



NIVEAUEISEN

STICHTING WIJNEXAMENS NEDERLAND

2008

Niveaueisen SWEN 2008

Inhoud

Voorwoord bij de nieuwe druk	5
Exameneisen niveau 1	7
Exameneisen niveau 2	15
Exameneisen niveau 3	24
Exameneisen niveau 4	31
Belangrijke adressen, telefoonnummers, e-mail en website	40
Colofon	41

Voorwoord bij de nieuwe druk

De wijnwereld is voortdurend aan verandering onderhevig. Nieuwe wijnlanden en productiegebieden vragen ver buiten hun eigen grenzen de aandacht van handelaren en consumenten. Wijnen worden gevarieerder en interessanter. Ook inzichten op het gebied van oenologie en gastronomie zijn de laatste tijd drastisch herzien. Met deze constante verandering van inzichten, dienen ook de niveaueisen van de wijnexamens in Nederland te worden aangepast. In deze brochure worden de verschillende niveaus en de (nieuwe) exameneisen die daarbij horen vermeld.

Erkenning van Wijndiploma's: een noodzaak

Er zijn mensen die beroepshalve een wijnopleiding volgen. Daarnaast zijn er ook mensen met wijn als hobby, die een serieuze wijnopleiding willen volgen. Beide categorieën verdienen het om degelijk en objectief te worden geëxamineerd. Een succesvol examen dient te worden bekroond met een betekenisvol diploma, het onomstotelijke bewijs dat de gediplomeerde een bepaald kennisniveau heeft. Het diploma heeft een officiële status en is vergelijkbaar met buitenlandse vakdiploma's. Een objectieve beoordeling van het niveau van de wijnexamens en het examineren is daarom noodzakelijk. Om die reden is door de branche in 1980 de Stichting Wijnexamens Nederland, afgekort SWEN, opgericht.

Doel en werkwijze van de SWEN

De SWEN toetst de examens van instituten, scholen, organisaties en ondernemingen die wijnopleidingen verzorgen. De toetsing houdt in dat vastgesteld wordt op welk niveau ieders examen staat. Er wordt op toegezien dat de examens professioneel en objectief worden afgenomen.

De SWEN heeft vier niveaueisen voor de wijnexamens vastgesteld:

Niveau 1

De basiskennis van wijn en de vaardigheden die nodig zijn om eenvoudige adviezen te kunnen geven bij een eerste en/of operationele functie in een winkel of restaurant.

Niveau 2

Bredere theoretische kennis van wijn, de basisvaardigheid van het proeven van wijn en het maken van elementaire proefnotities.

Niveau 3

Uitgebreide kennis van wijn met een zware nadruk op proeftechniek voor wijn, het schrijven van proefnotities en het interpreteren van de proefbevindingen. Voor toelating tot dit examen is een diploma op niveau 2 vereist.

Niveau 4

Gedetailleerde kennis en inzicht in de wijnbranche in de meest brede zin van het woord. Voor toelating tot het examen op niveau 4 is het diploma op niveau 3 vereist. Niveau 4 is bedoeld voor hen die hun kennis en inzicht op het hoogste professionele niveau willen laten toetsen.

Het examen op niveau 4 bestaat uit drie opeenvolgende delen:

1. een toelatingsexamen in de vorm van het schrijven van een essay over een opgegeven wijnonderwerp;
2. het schrijven van een professionele scriptie over een zelf gekozen wijnonderwerp en;
3. een theoretisch en praktisch examen.

Niveau 1

Kennis van de belangrijkste wijnstijlen¹ waar de medewerker op de werkvloer in de supermarkt of slijterij mee te maken krijgt. Beheersing van basisvaardigheden inzake proeven, het kennen van de karakteristieken van de bekendste druivenrassen en van de hoofdlijnen van de wijnproductie.

Het succesvol afleggen van het niveau 1 examen betekent dat de kandidaat:

1. de belangrijkste wijnstijlen kan benoemen;
2. de belangrijkste factoren die de wijnstijl bepalen kan benoemen;
3. enkele belangrijke druivenrassen met hun kenmerken kan benoemen;
4. enkele belangrijke wijnproductiegebieden kan benoemen;
5. de belangrijkste procedures kan benoemen voor ontvangst, opslag en verkoop van wijn;
6. eenvoudige proefnotities over wijn begrijpt;
7. basale wijn-spijscombinaties kan benoemen.

Eisen voor het wijnexamen

Toelichting

1.1 Wetgeving

1.1.1 definitie van wijn

1.1.2 kwaliteitsaanduidingen

Verschillen tussen tafelwijn, landwijn en kwaliteitswijn.
Betekenis van de belangrijkste afkortingen voor kwaliteitswijnen in de belangrijkste Europese wijnlanden.

1.1.3 etiketteringsvoorschriften

Verplichte aanduidingen die op een etiket van een kwaliteitswijn uit de onder 1.6 genoemde productiegebieden voor moeten komen.

¹ Het woord "wijnstijl" wordt gebruikt om aansluiting te hebben bij hetgeen in de Engelstalige wijnopleidingen en examens gebruikelijk is. Zo wordt in de publicatie ook gesproken van 'versterkte wijn' i.p.v. likeurwijn, Vins Doux Naturel en sommige gearomatiseerde wijnen.

1.1.4 kwaliteitsindeling

Wettelijke kwaliteitsindeling met betrekking tot de productie van wijn in de onder 1.6 genoemde productiegebieden. Betekenis van de belangrijkste afkortingen van wettelijke begrippen voor kwaliteitswijn.

1.2 Wijnbouw

1.2.1 de druif

1.2.1.1 druivenrassen

Vitis vinifera wit: chardonnay, chenin blanc, gewürztraminer, pinot blanc, riesling, sauvignon blanc.
Rood: cabernet sauvignon, gamay, grenache, malbec, merlot, pinot noir, sangiovese, syrah/shiraz, tempranillo.
Samenstelling van wijnrank en druif.
Vegetatieve vermeerdering (stekken).
Hoofdpijnen van de jaarlijkse cyclus (uitbotten, bloei, vruchtzetting en rijping).

1.2.1.2 wijnstok en druif

1.2.1.3 vermeerdering en veredeling van de wijnstok

1.2.1.4 vegetatieve cyclus en reproductietechnieken

1.2.2 de omgevingsfactoren

1.2.2.1 klimaat

Warm, gematigd, koel en neerslag.

1.2.2.2 bodem

Functie en geschiktheid van de bodem.

1.2.3 de wijngaard

1.2.3.1 aanleg wijngaard

1.2.3.2 wijnstokgeleiding

(Groei van de plant en productie-beheersing)

1.2.3.3 werkzaamheden in de wijngaard

Snoeien

1.2.3.4 ziekten van de wijnstok en invloeden klimatologische

Bescherming van de wijngaard tegen ziekten en negatieve weersinvloeden (schimmel, ziekten, vorst, hagel).

1.2.4 kwaliteit van de oogst

1.2.4.1 druivenoogst

Oogstmoment (noordelijk en zuidelijk halfmond), koele en warme klimaten.

1.2.4.2 kwaliteit van de oogst

Rijping van de druif (suikers, zuren, kleur), correctie van de oogst (ingedikte most, chaptaliseren, aanzuren).

