

# Hoe wordt de wijn gemaakt?



**Om zich te blijven ontwikkelen, halen duizenden mensen jaarlijks een branchediploma. Onno Misset uit Delft is een van hen. Hij deed in februari examen voor het SVH Wijncertificaat.**

**Waarom koos u voor dit examen?** Al vanaf m'n 23e ben ik een fervent wijnliefhebber. In die tijd, de jaren zeventig, nipte Nederland massaal Rosé d'Anjou. Sindsdien is het aanbod natuurlijk enorm gegroeid. Ook de smaak en voorkeuren hebben zich ontwikkeld. Ik denk dat ik wel duizenden wijnen van over de hele wereld heb geproefd. Sinds twee jaar heb ik naast mijn werk bij DSM in Delft – het oude Gist-brocades – een eigen wijnbedrijf: Misset Wijnen. Ik verkoop wijn en organiseer proeverijen.

**Dan weet u toch al heel veel van wijn?** Klopt, maar ik wil een vinologenopleiding volgen waarbij dit wijncertificaat vereist is. Veel onderdelen van het examen waren voor mij bekende kost, zoals de wijngebieden en wijnclassificatie.

Toch heb ik ook veel nieuws geleerd. Zoals over het productieproces, voor mij als biochemicus bijzonder interessant. Bovendien: als je weet hoe wijnen gemaakt worden, lukt het ook beter om smaken te analyseren en te verklaren.

**Hoe verliep het examen?** Goed. Het examen bestond uit zestig multiplechoicevragen, waarvan 48 over de theorie en twaalf vragen over de zes wijnen die voor me op tafel stonden. Ik verliet de examenruimte met een goed gevoel en bleek nul fouten te hebben.

**Hoe zit het met de gastvrijheidskant van het wijnvak? Nooit sommelier willen worden, of gastronom?** Laat ik voorop stellen: ik ben dol op koken en probeer graag een goede harmonie te vinden tussen wijn en gerechten. Maar wijn blijft voor mij altijd het uitgangspunt. Ik bedenk eerst wat ik wil drinken en zoek vervolgens de gerechten erbij. Een dag zonder wijn is als een dag zonder zon.

## SVH Wijncertificaat, en dan?

Wie beschikt over een SVH Wijncertificaat, toont aan dat hij kennis heeft van druivensoorten, wijnstreken, smaakkenmerken, productieprocessen en wijnspijcombinaties. Interessant voor iedereen die een professionele belangstelling heeft voor wijn. Een SVH Wijncertificaat biedt wijnhandelaren een gedegen basis voor verdere gespecialiseerde wijnoopleidingen. In de horeca is het certificaat een opstap voor een SVH-examen Gastronomie, wat perspectief biedt op een interessante carrière als sommelier of gastheer.