



Staat achter de  
Nederlandse horeca

---

# Exameninformatie SVH Vinoloog/Sommelier

kandidaat

---

Datum: 9/11/2022



Staat achter de  
Nederlandse  
horeca

SVH heeft bij het samenstellen van deze uitgave de uiterste zorg nagestreefd. Desondanks kan niet volledig worden uitgesloten dat er eventueel onjuistheden of (zet)fouten in voorkomen. SVH stelt zich, evenals auteurs en drukker, niet aansprakelijk voor eventuele schade die het gevolg is van acties die zijn genomen op basis van deze uitgave.

Niets van deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm, digitale bewerking of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without written permission from the publisher.

© SVH, Zoetermeer 2022

## Inhoudsopgave

1. Inleiding.....	4
2. Algemene exameninformatie .....	4
2.1 Legitimatie .....	4
2.2 Toelatingseisen .....	4
2.3 Examenresultaten en diploma .....	4
2.4 Geldigheidsduur examenresultaten SVH Vinoloog/Sommelier .....	4
3. Examen SVH Vinoloog/Sommelier Theorie A .....	5
3.1 Algemeen .....	5
3.2 Cesuur .....	5
4. Examen SVH Vinoloog/Sommelier Theorie B .....	5
4.1 Algemeen .....	5
4.2 Cesuur .....	5
5. Examen SVH Vinoloog/Sommelier Organoleptisch .....	5
5.1 Algemeen .....	5
5.2 Cesuur en kritische eisen .....	6
Bijlage 1: Smaak-/aromawiel.....	7

# 1. Inleiding

Je gaat één of meerdere examens afleggen die leiden tot het SVH Diploma Vinoloog/Sommelier. Het examen SVH Vinoloog/Sommelier bestaat uit drie examenonderdelen: Theorie A, Theorie B en Organoleptisch. Dit document geeft je de noodzakelijke informatie over de examenonderdelen.

Het examen SVH Vinoloog/Sommelier is gebaseerd op de eisen die SVH heeft opgetekend in de branche. Deze zijn vertaald in de eindtermen SVH Vinoloog/Sommelier. De eindtermen vind je op [www.svh.nl](http://www.svh.nl). Op het examen is het [Examenreglement SVH](#) van toepassing. De Examencommissie stelt, conform het [Examenreglement SVH](#), de normen voor slagen vast voor het examen SVH Vinoloog/Sommelier.

## 2. Algemene exameninformatie

### 2.1 Legitimatie

Voor aanvang van het examen moet je je bij de examenleider legitimeren met een geldig legitimatiebewijs. Kijk voor meer informatie over legitimatiebewijzen in het Examenreglement SVH. Wanneer je je niet op de voorgeschreven wijze kunt identificeren, mag je niet deelnemen aan het examen. Het examen gaat pas van start als alle kandidaten zich gelegitimeerd hebben.

### 2.2 Toelatingseisen

Voor deelname aan de examens SVH Vinoloog/Sommelier geldt je in het bezit moet zijn van het diploma SVH Wijn 3 of een diploma van vergelijkbaar niveau.

**Let op:** bij het examen SVH Vinoloog/Sommelier Organoleptisch gelden aangepaste regels voor examenafname wanneer je minderjarig bent. Je opleider moet dit bij het aanvragen van het examen melden. Laat dit dus tijdig weten aan je opleider.

### 2.3 Examenresultaten en diploma

Voor het behalen van het SVH Diploma Vinoloog/Sommelier moet je alle drie de examens SVH Vinoloog/Sommelier (Theorie A, Theorie B en Organoleptisch) met een voldoende resultaat afsluiten. Het is niet mogelijk het SVH Diploma Vinoloog/Sommelier te behalen door 60% van het totaal aantal punten te behalen. Voor elk examenonderdeel geldt een eigen cesuur (zak-/slaaggrens) waaraan voldaan moet worden.

Als je in één keer slaagt voor alle drie de examens, ontvang je het SVH Diploma Vinoloog/Sommelier. Ben je niet in één keer voor alle examens geslaagd, dan ontvang je een SVH-resultaatbrief en een certificaat voor het examen waarvoor je bent geslaagd. Zodra je alle examens hebt behaald, wordt het SVH Diploma Vinoloog/Sommelier toegestuurd.

Uiterlijk tien werkdagen na de examendag worden de resultaten en de certificaten of diploma's naar de opleider verstuurd.

### 2.4 Geldigheidsduur examenresultaten SVH Vinoloog/Sommelier

De certificaten SVH Vinoloog/Sommelier Theorie A, Theorie B en Organoleptisch hebben een geldigheidsduur van 24 maanden. Deze geldigheidsduur gaat in vanaf de datum waarop het examen behaald is. Als de geldigheidsduur van een certificaat verstrijkt voordat het SVH Diploma Vinoloog/Sommelier is behaald, dan vervalt de geldigheid van het behaalde resultaat. In dit geval moet je het examen opnieuw behalen. Alleen als je binnen 24 maanden voor alle drie de examens slaagt, ontvang je het SVH Diploma Vinoloog/Sommelier.