1.3 Wijnbereiding

- 1.3.1 wijnbereiding
- 1.3.2 microbiologie van de wijn
- 1.3.3 samenstelling van de wijn
- 1.3.4 wijnbehandeling, stabilisatie en rijping

Basisbeginselen van de wijnbereiding van rode, witte, rosé en mousserende wijn.
Alcoholische gisting en gist.
Alcohol, zuren, suikers, tannine en aromastoffen.
Opslag van wijn (tank of vat), filtratie en botteling.

1.4 Kwaliteitscontrole

- 1.4.1 kwaliteitscontrole (analytisch)
- 1.4.2 kwaliteitscontrole (organoleptisch)

Kleur: wit, rosé, rood. Zoetheid: droog, halfdroog, zoet.
Body: licht, medium, vol. Aroma's: fruitig, kruidig, floraal.
Andere factoren: hout, zuren, tannine.

1.5 Herkennen van wijnstijlen

- 1.5.1 types identificeren
- 1.5.2 stijlen identificeren

Stille, versterkte en mousserende wijnen.
Het onderscheiden van droge en zoete smaken. Het herkennen van verschil tussen mousserend en parelend.

1.6 Wijnbouwgebieden

1.6.1 Frankrijk

Waar is wijnbouw mogelijk (zuidelijk en noordelijk halfrond).

- Bordeaux: Médoc, Haut-Médoc met de zes belangrijkste gemeenten, Graves, Pessac Léognan, Sauternes, Premières Côtes de Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Entre-deux- Mers, Saint-Émilion met satellieten, Pomerol, Lalande-de-Pomerol, Fronsac, Blaye en Bourg.
- Zuidwest Frankrijk: Bergerac, Monbazillac, Côtes de Duras, Cahors, Côtes de Buzet, Côtes de Gascogne, Gaillac en Jurançon.
- Val de Loire, oostelijke Loire: Pouilly, Sancerre, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly. Midden Loire (Touraine): Vouvray, Bourgueil, Chinon. Midden Loire (Anjou): Anjou, Saumur, Saumur-Champigny. Westelijke Loire (Pays-Nantais): Muscadet, Muscadet sur Lie.
- Champagne
- Elzas
- Bourgogne: Chablis, Côtes de Nuits met belangrijkste gemeenten, Côtes de Beaune met belangrijkste gemeenten, Côte Chalonnaise met belangrijkste gemeenten, Maconnais, Pouilly-Fuissé, Saint-Véran, Beaujolais met ten minste vijf van de tien crus de Beaujolais, Beaujolais Primeur.
- Rhône: noordelijk en zuidelijk gedeelte van de Rhône en daarbinnen de belangrijkste appellations zoals Côte Rôtie, Condrieu, Hermitage, Crozes-Hermitage, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Muscat de Beaumes-de-Venise, Tavel, Côtes du Rhône en Côtes du Rhône-Villages, alsmede de belangrijkste verwante appellations als Coteaux du Tricastin, Côtes du Ventoux en Côtes du Luberon.
- Provence
- Languedoc: Corbières, Minervois, Saint-Chinian,

		Faugères, Coteaux du Languedoc, Vin de Pays d'Oc. - Roussillon: Côtes du Roussillon en Côtes du Roussillon-Villages, Collioure en VDN, Muscat de Rivesaltes, Rivesaltes, Maury, Banyuls en Banyuls Grand Cru.
1.6.2	Italië	- Piemonte: Barolo, Barbaresco, Barbera en Moscato d'Asti. - Abruzzo: Montepulciano d'Abruzzo. - Emilia-Romagna: Lambrusco. - De Marken: Verdicchio dei Castelli di Jesi. - Apulië: Lambrusco. - Toscane: Chianti. - Umbrië: Orvieto. - Veneto: Bardolino, Soave, Valpolicella.
1.6.3	Spanje	- Toro, Rueda, Ribera del Duero, Rioja, Navarra, Somontano, Costers del Segre, Catalunya, Cava, La Mancha, Valdepeñas, Valencia, Utiel-Requena, Jumilla, Montilla-Moriles, Jerez (solerasysteem, diverse typen).
1.6.4	Portugal	- Vinho Verde, Douro, Port (plus Porttypen), Dão, Bairrada, Reguengos, Alentejo.
1.6.5	Duitsland	- Mosel, Rheingau, Rheinhessen, Baden, Pfalz.
1.6.6	Oostenrijk	- Wachau, Burgenland en Kamptal.
1.6.7	Griekenland	
1.6.8	Zwitserland	
1.6.9	Luxemburg	
1.6.10	België	
1.6.11	Nederland	
1.6.12	Groot-Brittannië	
		1.6.8 t/m 1.6.35 = niveau 2

Eisen voor het wijnexamen

Toelichting

- 1.6.13 Hongarije
- 1.6.14 Slovenië
- 1.6.15 Kroatië
- 1.6.16 Servië en Montenegro
- 1.6.17 Bosnië-Herzegovina
- 1.6.18 Macedonië
- 1.6.19 Albanië
- 1.6.20 Roemenië
- 1.6.21 Bulgarije
- 1.6.22 Tsjechië
- 1.6.23 Slowakije
- 1.6.24 Rusland
- 1.6.25 Moldavië
- 1.6.26 Oekraïne
- 1.6.27 Georgië
- 1.6.28 Cyprus
- 1.6.29 Turkije
- 1.6.30 Israël
- 1.6.31 Libanon
- 1.6.32 Tunesië
- 1.6.33 Algerije
- 1.6.34 Marokko
- 1.6.35 Malta

1.6.36 Zuid-Afrika

- Stellenbosch, Paarl, Swartland.

1.6.37 Verenigde Staten

- Californië, Central Valley.

1.6.38 Canada

= niveau 2.

1.6.39 Chili

- Maipo Valley, Cassablanca Valley.

1.6.40 Argentinië

- Mendoza

Eisen voor het wijnexamen

Toelichting

- 1.6.41 Australië
- 1.6.42 Nieuw Zeeland

- 1.6.43 Uruguay
- 1.6.44 Brazilië
- 1.6.45 Bolivia
- 1.6.46 Peru
- 1.6.47 Mexico
- 1.6.48 China
- 1.6.49 Japan
- 1.6.50 India

- South-Australia, South Eastern-Australia.
- Marlborough

1.6.43 t/m 1.6.50 = niveau 2

1.7 Markt en bedrijfseconomische aspecten

1.7.1 logistiek

Ontvangstruimte: procedures voor ontvangst. Opslag: First in First out, opslagcondities, voorraadbeheer. Verkoop: schappen vullen, spiegelen, productcodes, breuk, verantwoord alcoholgebruik.

1.8 De wijnmarkt

De belangrijkste handelskanalen voor wijn in Nederland. Wijnconsumptie in Nederland.

1.9 Wijn en gezondheid

Alcoholgebruik in Nederland. De uitwerking van alcohol op het menselijk lichaam. Verantwoordelijkheid van de verkoper. Reclamecode voor alcoholhoudende dranken.

1.10 Sociale vaardigheden

Klachtbehandeling. Omgaan met agressie, diefstal en dronkenschap.

