



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 je een certificaat als bewijs van deelname. Voorwaarde hiervoor is dat je deelneemt aan de afsluitende wijnbouwquiz.



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 16 februari 2019 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 praktijkwijngaard gelegen is.

Kosten

De cursusprijs bedraagt € 330,- exclusief btw. U krijgt hiervoor het cursusboek een wijngaard in Nederland, aromawielboekje, magazine gewasbescherming, werkboek, usb stick met presentaties, uitgebreide lunch, wijnproeverijen en levenslange helpdesk.

Info

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



De praktijk komt ruim aan bod, zoals hier het meten van het suikergehalte met een refractometer. Ook houden we regelmatig aromasessies met geurdozen.



Cursusdata 2019 (groep 1 en eventueel groep 2)

Dag 1: zaterdag 16 februari / 23 februari
morfologie, fysiologie, snoei en geleiding

Dag 2: zaterdag 11 mei / 18 mei
aanleg wijngaard, wijnbouwklimaat, loofwandbeheer

Dag 3: zaterdag 15 juni / 22 juni
ziektebeelden herkenning, bladdunning, trosdunning, aromaherkenning

Dag 4: zaterdag 24 augustus / 31 augustus
wijn druiven en tafeldruiven, rijping monitoren, voorbereiding oogst, vogelbescherming.

Dag 5: zaterdag 14 september / 12 oktober
vinificatie, wijnstijlen, oogst, demo materialen vinificatie

Dag 6: zaterdag 19 oktober / 26 oktober
wijnfouten, internet, vragen, wijnbouwquiz, evaluatie

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.....

