

## OINOS Wijn cursussen

Gerhard Horstink - œnologue

Nijverheidstraat 28 - 4631 KS Hoogerheide

telefoon: 0164-615966

e-mail: oinos@horstinkwijn.nl

www.horstinkwijn.nl

### Syllabus OINOS Wijn cursussen

OINOS Wijn cursussen geeft cursussen op het gebied van wijnproeven en samenstelling van wijn (4-daagse cursus Wijnproefkunde) en bodem- en klimaatinvloeden op wijnbouw en wijn (cursusdag Bodem & Klimaatdag 1). Informatie over lokatie, data en kosten zie: <http://horstinkwijn.nl/wijnopleiding/>

Bij beide cursussen wordt een syllabus uitgereikt. De syllabus kan ook aangeschaft worden door belangstellenden die niet de 4-daagse cursus en/of de Bodem en Klimaatdag gevolgd hebben. In principe is de syllabus direct gerelateerd aan de cursusdag(en), maar zij geeft uiteraard ook inzicht in de vele aspecten rondom wijn zoals wijnproeven, vinificatie, kwaliteit van de oogst, invloed van bodem en klimaat etc. Vandaar dat de syllabi ook beschikbaar zijn zonder de cursussen gevolgd te hebben<sup>1</sup>. Mocht in de toekomst de cursus alsnog gevolgd worden dan zal het cursusbedrag verminderd worden met de aanschafprijs van de syllabus (35,00 euro ex. 9% btw voor Wijnproefkunde en 30,00 ex. 9% btw voor de Bodem en Klimaatdag).

### Prijzen 2020

- syllabus Wijnproefkunde inclusief verzendkosten en btw € 44,80 euro
- syllabus Bodem en Klimaat inclusief verzendkosten en btw € 39,35 euro
- syllabus Wijnproefkunde en Bodem en Klimaat  
beiden tegelijk verzonden inclusief verzendkosten en btw € 79,93 euro

Geef uw bestelling bij voorkeur per email (oinos@horstinkwijn.nl) door, onder vermelding van het verzendadres (en factuuradres); u ontvangt daarna een digitale factuur. Na ontvangst van de betaling zal de syllabus worden toegezonden.

#### OINOS Wijn cursussen – Hoogerheide

ING bank	IBAN	NL16 INGB 0004 1963 40	BIC	INGBNL2A
----------	------	------------------------	-----	----------

BTW nummer NL8139.22.707.B01

Inschrijvingsnummer Kamer van Koophandel te Breda: 20064587

<sup>1</sup> Algemene wijnkennis op niveau SDEN-2 en bij voorkeur SDEN-3 is minimaal gewenst.