1.11 Gastronomie

Basisprincipes van wijn aan tafel.

Niveau 2

Kennis van de belangrijkste wijnstijlen in de wereld alsmede van de factoren die een wijnstijl bepalen, zoals druivenrassen, omgeving en techniek van wijn maken. Uitgebreide vaardigheden op het gebied van proeven. Bedoeld voor hen die een goede basiskennis van het product wijn nodig hebben in hun dagelijks werk in de horeca of in de groot- of detailhandel. Eveneens geschikt voor hen die een hobbymatige interesse in wijn hebben.

Het succesvol afleggen van het niveau 2 examen betekent dat de kandidaat:

- 1 de belangrijkste wijnstijlen kan benoemen;
- 2 de belangrijkste factoren kan benoemen die de stijl van een wijn bepalen;
- 3 de belangrijkste druivenrassen kan benoemen met hun kenmerken;
- 4 de belangrijkste wijngebieden in de wereld kan benoemen;
- 5 de termen op een etiket kan interpreteren en vertalen in wijnstijlen;
- 6 de belangrijkste mousserende wijnen kan onderscheiden;
- 7 de belangrijkste zoete en versterkte wijnen kan onderscheiden;
- 8 procedures kan benoemen voor ontvangst, opslag en verkoop van wijn;
- 9 wijnen kan beoordelen op kwaliteit en voorzien van een proefnotitie waarin uiterlijk, geur en smaak worden beschreven;
- 10 uiteenlopende wijnspijs combinaties kan benoemen en beoordelen;
- 11 informatie kan geven over wijn en gezondheid en over verantwoord alcoholgebruik.

Eisen voor het wijnexamen

Toelichting

2.1 Wetgeving

2.1.1 definitie van wijn

Europese wijnmarktordening.

2.1.2 kwaliteitsaanduidingen

Zie 1.1.2 en betekenis van aanduidingen en afkortingen van tafelwijnen, landwijnen en kwaliteitswijnen uit de onder 2.6 aangegeven wijnbouwgebieden.

2.1.3 etiketteringsvoorschriften

Zie 1.1.3 en voorschriften EU verplichte aanduidingen die op een etiket van een kwaliteitswijn uit de onder 2.6 aangegeven wijnbouwgebieden voor moeten komen.

2.1.4 kwaliteitsindeling

Zie 1.1.4 en wettelijke kwaliteitsindeling met betrekking tot de productie van wijn in de onder 4.6 genoemde wijnbouwgebieden.

2.2 Wijnbouw

2.2.1 de druif

Zie 1.2.1 en onderstammen, Amerikaanse soorten.

2.2.1.1 druivenrassen

Zie 1.2.1.1. en de belangrijkste productiegebieden: Chardonnay (Frankrijk: Chablis, Champagne, Meursault, Mâcon, Languedoc; Zuid-Afrika: Coastal; Australië: Hunter, Victoria, Western Australia; USA: California: Coastal; Chili: Casablanca; Argentinië: Mendoza; blends met sémillon of lokale rassen).

Sauvignon blanc (Frankrijk: Sancerre, Bordeaux Blanc; Zuid-Afrika: Coastal; Nieuw-Zeeland: Marlborough; USA: Californië: Napa Fumé Blanc; Chili: Casablanca; ook blends met sémillon).

Riesling (Duitsland: Mosel, Rheingau, Pfalz; Frankrijk: Elzas; Oostenrijk: Wachau, Kamptal; Australië: Clare Valley; ook blends als in Liebfraumilch).

Pinot noir (Frankrijk: Bourgogne; Nieuw-Zeeland: Martinborough, Marlborough; Chili: Casablanca; USA: Californië: Coastal; Zuid-Afrika: Coastal).

Cabernet sauvignon en merlot (Frankrijk: Haut-Médoc, Médoc; USA: Californië: Napa Valley; Chili: Maipo Valley, Aconcagua Valley, Colchagua Valley; Argentinië: Mendoza; Australië: Coonawarra, Margaret River; Zuid-Afrika: Stellenbosch; ook blends cabernet + merlot, cabernet + shiraz).

Syrah/shiraz en grenache/garnacha (Frankrijk: Crozes-Hermitage, Côte-Rôtie, Côtes du Rhône, Châteauneuf-du-Pape; Spanje: Navarra; Australië: Barossa, ictoria, Hunter

2.2.1.2 wijnstok en druif

Valley, Western Australia; ook blends syrah+grenache, shiraz + cabernet, syrah/shiraz + viognier)

Müller-thurgau: (Duitsland).

Regionaal belangrijke druivenrassen: Frankrijk: gamay, muscadet, sémillon, gewürztraminer, chenin blanc, pinot blanc, pinot gris. Italië: sangiovese, nebbiolo, montepulciano, barbera, primitivo, pinot grigio, trebbiano, verdicchio, negroamaro. Oostenrijk: grüner veltliner. Spanje: tempranillo. USA: zinfandel. Argentinië: malbec, ttorrontès. Chili: carmenère. Zuid-Afrika: pinotage, chenin blanc.

2.2.1.3 vermeerdering en veredeling van de wijnstok

Zie 1.2.1.1 en functie van blad en wortel, de ontwikkeling en rijping van de druif (koolzuur-assimilatie).

Zie 1.2.1.3 en kwekerijen, massale selectie.

2.2.1.4 vegetatieve cyclus en reproductietechnieken

Zie 1.2.1.4

2.2.2 de omgevingsfactoren

2.2.2.1 klimaat

Zie 1.2.2.1 en licht, wind, dauw, lucht-vochtigheid; voorwaarden voor het optreden van edelrot (botrytis).

2.2.2.2 bodem

Zie 1.2.2.2 en bodemstructuur (klei, leem, zand, kiezel, kalksteen, graniet en mergel) en waterhuishouding.

2.2.3 de wijngaard

2.2.3.1 aanleg wijngaard

2.2.3.2 wijnstokgeleiding

(groei van de plant en productie-beheersing)

Geleidingssystemen (laag, hoog) losse planten, aanplantingsdichtheid.

Eisen voor het wijnexamen

2.2.3.3 werkzaamheden in de wijngaard

2.2.3.4 ziekten van de wijnstok en
klimatologische invloeden

2.2.4 kwaliteit van de oogst

2.2.4.1 druivenoogst

2.2.4.2 kwaliteit van de oogst

2.3 Wijnbereiding

2.3.1 wijnbereiding

2.3.1.1 zoete en versterkte wijnen

2.3.2 microbiologie van de wijn

2.3.3 samenstelling van de wijn

2.3.4 wijnbehandeling, stabilisatie en rijping

Toelichting

Zie 1.2.3.3 en bemesting en gewasbescherming.

Zie 1.2.3.4 en (valse) meeldauw, grijze rot, druifluis, voorjaarsvorst, wintervorst.

Bepaling oogstmoment (suikers en zuren), oogstmethode, optreden van edelrot op de druif.

Soortelijk gewicht (dichtheid), rijping van de druif (aromastoffen), correctie van de oogst (aanzuren, ontzuren).

