



Beste wijnliefhebber,

Deze professionele wijnkursus is bedoeld voor de enthousiaste wijnproever, alsmede de wijnprofessional en bovenal de wijnliefhebber, die zijn/haar wijnkennis verder wil verbreden. Immers het genieten van wijn neemt toe naarmate u meer kennis vergaart.

Het studieprogramma is verdeeld over 5 lesavonden van ongeveer 2,5 uur en omvat onder meer de geschiedenis van wijn, vinificatieprocessen, diverse wijnlanden, wijnbehandeling en het proeven van wijn. Naast de behandeling van theorie leert u ook "blind" proeven; u maakt uw eigen wijnschrijving en met elkaar bespreken we de wijnen. Zo leert u ook van anderen.

Er wordt zelfstudie van u gevraagd, zowel theoretisch als praktisch. De cursus kan afgesloten worden met een examen (niet verplicht).

De cursus wordt gegeven door Guus de Jong (eigenaar Proeflokaal de Kleine Schorre). Bij vragen kunt u gerust contact met ons opnemen.

Met gastvrije groet,

Guus en Sitare de Jong
Proeflokaal de Kleine Schorre



Programma cursus wijnbrevet

Cursusavond 1: 8 oktober 2024 19.00 uur

- Kennismaking
- Het leren van proeven van wijn, “de kunst van het wijnproeven”?
- Wat is de smaak van druiven, uitleg verschillende druivenrassen

Cursusavond 2: 22 oktober 2024 19.30 uur

- Blindproeven van 2 wijnen en maken van een wijnomschrijving
- Aromaspel
- Uitleg verschillende wijnklimaten en vinificatie
- Proeverij van verschillende vinificatiemethoden en uit verschillende klimaten

Cursusavond 3: 5 november 2024 19.30 uur

- Blindproeven van 2 wijnen en maken van een wijnomschrijving
- Aromaspel
- Uitleg over verschillende wijnstreken
- Proeven van 6 wijnen aan de hand van de lesstof

Cursusavond 4: 19 november 2024 19.30 uur

- Blind proeven van 2 wijnen en het maken van een wijnomschrijving
- Aromaspel
- Uitleg over wijnwetgeving
- Proeven van 6 wijnen uit de behandelde wijngeschieden

Cursusavond 5: 10 december 2024 19.30 uur

- Blind proeven van 2 wijnen en het maken van een wijnomschrijving
- Aromaspel
- Uitleg wijn/spijs combinaties
- Proeven van 6 wijnen uit de behandelde wijngeschieden



proeflokaal@dekleineschorre.nl | www.proeflokaaldekleineschorre.nl

Inschrijfformulier:

Naam

:

Adres

:

Plaats

:

Telnr.

:

e-mail

:

De kosten voor deze cursus bedragen €285,- incl. BTW, bestaande uit 5 lesavonden, 6 proefglazen, proefwijnen op de lesavonden en hand-outs (excl. examen).

Het leerboek 'Ik weet meer van wijn' (ISBN: 9789082666106) kosten € 39,95 excl. verzendkosten dient u zelf te bestellen.

Graag het ingevulde formulier per mail versturen naar proeflokaal@dekleineschorre.nl

o.v.v. Cursus Wijnbrevet seizoen 2024/2025

De cursus wordt gehouden in het Proeflokaal van de Kleine Schorre, zo zitten we dicht bij het "vuur" op het gebied van wijnbouw en het wijnmaken.