedaan op het gebied van eten, drinken of geuren in het algemeen? Denk bijvoorbeeld aan trainingen op het gebied van koffie, thee, chocolade, kookcursussen, cursussen op het gebied van parfum etc.? Zo ja, kunt u beschrijven welke?

A large rectangular dashed box, intended for the user to write their answer to the question above. The box is empty and has a simple dashed border.

References

- Croijmans, I., & Majid, A. (2016). Not all flavor expertise is equal: The language of wine and coffee experts. *PLoS One*, 11(6).
- Croijmans, I., Speed, L. J., Arshamian, A., & Majid, A. (2019). Measuring Multisensory Imagery of Wine: the Vividness of Wine Imagery Questionnaire. *Multisensory research*, 32(3), 179-195.
- Johnson, T. E., & Bastian, S. E. (2007). A preliminary study of the relationship between Australian wine consumers' wine expertise and their wine purchasing and consumption behaviour. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 13(3), 186-197.
- Gilbert, A. N., Crouch, M., & Kemp, S. E. (1998). Olfactory and visual mental imagery. *Journal of Mental Imagery*.
- Marks, D. F. (1973). Visual imagery differences in the recall of pictures. *British journal of Psychology*, 64(1), 17-24.