Basisbeginselen bereiding versterkte wijn:

- versterking ná gisting: Sherry;

- versterking tijdens gisting: Port, Vin Doux Naturel (VDN);

- indroging: recioto, Vin Santo;

- botrytis: Sauternes, BA, TBA;

- cryo-extractie: Eiswein.

Melkzuurgisting en bacteriën.

Kennis van hoeveelheden en verhoudingen.

Oversteken en bijvullen, invloed van eikenhout, klaring.

2.4 Kwaliteitscontrole

2.4.1 kwaliteitscontrole (analytisch)

Alcoholgehalte, restsuiker, totaal zuur.

2.4.2 kwaliteitscontrole (organoleptisch)

Wijnen beoordelen op kwaliteit en voorzien van een proefnotitie waarin uiterlijk, geur en smaak worden beschreven volgens onderstaande criteria:

- Uiterlijk: helderheid (helder – troebel) intensiteit (transparant – medium – diep). Kleur: wit (bleekgeel – geel – goudgeel), rosé (roze – oranje), rood (paars – rood – bruin).
- Geur: conditie (zuiver – foutief [kurk- oxydatie-reductie]), intensiteit (licht – intens – aromatisch), status (jeugdig – in ontwikkeling – klaar – over de top), aroma's (fruitig – floraal – kruidig – vegetaal – hout).
- Smaak: restzoet (droog – halfzoet – zoet), zuren (laag – medium – hoog) tannine (laag – medium – hoog), body (licht – halfvol – vol), kenmerken (fruit – floraal – kruidig – vegetaal – hout – anders), lengte (kort – medium – lang).
- conclusies: kwaliteit (slecht – acceptabel – goed – uitmuntend).

Herkennen van enkele afwijkingen (kurk en azijnsteek).

2.5 Herkennen van wijnstijlen

2.5.1 types identificeren

2.5.2 stijlen identificeren

Stille, versterkte en mousserende wijnen.

Kennis van de belangrijkste factoren voor de bepaling van de wijnstijl (klimaat, bodem, topografie, wijngaard vinificatie en rijping).

2.6 Wijnbouwgebieden

Kennis van de specifieke kenmerken en belangrijkste herkomstbenamingen van de onderstaande gebieden en die zoals genoemd onder 1.6 t/m 1.6.42:

2.6.1 Frankrijk

- Bordeaux
- Zuidwesten (Sud-Ouest)
- Loirevallei (Val de Loire)
- Champagne
- Elzas (Alsace)
- Bourgogne en Beaujolais
- Rhône
- Provence en Corsica (Corse)
- Languedoc en Roussillon
- Charente
- Jura en Savoie

2.6.2 Italië

- Noord-Italië: Aosta Vallei (valle d'Aosta), Piemonte, Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardije (Lombardia).
- Centraal-Italië: Emilia-Romagna, Ligurië (Liguria), Toscane (Toscana), Lazio, Campanië (Campania), Basilicata, Calabrië (Calabria).
- Oost-Italië: Marken (Marche), Abruzzes (Abruzzo), Molise, Apulië (Puglia).
- Eilanden: Sicilië (Sicilia) en Sardinië (Sardegna).

2.6.3 Spanje

- Noord-Spanje: Galicië (Galicia), Baskenland (País

		Vasco), Asturië (Asturias) en Cantabrië (Cantabria), Rioja, Navarra, Aragón, Castilië (Castilla y León), Douro (Duro), Catalonië (Cataluña). - Midden-Spanje: Madrid, Castilla-La Mancha, Estramadura, Murcia en Valencia. - Zuid-Spanje: Andalusië (Andalucía), Malaga. - Eilanden: Balearen (Islas Baleares) en Canarische eilanden (Islas Canarias).
2.6.4	Portugal	- Noord-Portugal: Minho, Trás-os-Montes, Bairas. - Zuid-Portugal: Estramadura, Ribatejo, Terras do Sado, Alentejo, Algarve. - Eilanden: Madeira en Azoren.
2.6.5	Duitsland	- West-Duitsland: Ahr, Mosel, Mittelrhein, Nahe, Rheinhessen, Rheingau, Hessische Bergstrasse, Pfalz, Franken. - Zuid-Duitsland: Württemberg, Baden. - Oostelijk Duitsland: Saale-Unstrut en Sachsen.
2.6.6	Oostenrijk	- Niederösterreich, Burgenland, Steiermark en Wien.
2.6.7	Griekenland	- Eilanden, Peloponnesos, Thessalia, Macedonië.
2.6.8	Zwitserland	
2.6.9	Luxemburg	
2.6.10	België	
2.6.11	Nederland	
2.6.12	Groot-Brittannië	
2.6.13	Hongarije	
2.6.14	Slovenië	
2.6.15	Kroatië	
2.6.16	Servië en Montenegro	
2.6.17	Bosnië-Herzegovina	
2.6.18	Macedonië	
2.6.19	Albanië	

Eisen voor het wijnexamen

Toelichting

2.6.20 Roemenië

2.6.21 Bulgarije

2.6.22 Tsjechië

2.6.23 Slowakije

2.6.24 Rusland

2.6.25 Moldavië

2.6.26 Oekraïne

2.6.27 Georgië

2.6.28 Cyprus

2.6.29 Turkije

2.6.30 Israël

2.6.31 Libanon

2.6.32 Tunesië

2.6.33 Algerije

2.6.34 Marokko

2.6.35 Malta

2.6.36 Zuid-Afrika

- Noord-Kaap, Coastal Region, Breede Rivier Valley Region, Klein Karoo Region, West-Kaap en Olifants River Region.

2.6.37 Verenigde Staten

- Californië, Oregon en Washington.

2.6.38 Canada

- Ontario, British Columbia en Quebec.

2.6.39 Chili

- Noordelijke regio, Central Valley (Maipo, Rapel, Curicó, Maule), Zuidelijke regio (Itata, Bío-Bío).

2.6.40 Argentinië

- Salta, La Rioja, Mendoza en Rio Negro.

2.6.41 Australië

- Tasmania, Western Australia, South Australia, Victoria, Queensland en New South Wales.

2.6.42 Nieuw Zeeland

- Noordereiland en Zuidereiland

2.6.43 Uruguay

2.6.44 Brazilië

2.6.45 Bolivia

2.6.46 Peru

2.6.47 Mexico

2.6.48 China

2.6.49 Japan

2.6.50 India

2.7 Markt en bedrijfseconomische aspecten

2.7.1 logistiek

Zie 1.7.1

2.8 De wijnmarkt

Zie 1.8

2.9 Wijn en gezondheid

Zie 1.9

2.10 Sociale vaardigheden

Zie 1.10

2.11 Gastronomie

Zie 1.11 en begrip van basisprincipes van wijn-spijscombinaties (zie: Aan de slag met wijn).

Niveau 3

Uitgebreide kennis van de belangrijkste wijnen van de wereld en van hun commerciële plaats in de markt. Specifieke kennis op het gebied van wijnbouw, wijn maken en wetgeving ter ondersteuning van competenties en vaardigheden in de wijnbranche. Uitgebreide wijnproeftechniek, zodanig dat karakteristieken van uiteenlopende wijnen accuraat kunnen worden beschreven en de sleutelfactoren die de stijl, smaak en kwaliteit bepalen, kunnen worden benoemd.

