

BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER

Oenoloog

////////////////////////////////////

1. Globaal

1.1 TITEL

Oenoloog

Deze benaming wordt gebruikt in de Competent-fiche A141301 Ambachtelijk brouwer (m/v).

1.2 DEFINITIE

Adviseert bij het proces van wijn maken teneinde de gewenste kwaliteit van de wijn te bekomen.

1.3 EXTRA UITLEG

De oenoloog werkt ter ondersteuning van de wijnbouwer. Niet elke wijnbouwer doet beroep op de oenoloog voor het vinificatieproces en het bepalen van de kwaliteit van de wijn.

De oenoloog houdt zich bezig met de biochemische aspecten van wijnbereiding. Het telen van druiven en de vinificatie zijn daar een onderdeel van. Daarnaast kan hij producenten ook adviseren over het bewaren, verhandelen, bepalen van de waarde en classificeren van wijn.

Een oenoloog kan voor meerdere wijnbouwers en -handelaars werken.

1.4 SECTOREN

- Land- en tuinbouw, bosbouw en zeevisserij (PC145 Tuinbouwbedrijf)

1.5 BETROKKEN (ARBEIDSMARKT)ACTOREN

Hoofdindieners

Belgische Wijnbouwers v.z.w.

Boerenbond

Mede-indieners

Domaine Mas den Founs

VDAB-Studiedienst

1.6 REFERENTIEKADER

Gehanteerde referentiekaders

- Competent-fiche (SERV): A141301 Ambachtelijk brouwer (m/v), 3 januari 2013

Relatie tot het referentiekader

Uit de Competent-fiche A141301 Ambachtelijk brouwer (m/v) werden alle basisactiviteiten geselecteerd en aangepast aan de werkomgeving van de oenoloog. Waar de informatie in de Competent-fiche onvoldoende bleek werd deze aangevuld met informatie van de betrokken arbeidsmarktactoren.

2. Activiteiten

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Basisactiviteiten

- Maakt de eigen planning op (co 00362)
 - Beheert de eigen planning en stuurt deze bij indien noodzakelijk
 - Overlegt met klanten (wijnbouwers, wijnhandelaars)
 - Neemt de wensen van de klant als uitgangspunt voor het eigen handelen
 - Adviseert wijnbouwers en wijnhandelaars
 - Werkt in opdracht
- Volgt het persen van druiven, het filteren van de most (sap) en het kuipen voor de fermentatie op (A141301 Id16635-c)
 - Beoordeelt de kwaliteit van de druiven
 - Houdt zich aan het recept en de procedures
 - Beoordeelt de kwaliteit van de most

- Volgt de fermentatie op, voegt suikers en gist toe volgens basisgrondstoffen, de analyses en de degustatie en past hierbij de wettelijke voorschriften toe (A141301 Id17691-c)
 - Berekent de hoeveelheden
 - Weegt de ingrediënten af
 - Neemt stalen
 - Gebruikt instrumenten voor de staalname (sondes, reageerbuisjes,...)
 - Houdt zich aan de voorschriften voor staalname (tijdstip, hoeveelheid,...)
 - Vergelijkt waarden van stalen en testen met richtwaarden
 - Beoordeelt het fermentatieproces (waarden, uitzicht, geur, smaak,...)
 - Bepaalt de wijntemperatuur
 - Stuurt de fermentatie bij indien nodig
 - Past de wettelijke voorschriften toe
 - Volgt en controleert (indien gewenst) het rijpingsproces in de kelder(s)

- Houdt gegevens bij over de fermentatie (A141301 Id17691-c)
 - Houdt zich aan het recept en de procedures
 - Registreert gegevens (tijdstip, waarden,...)

