

Dit document bevat een toelichting op de toetstermen uit de toetsmatrijs op SDEN-niveau 4. In het schema zijn zeven hoofdthema's van het wijnonderwijs op SDEN-niveau 1 t/m 4 vermeld met een onderverdeling en een code verwijzend naar de specifieke toetstermen op SDEN-niveau 4.

Een hoger niveau omvat ook de onderdelen van het lagere niveau. Voor SDEN-niveau 4 houdt dat in dat genoemde onderdelen in lagere niveaus uitgebreid kunnen worden.

Voorbeeld:

Wintersnoei en groene snoei worden op SDEN-niveau 2 als begrip genoemd (2a.2) en kunnen op SDEN-niveau 3 en 4 verder uitgewerkt worden met wijzen waarop en waarom deze snoeimethoden uitgevoerd worden.

hoofdingeling met code en naam SDEN-niveaus 1, 2, 3 en 4.

				SDEN 1	SDEN 2	SDEN 3	SDEN 4
1	de druif		ampelografie en druivenrassen	1.1	1.2	1.3	1.4
2	wijnbouw	a	werkzaamheden wijngaard en jaarlijkse cyclus	x	2a.2	2a.3	2a.4
		b	gewasbescherming en kwaliteit oogst	x	2b.2	2b.3	2b.4
		c	klimaat en bodem	x	2c.2	2c.3	2c.4
3	wijnbereiding	a	rood, wit en rosé	3.1	3a.2	3a.3	3a.4
		b	mousserende en versterkte wijn		3b.2	3b.3	3b.4
4	wijngebieden		wijnlanden en wijnstreken	4.1	4.2	4.3	4.4
5	wet- en regelgeving	a	etikettering, kwaliteitsindeling en wijntermen	5a.1	5a.2	5a.3	5a.4
		b	verantwoord alcoholgebruik	5b.1		5b.3	5b.4
6	proeven en behandelen van wijn	a	proeven van wijn	x	6a.2	6a.3	6a.4
		b	wijnomschrijving, wijn-spijs en presentatie	6b.1	6b.2	6b.3	6b.4
7	wijnmarkt		markt en marktwerking	x	x	x	7.4

zie ook [www.sden.nl/toetsmatrijzen](http://www.sden.nl/toetsmatrijzen)



## SDEN 4

<b>1.4</b>	kennis van alle voor de wijnbouw relevante druivenrassen en kan deze relateren aan wijnstreken (niet genoemd)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stamboom van de druivenstok, verspreiding van de druivenstok</li> <li>- hybride druivenrassen</li> <li>- kruisingen van druivenrassen, nieuwe druivenrassen, plantenveredeling</li> <li>- klonale en massale selectie</li> <li>- vroeg- en laatrijpende druivenrassen</li> </ul>
<b>2a.4</b>	kennis van de werkzaamheden in de wijngaard en de jaarlijkse cyclus	<ul style="list-style-type: none"> <li>- basiskennis fotosynthese en factoren van invloed hierop</li> <li>- begroeiing tussen de rangen, groene oogst</li> <li>- conventionele en biologische wijnbouwmethoden (bemesting, bewerking)</li> </ul>
<b>2b.4</b>	kennis van wijnstokziekten en de kwaliteit van de oogst	<ul style="list-style-type: none"> <li>- oorsprong en bestrijding van ziekten (schimmels, parasieten (Phylloxera), virussen) en gebreksziekten (chlorose)</li> <li>- conventionele en biologische bestrijdingswijzen, beredeneerde gewasbescherming</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- betekenis van rendement (invloed van irrigatie, drainage)</li> <li>- samenstelling van de druif gedurende groei en rijpingsfase</li> <li>- vorming van anthocyanen en tannine (fenolische rijpheid)</li> <li>- toename van suikergehalte</li> <li>- verloop van zuurgehalte (wijnsteenzuur, appelzuur)</li> <li>- vorming van aromatische stoffen</li> </ul>
<b>2c.4</b>	kennis van de betekenis van het klimaat en bodem voor de wijnbouw	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klimaatsystemen en klimaattypen (Köppen, zee- en landklimaat, macro-, meso- en microklimaat, klimaatmetingen)</li> <li>- klimaatsico's (hitte, hagel, vorst, opwarming)</li> <li>- effect van geografische factoren (hoogte, relief, hellingshoek, ligging)</li> <li>- invloed van het bodemtype op de waterhuishouding van de wijnstok</li> <li>- chemische samenstelling van de bodem (humus, mineralen, kalksteen) en relatie tot de voeding van de wijnstok</li> <li>- relatie tussen bodemtype en geologische oorsprong</li> </ul>
<b>3a.4</b>	kennis van het wijnbereidingsproces van rode, witte en rosé wijn en de samenstelling van wijn	<ul style="list-style-type: none"> <li>- correctie van de oogst (onttrekkingstechnieken)</li> <li>- invloed van koude voorinweking (witte of blauwe druiven), gebruik van enzymen, thermovinificatie, micro-oxidatie/microbullage</li> <li>- persen van druiven (type wijnpers, invloed op kwaliteit)</li> <li>- verloop van de alcoholische en melkzuurgisting en invloed van temperatuur en gebruikte gist (spontaan, industrieel)</li> <li>- invloed van diverse typen en soorten eikenhout op vinificatie en rijping (Amerikaans, Frans eiken, type branding, lageringsduur)</li> <li>- gebruik van sulfiet (vrij en totaal sulfiet, sulfietvrij, vervangende middelen)</li> <li>- gebruik van gekweekte gist (aromatisch effect), rijping 'sur lie' (autolyse)</li> <li>- 'vin nature', 'natural wine'</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- samenstelling van wijn (anthocyanen, tannine, alcoholen, glycerol, zuren, suikers, (voorlopers van) aromastoffen en de kwaliteit en hoedanigheid van deze stoffen (glucose, fructose, wijnsteenzuur, appelzuur, schil- en pittannine, onrijpe componenten, geurstoffen, wijnsteen)</li> <li>- afwijkingen in wijn ('volatile', 'Brett', reductie, oxidatie, neerslag)</li> </ul>
<b>3b.4</b>	kennis van het wijnbereidingsproces van mousserende en versterkte wijn	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 'méthode ancétrale', koolzuurinjectie, parelwijn</li> <li>- betekenis van rijping op gistresten (autolyse)</li> <li>- biologische en oxidatieve rijping</li> </ul>