Bedoeld voor hen die beroepsmatig wijnen moeten beoordelen met betrekking tot kwaliteit en waarde en die het management deskundig moeten adviseren over wijnonderwerpen in uiteenlopende situaties. Tevoren moet zijn vastgesteld dat de kandidaat in het bezit is van een diploma op niveau 2 of anderszins voldoet aan de eisen zoals gesteld op SWEN niveau 2.

Het succesvol afleggen van het niveau 3 examen betekent dat de kandidaat:

1. de invloed van de locatie en omgeving van de wijngaard op de stijl, smaak en kwaliteit van wijn en van de gangbare wijnbouwkundige interventies begrijpt;
2. de belangrijkste aspecten kan benoemen op het gebied van wijnbereiding, rijping en botteling van wijn en hoe zij de stijl, smaak en kwaliteit van wijn beïnvloeden;
3. de wetgeving (levensmiddelen, milieu, accijns, e.a.) zoals die van belang is voor de wijnimporteur, inclusief EU-wijnmarktordening en andere verordeningen die op wijn van toepassing zijn kent;
4. kennis heeft van de internationale en Nederlandse wijnmarkt en van de belangrijkste (bedrijfs)economische aspecten van de wijnhandel;
5. op de hoogte is van de belangrijkste aspecten van kwaliteitsbeheersing en controle inclusief HACCP en de hygiëncode van het Productschap Wijn;
6. de sleutelgebieden kan benoemen van de belangrijkste wijnlanden ter wereld, met waar relevant hun deelgebieden en gemeenten;
7. de kenmerken kan beschrijven van de stille wijnen uit deze gebieden en de belangrijkste factoren kan benoemen die prijs en kwaliteit van die wijnen bepalen inclusief toegestane en gebruikte druivenrassen;
8. de belangrijkste wijngebieden kan benoemen voor mousserende wijnen in de wereld, hun productiemethoden kan benoemen en de belangrijkste factoren die verantwoordelijk zijn voor hun stijl, smaak en kwaliteit;
9. de belangrijkste wijngebieden kan benoemen voor versterkte wijnen in de wereld, hun productiemethoden kan benoemen en de belangrijkste factoren die verantwoordelijk zijn voor hun stijl, smaak en kwaliteit;
10. klanten uitgebreid van advies kan dienen m.b.t. de belangrijkste wijnen ter wereld, hun prijs, stijl en kwaliteit en medewerkers over verkoop en opslag van wijn kan adviseren;

11. de principes van wijnspijs combinaties begrijpt en die kan toepassen;
12. uitgebreide informatie kan geven aan klanten en medewerkers m.b.t. alle zaken gerelateerd aan de gezondheidsaspecten van wijn (inclusief verantwoord alcoholgebruik);
13. een proefnotitie van een wijn kan schrijven;
14. op basis van die proefnotitie conclusies kan trekken over de stijl, kwaliteit en prijs van de belangrijkste wijnen ter wereld;
15. een wijn kan beschrijven.

Eisen voor het wijnexamen

Toelichting

3.1 Wetgeving

Hoofdpijnen en historie Europese wijnbouwpolitiek, ketenaansprakelijkheid. Drank- en Horecawet. Wettelijke eisen m.b.t. kelderadministratie (voorraadopgaven); geleidedocumenten, in- en uitvoerdocumenten, AGP (accijnsgoederenplaats), documenten van opslag van accijnsgoederen.

3.1.1 definitie van wijn

Zie 2.1.1

3.1.2 kwaliteitsaanduidingen

Zie 2.1.2 en de betekenis van aanduidingen die op een etiket van een kwaliteitswijn uit de onder 3.6 aangegeven wijnbouwgebieden voor moeten komen.

3.1.3 etiketteringsvoorschriften

Zie 2.1.3 en voorschriften en EU verplichte aanduidingen die op een etiket van een kwaliteitswijn uit de onder 3.6 aangegeven wijnbouwgebieden voor moeten komen.

3.1.4 kwaliteitsindeling

Zie 2.1.4 en wettelijke kwaliteitsindeling met betrekking tot de productie van wijn in de onder 3.6 genoemde wijnbouwgebieden.

3.2 Wijnbouw

3.2.1 de druif

Zie 2.2.1

3.2.1.1 druivenrassen

Zie 2.2.1.1 en stamboom, indeling, hybriden, vroeg

3.2.1.2 wijnstok en druif

rijpende en laatrijpende rassen; de belangrijkste toegestane en gebruikte druivenrassen voor de wijnen afkomstig uit de onder 3.5 bedoelde gebieden.

Zie 2.2.1.2 en de kleuromslag van de druif, verloop zuren, suikers, polyfenolen en aromatische verbindingen.

3.2.1.3 vermeerdering en veredeling van de wijnstok

Zie 2.2.1.3 en klonale selectie, kruisingen, kwaliteitscriteria (rendement, resistentie) druivenrassen en onderstammen.

3.2.1.4 vegetatieve cyclus en reproductietechnieken

Zie 2.2.1.4 en vruchtverlies, groeikracht van de wijnstok, het verhouten.

3.2.2 de omgevingsfactoren

3.2.2.1 klimaat

Zie 2.2.2.1 en effect van zonnestraling, (fotosynthese), effect van geografische factoren (topografie, nabijheid van bergen of watermassa's), gematigd, mediterraan, subtropisch of bergklimaat, macro-meso-micro, zonuren.

3.2.2.2 bodem

Zie 2.2.2.2 en chemische samenstelling (humus, mineralen, kalk), functioneren van de bodem in relatie tot wortels en voeding, watermanagement, terroir.

3.2.3 de wijngaard

3.2.3.1 aanleg wijngaard

Zie 2.2.3.1 en reglementering, ontginning, aanplant.

3.2.3.2 wijnstokgeleiding (groei van de plant en productie-beheersing)

Zie 2.2.3.2 en de economische effecten van wijnstokgeleiding (rendement, kwaliteit, kostprijs).
Zie 2.2.3.3 en wintersnoei (diverse methoden), bewerken van de grond, rendementsverlagende en kwaliteitsverhogende werkzaamheden (dieven, ontbladeren, groene oogst) onkruid-bestrijding, gras inzaaien, biologische versus conventionele wijnbouw, irrigatie.

3.2.3.4 ziekten van de wijnstok en klimatologische invloeden

Zie 2.2.3.4 en verbranding van druiven (hitte); oorsprong van ziekten (schimmels, parasieten en virussen),

3.2.4 kwaliteit van de oogst

3.2.4.1 druivenoogst

3.2.4.2 kwaliteit van de oogst

3.3 Wijnbereiding

3.3.1 wijnbereiding

3.3.2 microbiologie van de wijn

3.3.3 samenstelling van de wijn

3.3.4 wijnbehandeling, stabilisatie en rijping

fysiologische oorzaken zoals tekorten, verstikking en vervuiling

Zie 2.2.4.1 en handmatig en machinaal oogsten; criteria (suikers, zuren, polyfenolen, aromatische verbindingen); overrijping aan de stok; effecten van edelrot.

Zie 2.2.4.2 en rijping van de druif (verhouding wijnsteenzuur/appelzuur, kwaliteit, tannine), correctie van de oogst (onttrekkingstechnieken).

