

Cursusboeken en syllabus OINOS Wijn cursussen

OINOS Wijn cursussen geeft cursussen op het gebied van wijnproeven en samenstelling van wijn (3-daagse cursus Wijnproefkunde) en bodem- en klimaatinvloeden op wijnbouw en wijn (cursusdag Bodem & Klimaatdag 1). Informatie over lokatie, data en kosten zie: www.horstinkwijn.nl/wijnopleiding/

Bij beide cursussen wordt een cursusboek uitgereikt. Deze cursusboeken kunnen ook separaat van de cursusdagen aangeschaft worden. In principe is deze informatie 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 cursusboeken ook beschikbaar zijn zonder de cursussen gevolgd te hebben¹. Mocht in de toekomst de cursus alsnog gevolgd worden dan zal het cursusbedrag verminderd worden met de aanschafprijs van de syllabus (37,50 euro ex. 9% btw voor Wijnproefkunde en 32,00 ex. 9% btw voor de Bodem en Klimaatdag).

Prijzen 2023

(alle prijzen zijn inclusief btw en verzendkosten in Nederland)

- cursusboek Wijnproefkunde € 48,15
- cursusboek Bodem en Klimaat € 42,15

Bij bestelling van beide uitgaven:

10% korting op de cursusboeken: € 75,45

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 wordt de bestelling toegezonden.

Bijgaand zijn de inhoudsopgaven van de cursusboeken en syllabus weergegeven.

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

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

INHOUDSOPGAVE CURSUSBOEK WIJNPROEFKUNDE (190 pagina's)

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

INHOUD CURSUSBOEK 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 bodemdikte
 - 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