# Stichting Dranken Examens en Normering

versie 2023-06-W5

<b>4.4</b>	kennis van wijnproducerende landen en streken	- uitbreiding van SDEN 3 met feitelijk alle wijnproducerende landen en daarin relevante wijngebieden, wijnstreken en begrippen *
<b>5a.4</b>	kennis van wijnwetgeving	- uitbreiding van SDEN 3 met - waar relevant - kwaliteitsindelingen en wijnwetgeving per wijnproducerend land * - eisen aan importwijnen uit derde landen in relatie tot de EU-regelgeving - etiketteringsvoorschriften en terminologie
<b>5b.4</b>	kennis over verantwoord alcoholgebruik	- drankgebruik in Nederland - afbraak van alcohol in het lichaam - effecten van alcohol op gezondheid en gedrag
<b>6a.4</b>	kan proeftechnisch hoofdtypen wijn en samenstelling herkennen	- kan wijnen op druivenras en herkomsttypiciteit herkennen - kan verschillen in samenstelling herkennen (alcohol-, zuur-, tannine- en suikergehalte) - kan vinificatie- en rijpingswijze herkennen (oxidatief, reductief, eikenhout)
<b>6b.4</b>	kan diverse handelingen verrichten en adviezen geven	- kan een wijnomschrijving relateren aan een geproefde wijn - kan een wijnomschrijving geven in relatie tot de samenstelling van wijn (alcohol, zuren, tannine, suikers en aromatische bestanddelen) - kan een wijnproeverij voor consumenten inrichten en begeleiden - kan op basis van kwaliteitsinschatting adviezen geven bij inkoop
<b>7.4</b>	kennis over markt en marktwerking	- marketing en marketing mix - marktonderzoeksmethoden - bedrijfskolom van de wijnhandel - trends en merken

\* toelichting punt 4.4 en 5a.4:

Voor wat betreft de kennis van wijnproducerende landen en streken (4.4) en de daaraan gerelateerde wijnwetgeving, etiketteringsvoorschriften en terminologie (5a.4) wordt verwezen naar de lesstof van de opleider op SDEN-niveau 4. Een opleider op SDEN-niveau 4 wordt getoetst op het lesmateriaal. Met betrekking tot de kennis van relevante wijngebieden, wijnstreken, begrippen en wetgeving wordt nagegaan of deze onderdelen in voldoende mate in het lesmateriaal behandeld worden. Afhankelijk van de relevantie van een wijnland, wijngebied of wijnstreek kunnen naast de diverse herkomstbenamingen ook historie, omgevingsfactoren (bodem, klimaat, topografie), vinificatie, druivenrassen en specifieke wetgeving aan bod komen. De cursist kan er van uit gaan dat de te examineren lesstof in het hem aangeboden lesmateriaal te bestuderen is.