## INHOUDSOPGAVE SYLLABUS WIJNPROEFKUNDE (190 pagina's)

- |  |  |
|--|--|
| 1. ASPECTEN VAN HET WIJNPROEVEN                | 8. SAMENSTELLING VAN WIJN                      |
| 1.1 Het proefformulier                         | 8.1 Koolstofchemie                             |
| 1.2 Uiterlijk                                  | 8.2 Bestanddelen met een zoete smaak           |
| 1.3 Geur                                       | 8.3 Bestanddelen met een zure smaak            |
| 1.4 Smaak                                      | 8.4 Bestanddelen met een zoute smaak           |
| 1.5 Algemeen oordeel                           | 8.5 Bestanddelen met astringente smaken        |
|  | 8.6 Overige smaak- en aromastoffen             |
| 2. VORMEN VAN WIJNPROEVEN                      | 9. FENOLVERBINDINGEN                           |
| 2.1 Analytisch wijnproeven                     | 9.1 Fenolzuren en afgeleiden                   |
| 2.2 Beschrijvend wijnproeven                   | 9.2 Anthocyanen                                |
| 2.3 Rangschikkend wijnproeven                  | 9.3 Tannine                                    |
| 2.4 Vergelijkend proeven en de driehoekstest   | 9.4 De kleur van rode wijn                     |
| 3. ZINTUIGFYSIOLOGIE                           | 10. WIJNANALYSE                                |
| 3.1 Algemene werking van zintuigen             | 10.1 Alcoholgehalte                            |
| 3.2 De chemische zintuigen                     | 10.2 Suikergehalte (sucres réducteurs)         |
| 3.3 De overige zintuigen                       | 10.3 Totaal zuurgehalte (acidité totale)       |
| 4. KWALITEIT VAN DE OOGST                      | 10.4 Vluchtig zuurgehalte (acidité volatile)   |
| 4.1 De samenstelling van de druif              | 10.5 Zwaveldioxide, overige conserveermiddelen |
| 4.2 De rijpingsperiode                         |  |
| 4.3 De fysiologische rijpheid                  | 11. DE ALCOHOLISCHE GISTING                    |
| 4.4 Verbetering van de oogst door overrijping  | 11.1 Het leven van de gist                     |
| 5. HET WIJNBEREIDINGSPROCES                    | 11.2 Gebruik van voorgeselecteerde gist        |
| 5.1 Het kneuzen en ontstelen van de druiven    | 11.3 Het verloop van de gisting                |
| 5.2 Het persen van de druiven                  | 11.4 Factoren van invloed op de alc. gisting   |
| 5.3 Het zwavelen van de oogst                  | 11.5 Bijproducten van de alcoholische gisting  |
| 5.4 Verbetering oogst verhoging suikergehalte  | 11.6 Vorming van azijnzuur en hogere vetzuren  |
| 5.5 Beheersing van de alcoholische gisting     | 11.7 Vorming van hogere alcoholen              |
| 5.6 Koude behandeling                          | 11.8 Estervorming                              |
| 5.7 Klaring                                    | 11.9 Hogere alcoholen en esters bij witte wijn |
|  | 11.10 Giststilstand                            |
| 6. RODE-WIJNBEREIDING                          | 12. ENZYMEN                                    |
| 6.1 Gisting met schillen en pitten: macération | 12.1 Hydrolasen                                |
| 6.2 Invloed van rondpompen en temperatuur      | 12.2 Oxidatie enzymen                          |
| 6.3 Moderne en nieuwe extractietechnieken      | 12.3 Enzympreparaten                           |
| 6.4 De melkzuurgisting                         |  |
| 6.5 De rijping van rode wijn                   | 13. FOUTEN EN AFWIJKINGEN IN WIJN              |
| 6.6 Koolzuurgasweking                          | 13.1 Kurk                                      |
| 6.7 Thermovinificatie                          | 13.2 Sulfiet                                   |
| 6.8 Continue vinificatie                       | 13.3 Oxidatie                                  |
|  | 13.4 Afwijkingen in het wijnbereidingsproces   |
| 7. WITTE-WIJNBEREIDING                         | 13.5 Microbiologische afwijkingen              |
| 7.1 Onttroebeling van geperst druivensap       | 13.6 Troebelheden en depot                     |
| 7.2 Inweking vóór vergisting                   |  |
| 7.3 Koude-selectie en supra-extractie          | 14. EIKENHOUT                                  |
| 7.4 Hyperoxigenatie                            | 14.1 Oorsprong                                 |
| 7.5 De invloed van de gistingstemperatuur      | 14.2 Fabricage                                 |
| 7.6 Gisting en rijping op eikenhout            | 14.3 Geur- en smaakeffecten                    |

## **INHOUD SYLLABUS BODEM & KLIMAAT (60 pagina's)**

1. KLIMAAT
  - 1.1 Klimaatclassificatie in de wijnbouw
  - 1.2 Macro-, meso- en microklimaat
  - 1.3 Klimaatmetingen
    - 1.3.1 Graden-dagen van Amerine en Winkler
    - 1.3.2 Index van Huglin (IH)
    - 1.3.3 Koele-nachtindex (IF) en Fregoni-index
  - 1.4 Klimaatfactoren
    - 1.4.1 Temperatuur
    - 1.4.2 Licht en zonneschijn
    - 1.4.3 Neerslag
    - 1.4.4 Luchtvochtigheid
    - 1.4.5 Wind
  - 1.5 Klimaatverandering
  
2. BODEM
  - 2.1 Ontstaan en samenstelling van een bodem
    - 2.1.1 Samenstelling
    - 2.1.2 Bodemvorming
  - 2.2 Bodemprofiel
    - 2.2.1 Bodemtypes
  - 2.3 Fysisch-chemische bodemeigenschappen
    - 2.3.1 De bodemdiepte
    - 2.3.2 De textuur van de bodem
    - 2.3.3 De structuur van de bodem
    - 2.3.4 Invloed scheikundige bodemeigenschappen
  - 2.4 Watervoorziening van de wijngaard
    - 2.4.1 Waterbalans, evapotranspiratie en droogtestress
    - 2.4.2 Ingrijpen in de waterbalans
  - 2.5 Geologie
    - 2.5.1 Samenstelling en structuur van de aarde
    - 2.5.2 Gesteentevorming
    - 2.5.3 Mineralen
    - 2.5.4 Geologische tijd
    - 2.5.5 Geologische bouw van Europa
    - 2.5.6 Geologische aardlagen en wijnstreken
  
3. SYNTHESE
  - 3.1 De menselijke factor
  - 3.2 De omgevingsfactoren bodem en klimaat
    - 3.2.1 Klimaat en druivenras
    - 3.2.2 Klimaatverschillen binnen een streek
    - 3.2.3 Geologische oorsprong
    - 3.2.4 Bodemtype
    - 3.2.5 Waterhuishouding
  - 3.3 Terroir