## 3. Examen SVH Vinoloog/Sommelier Theorie A

### 3.1 Algemeen

Het examen SVH Vinoloog/Sommelier Theorie bestaat uit 80 meerkeuzevragen en duurt 90 minuten. Elke meerkeuzevraag heeft drie keuzemogelijkheden.

### 3.2 Cesuur

Voor het examen SVH Vinoloog/Sommelier Theorie kun je in totaal 80 punten halen. Om te slagen voor dit examen moet je minimaal 48 vragen correct beantwoorden.

## 4. Examen SVH Vinoloog/Sommelier Theorie B

### 4.1 Algemeen

Het examen SVH Vinoloog/Sommelier Theorie B bestaat uit vier opdrachten, met eventueel subopdrachten. De (sub)opdrachten zijn open vragen. Dit examen duurt 120 minuten.

De opdrachten kunnen betrekking hebben op de volgende onderwerpen:

- wijnadvis geven bij een menu (en/of andersom), rekening houdend met wensen van een gast
- wijnkaart opstellen op basis van een prijscourant
- presenteren en serveren van wijn
- inkoopbeleid in relatie tot een bepaalde bedrijfsformule
- wijntrends en -hypes

Bij een aantal opdrachten moet je wijnen noteren, waarbij gevraagd wordt naar het (de) druivenras(sen), herkomstland, herkomstgebied en kwalificatieaanduiding. Probeer bij deze opdrachten zoveel mogelijk kenmerken van de wijn aan te geven waar om gevraagd wordt.

### 4.2 Cesuur

Voor het examen SVH Vinoloog/Sommelier Theorie B kun je in totaal 44 punten halen. Om te slagen voor het examen SVH Vinoloog/Sommelier Theorie B moet je minimaal 27 punten scoren.

## 5. Examen SVH Vinoloog/Sommelier Organoleptisch

### 5.1 Algemeen

Het examen SVH Vinoloog/Sommelier Organoleptisch bestaat uit 12 meerkeuzevragen, 8 (A + B) open vragen en 4 proefnotities. Dit examen duurt 150 minuten.

Voor het SVH Vinoloog/Sommelier Organoleptisch examen moet je twaalf verschillende wijnen proeven. Van elke wijn wordt 60 ml. uitgeschonken. Hieronder is een overzicht gegeven van de wijntypen die je moet proeven tijdens het examen:

Glasnummer	Wijn type
1 t/m 4	witte wijn
5 t/m 8	rode wijn
9 t/m 12	1 witte, 1 rode, 1 rosé en 1 zoete/versterkt/mousserende wijn

Over de wijnen in glas 1 t/m 8 worden verschillende vragen gesteld:

- acht meerkeuzevragen over welke wijn in het glas geschonken is
- acht open vragen over de beste/perfecte wijn-spijscombinatie (A). Hierbij moet je ook motiveren waarom jou gerecht perfect bij de wijn past aan de hand van kenmerken van de wijn, het gerecht en de relatie ertussen (B)
- vier meerkeuzevragen waarbij je verschillende de wijnen met elkaar moet vergelijken

Elke meerkeuzevraag heeft drie keuzemogelijkheden.

Over de wijnen in glas 9 t/m 12 moet je uitgebreide open proefnotities schrijven. Op het examen wordt in de zijlijn wel structuur geboden voor de verschillende aspecten die je kunt beschrijven, zoals:

- |                   |                    |                     |
|-------------------|--------------------|---------------------|
| ▪ helderheid      | ▪ smaakaroma's     | ▪ mondgevoel        |
| ▪ intensiteit     | ▪ smaakintensiteit | ▪ afdronk           |
| ▪ kleur           | ▪ zoetgehalte      | ▪ houtgebruik       |
| ▪ geuraroma's     | ▪ zuurgehalte      | ▪ complexiteit      |
| ▪ geurintensiteit | ▪ tanninegehalte   | ▪ wijnland, -streek |
|                   |                    | ▪ duivensoort       |

Je kunt dit als leidraad gebruiken, maar je mag hier ook van afwijken, zolang je maar een uitgebreide en correcte proefnotitie met voldoende inhoud schrijft.

Tijdens het examen mag je gebruik maken van (de buitenste ring van) het smaak-/aromawiel (zie bijlage 1). Een kopie hiervan krijg je bij het examen.

## 5.2 Cesuur en kritische eisen

Voor het examen SVH Vinoloog/Sommelier Organoleptisch kun je in totaal 120 punten halen. Om te slagen moet je aan de onderstaande kritische eisen voldoen.

Kritische eisen voor het organoleptisch examen:

- voor de vragen over de wijnen in glazen 1 t/m 8 zijn minimaal 48 van de 80 punten behaald
- voor de open proefnotities over de wijnen in glazen 9 t/m 12 zijn minimaal 24 van de 40 punten behaald

# Bijlage 1: Smaak-/aromawiel

