

## Eindtermen SVH Wijn 2

SVH Wijn 2 is voor horecaprofessionals die advies over wijn willen geven en wijn-spijscombinaties willen maken. Dit diploma is voor medewerkers in de horeca, wijnhandels, supermarkten en groothandel. Ook is dit wijndiploma geschikt voor de enthousiaste hobbykok en wijnliefhebber.

<b>1.</b>	<b>De kandidaat heeft kennis van de wetgeving en etiketteringsvoorschriften omtrent wijn en kan deze kennis toepassen</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• minimumleeftijd voor de verkoop van alcoholhoudende dranken;</li> <li>• betekenis van de aanduidingen en afkortingen van wijnen met beschermde geografische benaming (BGA) en beschermde oorsprongsbenaming (BOB) in Frankrijk, Duitsland, Italië en Spanje;</li> <li>• de belangrijkste verplichte (herkomst, inhoud, alcoholgehalte, producent, wijntype) en facultatieve aanduidingen (zoals oogstjaar en druivenras) die op het etiket van een kwaliteitswijn afkomstig uit Frankrijk, Duitsland, Italië en Spanje voor moeten komen.</li> </ul>
<b>2.</b>	<b>De kandidaat heeft kennis over de ampelografie, van diverse druivenrassen en hun geografische relatie met de wijnstreken in eindterm 6 en begrijpt deze kennis</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vitis vinifera;</li> <li>• elementaire samenstelling van de druif, zoals suikers en zuren in sap, kleurstof in de schil en tannine in schil en pit;</li> <li>• witte druivenrassen, waaronder: chardonnay, chenin blanc, gewürztraminer, grüner veltliner, pinot blanc, pinot gris, riesling, sauvignon blanc en viognier;</li> <li>• blauwe druivenrassen, waaronder: cabernet sauvignon, gamay, grenache, malbec, merlot, pinot noir, sangiovese, syrah/shiraz en tempranillo.</li> </ul>
<b>3.</b>	<b>De kandidaat heeft kennis van de wijnbouw, werkzaamheden in de wijngaard en omgevingsfactoren en begrijpt deze kennis</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wijnbouw en werkzaamheden op de wijngaard:             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ verspreiding van de wijnbouw;</li> <li>▪ jaarlijkse cyclus op het noordelijk en zuidelijk halfrond:                 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uitbotten, bloei, vruchtzetting, rijping druif (verhouding suikers, zuren, kleurstoffen en tannine), winterrust;</li> <li>▪ wintersnoei en groene snoei (zomer);</li> <li>▪ oogsten: handmatige/machinale oogst/ late oogst;</li> </ul> </li> <li>▪ geleiding van de wijnstok;</li> <li>▪ wijnstokziekten: druifluis (Phylloxera), grijze rot en edelrot;</li> <li>▪ bescherming tegen schimmel en rot;</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Invloed van omgevingsfactoren: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ neerslag (regen, vorst en hagel) en droogte (irrigatie);</li> <li>▪ temperatuur (groei, rijping druif en winterrust);</li> <li>▪ koele en warme klimaten;</li> <li>▪ functie en geschiktheid van de bodem (waterdoorlatendheid en voeding).</li> </ul> </li> </ul>
<b>4.</b>	<b>De kandidaat heeft kennis van de wijnbereiding en begrijpt deze kennis</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• basisbeginselen van vinificatie rode, witte en rosé wijn: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ alcohol, zuren en suikers;</li> <li>▪ correctie van de oogst (chaptalisatie);</li> <li>▪ alcoholische gisting en gist, rijping op tank of houten vaten;</li> <li>▪ klaring van de wijn (stabilisatie), filtratie en botteling;</li> </ul> </li> <li>• basisbeginselen van vinificatie mousserende wijn: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ traditionele methode (méthode traditionnelle) en tankmethode (cuve close);</li> </ul> </li> <li>• Basisbeginselen van vinificatie versterkte wijn: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ toevoegen van alcohol tijdens of na alcoholische gisting.</li> </ul> </li> </ul>
<b>5.</b>	<b>De kandidaat kan verschillende wijntypen en wijnstijlen onderscheiden</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wijntypen <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ stille, versterkte (tawny, ruby, fino, oloroso en PX) en mousserende wijnen (brut, demi-sec en doux);</li> <li>▪ kleur (wit, rosé en rood);</li> </ul> </li> <li>• Wijnstijlen <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ onderscheiden van enkele smaken, zoals droog, zoet, fruitig en kruidig;</li> <li>▪ body (licht, medium, vol aroma's, fruitig, kruidig en floraal);</li> <li>▪ andere factoren (hout, zuren, tannine en bitter).</li> </ul> </li> <li>• kennis van een eenvoudige proefnotitie over wijn.</li> </ul>
<b>6.</b>	<b>De kandidaat heeft kennis van wijnbouwlanden, wijnbouwgebieden en wijnbouwregio's</b>
	Zie bijlage 1 voor de lijst met landen, gebieden en regio's

