

Dit document bevat een toelichting op de toetstermen uit de toetsmatrijs op SDEN-niveaus 1, 2 en 3. In het schema zijn de zes hoofdthema's van het wijnonderwijs op deze SDEN-niveaus vermeld met een onderverdeling en een code verwijzend naar de specifieke toetstermen voor dit niveau.

Een hoger niveau omvat ook de onderdelen van het lagere niveau.

Voorbeeld:

Wintersnoei en groene snoei worden op SDEN-niveau 2 als begrip genoemd (2a.2) en kan op SDEN-niveau 3 verder uitgewerkt worden met wijzen waarop en waarom deze snoeimethoden uitgevoerd worden.

hoofdingeling met code en naam SDEN 1, 2 en 3.

				SDEN 1	SDEN 2	SDEN 3
1	de druif		ampelografie en druivenrassen	1.1	1.2	1.3
2	wijnbouw	a	werkzaamheden wijngaard en jaarlijkse cyclus	x	2a.2	2a.3
		b	gewasbescherming en kwaliteit oogst	x	2b.2	2b.3
		c	klimaat en bodem	x	2c.2	2c.3
3	wijnbereiding	a	rood, wit en rosé	3.1	3a.2	3a.3
		b	mousserende en versterkte wijn		3b.2	3b.3
4	wijngebieden		wijnlanden en wijnstreken	4.1	4.2	4.3
5	wet- en regelgeving	a	etikettering, kwaliteitsindeling en wijntermen	5a.1	5a.2	5a.3
		b	verantwoord alcoholgebruik	5b.1		5b.3
6	proeven en behandelen van wijn	a	proeven van wijn	x	6a.2	6a.3
		b	wijnomschrijving, wijn-spijs en presentatie	6b.1	6b.2	6b.3

zie ook www.sden.nl/toetsmatrijzen



Stichting Dranken Examens en Normering

versie 2020-01-W2

SDEN-niveau 2, inclusief module gastronomie

code	toetsterm	toelichting
1.2	kennis van diverse druivenrassen en kan deze relateren aan wijnstreken	chardonnay (Bourgogne, Nieuwe Wereld), riesling (Elzas, Duitsland), gewurztraminer (Elzas), pinot blanc (Elzas), sauvignon blanc (Loire, Nieuw Zeeland), chenin blanc (Loire, Zuid-Afrika), grüner veltliner (Oostenrijk), viognier (Frankrijk) cabernet sauvignon (Frankrijk, Nieuwe Wereld), gamay (Beaujolais), grenache (Frankrijk, Spanje), malbec (Argentinië), merlot (Frankrijk), pinot noir (Bourgogne, Nieuwe Wereld), sangiovese (Italië), syrah/shiraz (Frankrijk, Australië), tempranillo (Spanje)
		druivensoort <i>Vitis vinifera</i> ; verspreiding van de wijnbouw
2a.2	kennis van enkele werkzaamheden in de wijngaard en de jaarlijkse cyclus	- wintersnoei, groene snoei in de zomer, geleiding van de wijnstok, bescherming tegen schimmel en rot - uitbotten, bloei, vruchtzetting, kleuromslag, rijping druif, winterrust
2b.2	kennis van enkele wijnstokziekten en de kwaliteit van de oogst	- druifluus (<i>Phylloxera</i>), grijze rot en edelrot, vorst, hagel - rijping van de druif (toename suikers en kleurstoffen, afname zuren, rijping tannine)
2c.2	kennis van de betekenis van het klimaat en bodem voor de wijnbouw	- invloed van temperatuur (groei en rijping druif, winterrust) - betekenis van neerslag en droogte (irrigatie) - koele en warme klimaten inclusief voorbeelden van wijngebieden - betekenis van de bodem (water en voeding wijnstok)
3a.2	kennis van het wijnbereidingsproces van rode, witte en rosé wijn	- handmatige/machinale oogst/late oogst - correctie van de oogst (chaptalisatie) - alcoholische gisting, rijping op tank of houten vaten - klaring van wijn (stabilisatie), filtratie en bottelen
3b.2	kennis van het wijnbereidingsproces van mousserende en versterkte wijn	- basisbeginselen bereiding mousserende wijn (tweede alcoholische gisting; verwijderen gistresten) en wijntypes brut, demi-sec - traditionele methode (<i>méthode traditionnelle</i>), tankmethode (<i>cuve close</i>) - basisbeginselen bereiding versterkte wijn (toevoegen van alcohol tijdens of na alcoholische gisting) en wijntypes tawny, ruby, fino, oloroso, PX
4.2	kennis van de meeste wijnproducerende landen en streken	- Frankrijk, de wijnstreken (met subregio's): Champagne, Elzas, Bourgogne (Chablis, Côte d'Or, Côtes de Nuits, Côtes de Beaune), Beaujolais, Loire (Anjou, Muscadet, Sancerre), Bordeaux (Haut-Médoc, Pomerol, Saint-Émilion, Sauternes), Noord- en Zuid-Rhône (Côte Rôtie, Hermitage, Châteauneuf-du-Pape), Languedoc-Roussillon; Crémant - Italië, de wijnstreken (in de regio): Barolo (Piemonte), Bardolino, Valpolicella, Soave (Veneto), Chianti, Brunello di Montalcino (Toscane) - Spanje, de wijnstreken Rioja, Rueda, La Mancha, Jerez/Sherry - Portugal (Port), Duitsland (Mosel, Rheingau, Rheinhessen, Pfalz, Baden) - Oostenrijk (Niederösterreich, Wachau), Hongarije (Tokaj) - Californië (Napa Valley), Chili (Central Valley), Argentinië (Mendoza) - Zuid-Afrika (Coastal Region, Stellenbosch) - Australië (Barossa Valley), Nieuw-Zeeland (Marlborough)
5a.2	basiskennis van etiketteringsvoorschriften	- verplichte aanduidingen (herkomst, inhoud, alcoholgehalte, producent, wijntype) en niet verplichte aanduidingen zoals oogstjaar en druivenras - basis kwaliteitsindeling voor wijn (met herkomstaanduiding BOB/BGA; AOC/AOP, IGP, DO e.d. en zonder herkomstaanduiding)
6a.2	kan enkele hoofdtypen wijn herkennen	- kan meerdere basismaken/kenmerken van wijn onderscheiden en benoemen - kan enkele hoofdtypen wijn herkennen (droog, stil, mousserend, zoet)
6b.2	kan enkele handelingen verrichten en adviezen geven	- bezit kennis van eenvoudige proefnotities over wijn - kan enkele bekende wijn-spijscombinaties benoemen - kennis van handelingen m.b.t. het presenteren en openen van een fles wijn, bewaartemperatuur wijn - kennis van de begrippen decanteren en karafferen - kennis van afwijking in wijn ('kurk')
	voor aanvullende module Gastronomie	- bezit kennis van eenvoudige gastronomische proefnotities - kan veel voorkomende wijn-spijscombinaties omschrijven - kan wijn-spijsadviezen geven - kan een aantal basismaken van wijn onderscheiden