



OKTOBER 2011- MEI 2012 WIJNKENNER

CVO VIVO Kortrijk
Scheutistenlaan 12
8500 Kortrijk

T 056 23 66 62
F 056 25 93 49
W www.cvovivo.be

CVO
VIVO_{be}

Nieuw in ons aanbod: opleiding wijnkenner

Wist je dat witte wijn van rode druiven kan gemaakt worden? Kan je een goede fles kiezen die past bij kalfsvlees of chateaubriand? Herken je een wijn bij het proeven als koppig, pittig, speels, rond, charmerend, stevig, soepel?

Wijn: een product met bredere en groeiende verspreiding in ons consumptiegedrag. Wijnen maken integraal deel uit van de gastronomie. Kennis ter zake mag niet ontbreken. Deze kennis krijg je in onze basiscursus wijn. Het gamma wijnen is erg gevarieerd en daarbij speelt de herkomst een grote rol. Deze basiscursus gaat dieper in op de geografie van de wijn en gidst de cursist doorheen het land van de wijn bij uitstek, Frankrijk.

Maar hoe leer je dit alles nu ook nog appreciëren? Met het proefglas in de hand ontdek je onder de deskundige leiding van de lesgever Bart Swiers, wereldwijnmeester, de wereld van geuren en smaken.

Deze opleiding wordt georganiseerd in samenwerking met de Hotelschool van het Sint-Niklaas instituut van Kortrijk.

Leielandscholen
Sint-Niklaas Kortrijk

Doelstellingen

- u kan een zelfstandig oordeel vormen van de kwaliteit en de stijl van een blind geseerveerde wijn
- u hebt een duidelijk beeld van de evolutie van de wijnteelt wereldwijd van verleden tot heden
- u weet hoe druiven geteeld worden en hoe wijn gemaakt wordt
- u begrijpt hoe factoren als klimaat, bodem, druivenvariëteit(en), teeltwijze, keuzes van de oenoloog, rijping e.a... kwaliteit en het karakter van een wijn kunnen beïnvloeden
- u kan goed inschatten wanneer een wijn op zijn best is
- u kent de correcte principes om elke wijn te presenteren / openen / karaferen / decanteren / serveren

Toelatingsvoorwaarden

geen voorkennis, alleen interesse!

Inhoud van de basisopleiding

- Degustatietechnieken: proefomstandigheden, uitzicht van een wijn, geurcomponenten (geurproef), organoleptische ontleding van witte, rode en mousserende wijn: zicht, geur en smaak. Conclusies op basis van analyse
- Geschiedenis: op zoek naar de herkomst van wijn, evolutie door de eeuwen heen, bepalende figuren, "oude wereld" versus "nieuwe wereld"
- Klimaat, geografie, terroir: invloed van het klimaat, invloed van de geografische ligging, de begrippen "terroir" en "topografie"
- Viticultuur: ampelografie: vitisfamilie's, variëteiten, onderstammen, kruisingen, klonen,... de vegetatieve cyclus van de wijnstok, 12 maanden werk in de wijngaard, "industriële" wijnbouw, "culture raisonnée", biologische wijnbouw, bio-dynamische wijnbouw, bedrijfsbezoek aan Belgisch wijndomein
- Witte en rode druivenvariëteiten: typische geuren/kenmerken van de belangrijkste witte druivenrassen, belangrijkste teeltgebieden, organoleptische ontleding van mono-cépagewijnen
- Vinificatie witte, rode en schuimwijn en speciale vinificaties: rosé wijn, zoete wijnen volgens de meest voorkomende vinificatiemethodes, versterkte wijnen (droog en zoet)
- De wijnmarkt wereldwijd: productie, consumptie, trends
- Flessen en afsluitingen: streekgebonden flesvormen, kurk vs draaistop vs andere afsluitingen
- Hiërarchie, wetgeving en etiket: hiërarchische piramide van de belangrijkste wijnlanden, wetgeving rond wijn en etiket
- Wijnservice schuimwijn, witte en rode wijn: correct openen en serveren van schuimwijn, witte en rode wijn
- Aankopen en bewaren: bewaaromstandigheden wijnen met bewaarpotentieel

Belangrijke mededeling: cursisten die de opleiding aanvatten dienen in het kader van de Belgische regelgeving een medisch geschiktheidsattest te kunnen voorleggen. Vraag gerust meer uitleg in het secretariaat.

Lesdata - locatie en kostprijs

ALGEMENE WIJNKENNIS (GEEN VOORKENNIS)*				PRIJS***	START	EINDE
lesgever: Bart Swiers, wereldwijnmeester	di	19u00 - 22u00	Sint-Niklaasinstituut**	200€	11/10	29/05

* de totale opleiding wijnkenner bestaat uit 4 modules

** Burg Nolfstraat 39 - afdeling hotel

*** inschrijven kan online via de website <http://www.cvovivo.be/opleidingen/voeding> - voor deze opleiding kan niet met opleidingscheques betaald worden