- Controleert de smaak (A141301 Id17535-c)
 - Stemt het tijdstip van het overhevelen en het aantal keer af op de smaak
 - Volgt de verdere klaring van de wijn op
 - Stemt de mate van oxidatie af op de smaak (toevoegen van lucht of CO2)
 - Controleert het einde van de droesemvorming

- Tapt de wijn na fermentatie af en werkt af (filteren, zuiveren, gist verwijderen) (A141301 Id17535-c)
 - Controleert het einde van het fermentatieproces op
 - Hevelt de wijn manueel of automatisch over
 - Verwijdert de droesem (gistafval) op de bodem van het vat of fles
 - Kan verschillende klaringstechnieken toepassen
 - Filtert de wijn

- Volgt productiestappen van alcoholische producten op en optimaliseert: wijn (wit, rood, rosé,...) (A141301 Id25903-c)
 - Voert of laat de volgende testen uitvoeren: sulfietbepaling, zuurbepaling, alcoholbepaling

- Voert chemische controles uit tijdens het fermentatieproces (A141301 Id25200-c)
 - Gebruikt instrumenten voor de staalname (sondes, reageerbuisjes,...)
 - Houdt zich aan de voorschriften voor staalname (tijdstip, hoeveelheid,...)
 - Vult formulieren in (tijdstip, waarden,...)
 - Vergelijkt waarden van stalen en testen met richtwaarden
 - Beoordeelt zintuigelijk de waarde van een product (uitzicht, smaak,...)
 - Weegt de ingrediënten af

- Selecteert stalen tijdens de productiestappen (lekmost, persmost, sap,...) en werkt samenstelling en cuvees uit (A141301 Id25814-c)
 - Gebruikt instrumenten voor de staalname (sondes, reageerbuisjes,...)
 - Houdt zich aan de voorschriften voor staalname (tijdstip, hoeveelheid,...)

- Vult formulieren in (tijdstip, waarden,...)
- Vergelijkt waarden van stalen en testen met richtwaarden
- Bepaalt de hoeveelheid most en/of gefermenteerd sap voor een specificatie
- Bepaalt een mix van most en/of gefermenteerd sap voor een specificatie

2.2 DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van specifieke kenmerken voor opslag van wijnen
- Kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen – Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Kennis van wijnbouw
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van wijnstokvariëteiten (wijnstokkunde)
- Kennis van voorschriften inzake wijnproductie
- Kennis van voorschriften van het GOP (Gecontroleerde Oorsprongsbenaming)
- Kennis van procedures voor staalname
- Kennis van wijngaarden en benamingen
- Kennis van specifieke kenmerken voor opslag van wijnen
- Grondige kennis van oenologie
- Grondige kennis van bereidingen
- Grondige kennis van chemie
- Grondige kennis van chemische analysetechnieken
- Grondige kennis van vinificatietechnieken
- Grondige kennis van principes van alcoholische fermentatie
- Grondige kennis van het wijnbereidingsproces
- Grondige kennis van technieken voor de samenstelling van wijnen

Cognitieve vaardigheden

- Het kunnen opmaken en controleren van de eigen planning
- Het kunnen toepassen van gezondheids-, veiligheids- en hygiënerichtlijnen
- Het kunnen berekenen van hoeveelheden en verhoudingen
- Het kunnen vergelijken van stalen en testen met richtwaarden
- Het kunnen selecteren van druiven
- Het kunnen beoordelen van het fermentatieproces (waarden, uitzicht, geur, smaak, ...)
- Het kunnen registreren van gegevens
- Het kunnen bepalen van de wijntemperatuur
- Het kunnen opvolgen, controleren en optimaliseren van alle fasen van de productie
- Het kunnen uitwerken van samenstellingen en cuvées
- Het kunnen opvolgen en controleren van het rijpingsproces in de kelder(s)
- Het kunnen verlenen van advies aan de wijnbouwer en de wijnhandelaar

Probleemoplossende vaardigheden

- Het kunnen bijsturen van het fermentatieproces bij problemen
- Het kunnen beoordelen van de kwaliteit van de wijn
- Het kunnen samenstellen van cuvées rekening houdend met de wensen en beoordelingen van de wijnbouwer/wijnhandelaar

