

#WIJN EN DRANKEN

✓ **BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE**

## WIJNBOUWER/WIJNMAKER

PROFESSIEEL WIJN MAKEN: VAN DRUIF TOT FLES

€ 919,60 incl. BTW



### OMSCHRIJVING

#### Introductie

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

#### Omschrijving

Je leert alles over het hele proces van wijnbouwen/wijn maken: van het starten met een wijnstok op een perceel grond tot het beheren van een (uitverkochte) wijnstok in het eigen wijnbedrijf.

Je zal je eerst bekwamen in de teelt, het productieproces leren én de praktijk in de wijngaard ondervinden. Bovendien leer je de basis aangaande het beheer, de wetgeving en de (commerciële) bedrijfsvoering met betrekking tot de wijngaard.

#### 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

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

### PROGRAMMA

Het programma bestaat uit de volgende bouwstenen:

#### **1ste jaar:**

- Technisch Wijn leren proeven (6 sessies)
- Ziekten en plagen in de wijngaard (6 sessies)
- Wijngaardwerk basis (10 sessies)
- Vinificatie chemie basis (5 sessies)
- Vinificatie chemie praktijk (6 sessies)
- vinificatie algemeen (10 sessies)
- vinificatie speciale technieken (5 sessies)

#### **2de jaar:**

- Ecologisch wijngaardbeheer (6 sessies)
- Wijngaardpraktijk (10 sessies)
- Fytollicentie P2 (16 sessies)
- Uitbaten wijndomein (12 sessies)
- Financieel plan en marketingplan (5 sessies)
- Eindproef Wijnbouwer-wijnmaker

## PRAKTISCH

2 jaar vanaf zaterdag 03/09/2022 - Roeselare

### Lesdata voor Roeselare vanaf zaterdag 03/09/2022

Datum	Startuur	Einduur
-------	----------	---------

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

### Locatie

Syntra West Roeselare  
Oostnieuwkerksesteenweg 111  
8800 Roeselare

### Contact

T: 078/353 653  
Sofie@syntrawest.be

### Cursusmateriaal

Wat je mag verwachten:

- Glazenset en te degusteren wijnen
- Toegang tot het digitaal platform om cursusteksten te raadplegen/downloaden
- Lessen gaan door op een zaterdag, praktijksessies kunnen op een ander moment doorgaan. Deze data worden vastgelegd in het lopende cursusjaar
- Na het volledig doorlopen van het traject en het succesvol afleggen van de eindproef, ontvang je het getuigschrift Wijnbouwer/wijnmaker

### Prijsinfo

De prijs op de website is voor het 1ste cursusjaar.

## ANDERE MOGELIJKE LOCATIES: