

ONLINE WIJNCURSUS

BASISCURSUS & BEPALING SMAAKPROFIEL DE 6 MODULES



INHOUD

MODULE					
1	2	3	4	5	6

1. PROEFTECHNIEK (en de elementen die de kwaliteit van een topwijn bepalen)

1. Zicht
2. Aroma
3. Smaak
4. Conclusie
5. Voorbeelden van kleurschakeringen

--	--	--	--	--	--

2. WIJN BEWAREN

1. Waarom in "iets" investeren om wijn te bewaren?
2. Wat kan dat "iets" zijn?
3. Wat zijn de voornaamste valkuilen die best vermeden worden?
4. Conditie waaraan een wijnkelder dient te voldoen
5. Software voor voorraadbeheer
6. Bewaren van geopende flessen
7. Voorbeelden van wijnkelders

--	--	--	--	--	--

3. WIJN ETIQUETTE THUIS EN OP RESTAURANT

1. Serveertemperatuur voor je wijnen
2. Een fles openen en schenken
3. Het juiste wijnglas
4. Decanteren
5. Schenkvolgorde
6. Wijn drinken
7. Wijn bestellen op restaurant

--	--	--	--	--	--

4. VINIFICATIE

1. Vinificatie van rode wijnen
2. Vinificatie van witte wijnen
3. Vinificatie van mousserende wijnen
4. Bio-, biodynamische en natuurlijke wijnen
5. Orange Wine
6. Dessert- en versterkte wijn

--	--	--	--	--	--

MODULE					
1	2	3	4	5	6

5. COMBINATIE VAN WIJN MET GERECHTEN

1. Basisregels
2. De 4 matrixen: een eenvoudige methodiek
3. Een aantal verrukkelijke combinaties
 - ▶ Versterkte aperitiefwijn
 - ▶ Mousseerende wijn als aperitief
 - ▶ Mousseerende wijn bij de maaltijd
 - ▶ Witte wijn Fris en fruitig
 Vol
 Expressief
 - ▶ Rosé
 - ▶ Rode wijn Fruitig
 Soepel
 Stevig
 Oude, gerijpte topwijnen
 - ▶ Dessert- en versterkte wijn

--	--	--	--	--	--

6. BEPALING VAN JE SMAAKPROFIEL

1. Het objectief
2. De methodiek
3. Hoe pakken we dit nu in de praktijk aan?

--	--	--	--	--	--

7. WIJNSTIJLEN

▶	Mousseerende wijn	Méthode traditionnelle	1
▶	Witte wijn Fris-fruitig	Sauvignon Blanc	2
	Vol	Chardonnay	3
		Rhône blend	4
		Sémillon	5
	Expressief	Riesling	6
▶	Rosé		7
▶	Rode wijn Fruitig	Pinot Noir	8
	Soepel	Merlot	9
		Grenache	10
		Sangiovese	11
	Stevig	Cabernet Sauvignon	12
		Tempranillo	13
		Syrah	14
		Mourvèdre	15
		Nebbiolo	16
▶	Dessert- en versterkte wijn	Sherry	17
		Madeira	18
		Sauternes	19
		Port	20
		Banyuls	21

--	--	--	--	--	--

MODULE					
1	2	3	4	5	6

<p>8. DE BELANGRIJKSTE WIJNSTREKEN</p> <p>8.1. ALGEMEEN</p>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td style="background-color: red;"></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>												
<p>8.2. FRANKRIJK</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bordeaux 2. Bourgogne 3. Rhône 4. Champagne 5. Loire 6. Elzas 7. Provence 8. Zuidwesten 	<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td style="background-color: red;"></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="background-color: red;"></td> <td style="background-color: red;"></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>												
<p>8.3. ITALIË</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Toscane & Umbrië 2. Piemonte 3. Andere in België populaire wijndruiven 4. Mousserende wijnen 	<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="background-color: red;"></td> <td></td> </tr> </table>												
<p>8.4. SPANJE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rode wijnen 2. Witte wijnen 3. Mousserende wijnen 4. Versterkte wijn: Sherry 	<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="background-color: red;"></td> </tr> </table>												
<p>8.5. PORTUGAL</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Versterkte wijn: Port 2. Versterkte wijn: Madeira 3. Rode en witte wijnen 	<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="background-color: red;"></td> </tr> </table>												
<p>8.6. VERENIGDE STATEN</p>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="background-color: red;"></td> </tr> </table>												
<p>8.7. ZUID-AFRIKA</p>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="background-color: red;"></td> </tr> </table>												
<p>8.8. CHILI</p>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="background-color: red;"></td> </tr> </table>												
<p>8.9. ARGENTINIË</p>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="background-color: red;"></td> </tr> </table>												
<p>8.10. AUSTRALIË</p>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="background-color: red;"></td> </tr> </table>												
<p>ANNEX</p> <p>Proefformulier RODE WIJN (en rosé en versterkte wijn)</p> <p>Proefformulier WITTE WIJN (en mousserende en dessert wijn)</p>	<table border="1"> <tr> <td style="background-color: red;"></td> <td style="background-color: red;"></td> <td style="background-color: red;"></td> <td style="background-color: red;"></td> <td style="background-color: red;"></td> <td style="background-color: red;"></td> </tr> </table>												