

OINOS Wijn cursussen

Gerhard Horstink – œnologue

Cursus Wijnproefkunde

In 1988 is OINOS Wijn cursussen opgericht met als doelstelling het geven van cursussen op het gebied van wijn. De cursus wijnproefkunde beoogt de deelnemer kennis bij te brengen op het gebied van wijnproeven. De cursus ligt in de lijn van de colleges wijnproeven en vinificatie aan de Universiteit van Bordeaux en bestaat uit theoretische uiteenzettingen en praktisch proeven. Er zal ruime aandacht worden besteed aan het beschrijvend en analytisch wijnproeven. Zo kan de deelnemer al proevend relaties leggen tussen de samenstelling van wijn en de vinificatietechniek. Om tot deze vormen van wijnproeven te komen, worden de deelnemers onder meer getraind in het waarnemen van geuren en smaken.

Voorafgaand aan de cursusdag wordt de syllabus wijnproefkunde toegezonden, zodat de deelnemer in de gelegenheid is zich voor te bereiden. Relevante informatie m.b.t. de geproefde wijnen wordt tijdens en na de proefsessie uitgereikt.

Uniek karakter

In de cursus wijnproefkunde komen met name de œnologische aspecten van wijn aan de orde. Dit betekent dat naast de biochemische achtergronden (o.a. de alcoholische gisting) van wijn ook het proces van wijnbereiding (vinificatie en rijping) en de weerslag hiervan op het uiteindelijke produkt worden belicht. Na de cursus zullen de deelnemers getraind zijn in het wijnproeven, en zullen zij bovendien in staat zijn verschillende vinificatie-methoden te onderscheiden en de bijdrage van diverse componenten te onderkennen.

Voor wie en vooropleiding

De cursus is bedoeld voor iedereen die zich beroepsmatig met wijn bezighoudt of zich op het gebied van wijn wil bijscholen. Wie zich voor het wijnproeven interesseert en meer wil weten over het zuivere wijnproeven kan op deze cursus terecht. Door het supplementaire karakter van de cursus, die juist de nadruk legt op dat wat nog niet in Nederland wordt onderwezen, is de cursus wijnproefkunde bedoeld voor vinologen, wijn(in)kopers, wijnkenners en alle anderen die beroepsmatig met wijn te maken hebben of te maken zullen krijgen. Een basisopleiding wijnkennis (vanaf SDEN-2/3 niveau, zoals bijvoorbeeld het Wijnbrevet) is minimaal gewenst.

Getuigschrift en diploma

Een getuigschrift zal worden uitgereikt aan degenen die de cursus wijnproefkunde hebben gevolgd. De cursisten zijn in de gelegenheid een examen af te leggen ter afsluiting van de cursus. Dit examen bestaat uit een proeftechnisch en theoretisch deel.

Organisatie en docent

De cursus wordt georganiseerd en gegeven door Gerhard Horstink, afgestudeerd œnoloog aan de Universiteit van Bordeaux. Na zijn studie richtte hij in 1988 OINOS Wijn cursussen op en is vanaf 1991 inkoopadviseur bij de wijninkoopgroep Les Généreux. Vanaf de jaren 90 is hij als docent verbonden aan de Wijnacademie te Maarn en sinds 2010 voorzitter van de examencommissie van de Wijnacademie en sinds 2015 voorzitter van de examencommissie Magister Vini, welke de examens afneemt voor het hoogste professionele Nederlandse wijndiploma.

Data

De cursus wijnproefkunde beslaat vier cursUSDagen van zes lesuren. De cursUSDag vangt aan om 10.00 uur 's ochtends en duurt tot 17.00 uur; er is een lunchpauze.

De cursus wijnproefkunde wordt medio 2019 op de volgende dagen gegeven:

dag 1: maandag 6 mei 2019
dag 2: maandag 13 mei 2019
dag 3: maandag 27 mei 2019
dag 4: maandag 3 juni 2019

De cursus kan facultatief worden afgesloten met een examen. Het examengeld bedraagt € 175,45 (€ 145,-- exclusief 21% BTW). De examendag medio 2019 is gepland op:

maandag 24 juni 2019

Locatie

De locatie is het cursuscentrum "Horstink Wijnopleiding" te Hoogerheide. Adres: Nijverheidstraat 28, telefoon 0164-615966. Hoogerheide is gelegen aan de A58 (Bergen op Zoom-Vlissingen), maar het cursuscentrum is tevens bereikbaar met de (NS-zone)taxi (0900-6798294) of bus (9292.nl) vanaf station Bergen op Zoom.

