



Dit document bevat de drie toetswijzers op niveau SDEN 1, 2 en 3. In het schema zijn zes hoofdthema's van het wijnonderwijs op deze niveaus' vermeld met een onderverdeling en een code verwijzend naar de specifieke toetswijzer.

Een hoger niveau omvat ook de onderdelen van het lagere niveau.

hoofdindeling met code en naam SDEN 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		2a.2	2a.3
		b	gewasbescherming en kwaliteit oogst		2b.2	2b.3
		c	klimaat en bodem		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		6a.2	6a.3
		b	wijnomschrijving, wijn-spijs en presentatie	6b.1	6b.2	6b.3

De toetswijzers zijn van kracht met ingang van 1 augustus 2016.



SDEN 1

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 basissmaken van wijn en presentatie	- kan een aantal basissmaken/kenmerken (droog, zoet, fruitig, kruidig) van wijn benoemen - kan enkele eenvoudige wijn-spijscombinaties en serveertips geven, zoals serveertemperatuur

SDEN 2

1.2	kennis van diverse druivenrassen en kan deze relateren aan wijnstreken	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) 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) druivensoort Vitis vinifera; verspreiding van de wijnbouw
2a.2	kennis van enkele werkzaamheden in de wijngaard en de jaarlijkse cyclus	- 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	- druifluus (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	- 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	- 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	- basisbeginselen bereiding mousserende wijn (tweede alcoholische gisting; verwijderen gistresten) - 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	- 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	verplichte aanduidingen (herkomst, inhoud, alcoholgehalte, producent, wijntype) en niet verplichte aanduidingen zoals oogstjaar en druivenras
6a.2	kan enkele hoofdtypen wijn herkennen	- kan meerdere basismaken/kenmerken van wijn onderscheiden en benoemen - kan enkele hoofdtypen wijn herkennen (droog, stil, mousserend, zoet)
6b.2	kan enkele handelingen verrichten en adviezen geven	- 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, bewaartemperatuur wijn - kennis van de begrippen decanteren en karafferen - kennis van afwijking in wijn ('kurk')

SDEN 3

1.3	kennis van diverse druivenrassen en kan deze relateren aan wijnstreken (niet genoemd)	chardonnay, riesling, pinot gris, muscat, gewurztraminer, pinot blanc, viognier, muscadet, sauvignon blanc, chenin blanc (steen), grüner veltliner, albariño, verdejo, trebbiano, verdicchio, torrentés, viura, moscatel cabernet sauvignon, cabernet franc, carmenère, gamay, grenache (garnacha), malbec, merlot, pinot noir, syrah/shiraz, mourvèdre (monastrell), sangiovese, barbera, nebbiolo, montepulciano, primitivo (zinfandel), tempranillo, zweigelt, pinotage
		Amerikaanse druivensoorten, onderstammen (enten), vegetatieve vermeerdering (stekken)
2a.3	kennis van de werkzaamheden in de wijngaard en de jaarlijkse cyclus	- geleiding van de wijnstok (hoog, laag, losstaand), aanplantingsdichtheid, gewasbescherming, biologische wijnbouw - functie van blad en wortelsysteem; basiskennis koolzuurassimilatie (vorming van suikers)
2b.3	kennis van wijnstokziekten en de kwaliteit van de oogst	- schimmelziekten (valse meeldauw, oïdium), voorjaarsvorst, wintervorst - bepaling oogstmoment; suikergehalte oogst (potentieel alcoholgehalte, graden Oechsle) - indrogen of overrijpen van de oogst, edelrot, Eiswein
2c.3	kennis van de betekenis van het klimaat en bodem voor de wijnbouw	- invloed van temperatuur en neerslag op de kwaliteit van het oogstjaar - effect van luchtvochtigheid (optreden van (edel)rot) - samenstelling van de bodem (klei, zand, kiezel, kalksteen, leisteen, graniet) inclusief voorbeelden van wijngebieden
3a.3	kennis van het wijnbereidingsproces van rode, witte en rosé wijn	- correctie van de oogst (aanzuren en ontzuren, anreichern) - gebruik van sulfiet - gebruik van gekweekte gist, rijping 'sur lie' - koolzuurgasweking (macération carbonique) - melkzure gisting (afbraak appelzuur, melkzuurbacteriën) - gebruik van eikenhouten vaten en alternatieven (chips) - enkele afwijkingen in wijn ('kurk', azijnsteek, geoxideerd)
3b.3	kennis van het wijnbereidingsproces van mousserende en versterkte wijn	- bereiding mousserende wijn (traditionele methode, cuve close, rijpingstijd op gistresten) - bereiding versterkte wijn (flor-vorming, solera, madeira, vin doux naturel)
4.3	kennis van wijnproducerende landen en streken	- uitbreiding van SDEN 2 met diverse wijnlanden, wijngebieden en begrippen (zie bijlage lijst 4.3)
5a.3	kennis van etiketteringsvoorschriften en terminologie	- kent de kwaliteitsindelingen voor wijn (BOB/BGA; AOC/AOP, IGP, DO e.d.) kent verplichte aanduidingen en enkele facultatieve aanduidingen - kan termen op een etiket interpreteren en vertalen in wijnstijlen (crianza, (gran) reserva, classico, élevé en fût de chêne, cru classé, Prädikatswein, Sekt, primeur, novello)
5b.3	kennis over verantwoord alcoholgebruik	kan informatie geven over wijn en gezondheid en over verantwoord alcoholgebruik (tempo van afbraak alcohol in het lichaam; effect van alcohol op lichaamsfuncties, alcohol en verkeer)
6a.3	kan hoofdtypen wijn herkennen	- kan kenmerken van wijn in uiterlijk, geur en smaak onderscheiden en benoemen - kan diverse hoofdtypen wijn herkennen (droog, stil, mousserend, zoet, versterkt)
6b.3	kan diverse handelingen verrichten en adviezen geven	- heeft kennis van proefnotities over wijn - kan diverse wijn-spijscombinaties benoemen - kan wijnaankoopadviezen geven



