

Eindtermen SVH Wijn 3

1.	De kandidaat heeft kennis van de wetgeving omtrent wijn en kan deze kennis toepassen
	<ul style="list-style-type: none"> • definitie van wijn; • betekenis van de aanduidingen en afkortingen van wijnen met beschermde geografische benaming (BGA), wijnen met beschermde oorsprongsbenaming (BOB) en overige wijn uit Frankrijk, Duitsland, Italië en Spanje; • verplichte aanduidingen die op het etiket van een kwaliteitswijn afkomstig uit Franse, Duitse, Italiaanse en Spaanse wijngebieden voor moeten komen; • de facultatieve aanduidingen smaakaanduiding en druivenrassen; • wettelijke kwaliteitsindeling met betrekking tot de productie van wijn in Frankrijk, Duitsland, Italië en Spanje.
2.	De kandidaat heeft kennis over de ampelografie en begrijpt deze kennis
	<ul style="list-style-type: none"> • vitis vinifera en hybriden; • witte druivenrassen: chardonnay (Bourgogne, Nieuwe Wereld), chenin blanc (Loire, Zuid-Afrika), gewürztraminer, grüner veltliner, pinot blanc (Elzas), pinot gris, riesling (Elzas, Duitsland), sauvignon blanc (Loire, Nieuw Zeeland), en viognier (Oostenrijk); • blauwe druivenrassen: cabernet sauvignon (Bordeaux, Nieuwe Wereld), gamay (beaujolais), grenache (Frankrijk, Spanje), malbec (Argentinië), merlot (Frankrijk), pinot noir (Bourgogne, Nieuwe Wereld), sangiovese (Italië), syrah/shiraz (Frankrijk, Australië) en tempranillo (Spanje); • samenstelling van de wijnrank en druif; • vegetatieve vermeerdering (stekken).
3.	De kandidaat heeft kennis van de wijnbouw en omgevingsfactoren en begrijpt deze kennis
	<ul style="list-style-type: none"> • warme, gematigde en koele klimaten en klimaten met veel neerslag; • functie en geschiktheid van de bodem; • bescherming van de wijngaard tegen ziekten en negatieve weersinvloeden (schimmel, ziekten, vorst en hagel); • rijping van de druif (suikers, zuren, kleur); • correctie van de oogst (ingedikte most, chaptaliseren, aanzuren); • hoofdlijnen van de jaarlijkse cyclus (snoeien, uitbotten, bloei, vruchtzetting en rijping); • oogstmoment (noordelijk en zuidelijk halfmond) koele en warme klimaten.

4.	De kandidaat heeft kennis van de wijnbereiding en begrijpt deze kennis
	<ul style="list-style-type: none"> • basisbeginselen van rode, witte, rosé wijnbereiding en mousserende en versterkte wijnen; • alcoholische en de malolactische gisting en gist; • alcohol, zuren, suikers, en tannine, (koolzuur); • opslag van wijn (tank of vat), filtratie en botteling.
5.	De kandidaat kan verschillende wijntypen en wijnstijlen analyseren en beschrijven
	<ul style="list-style-type: none"> • stille, versterkte en mousserende wijn; • het herkennen van verschil tussen mousserend en parelend; • het onderscheiden van basissmaken van wijn, zoals zoet, zuur, zout, bitter en umami; • kleur: wit, rosé, rood; • zoetheid: droog, halfdroog, zoet; • body: licht, medium, vol; • smaak: aroma's, fruitig, kruidig, floraal; • andere factoren: hout, zuren, tannine.
6.	De kandidaat heeft kennis van wijnbouwgebieden op het noordelijk en zuidelijk halfmond en kan deze kennis toepassen.
	<ul style="list-style-type: none"> • kennis waar wijnbouw mogelijk is op het zuidelijk en noordelijk halfmond; • landen met hun bekendste wijnstreken en/of belangrijkste wijnen: <ul style="list-style-type: none"> ○ Frankrijk: Beaujolais, Bordeaux (Haut-Médoc, Pomerol, Saint-Émilion, Sauternes), Bourgogne (Chablis, Côte de Beaune, Côte de Nuits), Champagne, Elzas (Bas-Rhin, Haut-Rhin,), Languedoc-Roussillon, Loire (Anjou, Muscadet, Sancerre, Touraine), Provence, Rhône (Châteauneuf-du-Pape); ○ Italië: Emilia-Romagna (Lambrusco), Piemonte (Barolo), Toscane (Brunello di Montalcino, Chianti, Vino Nobile), Veneto (Bardolino, Prosecco, Soave, Valpolicella); ○ Spanje: Noorden (Navarra, Rioja, Rueda), Centrum (La Mancha/ Valdepeñas), Oostkust (Cava), Zuiden (Jerez/Sherry); ○ Duitsland: Baden, Mosel, Pfalz, Rheingau, Rheinhessen; ○ Portugal: Douro (Port); ○ Nederland; ○ België;

