

Dit document bevat een toelichting op de toetstermen uit de toetsmatrijs op SDEN-niveau 2. In het schema zijn de zes hoofdthema's van het wijnonderwijs op SDEN-niveau 1 t/m 3 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-niveau 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



SDEN-niveau 2

code	toetsterm	toelichting
1.2	kennis van diverse druivenrassen en kan deze relateren aan wijnstreken	<p>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)</p> <p>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)</p> <p>druivensoort Vitis vinifera; verspreiding van de wijnbouw</p>
2a.2	kennis van enkele werkzaamheden in de wijngaard en de jaarlijkse cyclus	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - druifluis (Phylloxera), 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - basisbeginselen bereiding mousserende wijn (tweede alcoholische gisting; verwijderen gistresten) en wijntypes brut, demi-sec - traditionele methode (méthode traditionnelle), tankmethode (cuve close) - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - kan meerdere basissmaken/kenmerken van wijn onderscheiden en benoemen - kan enkele hoofdtypen wijn herkennen (droog, stil, mousserend, zoet)
6b.2	kan enkele handelingen verrichten en adviezen geven	<ul style="list-style-type: none"> - heeft kennis van een eenvoudige proefnotitie over wijn - kan enkele bekende wijn-spijscombinaties benoemen - kennis van handelingen m.b.t. het presenteren en openen van een fles wijn, bewaar temperatuur wijn - kennis van de begrippen decanteren en karafferen - kennis van afwijking in wijn ('kurk')