<b>7.</b>	<b>De kandidaat heeft kennis van de eventuele invloed van alcohol op de gezondheid</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• de uitwerking van alcohol op het menselijk lichaam;</li> <li>• wettelijke regelgeving omtrent alcohol.</li> </ul>
<b>8.</b>	<b>De kandidaat heeft kennis van wijn en gastronomie en kan deze kennis toepassen</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• veel voorkomende wijn/spijscombinaties;</li> <li>• wijnen uit het bestaande assortiment combineren met basisproducten, zoals (rood) vlees, witvis, kip, salade, dessert, kazen en sausen;</li> <li>• wensen van de gast inventariseren;</li> <li>• de wijn kunnen introduceren met een informerend verhaal over de smaak, herkomst en combinatiemogelijkheden, waarbij rekening wordt gehouden met het type gast.</li> <li>• kostenbewust zijn en zorgen dat zo min mogelijk wijn wordt verspild;</li> </ul>
<b>9.</b>	<b>De kandidaat heeft kennis van praktische vaardigheden voor het presenteren van wijn en begrijpt deze kennis</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• basisprincipes van wijn aan tafel;</li> <li>• ontkurken van een wijnfles of champagnefles;</li> <li>• afwijking in wijn ('kurk')</li> <li>• kelners/sommeliersmes;</li> <li>• sommeliersschort;</li> <li>• keuze van het juiste wijnglas;</li> <li>• de juiste wijzen van inschenken;</li> <li>• decanteren en karaferen, welke wijnen wel en welke niet;</li> <li>• kennis van de juiste bewaartemperatuur en serveertemperatuur.</li> </ul>
<b>10.</b>	<b>De kandidaat heeft kennis van sociale vaardigheden en begrijpt deze</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan verschillende soorten klachten onderscheiden, zoals subjectieve, gegronde en ongegronde klachten;</li> <li>• kan klachten over wijn correct afhandelen.</li> </ul>

**Bijlage 1; Eindterm 6:** *De kandidaat heeft kennis van wijnbouwlanden, wijnbouwgebieden en wijnbouwregio's*

<b>Land</b>	<b>Wijngebied</b>	<b>Wijnregio</b>	<b>Aanvullende specifieke wijnen / classificaties</b>
Frankrijk	Champagne		cremant
	Elzas		
	Bourgogne	Chablis	
	Bourgogne	Côte d' Or (Côte de Nuits, Côte de Beaune)	
	Beaujolais		
	Loire	Anjou, Sancerre Pouilly-Fumé Muscadet	
	Bordeaux	(Haut-)Medoc Pomerol Saint-Émilion Sauternes	
	Rhone	Côte-Rôtie Hermitage Châteauneuf-du-Pape	
Italië	Languedoc-Roussillon		
	Emilia- Romagna		Lambrusco
	Piemonte	Barolo	
	Toscane	Chianti Brunello di Montalcino	
Spanje	Veneto		Prosecco
		Bardolino Soave Valpolicella	
	Rioja Rueda La Mancha/ Valdepeñas Jerez		
Portugal	Navarra Douro		port
Duitsland	Mosel Rheingau		

	Rheinhesen	
	Pfalz	
	Baden	
Oostenrijk	Niederösterreich	Wachau
Hongarije	Tokaj	
Verenigde Staten	Californië	Napa Valley
Canada		
Chili	Central Valley	
Argentinië	Mendoza	
Zuid-Afrika	Coastal Region	Stellenbosch
Australië	South Eastern Australia	Barossa Valley Hunter Valley
Nieuw Zeeland	Marlborough Hawke's Bay	
Nederland		
België		