

#WIJN EN DRANKEN

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

## ASPIRANT SOMMELIER

WELKOM IN DE WIJNWERELD

€ 240,79 incl. BTW



### OMSCHRIJVING

#### Wat kent men na het volgen van deze opleiding?

- Je hebt elementaire kennis over de belangrijkste wijnsorten, hun productieproces, herkomst en druivensoorten.
- Je kunt een wijn proeven, beschrijven en quoteren.
- Je kunt de link leggen naar de basismaken in de gastronomie.
- Je weet hoe je wijn op de juiste manier voorbereidt en schenkt.

#### Introductie

**Welkom in de wereld van de wijn!**

#### Omschrijving

De opleiding Aspirant-Sommelier leert je alle technieken aan om wijnen op een vakkundige manier te proeven, bespreken, beoordelen en serveren!

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

Deze opleiding richt zich op personen die een professionele horeca- en/of wijn carrière willen beginnen.

#### Toelatingsvoorwaarden

Er is geen specifieke voorkennis vereist.

#### Bijkomende info

Dit is een opleiding in samenwerking met [EVW \(Eigentijds Vlaams Wijn- en drankeninstituut\)](#).

#### Methodologie

In deze opleiding komt zowel theorie als praktijk aan bod.

### PROGRAMMA

De opleiding Aspirant-Sommelier bestaat uit 3 opeenvolgende modules.

Je moet slagen voor module 1 om naar module 2 te kunnen overgaan. Vervolgens moet je slagen voor module 2 om module 3 te mogen volgen. Als je slaagt in alle moduleproeven ontvang je het diploma Aspirant-Sommelier.

#### Module 1: Wijn leren proeven (6 sessies)

Deze module leert je de elementaire degustatietechnieken aan die nodig zijn om een wijn op een correcte, objectieve manier te kunnen beoordelen, en dit aan de hand van visuele, olfactieve en gustatieve aspecten. Bovendien wordt het gebruik aangeleerd van degustatiefiches die moeten toelaten een algemene database van geproefde wijnen bij te houden. Daarnaast wordt een eenvoudig beeld gegeven van de huidige wijnwereld, de populairste druivenrassen, de samenstelling van de druif en de manier waarop wijn wordt gemaakt.

In een praktisch gedeelte wordt stap voor stap de basis gelegd voor een technisch vocabularium, met duidende wijnen in het glas. Ter conclusie wordt een beeld gegeven van de mogelijke quoteringssystemen. Daarna wordt tijdens een oefening op een heel eenvoudige manier de elementaire basis gelegd van de harmonie

tussen wijnen en gerechten.

**Programma:**

- degustatietechnieken
- de druif als basis
- witte wijn
- rode wijn
- schuimwijnen
- combinatie wijn en gerechten
- moduleproef

**Module 2: Wijnbouw en vinificatie (12 sessies)**

Deze module behandelt alle aspecten van de druiventeelt, de oogst en de vinificatie. Op die manier krijg je een dieper inzicht in het wijngebeuren wereldwijd en leer je om de aspecten van het wijn maken te koppelen aan de smaakstijlen van de verschillende wijnen. In elke les wordt nadruk gelegd op de service van de wijn en de combinatie van wijn met gerechten. Er wordt blijvend aandacht besteed aan wijnbespreking. Vooral de terminologie die hierbij hoort wordt uitgediept: je leert hoe je een wijn consequent en structureel bespreekt.

**Programma:**

- wijnservice
- geschiedenis en trends in de wijnbouw
- ampelografie en wijnbouw
- terroir en kwaliteitsfactoren
- etiket en kwaliteitsindeling
- vinificatie van witte wijnen
- vinificatie van rode en rosé wijnen
- vinificatie van mousserende wijnen
- vinificatie van niet versterkte zoete wijnen
- vinificatie van versterkte droge en zoete wijnen
- aperitieven en distillaten
- moduleproef

**Module 3: wijnstijlen (13 sessies)**

Terwijl in de vorige module vooral aandacht werd besteed aan de techniciteit van de vinificatie, wordt in deze module vooral gefocust op de organoleptische verschillen in wijnen die leiden tot een indeling in universele wijnstijlen. Je leert alles over de belangrijkste wijnstijlen wereldwijd en de factoren die een wijnstijl bepalen, zoals druivenras, omgeving en productietechniek. Er is in deze module een nog uitgebreidere aandacht voor het aanleren van vaardigheden op het gebied van proeven via de degustatiefiche. In elke les wordt nadruk gelegd op de service van de wijn en de combinatie wijn en gerecht.

**Programma:**

- frisse witte wijnen
- volle witte wijnen
- complexe witte wijnen
- internationale monocépages wit
- mousserende wijnen
- fijne rode wijnen
- krachtige rode wijnen
- kruidige rode wijnen
- internationale monocépages rood
- speciale wijnstijlen
- wijn en gerecht
- **moduleproef**

## PRAKTISCH

[Lesdata](#)

[Locatie](#)

[Contact](#)

Datum	Startuur	Einduur	Syntra West Roeselare Oostnieuwkerksesteenweg 111 8800 Roeselare	T: 078/353 653 Sofie@syntrawest.be
zaterdag 07/03/2020	09:00	12:30		
zaterdag 14/03/2020	09:00	12:30		
zaterdag 21/03/2020	09:00	12:30		
zaterdag 28/03/2020	09:00	12:30		
zaterdag 04/04/2020	09:00	12:30		
zaterdag 25/04/2020	09:00	12:30		

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

### Getuigschrift

Elke module wordt afgesloten met een moduleproef. Als je de moduleproeven met succes volbrengt, ontvang je een gecertificeerd getuigschrift Aspirant-Sommelier, dat erkend is door de Vlaamse gemeenschap en Syntra Vlaanderen. Met dat getuigschrift kun je instappen in de opleiding Wijnhandelaar-Sommelier </opleiding/wijn-en-dranken/wijnhandelaar-sommelier> en alle EVW <<http://www.evw.be>>-vervolmakingen.

### Prijsinfo

De geafficheerde prijs op de website (€199 excl. BTW) is de prijs van module 1: wijn leren proeven. Voor module 2 (€406 excl. BTW) en module 3 (€408 excl. BTW) kan je je inschrijven via de campus of via [info@evw.be](mailto:info@evw.be). Wijnen en syllabi zijn telkens inbegrepen in de inschrijvingsprijs. In module 1 is een set van 6 proefglazen inbegrepen in de prijs.

### DOCENT

Professionelen uit de wijnwereld