



Deze professionele wijnkursus is bedoeld voor de ambitieuze 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 12 lesavonden van ongeveer 2½ uur en omvat onder meer de geschiedenis van wijn, vinificatieprocessen, diverse wijnlanden, wijnbehandeling en het proeven van wijn. Naast de behandeling van theorie, ligt de nadruk op het "blind" leren proeven; u maakt uw eigen wijnschrijving en met elkaar bespreken we de wijnen. Zo leert u ook van anderen.

U ontvangt huiswerkvragen, die over de lesstof gaan, ook ontvangt u extra links met meer informatie.

Er wordt wel zelfstudie van u gevraagd, zowel theoretisch als praktisch. De cursus kan afgesloten worden met een examen (niet verplicht). De exameneisen en hoe u zich kunt aanmelden, kunt u nalezen op [www.wijnacademie.nl/wijnbrevet](http://www.wijnacademie.nl/wijnbrevet).

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:

- Kennismaking
- Het leren van proeven van wijn, “de kunst van het wijnproeven”?
- Blindproeven van 8 wijnen van één druivenras en maken van een wijnomschrijving

### Cursusavond 2:

- Blindproeven van 2 wijnen en maken van een wijnomschrijving
- Geschiedenis, wijnbouw en vinificatieprocessen
- Etikettering, Etiquette
- Proeven van 6 wijnen aan de hand van de lesstof

### Cursusavond 3:

- Blindproeven van 2 wijnen en maken van een wijnomschrijving
- Frankrijk Deel 1
  - Franse wijn wetgeving
  - Bourgogne, Beaujolais
- Proeven van 6 wijnen aan de hand van de lesstof

### Cursusavond 4:

- Blind proeven van 2 wijnen en het maken van een wijnomschrijving
- Frankrijk Deel 2
  - Côtes du Rhone, Provence en Midi (Languedoc en Roussillon),
- Proeven van 6 wijnen uit de behandelde wijngelieden

### Cursusavond 5:

- Blind proeven van 2 wijnen en het maken van een wijnomschrijving
- Frankrijk deel 3
  - Champagne, Elzas, Jura en Savoie, Loire
- Proeven van 6 wijnen uit de behandelde wijngelieden

### Cursusavond 6:

- Blind proeven van 2 wijnen en het maken van een wijnomschrijving
- Frankrijk deel 3
  - Bordeaux, Zuidwest Frankrijk
- Proeven van 6 wijnen uit de behandelde wijngelieden



[proeflokaal@dekleineschorre.nl](mailto:proeflokaal@dekleineschorre.nl) | [www.proeflokaaldekleineschorre.nl](http://www.proeflokaaldekleineschorre.nl)

Cursusavond 7:

- Blind proeven van 2 wijnen en het maken van een wijnomschrijving
- Spanje, Portugal en Middellands Zeegebied
  - Wijngebieden en de wijnwetgeving
- Proeven van 6 wijnen uit de behandelde wijngebieden

Cursusavond 8:

- Blind proeven van 2 wijnen en het maken van een wijnomschrijving
- Duitsland, Oostenrijk, Zwitserland, Noord- en Oost-Europese landen
  - Wijngebieden en de wijnwetgeving
- Proeven van 6 wijnen uit de behandelde wijngebieden

Cursusavond 9:

- Blind proeven van 2 wijnen en het maken van een wijnomschrijving
- Italië
  - Wijngebieden en de wijnwetgeving
- Proeven van 6 wijnen uit de behandelde wijngebieden

Cursusavond 10:

- Blind proeven van 2 wijnen en het maken van een wijnomschrijving
- Nieuwe Wereld deel 1; Noord-Amerika, Chili en Argentinië
  - Wijngebieden en de wijnwetgeving
- Proeven van 6 wijnen uit de behandelde wijngebieden

Cursusavond 11:

- Blind proeven van 2 wijnen en het maken van een wijnomschrijving
- Nieuwe Wereld deel 2; Australië, Nieuw-Zeeland en Zuid-Afrika
  - Wijngebieden en de wijnwetgeving
- Proeven van 6 wijnen uit de behandelde wijngebieden

Cursusavond 12:

- Blind proeven van 2 wijnen en het maken van een wijnomschrijving
- Wijn en spijs (gezellige en leerzame afsluiting)
- Proeven van 6 wijnen bij 3 gerechtjes



[proeflokaal@dekleineschorre.nl](mailto:proeflokaal@dekleineschorre.nl) | [www.proeflokaaldekleineschorre.nl](http://www.proeflokaaldekleineschorre.nl)

**Inschrijfformulier:**

Naam

:

---

Adres

:

---

Plaats

:

---

Telnr.

:

---

e-mail

:

---

De kosten voor deze cursus bedragen € 525,- incl. BTW, lesmateriaal, cursusboek, oefenmateriaal examen en glazen (excl. examen).

De ingevulde inschrijving kunt u per mail versturen naar [proeflokaal@dekleineschorre.nl](mailto: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.



[proeflokaal@dekleineschorre.nl](mailto:proeflokaal@dekleineschorre.nl) | [www.proeflokaaldekleineschorre.nl](http://www.proeflokaaldekleineschorre.nl)

*Aanvangstijd 19:30 uur (alleen 1<sup>e</sup> avond om 19:00 uur) en eindtijd ongeveer 22:00 uur*

Voorlopige data op de woensdagen:

Data Cursus WijnBrevet De Kleine Schorre		
	Woensdag	Aanvang
2024	2 oktober	19:00
	16 oktober	19:30
	23 oktober	19:30
	30 oktober	19:30
	13 november	19:30
	11 december	19:30
	Woensdag	Aanvang
2025	8 januari	19:30
	22 januari	19:30
	5 februari	19:30
	19 februari	19:30
	5 maart	19:30
	19 maart	19:30