

# 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 het cursusboek 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.

Vinologen die geregistreerd zijn in het Kwaliteitsregister Vinologen kunnen op grond van artikel 3.3 van het Reglement (ingangsdatum 1 maart 2019) 18 PE-punten aan categorie A (Verplichte vakinhoudelijke categorie) toekennen.

### **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. 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 drie cursusdagen van zes lessen. De cursusdag vangt aan om 10.00 uur 's ochtends en duurt tot 17.00 uur; er is een lunchpauze.

De cursus wijnproefkunde staat najaar 2023 op de volgende dagen gepland:

	<b>Wijnproefkunde najaar 2023</b>
dag 1	maandag 30 oktober 2023
dag 2	maandag 6 november 2023
dag 3	maandag 13 november 2023

Het maximum aantal deelnemers per cursusgroep bedraagt 14

De cursus kan facultatief worden afgesloten met een examen. Het examengeld bedraagt € 181,50 (€ 150,-- exclusief 21% BTW). De examendag is onder voorbehoud gepland op:

maandag 27 november 2023

## **Locatie**

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

## **Kosten en inschrijving**

Het cursusgeld voor de cursus wijnproefkunde bedraagt **€ 937,75** (€ 775,-- exclusief 21% BTW) en is inclusief cursusboek, 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 Sloomweg

Telefoon: 0164-615966

Nijverheidstraat 28

4631 KS Hoogerheide

E-mail: [oinos@horstinkwijn.nl](mailto:oinos@horstinkwijn.nl)

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

De cursus bestaat uit drie 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 en behandeling wijnproefformulier met geur- en smaakproeven
- de kwaliteit van de oogst en verbeteringstechnieken
- alcoholische gisting, melkzuurgisting en gistingaroma's
- algemene handelingen bij rode- en witte-wijnbereiding
- analytisch en beschrijvend wijnproeven van diverse wijntypen

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

- beknopte uiteenzetting werking zintuigen
- wijnanalyse, vormen en gebruik van zwaveldioxide
- zoete smaakstoffen en aromastoffen in wijn met geur- en smaakproeven
- speciale witte-wijnbereidingstechnieken: schilweking, hyperoxidatie, bâtonnage
- gebruik van enzymen en eikenhout bij de wijnbereiding
- beschrijvend wijnproeven van diverse wijntypen

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

- zure smaakstoffen in wijn en tartraatvorming met smaakproeven
- anthocyanen, tannine en de rijping van rode wijn
- speciale rode-wijnbereidingstechnieken: extractiemethoden, koolzuurgasweking, microbullage
- fouten en afwijkingen in wijn
- analytisch, beschrijvend en rangschikkend wijnproeven van diverse witte en rode wijnen