

#HORECA

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

WIJN LEREN PROEVEN (ONDERDEEL VAN RESTAURANTHOUDER)

ELEMENTAIRE MAAR NOODZAKELIJKE DEGUSTATIETECHNIKEN

OMSCHRIJVING

Wat kent u na het volgen van deze opleiding?

- Je hebt elementaire basiskennis over de belangrijkste soorten wijnen, hun productieproces, herkomst en druivensoorten.
- Je kunt een wijn proeven, beschrijven en quoteren.
- Je kunt de link leggen naar de basissmaken in de gastronomie.
- Je weet hoe je wijn op de juiste manier kunt voorbereiden en schenken.

Introductie

Deze cursus van zes sessies leer je de **elementaire maar 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.

Tijdens het **theoretische gedeelte** worden, naast de vijf zintuigen die bij het proeven betrokken zijn, ook de factoren die het proeven kunnen beïnvloeden uitgelegd. Daarnaast wordt een eenvoudig beeld gegeven van de huidige wijnwereld, de populairste druivenrassen en de manier hoe wijn gemaakt wordt.

In het **praktische 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 praktische oefening op een heel eenvoudige manier de elementaire basis gelegd van de harmonie tussen wijnen en gerechten.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Deze module maakt deel uit van het traject [restauranthouder](#).

PROGRAMMA

- 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