Zie 2.3.1.1 en relevante stappen in het bereidingsproces voor stille witte, rode en rosé wijn, inclusief kneuzen, ontstelen, inweken en alcoholische fermentatie en correctie van de oogst (ontzuren, aanzuren, chaptalisatie, concentratie), zoete wijnbereiding, biologisch gerijpte wijn. Zie 2.3.2 en gebruik van zwaveldioxyde, verloop van de alcoholische en melkzuurgisting (bacteriën), invloed van de temperatuur, gebruik van toegevoegde gist, microbiologische afwijkingen.

Zie 2.3.3 en tannine, anthocyanen, glycerol, diverse zuren en suikers, vrij en totaal zwaveldioxyde.

Zie 2.3.4 en soorten eikenhout, koude behandeling (wijnsteenzuurstabilisatie), pasteurisatie, oxidatief en reductief opvoeden. Principe van klaring, filtratie, definitie, types van filtratie. Belangrijkste materialen en uitrusting van de moderne wijnkelder. Botteling: koude, steriele botteling en pasteurisatie, gebruik van inerte gassen, kurken en alternatieven.

Eisen voor het wijnexamen

Toelichting

3.4 Kwaliteitscontrole

3.4.1 kwaliteitscontrole (organoleptisch)

3.4.2 kwaliteitscontrole (analytisch)

Quality Assurance systemen (ISO, BRC incl. traceerbaarheid en klachtenafhandeling), HACCP en hygiënecode.

Zie 2.4.2 en vluchtig zuur, pH, vrij en totaal zwaveldioxide, helderheid van de wijn, samenstelling van wijn, wijnfouten: kurk, azijn, brettanomyces, (deel) rotting oogst, oxidatie en reductie.

Zie 2.4.1

3.5 Herkennen van wijnstijlen

3.5.1 types identificeren

3.5.2 stijlen identificeren

Zie 2.5.1

Zie 2.5.2 en het beschrijven van de kenmerken van de stille, versterkte en mousserende wijnen uit de gebieden zoals bedoeld onder 2.6. Het produceren van een wijnbeschrijving voor de wijnkaart van een restaurant. Idem voor de website van een wijnimporteur. Op basis van een proefnotitie, conclusies trekken over de stijl, kwaliteit en inzetbaarheid van een wijn.

3.6 Wijnbouwgebieden

Kennis van de specifieke kenmerken en alle herkomstbenamingen van de gebieden zoals genoemd onder 2.6.

3.7 Markt en bedrijfseconomische aspecten

Zie 2.7.1 en merkwijnen, elementaire kennis van begroting en calculatie; aspecten van de kostprijs van wijn, breakdown van de consumentenprijs van een fles wijn (af kelder, FOB), agentencommissie, transportkosten, opslag en distributie, belastingen, handelsmarges.

3.8 De wijnmarkt

Zie 2.8 en internationale vraag en aanbod, marktaandeel, belangrijkste wijnlanden, belangrijke wijntrends, kerngegevens Nederlandse wijnmarkt, publiek en privaatrechtelijke organisaties (Productschap Wijn, Commissie Slijters van het Productschap Dranken, Koninklijke Vereniging van Nederlandse Wijnhandelaren).

3.9 Wijn en gezondheid

Zie 2.9 en verantwoordelijkheden van de verkoper, risico's van drankmisbruik, effecten van alcohol op het lichaam, effecten van gematigd wijngebruik op de gezondheid (en

verschillen tussen bier/sterke drank en wijn) (+ 2.9).

3.10 Sociale vaardigheden

Zie 3.9 en 2.10

3.11 Gastronomie

Zie 2.11 en universele smaakfactoren (mondgevoel, smaakgehalte, smaaktype); contrast en harmonie wijn en spijscombinaties; mengonderdrukking.

Niveau 4

Kennis op niveau 4 houdt in dat men specialistische kennis heeft van vrijwel alle wijnen in de wereld, mede vanuit een commercieel perspectief en aan de hand van een gedegen systeem van professionele, organoleptische evaluatie. Niveau 4 is bedoeld voor hen die beslissingen moeten nemen op managementniveau, informatie moeten interpreteren en daarvoor een gedegen kennis nodig hebben van producten, markten en trends. Om te slagen voor het examen op niveau 4 moet men de factoren die de productie van wijn en druivendistillaten bepalen kennen en weten hoe ze de stijl, kwaliteit en waarde ervan beïnvloeden. Men moet op de hoogte zijn van de wettelijke aspecten van wijnbouw, wijnbereiding en handel in en consumptie van wijn en men moet accurate proefnotities kunnen maken van elke wijn ter wereld. Kennis van de Nederlandse wijnmarkt is een belangrijk onderdeel bij dit examen.

Om aan het examen deel te kunnen nemen dient de kandidaat aan te tonen over een diploma op SWEN niveau 3 te beschikken. Een gedegen kennis van met name de Engelse en Franse taal is noodzakelijk. Voorts dient men als toelatingsexamen een taalkundig onberispelijk essay te schrijven van minimaal 800 en maximaal 1200 woorden, over een door de examencommissie nader op te geven onderwerp. Nadat dit essay als voldoende is beoordeeld moet de kandidaat een scriptie schrijven over een willekeurig door hem gekozen wijngerelateerd onderwerp. Deze scriptie dient tenminste 7.000 woorden te bevatten over 25 à 30 pagina's. Het theoretische en praktische deel van het examen kan pas worden afgelegd ná goedkeuring van de scriptie.

Het succesvol afleggen van het examen op niveau 4 betekent dat de kandidaat:

1. voldoende kennis en begrip heeft van alle relevante processen van wijnbouw, wijnbereiding, rijping, behandeling en verpakking van wijn;
2. begrijpt welke opties, die de stijl, kwaliteit en waarde van de wijn kunnen beïnvloeden, de wijnboer en wijnmaker in de verschillende stappen in het proces van wijnbereiding ter beschikking staan;
3. diepgaande kennis heeft van de wijngebieden en wijnen van Noord- en West-Europa, Centraal- en Zuid-Europa, Afrika, Australië en Azië, Zuid- en Noord-Amerika;
4. uiteenlopende stille wijnen kan beoordelen en van een adequate proefnotitie kan voorzien;
5. de sleutelfactoren kan beschrijven die de productie, handel, wetgeving en marketing van mousserende wijn beïnvloeden;
6. diepgaande kennis heeft van de verschillende types en stijlen van mousserende wijnen;
7. uiteenlopende mousserende wijnen kan beoordelen en van een adequate proefnotitie kan voorzien;
8. de sleutelfactoren kan beschrijven die de productie, stijl, kwaliteit en commerciële waarde van versterkte wijn beïnvloeden;

9. diepgaande kennis heeft van de versterkte wijnen uit Europa, Afrika, Australië, Azië en Noord- en Zuid-Amerika;
10. versterkte wijnen kan beoordelen en van een adequate proefnotitie kan voorzien;
11. kennis van de markten van alcoholische dranken commercieel kan toepassen;
12. de aspecten van marketing van alcoholische dranken kent;
13. diepgaande kennis heeft van de Nederlandse wijnmarkt, de historie, de wetgeving, de handelsstructuur en de verschillende individuele sectoren (van discounters, supermarkten, gespecialiseerde wijnhandel, slijterij, internetverkoop tot aan horeca, gastronomie en duty free);
14. een marketingplan kan schrijven voor de introductie van een nieuwe wijn in de Nederlandse markt;
15. een businessplan kan schrijven voor een wijnhandel;
16. persoonlijke ervaring heeft in een wijngaard, in een wijnkelder en bij een bottelaar, zowel op het gebied van wijnbouw, wijnbereiding als behandeling en botteling van wijn, als ook op het gebied van kwaliteitscontrole.

Eisen voor het wijnexamen

Toelichting

4.1 Wetgeving

Zie niveaus 1, 2 en 3

4.1.1 t/m 4.1.4

Zie niveaus 1, 2 en 3

4.2 Wijnbouw

4.2.1 de druif

Zie 2.2.1

4.2.1.1 druivenrassen

Zie 3.2.1.1 en kenmerken, eigenschappen en problemen, belang van druivenrassen in blends. Wit: chardonnay, chenin blanc, gewürztraminer, muscat, pinot blanc, pinot gris, riesling, sauvignon blanc, sémillon, ugni blanc, viognier. Rood: barbera, cabernet franc, cabernet sauvignon, grenache, merlot, nebbiolo, pinot noir, sangiovese, syrah/shiraz, tempranillo, zinfandel.

4.2.1.2 wijnstok en druif

Zie 3.2.1.2 Europees en Amerikaans (oorsprong, commerciële significantie, eigenschappen, problemen). Aziatisch (potentiële commerciële betekenis).

Eisen voor het wijnexamen

Toelichting

4.2.1.3 vermeerdering en veredeling van de wijnstok

Zie 3.2.1.3 en selectie van klonen; gekruiste rassen: müller-thurgau, regent, ruby cabernet, pinotage etc.

Hybriden: seyval blanc, rondo, vidal, etc.

4.2.1.4 vegetatieve cyclus en reproductietechnieken

Zie 3.2.1.4 en levenscyclus van de wijnstok commerciële afwegingen, het effect van de leeftijd van de wijnstok op de productie en de kwaliteit van de druiven.

4.2.2 de omgevingsfactoren

4.2.2.1 klimaat

Zie 3.2.2.1 en Macro-klimaat: definitie van het regionale klimaat; klimaatindeling:

- invloed op wijnbouw;
- gemiddelde temperaturen, zonuren, marginale klimaten;
- continentaal, maritiem, mediterraan;
- klimaatzones, temperatuur-dagen. Invloeden op het regionale klimaat:
- wind, hoogte, watermassa's, topografie. Meso-klimaat: definitie van het plaatselijke klimaat:
- invloed op wijnbouw;
- ligging, helling, water, vegetatie. Micro-klimaat: definitie van het micro-klimaat.
- invloed op wijnbouw;
- groeikracht, geleiding, water, wind. Weer: definitie van het weer.
- invloed van het weer op de oogst.

4.2.2.2 bodem

Zie 3.2.2.2 en ondergrond bodem; structuur types: grind, zand, slib, klei; eigenschappen: drainage, voedingswaarde, bestrijdingsmiddelen; bodemtypes: kalksteen, kalk, graniet, vulkanisch, andere afzetting; kenmerken van bodemtypes voor de groei van de wijnstok.

4.2.3 de wijngaard

4.2.3.1 aanleg wijngaard

Zie 3.2.3.1 en ligging: wettelijke verplichtingen en commerciële kenmerken van de selectie van de

ligging; afwegingen van de ligging, selectie: toegang, grond, ligging, klimaat (meso en micro), drainage, beschikbaarheid water; voorbereiding van het land: overwegingen: voorgaand gebruik van het land, landontruiming, grond verbeteringen, toegang en indeling, bescherming voor gevaren; wijnstokselectie: commerciële afwegingen, geschiktheid voor ligging, stam, geënte stokken, niet geënte wijnstokken, gereed voor gebruik, ondergrond; het planten: dichtheid: commerciële afwegingen, variëteiten eisen; patroon: mechanisch of niet loofwand beheer: afwegingen: wettelijke bepalingen, liggingspotentieel, loofwand beheer, wijngaardbeheer: kosten voordeel verhouding van wijngaardbeheer, beslissingen: conventionele wijnbouw, geïntegreerd wijnbouwbeheer; organisch/biodynamisch; gemixte cultuur.

4.2.3.2 wijnstokgeleiding

(groei van de plant en productie beheersing)

Zie 3.2.3.2 en snoeien: beheersing van de oogst, wijngaard toegankelijk houden, beheersen van de natuurlijke groei. Leiden: redenen: wijnstokbeheer; methoden: definieer sporen (snoerboom en struik) en stammen. Vervanging van stammensysteem, moderne ontwikkeling in wijnstokscholing en loofwand beheer. Afwegingen bij het selecteren van leidingmethoden: commercieel, wettelijk, geschikt voor ligging, geschikt voor rassen.

4.2.3.3 werkzaamheden in de wijngaard

Zie 3.2.3.3 en rijping en oogstbeheer: groene oogst: definitie voordelen en kosten blad verwijderen.

4.2.3.4 ziekten van de wijnstok en klimatologische invloeden

Zie 3.2.3.4 en weerproblemen (winter- /voorjaarsvorst, regen, extreme hitte/koelte, wind, hagel).
- Oplossingen (vorstbescherming, hagelbescherming), preventieve maatregelen: monitoren, sproeien, geïntegreerde benadering, lutte raisonnée, organisch/ biodynamisch, bodembehandeling, afdekken, oogstbehandeling: sproeien, bestrijdingsmiddelen, onkruidbeheersing.

4.2.4 kwaliteit van de oogst

4.2.4.1 druivenoogst

Zie 3.2.4.1 en monitoren druivenrijping: suiker, zuur, fysiologische rijping. Oogstmethoden: handmatig, machinaal; afwegingen bij het kiezen van oogstmethoden: commerciële opties: wijngaardindeling, wijnstokgeleiding.

4.2.4.2 kwaliteit van de oogst

Zie 3.2.4.2 en druiven: bestanddelen van druiven en hun rol in het wijnbereidingsproces: suikers, zuren, mineralen, fenolische stoffen, smaakbestanddelen. Afwegingen bij het selecteren van de oogstmethode om te voldoen aan de wijnbereidingscriteria: standaard vereisten: vruchtselectie, gebruik van stelen in het persen of bij fermentatie, 's nachts oogsten (temperatuur van de vrucht), snelheid van de oogst.