Motorische vaardigheden

- Het kunnen persen van druiven, het filteren van most en het kuipen voor fermentatie
- Het kunnen afwegen van ingrediënten
- Het kunnen aftappen van de wijn
- Het kunnen filteren van de wijn
- Het kunnen verwijderen van droesem op de bodem van vaten of flessen
- Het kunnen gebruiken van labomateriaal (voor sulfiet- en zuurbepaling)

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in een wijnbouwbedrijf, in een labo,...
- De oenoloog werkt in opdracht van verschillende wijnbouwers en voor handelaars in wijn.
- Het beroep houdt verplaatsingen in, ook over de landsgrenzen heen : de oenoloog kan gevraagd worden gaan wijnen samen te stellen in bv. Frankrijk of Spanje, in opdracht van één of meerdere wijnhandelaars
- De beroepsbeoefenaar is afhankelijk van klimatologische factoren : zij oefenen hun invloed uit op het welslagen van de oogst. Hij is afhankelijk van de kwaliteit van de oogst en het ter beschikking zijnde oogstmateriaal
- De activiteit varieert naar gelang de grootte van het wijnbouwbedrijf en de wijnhandelszaak
- Tijdens het vinificatieproces wordt er gewerkt onder een zekere tijdsdruk : de oenoloog zal in die periode ook tijdens de weekends en op zon- en feestdagen moeten werken.
- Het dragen van een hygiënische uitrusting is vereist

Handelingscontext

- De oenoloog moet omgaan met een verscheidenheid aan labomaterieel en chemische producten
- Het beroep wordt uitgeoefend in overleg met de wijnbouwer/wijnhandelaar
- De oenoloog moet permanent aandacht hebben voor het naleven van een waaier aan reglementeringen
- De oenoloog heeft aandacht voor het correct hanteren van chemische stoffen
- Het permanent naleven van voedsel- en hygiëne voorschriften is cruciaal
- De oenoloog moet voortdurend nieuwe cuvees kunnen creëren, in samenwerking met de wijnbouwer/wijnhandelaar
- De beroepsbeoefenaar moet creativiteit aan boord leggen bij de ontwikkeling en samenstelling van de wijn

- Hij moet ook aandacht hebben voor het opvolgen van de concurrentie
- De oenoloog moet contactvaardig zijn
- De opvolging van de verschillende productiestappen vereist bijzondere aandacht en concentratie in het belang van de kwaliteit van het eindproduct
- Voorzichtige omgang met het product tijdens alle fasen van het productieproces is noodzakelijk
- Het vraagt een permanente opvolging van alle gegevens met betrekking tot het product en het productieproces
- De beroepsbeoefenaar moet efficiënt kunnen handelen in kritische situaties en bij productafwijkingen
- De oenoloog is zich bewust van de impact van zijn handelingen op het productieproces en de kwaliteit van het eindproduct
- Hij moet in alle omstandigheden kwaliteitsvol en klantgericht handelen

Autonomie

Is zelfstandig in

- het plannen van de eigen activiteiten, het controleren en opvolgen van alle stadia van de wijnproductie

Is gebonden aan

- de mening, wensen en eisen van de opdrachtgever, de regelgeving in verband met HACCP-normen, de vigerende wetgeving

Doet beroep op

- labo's voor de uitvoering van analyses

Verantwoordelijkheid

- De eigen planning
- Toegepaste gezondheids- en veiligheidsrichtlijnen
- Staalnames, testen en uitgevoerde controles bij alle stappen van het productieproces
- Advies over en betrokkenheid bij het persen, filteren en kuipen van het druivensap
- Opgevolgde kwaliteit van druiven
- Advies over het fermentatieproces
- Advies over de wijntemperatuur
- Berekening van de hoeveelheden en verhoudingen
- Geregistreerde gegevens
- Advies met betrekking tot de afgewerkte wijn na fermentatieproces
- Uitgewerkte samenstellingen en cuvées
- Advies over alcoholmetingen en controles
- Advies over de optimalisatie van het wijnproduct
- Algemene adviesverlening met betrekking tot het vinificatieproces

2.3 ATTESTEN

Wettelijke attesten

Geen vereisten.

Vereiste attesten

Geen vereisten.

Instapvoorwaarden

Geen vereisten.