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Griekenland: Retsina, Santorini; ○ Oostenrijk: gebieden rondom Wenen. Niederösterreich, Wachau ; ○ Hongarije: Tokaj ; ○ Zuid-Afrika: Constantia, Stellenbosch, Swartland; ○ Verenigde Staten: California (Napa Valley); ○ Chili: Central Valley, Maipo Valley; ○ Argentinië: Mendoza; ○ Australië: Barossa Valley, South-Eastern Australia; ○ Nieuw Zeeland: Hawke's Bay, Marlborough.
7.	De kandidaat heeft kennis van de eventuele invloed van alcohol op de gezondheid
	<ul style="list-style-type: none"> • alcoholgebruik in Nederland; • de uitwerking van alcohol op het menselijk lichaam; • verantwoordelijkheid van de verkoper; • wettelijke regelgeving omtrent alcohol.
8.	De kandidaat heeft kennis van wijn en gastronomie en kan deze kennis toepassen
	<ul style="list-style-type: none"> • wijnen combineren met gerechten op de kaart; • een huiswijn selecteren; • wensen van de gast inventariseren; • advies geven over de wijn op basis van de wensen van de gast; • is kostenbewust en zorgt ervoor dat zo min mogelijk wijn verspild wordt; • kan de wijn introduceren met een informerend verhaal over de smaak, herkomst en combinatiemogelijkheden en waarbij rekening wordt gehouden met het type gast.
9.	De kandidaat heeft kennis van praktische vaardigheden voor het presenteren van wijn en kan deze kennis toepassen.
	<ul style="list-style-type: none"> • basisprincipes van wijn aan tafel; • ontkurken van een wijnfles en champagnefles; • kelners/sommeliersmes; • sommeliersschort; • keuze van het juiste wijnglas;

	<ul style="list-style-type: none"> • de juiste wijze van inschenken; • decanteren en karaferen, welke wijnen wel en welke niet; • kennis van de juiste serveertemperatuur; • verpakkingen en verkoopsystemen.
10.	De kandidaat heeft kennis van sociale vaardigheden en kan deze kennis toepassen
	<ul style="list-style-type: none"> • het onderscheiden van verschillende soorten klachten, zoals objectieve, subjectieve, gegronde en ongegronde klachten; • klachten over wijn correct afhandelen.
11.	De kandidaat heeft kennis van bedrijfseconomische aspecten en kan deze kennis toepassen
	<ul style="list-style-type: none"> • Inkoop (leveranciers en leveringscondities); • Voorraadbeheer (controle procedures voor ontvangst, schappen vullen, spiegelen, first in first out); • Calculatie (BTW, in/slag, opslag, prijscalculatie); • Verkoop (marketing).
12.	De kandidaat heeft kennis van de Nederlandse wijnmarkt
	<ul style="list-style-type: none"> • wijnconsumptie in Nederland; • structuur van de verkoopkanalen; • beurzen en festivals.