



Van wintersnoei tot botteling

De cursus druiventeelt en wijn maken behandelt alle aspecten van de wijnbouw in Nederland: de snoei, leid-systemen, loofwandbeheer, 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 wijnbouwwak.

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 plannen hebben om een kleine wijngaard op te starten.

Voor mensen die commercieel een wijngaard willen opzetten, is deze cursus een prima opstap .

Wanneer en waar?

De cursus start in februari 2010 en duurt 6 dagen, 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 € 275,- inclusief cursusboek en syllabus, uitgebreide lunch, wijnproeverijen en een excursie naar een nabijgelegen wijngaard.

De deelname is definitief na overmaking van het verschuldigde cursusgeld voor 1 februari 2010 op rekening 390147990 t.a.v. Piet van Rijsingen, Gendt onder vermelding van wijnbouw cursus.

Info

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



Cursusdata 2010

Dag 1: zaterdag 13 februari

Morfologie, fysiologie, snoei en geleiding

Dag 2: zaterdag 8 mei

Aanleg wijngaard, wijnbouwklimaat, loofwandbeheer

Dag 3: zaterdag 26 juni

Ziektebeelden herkenning, bladdunning, trosdunning
Excursie

Dag 4: zaterdag 28 augustus

Rijping monitoren, voorbereiding oogst, vogelbescherming.

Dag 5: zaterdag 25 september

Vinificatie, wijnstijlen.

Dag 6: zaterdag 30 oktober

Wijnfouten, internet, vragen, evaluatie.

De excursie is gepland naar een wijngaard in Rheden. Verder houden we twee keer een praktijksessie wijnproeven met gebruikmaking van de bekende geurdozen "le Nez du Vin". Hiermee leren we de karakteristieke geuren van witte en rode wijn herkennen en benoemen.

De cursusdata zijn onder voorbehoud. In overleg met de cursisten kan hier in bijzondere gevallen van afgeweken worden.