3. Arbeidsmarktrelevantie / maatschappelijke relevantie

3.1 ARBEIDSMARKTRELEVANTIE

Tewerkstelling

Het totaal aantal Belgische wijnbouwers wordt becijferd op 91, waarvan 64 (22 niet-erkende) in Vlaanderen en 27 (9 niet-erkende) in Wallonië . Dit blijkt uit de cijfers van de federale studiedienst economie.

In België bestaan er 4 gecontroleerde oorsprongsbenamingen (GOB of VQPRD, vin de qualité produit dans une région déterminée), 2 landwijnen, een mousserende kwaliteitswijn en sedert kort de erkenning van "Vins mousseux de qualité de Wallonie" of "Crémants de Wallonie". Het zijn Europees erkende herkomstbenamingen die bij wet geregeld zijn.

<u>Vlaanderen</u>	<u>Oppervlakte</u>
<u>Hageland</u>	13 ha 41 à 27 ca
<u>Haspengouwen</u>	20 ha 26 à 27 ca
Heuvelland	3 ha 06 ca
Vlaamse landwijn	6 ha 84 à 19 ca
Belgische tafelwijn (schatting)	10 ha

In 2011 hebben 48 wijnbouwers (30 Vlaamse en 18 Waalse) een licentie aangevraagd voor een oorsprongscertificaat of een geografische erkenning. Daarnaast verzamelde FOD Economie de gegevens van 31 nieuwe wijnbouwers die niet produceren onder een label van een streekproduct. Een grote groep van amateur-wijnbouwers is echter niet gekend.

De Belgische wijnbouwers hebben in 2011 539.550 liter wijn geproduceerd. Dit is 14,7% meer dan in 2010. De witte wijnen maken 74% uit van de totale productie, de rode wijnen 23%, de rosé wijnen 3%. Er werd bovendien 200.181 liter mousserende wijn geproduceerd.

De Belgische wijnen vinden vooral hun afzet als geschenkartikel, streekproduct of top-horeca product. Het contact met de eindconsument (thuismarkt) is uiterst belangrijk.

Buiten de hierboven vermelde cijfers is er geen ander cijfermateriaal beschikbaar. Het beroep van

oenoloog is in Vlaanderen nog vrij onbekend. Slechts enkelen zijn werkzaam als oenoloog in Vlaanderen en België

Vacatures

Er zijn geen cijfers over vacatures voor oenologen bekend. De sector heeft zijn eigen netwerk. Zij werken als zelfstandigen en worden ingehuurd door wijnbouwers, wijnhandelaars voor advies bij de samenstelling van de wijnen en voor het opvolgen van het vinificatieproces. Zij worden ook gevraagd door organisaties voor voordrachten over de wijnsoorten, het vinificatieproces en het leiden van degustatieavonden. De opdrachten worden ingevuld via het eigen netwerk van de sector.

4. Samenhang

Het beroep van teler van tafeldruiven-serrist is in zekere mate vergelijkbaar met de beroepsuitoefening van de wijnbouwer, met uitzondering van het vinificatieproces. De teler van tafeldruiven-serrist verwerkt zijn oogst niet tot een nieuw voedingsproduct, maar brengt deze onmiddellijk in het commerciële circuit.

De medewerker-wijnbouwer ondersteunt de wijnbouwer in vele taken, maar werkt steeds in opdracht en heeft minder verantwoordelijkheden.

De oenoloog specialiseert zich in een deel van het takenpakket van de wijnbouwer, namelijk het vinificatieproces. Hierin is hij expert en kan hij de wijnbouwer ondersteunen of adviseren.



5. Updates

Duurzaam	Relatief duurzaam	Beperkt duurzaam
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Het beroep van “oenoloog” is relatief duurzaam, gezien de verwachting dat de activiteiten niet/weinig gaan wijzigen in de toekomst. Het beroep zal steeds hetzelfde blijven, en de oenoloog zal steeds moeten beroep doen op zijn zintuigen voor het beoordelen van de wijn, naast de andere analyses en controles.

