



Een eigen wijngaard

De cursus druiventeelt en wijn maken behandelt alle aspecten van de wijnbouw in Nederland: de snoei, leid-systemen, loofwandbeheer, druivenrassen (ook tafeldruiven) ziekten, rijping, oogst en de vinificatie. Ook het proeven van wijn en het herkennen van fouten komt aan bod.

De theorie gaat hand in hand met de praktijk. De werkzaamheden gedurende het seizoen worden uitgebreid behandeld en in de wijngaard geoefend. Zo leer je de kneepjes van het wijnbouwvak.

Na de cursus ben je in staat om:

- Zelfstandig een wijngaard aan te leggen en te onderhouden;
- Een keuze te maken uit de beschikbare druivenrassen en onderstammen;
- De kwaliteit van de oogst te beoordelen en te optimaliseren;
- Ziektebeelden te herkennen en te behandelen;
- Zelf wijn te maken en de smaak kunnen beoordelen.

Certificaat

Na het volgen van de cursus ontvangt u een certificaat als bewijs van deelname.

Voor wie bedoeld?

Deze cursus is speciaal bedoeld voor mensen die al een paar wijnstokken in de tuin hebben of van plan zijn om een kleine wijngaard op te starten. Voor mensen die commercieel een wijngaard willen opzetten, is deze cursus een prima opstap. Tijdens de lessen wordt ook aandacht besteed aan de kosten van een grote wijngaard en het verdienmodel.

Wanneer en waar?

De cursus start op 17 februari 2018 en beslaat 6 dagen gedurende het seizoen. Aanvang 10.00 uur tot ca. 16.00 uur. De locatie is Gendt, Kommerdijk 48, waar ook de praktijk-wijngaard gelegen is.

Kosten

De cursusprijs bedraagt € 325,- exclusief btw. U krijgt hiervoor het cursusboek een wijngaard in Nederland, Aromawielboekje, magazine gewasbescherming, uitgebreide lunch, wijnproeverijen en levenslange helpdesk. Zie ook pagina 2. Deelname is definitief nadat het verschuldigde bedrag overgemaakt is. U krijgt hiervoor een factuur begin januari.

Info

Piet van Rijsingen ✉ info@wijnbouw.nl ☎ 0481-424737



Cursusdata 2018

(groep 1 en eventueel groep 2)

Dag 1: zaterdag 17 februari / 24 februari
Morfologie, fysiologie, snoei en geleiding

Dag 2: zaterdag 12 mei / 19 mei
Aanleg wijngaard, wijnbouwklimaat, loofwandbeheer

Dag 3: zaterdag 16 juni / 23 juni
Ziektebeelden herkenning, bladdunning, trosdunning, aromaherkenning

Dag 4: zaterdag 25 augustus / 1 september
Wijndruiven en tafeldruiven, rijping monitoren, voorbereiding oogst, vogelbescherming.

Dag 5: zaterdag 22 september / 29 september
Vinificatie, wijnstijlen, oogst, materialen.

Dag 6: zaterdag 20 oktober / 27 oktober
Wijnfouten, internet, vragen, evaluatie.

We houden twee keer een praktijk sessie wijnproeven met gebruikmaking van o.a. geurdozen en proefoplossingen. Hiermee leren we de karakteristieke geuren en smaken van witte en rode wijn herkennen en benoemen, maar ook de foute geuren komen aan bod. De cursisten doen bepaalde opdrachten thuis en we sluiten af met een wijnbouwquiz om de opgedane kennis te toetsen. De cursusdata zijn onder voorbehoud. In overleg met de cursisten kan hier in bijzondere gevallen van afgeweken worden.

Cursus druiventeelt en wijn maken



De cursisten genieten op het terras van de heerlijke lunch, met een glas wijn uiteraard. De huisgemaakte soepen van Karin zijn zeer in trek.....

