

WIJNBOUWER-WIJNMAKER

ONTDEK DE WERELD VAN DE (BELGISCHE) WIJNBOW.

 Vanaf 25-09-2025

 Roeselare

 1 jaar

 1304,38 incl. BTW

Omschrijving

Introductie

Wil je je passie over wijn en de wijngaard verruimen? Dan kan deze opleiding een eerste stap zijn om de kunst van de wijnbouw te omarmen. Ontdek hoe en krijg in onze opleiding de stevige basis mee die je nodig hebt!

Wat kent men na het volgen van deze opleiding?

Je hebt nu een stevige basis om zelf met de aanplant van je wijnstokken te beginnen.

De plantjes, én gunstige weersomstandigheden, kunnen hun werk doen dankzij de geleerde handelingen in deze opleiding.

Nog vooraleer de oogst aanvat, ben je klaar voor deel 2 van de opleiding: Wijnmaker.

De wijnmaker zorgt ervoor dat elke fles wijn kwalitatief aan de verwachtingen voldoet van de consument. Je bent nu vooral bezig met de productie van de wijn. Vinificatie staat centraal. Je bepaalt het smaakprofiel door verschillende aspecten. De manier van oogsten, de hoeveelheid gist, het rijpingsproces, temperatuurbepaling, ...

Kortom, je probeert de unieke eigenschappen van terroir en druivensoort te weerspiegelen.

Omschrijving

Een opleiding Wijnbouw biedt de kennis en vaardigheden die nodig zijn om druiven te telen en wijn te produceren. Het is een wetenschap, een kunst en omvat een breed scala aan activiteiten die variëren van selectie van het geschikte druivenras tot voorbereiding van de wijngaard. Om dit te kunnen bepalen, maak je eerst een bodemanalyse op.

We leren je tijdens de lessen 'Wijnbouwer' kennis maken met de verschillende druivensoorten/-rassen, de aanleg en aanplant van een wijngaard tot het oogsten van de druiven. Wat betekent enten en wanneer moet ik snoeien? Wat is loofwandbeheer?

Tijdens praktijklessen ga je in de wijngaard zelf hands-on ervaring opdoen.

Wijnbouw is een complex en dynamisch vakgebied en vereist technische vaardigheden en landbouwkundige kennis. Gewasbescherming is een heel belangrijk onderdeel. Je leert hier alles over in de fytolientie; het herkennen en bestrijden van ziekten en plagen. Het moet je wijnstok gezond houden en de kwaliteit van je oogst bewaken. Daarom moet je regelmatig gewasbeschermingsmiddelen gebruiken. Omdat je dit beroepsmatig zal gebruiken, heb je deze certificering Fytolientie nodig.

Het is een essentieel onderdeel van professioneel wijngaardbeheer.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Voor professionele wijnkenners, werkzaam in de wijnwereld of interesse om professioneel te starten met wijn maken, interesse in de wijnbouw zelf, enters, toeleveranciers van wijn, landbouwer, hovenier.

Voorkennis

Er is geen specifieke voorkennis vereist.

Methodologie

Lesmomenten: donderdagavond van 18.30 tot 22u (theorie) en praktijk op zaterdag (volledige dag).

Theorielessen gaan door op Campus Roeselare, praktijk wordt georganiseerd op zaterdag. (meestal volle dagen). Deze lessen zijn seizoensgebonden en moeilijk op voorhand vast te leggen. We proberen dit tijdig te communiceren.

Hoe ziet het programma van deze opleiding eruit?

Wijnbouwer: (jaar 1)

- Wijngaardwerk basis (52 uur - 13 sessies)

Na een korte introductie van de oenologie, ligt de focus op bodembeheer. Je leert meer over het bodemleven, hoe je kan bijsturen (bemesting) en de kwaliteit van de bodem (bodemanalyse). Verschillende soorten geleidingssystemen komen aan bod en zie je wat de infrastructuur van een wijngaard precies inhoudt.

- Ziekten en plagen (24 uur - 6 sessies)

Kennismaking met de soorten ziektes en hoe te herkennen.

- Fytollicentie (64 uur - 16 sessies)

Deze lessen zijn bedoeld om ervoor te zorgen dat de gewasbeschermingsmiddelen op een veilige en verantwoorde manier worden gebruikt, in overeenstemming met de geldende wet- en regelgeving.

- Wijngaardpraktijk: van voorsnoei tot zomer (24 uur - 6 sessies)

In deze sessies is het de bedoeling dat je in de wijngaard zelf leert snoeien (verschillende methodes) en de aanleg / planten van wijnstokken meemaakt. Loofwandbeheer komt hier ook duidelijk naar voor.

Wijnmaker: (jaar 2)

- Vinificatie: Chemie basis (24 uur - 6 sessies)
- Vinificatie: Chemie praktijk (24 uur - 6 sessies)
- Wijngaardpraktijk: van zomer tot en met oogst (20 uur - 5 sessies)
- Vinificatie: algemeen (35 uur - 8 sessies + 3 uur afstandslernen)
- Speciale vinificatietechnieken (20 uur - 5 sessies)
- Uitbater Wijn domein (28 uur - 7 sessies)
- Technisch wijn leren proeven (24 uur - 6 sessies)

Examen

Eindwerk waarin je je eigen wijnbedrijf voorstelt.

Getuigschrift

Je volgt de lessen 'Wijnbouwer' en 'Wijnmaker' én je slaagt voor alle examens als de eindproef, behaal je het erkende getuigschrift Wijnbouwer/wijnmaker.

Locaties en data

Campus Roeselare

vanaf 25-09-2025

1 jaar

€ 1304,38 incl. BTW

