

WINE2MOVE

Cursusschema

Module 1

- les 1 Inleiding, uitleg beschrijvend proeven en beoordelen, terroir
- les 2 Biologische (-Dynamische) Wijnbouw, fouten in wijn, prijsbepaling
- les 3 Masterclass wijnmaker (gastles)
- les 4 Moderne vinificatietechnieken, invloed van (hout)rijping op wijn
- les 5 Hoezo typisch?, wijn en marketing, wijnstijlen, wijntrends

Module 2

- les 6 Franse druivenrassen Wereldwijd
- les 7 De jonge generatie Duitse wijnmakers
- les 8 Het nieuwe Spanje én Portugal
- les 9 Bubbels wereldwijd en zoete en versterkte wijnen
- les 10 Italië, terug naar authenticiteit
- les 11 Wijn-spijs in theorie en praktijk! We gaan goede en foute combinaties proeven.

Examen

- les 12 Examen in theorie en beoordelen en presentatie van de werkstukken/ opdrachten (hele dag)

Data

woensdag	19-sep	10-okt	31-okt	21-nov	12-dec	9-jan
	30-jan	20-feb	13-mrt	3-apr	24-apr	examen

Examendatum nader te bepalen (in overleg met deelnemers)