

Wijncursus 'Met het seizoen mee.'

De periode april tot november is beslissend voor het maken van een goede wijn. We volgen het proces vanaf de bloesem tot aan het klaarmaken voor botteling. In deze cursus, die geschikt is voor iedereen die interesse in wijn (proeven) heeft, volgen we op 6 avonden de producent, wijngaard, druiven en de wijn. Naast een aantal vaste thema's is iedere avond speciale aandacht voor het moment in het seizoen. In de tijd tussen de avonden kun je het geleerde uitproberen en toepassen en op de volgende avond komen we er dan op terug.

Iedere avond

- Een kleine presentatie.
- Wat gebeurt er in de (biologische) wijngaard.
- Welke wijnen en druiven zijn deze maand meer populair?
- Wat zou je bij deze wijnen kunnen eten.
- Wat gebeurt er in de (biologische) kelder?
- Het proeven iedere avond minstens 8 wijnen af en toe door ons gemanipuleerd.
- Afsluiting met hapjes in combinatie met de geproefde wijnen.
- Bovenal genieten en leren.

Rode draad door de avonden:

- Cool climat versus Warm climat.
- Moderne stijl en oude stijl (Europees?) wijnen.
- Hoe wordt een biologisch gecertificeerde wijn gemaakt?

Wat heb je geleerd in de cursus?

- Wat een biologische anders maakt dan niet biologische wijn.
- De invloed van het klimaat op de wijn.
- Hoe je een moderne gemaakte wijn kunt onderscheiden van een klassieke wijn.
- Hoe wijn gemaakt wordt.

Wat kun je na deze cursus:

- Je kunt een wijn omschrijven in termen van balans zoet zuur bitter.
- Je kunt een wijn indelen in categorieën bv fruitig of vol of krachtig.
- Je herkent het gebruik van hout.
- De leeftijd van een wijn schatten.
- Je kunt een wijn beoordelen en waarderen op een schaal van 1 tot 20 punten.

Data: 26 mei, 23 juni, 15 september, 13 oktober, 25 november en 8 december

Kosten: 195 euro voor 6 avonden inclusief wijnen, hapjes en lesmateriaal.

Anmelden: www.awwijn.nl | www.dewijnrank.nu | 0629532360 | 0206862707