

Eindtermen SVH Wijn 2

1.	De kandidaat heeft kennis van de wetgeving omtrent wijn en kan deze kennis toepassen
	<ul style="list-style-type: none"> • minimumleeftijd voor de verkoop van alcoholhoudende dranken; • betekenis van de aanduidingen en afkortingen van wijnen met beschermde geografische benaming (BGA) in Frankrijk, Duitsland, Italië en Spanje; • de belangrijkste verplichte en facultatieve aanduidingen die op het etiket van een kwaliteitswijn afkomstig uit Frankrijk, Duitsland, Italië en Spanje voor moeten komen.
2.	De kandidaat heeft kennis over de ampelografie en begrijpt deze kennis
	<ul style="list-style-type: none"> • vitis vinifera; • witte druivenrassen, waaronder: chardonnay, pinot blanc, pinot gris, riesling, sauvignon blanc en viognier; • blauwe druivenrassen, waaronder: cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, sangiovese, syrah/shiraz en tempranillo; • elementaire samenstelling van de druif, zoals suikers en zuren in sap, kleurstof in de schil en tannine in schil en pit.
3.	De kandidaat heeft kennis van de wijnbouw en omgevingsfactoren en begrijpt deze kennis
	<ul style="list-style-type: none"> • koele en warmere klimaten; • functie en geschiktheid van de bodem; • rijping van de druif (suikers, zuren en kleur) op het noordelijk en zuidelijk halfrond; • oogstmomenten op het noordelijk en zuidelijk halfrond.
4.	De kandidaat heeft kennis van de wijnbereiding en begrijpt deze kennis
	<ul style="list-style-type: none"> • basisbeginselen van vinificatie rode, witte, rosé, mousserende en versterkte wijnen; • alcoholische gisting en gist; • alcohol, zuren, suikers, tannine en koolzuur; • opslag van wijn (tank of vat), filtratie en botteling.
5.	De kandidaat kan verschillende wijntypen en wijnstijlen onderscheiden
	<ul style="list-style-type: none"> • stille, versterkte en mousserende wijnen; • kleur (wit, rosé en rood);

	<ul style="list-style-type: none"> • onderscheiden van enkele smaken, zoals droog, zoet, fruitig en kruidig; • body (licht, medium, vol aroma's, fruitig, kruidig en floraal); • andere factoren (hout, zuren, tannine en bitter).
6.	De kandidaat heeft kennis van wijnbouwgebieden op het noordelijk en zuidelijk halfmond
	<ul style="list-style-type: none"> • Frankrijk: Beaujolais, Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Elzas, Languedoc, Loire, Rhône; • Italië: Emilia-Romagna (Lambrusco), Piemonte (Barolo), Toscane (Chianti), Veneto (Prosecco); • Spanje: Jerez, La Mancha/Valdepeñas, Navarra, Rioja, Rueda; • Duitsland: Mosel, Pfalz, Rhein; • Nederland; • België; • Portugal: Douro (Port); • Oostenrijk: wijngebieden rond Wenen; • Zuid-Afrika: Constantia, Stellenbosch, Swartland; • Verenigde Staten en Canada: Californië/Napa Valley; • Chili: Maipo Valley; • Argentinië: Mendoza; • Australië: South-Eastern Australia; • Nieuw Zeeland: Hawke's Bay en Marlborough.
7.	De kandidaat heeft kennis van de eventuele invloed van alcohol op de gezondheid
	<ul style="list-style-type: none"> • de uitwerking van alcohol op het menselijk lichaam; • wettelijke regelgeving omtrent alcohol.
8.	De kandidaat heeft kennis van wijn en gastronomie en kan deze kennis toepassen
	<ul style="list-style-type: none"> • veel voorkomende wijn/spijscombinaties; • wijnen uit het bestaande assortiment combineren met basisproducten, zoals (rood) vlees, witvis, kip, salade, dessert, kazen en sausen; • wensen van de gast inventariseren; • kostenbewust zijn en zorgen dat zo min mogelijk wijn wordt verspild;

	<ul style="list-style-type: none"> • de wijn kunnen introduceren met een informerend verhaal over de smaak, herkomst en combinatiemogelijkheden, waarbij rekening wordt gehouden met het type gast.
9.	De kandidaat heeft kennis van praktische vaardigheden voor het presenteren van wijn en begrijpt deze kennis
	<ul style="list-style-type: none"> • basisprincipes van wijn aan tafel; • ontkurken van een wijnfles of champagnefles; • kelners/sommeliersmes; • sommeliersschort; • keuze van het juiste wijnglas; • de juiste wijzen van inschenken; • decanteren en karaferen, welke wijnen wel en welke niet; • kennis van de juiste serveertemperatuur.
10.	De kandidaat heeft kennis van sociale vaardigheden en begrijpt deze
	<ul style="list-style-type: none"> • kan verschillende soorten klachten onderscheiden, zoals subjectieve, gegronde en ongegronde klachten; • kan klachten over wijn correct afhandelen.