

**Dit document bevat een toelichting op de toetstermen uit de toetsmatrijs op SDEN-niveau 1. 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:

Begrippen als filtratie en bottelen als facetten van het wijnbereidingsproces op SDEN-niveau 1 worden als bekend verondersteld op de hogere SDEN-niveaus.

**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](http://www.sden.nl/toetsmatrijzen)



# Stichting Dranken Examens en Normering

versie 2019-01-W1

## SDEN-niveau 1

code	toetsterm	toelichting
1.1	kennis van enkele druivenrassen en de samenstelling van de druif	chardonnay, pinot blanc, pinot gris, riesling, sauvignon blanc, chenin blanc, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, sangiovese, syrah/shiraz, tempranillo
		wat zit waar in de druif: zuren en suikers in het sap, tannine in schil en pit, kleurstof in de schil
3.1	kennis van de hoofdzaken in het wijnbereidingsproces van rode, witte en rosé wijn en basisprincipe mousserende en versterkte wijn	enkele facetten van het wijnbereidingsproces: oogst, persen, gisting, rijping (houten vaten), filtratie, bottelen witte wijn van witte druiven óf blauwe druiven (direct geperst) rode wijn van blauwe druiven rosé van blauwe druiven met een kort contact (persen na enkele uren) koolzuurgas in wijn door gisting; toevoegen van alcohol aan wijn
4.1	kennis van de belangrijkste wijnproducerende landen en enkele streken	Frankrijk (Bordeaux, Bourgogne, Champagne), Italië (Barolo, Chianti, Prosecco), Spanje (Rioja, Sherry, Cava), Portugal (Port), Duitsland (Moezel, Rijn), Zuid-Afrika (Stellenbosch), Noord-Amerika (Californië), Zuid-Amerika (Chili en Argentinië), Australië en Nieuw-Zeeland
		oogstmoment Noordelijk Halfrond en Zuidelijke Halfrond
5a.1	kennis van basisbegrippen op een wijnetiket	betekenis van herkomstgebied, producent, wijntype, oogstjaar en druivenras, alcoholpercentage en inhoudsaanduiding
5b.1	basiskennis over verantwoord alcoholgebruik	verantwoorde consumptie; afbraak van alcohol; toegestaan alcoholpromillage in het verkeer
6b.1	kennis van basismaken van wijn en presentatie	- kan een aantal basismaken/kenmerken (droog, zoet, fruitig, kruidig) van wijn benoemen - kan enkele eenvoudige wijn-spijscombinaties en serveertips geven, zoals serveertemperatuur