Bijlagelijst 4.3, SDEN niveau 3

Overzicht landen, wijnstreken, subregio's, herkomstbenamingen

FRANKRIJK; wijngebieden en begrippen

SDEN 3	
Bordeaux generieke AOP's, Côtes de Bordeaux, Haut-Médoc, Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Margaux, Moulis, Listrac, Médoc, Graves, Pessac-Léognan, Sauternes, Barsac, Saint-Émilion, Pomerol, Lalande-de-Pomerol, Fronsac, Bourg, Blaye, Entre-deux-Mers en het kennen van enkele topchâteaux	classificaties: (grand) cru classé, cru bourgeois
Bourgogne generieke AOP's, Crémant de Bourgogne, Chablis, Mâcon, Pouilly-Fuissé, Mercurey, Beaune, Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet, Nuits-Saint-Georges, Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny, Vougeot, Vosne-Romanée, Aloxe-Corton	grand cru premier cru
Beaujolais Beaujolais-Villages, Fleurie, Saint-Amour, Morgon, Moulin-à-Vent	primeur, nouveau
Champagne Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs	brut, demi-sec, grand cru, millésime, blanc de blancs, blanc de noirs
Elzas Alsace, Crémant d'Alsace, Alsace Grand Cru	vendange tardive, sélection des grains nobles, edelzwicker
Loire Crémant de Loire, Muscadet sur lie, Anjou, Coteaux du Layon, Saumur, Chinon, Bourgueil, Savennières, Vouvray, (Sauvignon de) Touraine, Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon	
Rhône Condrieu, Côte Rôtie, (Crozes-) Hermitage, Gigondas, Côte du Rhône (-Villages), Muscat de Beaumes de Venise	
Languedoc-Roussillon en Provence Languedoc, Minervois, Corbières, Limoux (Crémant, Blanquette), Côtes du Roussillon-Villages, (Muscat de) Rivesaltes, Banyuls, Côtes de Provence, Bandol	vin doux naturel
overige Franse wijnbouwstreken Bergerac (Monbazillac), Cahors, Madiran, Jurançon	

OVERIG EUROPA - SDEN 3; wijngebieden en begrippen

SDEN 3	
Piemonte Barolo, Barbaresco, Asti Spumante, Moscato d'Asti, Barbera en Nebbiolo d'Alba	
Veneto Bardolino, Valpolicella, Soave, Prosecco	amarone, ripasso, recioto
Toscane Chianti (Classico), Brunello en Rosso di Montalcino, Vino Nobile en Rosso di Montepulciano, Bolgheri	vin santo
overige Italiaanse wijnbouwstreken Trentino-Alto Adige/Südtirol, Lombardia (Franciacorta), Emilia-Romagna (Lambrusco), Umbrië (Orvieto), Marken (Rosso Piceno, Verdicchio dei Castelli di Jesi), Abruzzo (Montepulciano en Trebbiano d'Abruzzo), Apulië (Salice Salentino, Primitivo), Sicilië (Nero d'Avola)	
Noord(west)-Spanje Rioja (alta, alavesa, baja), Rueda, Ribera del Duero, Rias Baixas (albariño)	
Centraal Spanje La Mancha, Valdepeñas	
Oost-Spanje Penedès, Priorato	cava
Zuid-Spanje Jerez	flor, solera, fino, oloroso, PX
Portugal Port, Vinho Verde, Douro, Madeira (sercial, verdelho, boal, malvasia),	ruby, tawny, vintage, colheita
Griekenland Nemea (agiorgitiko), Santorini (assyrtiko), Samos	
Duitsland Mosel, Rheingau (Johannisberg), Rheinhessen, Pfalz, Baden (Kaiserstuhl), Ahr (spätburgunder), Nahe, Franken	Prädikatswein (Kabinett, Auslese, etc.), Einzellage, Grosslage, Bereich, Sekt, feinherb
Oostenrijk Niederösterreich (Wachau, Kremstal, Kamptal), Burgenland (Neusiedlersee), Steiermark	DAC
Hongarije Tokaj (furmint, Tokaji Aszú)	
overige wijnlanden in Europa kennis van de ligging (klimaat, topografie), omvang en productie van de wijnlanden Zwitserland (Valais, fendant, Dôle), Kroatië, Slovenië, Bulgarije, Roemenië, Nederland (resistente druivenrassen), België en Luxemburg (Crémant)	

BUITEN EUROPA - SDEN 3; wijngebieden

SDEN 3	
Verenigde Staten: Californië (Napa Valley, Sonoma County, Central Valley), Washington State, Oregon	
Chili: Valle Central (Maipo, Rapel, Curicó, Maule), Casablanca	
Argentinië: Mendoza	
Zuid-Afrika: Coastal Region (Stellenbosch, Franschhoek, Swartland)	
Australië: South Australia (Barossa Valley), New South Wales (Hunter Valley), Western Australia (Margaret River)	
Nieuw-Zeeland: Noordereiland (Hawke's Bay), Zuidereiland (Marlborough, Central Otago)	
overige wijnlanden buiten Europa: kennis van de ligging (klimaat, topografie), omvang en productie van de wijnlanden Brazilië, Uruguay (tannat) en China	