

#WIJN EN DRANKEN

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

## WIJNBOUWER/WIJNMAKER

€ 831,27 incl. BTW



### OMSCHRIJVING

#### Introductie

De cursus wijnbouwer/wijnmaker voorziet je in de nodige kennis om zelf van A tot Z uw wijn te maken of te optimaliseren.

#### Omschrijving

Starten met een wijnstok op een perceel grond en eindigen met een (uitverkochte) wijnstok in het eigen wijnbedrijf.

De opleiding bestaat uit 4 modules + Wijn leren proeven (6 sessies)

- Technologie van de druiventeelt (19 sessies)
- Wijntechnologie (18 sessies)
- Bedrijfsvoering, marketing en wetgeving (6 sessies)
- Werk in de wijngaard (15 sessies)
  - Deze praktijkmodule wordt georganiseerd ivf de eerste twee modules en ivf de seizoenen. Houdt er rekening mee dat al deze sessies tussen de gangbare opleidingsdagen zullen vallen, meestal op zaterdag.
- Wijn leren proeven (6 sessies)
  - Indien je voor deze module al slaagde in een ander opleidingstraject dan krijg je daarvoor vrijstelling.

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

Gemotiveerde personen die overwegen om het wijnmaken professioneel aan te pakken.

#### Voorkennis

Er is geen specifieke voorkennis vereist.

#### Bijkomende info

Om de 2 à 3 weken een volledige zaterdag van 9u30 tot 13u en van 13u30 tot 17u.

Lessenrooster bezorgen we je tijdens de lessen.

Opleiding in samenwerking met het Eigentijds Vlaams Wijn- en drankeninstituut (EVW)

## PROGRAMMA

### 1ste jaar

#### Wijn leren proeven.

De elementaire basiskennis over de belangrijkste soorten wijnen, hun productieproces, herkomst en druivensoorten.

De noodzakelijke degustatietechnieken om een wijn op een correcte, objectieve manier te kunnen beoordelen 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.

Ook wordt een algemeen inzicht aangeleerd van de samenstelling van de druif en het wijnmaken.

- Sessie 1: Degustatietechnieken
- Sessie 2: De druif als basis
- Sessie 3: Witte wijn
- Sessie 4: Rode wijn
- Sessie 5: Schuimwijnen
- Sessie 6: Combinatie wijn en gerechten + moduleproef

***Indien je voor deze module al slaagde in een ander opleidingstraject krijg je hiervoor vrijstelling.***

#### Module - Technologie van de druiventeelt

Om goede wijn te maken zijn goede druiven onontbeerlijk. Het bewerken en bemesten van de grond, het kiezen uit de wettelijk toegelaten druivenrassen, de ranken geleiden en beschermen en correct oogsten zijn stuk voor stuk bepalende factoren om de druiven al hun capaciteiten mee te geven.

- Systematiek van de druif
- Basis chemie
- De morfologie en ontwikkeling van de druivelaar
- De keuze van het vegetatief materiaal
- De voorbereiding van de grond alvorens te planten
- De keuze van het geleidingsstelsel
- Het onderhoud van de grond
- Intelligente bemesting
- De beheersing van het rendement en de vegetatie
- Bescherming van de wijnstok
- Oogst
- De ampelografie van klassieke variëteiten
- Stekken en opkweken van druivenplanten

#### Module - Werk in de wijngaard

Om de opgedane kennis in de vingers te krijgen gaan we aan de slag bij enkele ondertussen gerenommeerde wijnmakers uit een van België's beste wijnregio's, Heuvelland. Deze module volgt de seizoenen van het snoeien, insteken en oogsten.

Deze praktijkmodule wordt georganiseerd ivf de eerste twee modules en ivf de seizoenen. Houdt er rekening mee dat al deze sessies tussen de gangbare opleidingsdagen zullen vallen, meestal op zaterdag.

- Werk in de wijngaard (zomer en winter)
- Wijn maken
- Bedrijfsbezoeken

### 2de jaar

#### Module - Wijntechnologie

Enkel door een gedegen vakkennis wordt van de goed geteelde druiven de beste wijn gemaakt. De vinificatie gaat de chemie niet uit de weg, de chemische processen bepalen net zo goed de smaak van de wijn.

- Basis chemie en biochemie
- De primaire materie
- De transformatie van de primaire materie
- Gemeenschappelijke handelingen bij diverse vinificaties
- De vinificaties
- De élevage van de wijn
- Het conserveren van wijn
- Ziekten en kwalen
- Analyse van wijn

#### **Module - Bedrijfsvoering, marketing en wetgeving**

Daar is de wijn! Een mooi product waar liefst iedereen mag van genieten.

Maar hoe raakt iedereen ervan overtuigd dat er op genieten ook een prijs staat?

- Wetgeving
- Management en bedrijfsvoering
- Sectorspecifiek commercieel beleid en marketing

#### **3de jaar**

- **Eindwerk + verdediging en voorstellen eigen wijn.**

## PRAKTISCH

### Begindatum

12/01/2019

### Lesdata

### Locatie

Syntra West Ieper  
Grachtstraat 13  
8900 Ieper

### Contact

T: 078/353 653  
F: 050/403061  
info@syntrawest.be

### Getuigschrift

Op het einde van iedere module is een moduleproef voorzien. In de loop van de cursus krijg je de opdracht om een eindwerk te schrijven. Wanneer je geslaagd bent voor de verschillende moduleproeven en voor je eindwerk ontvang je het getuigschrift 'wijnbouwer/wijnmaker'.

## DOCENT

Professionelen uit de wijnwereld zoals:

- **Bart Ganne** - EVW docent - Wijngoed 'Thurholt'
- **Dirk-Antoon Samyn** - EVW docent
- **Geurt van Rennes** - stichter van Genoels-Elderen
- **Peter Vandamme** - Klein Rijselhoek