

WIJNCURSUS



INHOUD

	1ste sessie	2de sessie	Pagina
1. PROEFTECHNIEK (en de elementen die de kwaliteit van een topwijn bepalen) <ol style="list-style-type: none"> 1. Zicht 2. Aroma 3. Smaak 4. Conclusie 5. Voorbeelden van kleurschakeringen 			5
2. WIJN BEWAREN <ol style="list-style-type: none"> 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. Condities waaraan een wijnkelder dient te voldoen 5. Software voor voorraadbeheer 6. Bewaren van geopende flessen 7. Voorbeelden van wijnkelders 			13
3. WIJN ETIQUETTE THUIS EN OP RESTAURANT <ol style="list-style-type: none"> 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 			20
4. VINIFICATIE <ol style="list-style-type: none"> 1. Vinificatie van rode wijnen 2. Vinificatie van witte wijnen 3. Vinificatie van mousserende wijnen 4. Bio-, biodynamische en natuurwijnen 5. Orange Wine 			25

	1ste sessie	2de sessie	Pagina
5. COMBINATIE VAN WIJN MET GERECHTEN <ul style="list-style-type: none"> 1. Basisregels 2. De 4 matrixen: een eenvoudige methodiek 3. Een aantal verrukkelijke combinaties <ul style="list-style-type: none"> ▶ Versterkte aperitiefwijn ▶ Mousserende wijn als aperitief ▶ Mousserende wijn bij de maaltijd ▶ Witte wijn Fris en fruitig Vol Expressief ▶ Rosé ▶ Rode wijn Fruitig Soepel Stevig Oude, gerijpte topwijnen ▶ Dessert- en versterkte wijn 			30
6. BEPALING VAN JE SMAAKPROFIEL <ul style="list-style-type: none"> 1. Het objectief 2. De methodiek 3. Hoe pakken we dit nu in de praktijk aan? 			42
7. WIJNSTIJLEN <ul style="list-style-type: none"> ▶ Mousserende wijn 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 Port 17 Sauternes 18 Sherry 19 Madeira 20 Banyuls 21 			44

	1ste sessie	2de sessie	Pagina
8. DE BELANGRIJKSTE WIJNSTREKEN			64
8.1. ALGEMEEN			
8.2. FRANKRIJK			66
1. Bordeaux			66
2. Bourgogne			69
3. Rhône			74
4. Champagne			76
5. Loire			79
6. Elzas			81
7. Provence			83
8. Zuidwesten			84
8.3. ITALIË			85
1. Toscane & Umbrië			
2. Piemonte			
3. Mousserende wijnen			
4. Andere in België populaire wijndruiven			
8.4. SPANJE			90
1. Rode wijnen			
2. Witte wijnen			
3. Mousserende wijnen			
4. Versterkte wijn: Sherry			
8.5. PORTUGAL			94
1. Versterkte wijn: Port			
2. Versterkte wijn: Madeira			
3. Rode en witte wijnen			
8.6. VERENIGDE STATEN			98
8.7. ZUID-AFRIKA			99
8.8. CHILI			100
8.9. ARGENTINIË			101
8.10. AUSTRALIË			102
ANNEX			103
Proefformulier RODE WIJN (en rosé en versterkte wijn)	12 ex		
Proefformulier WITTE WIJN (en mousserende en dessert wijn)	12 ex		