Kosten en inschrijving

Het cursusgeld voor de cursus wijnproefkunde bedraagt **€ 895,40** (€ 740,-- exclusief 21% BTW) en is inclusief syllabus, koffie/thee en lunch. Aanmelding kan per post of e-mail verricht worden d.m.v. het (online) aanmeldingsformulier, door dit te melden aan:

Oinos Wijn cursussen

Gerhard Horstink of Esther Slootweg

Telefoon: 0164-615966

Nijverheidstraat 28

4631 KS Hoogerheide

E-mail: oinos@horstinkwijn.nl

Na aanmelding ontvangt de deelnemer nadere informatie en de nota. Nadat deze is voldaan is men definitief ingeschreven en wordt de syllabus toegezonden, zodat de deelnemer in de gelegenheid is zich voor te bereiden wat achtergrondinformatie betreft. Mocht men reeds in bezit zijn van de syllabus, meld dit dan bij aanmelding, dan wordt de aanschafprijs van de syllabus in mindering op het cursusgeld gebracht.

Voor meer informatie kunt U zich wenden tot bovenstaand adres.

Programma cursus Wijnproefkunde

De cursus wijnproefkunde beoogt de deelnemers zowel de vaardigheid van het descriptief (beschrijvend) wijnproeven bij te brengen als die van het analytisch wijnproeven (wijnproeven in relatie tot de samenstelling van wijn). Daarnaast worden de theoretische aspecten van het wijnproeven behandeld en komt de vinificatie uitgebreid aan de orde.

De cursusdagen zijn als volgt opgebouwd:

- beknopte behandeling van de proeftechniek
- inleiding tot de thema's van de dag
- smaak- en geuroefeningen met betrekking tot de thema's
- beschrijvend en rangschikkend proeven van 10 tot 15 wijnen per cursusdag

De cursus bestaat uit vier dagen van zes lessen en bevat (beknopt) de volgende onderwerpen:

1e dag: het wijnproeven, proefformulier, oogstkwiteit en algemene vinificatie

- kennismakingsronde en inleiding oenologie
- aspecten van het wijnproeven
- behandeling wijnproefformulier met geur- en smaakproeven
- de kwaliteit van de oogst en verbeteringstechnieken
- algemene handelingen bij rode- en witte-wijnbereiding
- beschrijvend wijnproeven van diverse wijntypen

2e dag: zintuigfysiologie, speciale witte-wijnbereidingstechnieken, aromastoffen

- beknopte uiteenzetting werking zintuigen
- zoete smaakstoffen en aromastoffen in wijn met geur- en smaakproeven
- speciale witte-wijnbereidingstechnieken: schilweking, hyperoxidatie, invloed eikenhout
- inleiding tot de koolstofchemie
- beschrijvend wijnproeven van diverse wijntypen

3e dag: biochemische omzettingen, speciale rode-wijnbereidingstechnieken, polyfenolen

- alcoholische gisting, melkzuurgisting en gistingsaroma's
- zure smaakstoffen in wijn en tartraatvorming met smaakproeven
- anthocyanen, tannine en de rijping van rode wijn
- speciale rode-wijnbereidingstechnieken: extractiemethoden, koolzuurgasweking, microbullage
- analytisch en beschrijvend wijnproeven van diverse witte en rode wijnen

4e dag: wijnanalyse, enzymen, afwijkingen in wijn en gebruik van eikenhout

- wijnanalyse, vormen en gebruik van zwaveldioxide
- gebruik van enzymen en eikenhout bij de wijnbereiding
- afwijkingen in wijn en wijnproeven
- toepassen van verkregen vaardigheden bij het beschrijvend en analytisch wijnproeven (proeven van wijn in relatie tot de samenstelling van wijn)
- rangschikkend wijnproeven van een serie wijnen