4.3 Wijnbereiding

4.3.1 wijnbereiding

Zie 3.3.1 en druivenbehandeling: processen: ontstelen, kneuzen, schilcontact, pulp, persen; voordelen en nadelen van elk proces; benodigdheden opties voor elke fase van het proces; specialistische vereisten: koolzuurinweking, persing gehele tros, botrytis; commerciële afwegingen: kosten vergelijking rol van zuurstof: positieve en negatieve factoren in het wijnbereidingsproces, beheersing, micro-oxidatie aanpassingen: identificatie van wat kan worden toegevoegd, reden van toevoeging en wettelijke bepalingen, voordelen en nadelen van toevoegingen aan de most filtering: bezinksel (débouillage), klaren, centrifugeren, pectolische enzymen, drijven, hyperoxidatie Fermentatie: theorie: gisten: wild, natuurlijk, gecultiveerd; algemene fermentatietechnieken, Opties en commerciële afwegingen; proces starten, controleren, stoppen, koude inweking, prefermentatie, cryo-extractie. Opties fermentatie: witte wijn: standaard, schilcontact, hele tros persen, kneuzen persen; speciaal sur lie, bâtonnag. Opties fermentatie rode wijn: standaard, inweking, pigeage, overpompen, rotovinificatie, onderdompelen kap, autovinificatie; speciaal: warmtevinificatie, koolstof inweking. Voor- en nadelen iedere optie, commerciële afwegingen. Fermentatievaten; mogelijke opties en invloed op het wijnbereidingsproces: traditionele houten vaten, betonnen vaten, glazenverbinding, roestvrijstaal, vat (formaat en leeftijd); andere opties: staven binnenin, eiken snippers. Malolactische fermentatie: theorie, resultaten en beheersing.

4.3.2 microbiologie van de wijn

Zie 3.3.2

4.3.3 samenstelling van de wijn

Zie 3.3.3

4.3.4 wijnbehandeling, stabilisatie en Rijping

Zie 3.3.4 en opslag:

- definieer opslag; vaten, roestvrij staal, beton, glasvezel, eiken;
- rol van temperatuur tijdens de opslag: gebruik van gassen;
- blenden: redenen voor blenden, balans, consistentie, kwaliteit, omvang, commerciële afwegingen;
- rijping: vaten: definieer rijping, inhoud flessen;
- vaten: type eiken, leeftijd, afkomst, formaat;
- prepareren van vaten: roosteren, reinigen, schaven; rol van zuurstof, afwegen zuurstof;
- definitie klaren: redenen voor klaren en technieken;
- zuiveren; definieer zuiveren, redenen voor zuiveren en technieken;
- commerciële afwegingen: filteren:
- definieer filteren, redenen voor filteren en technieken; diepte: massa, plate + frame; oppervlakte: membraan, dwarsstroom, tartraat;
- stabilisatie; redenen, techniek en beheersing processen: invriezen (koude stabilisatie), contact, ionuitwisseling;
- behandelingen om microbiologische stabiliteit te bereiken: redenen, technieken en beheersing; processen; - hygiëne, zwaveldioxide, sorbinezuur behandelingen om oxidatie te beheersen: redenen, technieken en beheersing; methoden voor beheersing: preventieve methoden, chemische toevoegingen: zwaveldioxide, ascorbinezuur voorkoming en behandeling van metaalvervuiling; oorzaken van vervuiling: ijzer, koper; resultaten van vervuiling, behandeling.

4.4 Kwaliteitscontrole

Zie 3.4

4.4.1 kwaliteitscontrole (organoleptisch)

Zie 3.4.1

4.4.2 kwaliteitscontrole (analytisch)

Zie 3.4.2 en analyses; redenen en technieken; kenmerken van wijn: alcohol, totaal zuurgehalte, pH, vluchtig zuur, restsuiker. Toegevoegde conserveringsmiddelen: vrije zwaveldioxide, totale zwaveldioxide, sobinezuur, ascorbinezuur. Verontreiniging: ijzer, koper, natrium. Stabiliteit: proteïnen, tartraten, biologisch steriel (gist en bacteriën).

4.5 Herkennen van wijnstijlen

4.5.1 types identificeren

Zie 2.5.1

4.5.2 stijlen identificeren

Zie 3.5.2

4.6 Wijnbouwgebieden

Zie 3.6

4.7 Markt en bedrijfseconomische aspecten

Zie 3.7 en commerciële en wettelijke structuren: invloeden: historisch, cultureel, politiek, invloeden op hedendaagse handel. Commercie: wijnhandelaren, invloedrijke bedrijven, invloedrijke individuele producenten. Wettelijke structuren: algemene wijnproductie wetgeving: kwaliteitswijn productie wetgeving, classificatiesystemen. Kennis van elementen om een begroting op te stellen voor de vestiging van een wijnhandel in een gegeven gebied in Nederland. Ook dient men voldoende kennis te hebben om een sterkte-zwakke analyse (SWOT) te kunnen samenstellen en te analyseren. Het kunnen lezen en analyseren van een balans en een verlies- en winstberekening.

Eisen voor het wijnexamen

Toelichting

4.8 De wijnmarkt

Zie 4.7 en wereldwijde productiecijfers, aandeel voor de alcoholhoudende drank markt, waarden en trends van wijn, stil, mousserend en versterkt. Mondiale consumptiecijfers en trends binnenlandse en mondiale markten; invloeden op marketing en verkoopbeslissingen.

4.9 Wijn en gezondheid

Zie 3.9

4.10 Sociale vaardigheden

Zie 3.10

4.11 Gastronomie

Zie 3.11

4.12 Automatisering

Praktische kennis van het gebruik van computerprogramma's, (financiële administratie) ook internet en e-mail.

4.13 Wijndistillaten

Distillaten uit druiven, druivenresten en wijn, brandy's, definitie van cognac, armagnac en andere brandystijlen in de wereld; hun productie, samenstelling en ouderdomsaanduidingen.

Belangrijke adressen, telefoonnummers, e-mail en website

Stichting Wijnexamens Nederland (SWEN)

p/a Postbus 29739
2502 LS Den Haag
p/a Stadhoudersplantsoen 12
2517 JK Den Haag
Telefoon: 070 370 8347
Fax: 070 370 8408
E-mail: info@swen.nl
Website: www.swen.nl

Productschap Wijn

Postbus 29739
2502 LS Den Haag
Stadhoudersplantsoen 12
2517 JK Den Haag
Telefoon: 070 370 8347
Fax: 070 370 8408
E-mail: pw@wijninfo.nl
Website: www.wijninfo.nl

Koninklijke Vereniging van Nederlandse Wijnhandelaren (KVNW)

Van Eeghenlaan 27
1071 EN Amsterdam
Telefoon: 020 673 0331
Fax: 020 664 5466
E-mail: info@kvnw.nl
Website: www.kvnw.nl

Stichting SlijtersOpleidingen

Administratie: Westmolenstraat 2

3111 BS Schiedam

Telefoon: 010 426 0763

Fax: 010 473 98 58

E-mail: wijnacademie@pdcg.nl

Website: www.slijtersopleidingen.nl en www.wijnacademie.nl

Stichting Magister Vini

Postbus 29739

2502 LS Den Haag

Stadhoudersplantsoen 12

2517 JK Den Haag

Telefoon: 070 370 8347

Fax: 070 370 8408

E-mail: info@magistervini.nl

Website: www.magistervini.nl

Colofon

Uitgever: Stichting Wijnexamens Nederland (SWEN), Den Haag

Productcoördinatie: Secretariaat Productschap Wijn

Vormgeving: PIXNFLIX, Rotterdam

Aan deze brochure werkten mee: Rob Zey, Joop van de Kant, Magda van der Rijst, Gerhard Horstink en Gert Crum.

