



Van wintersnoei tot botteling

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 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 2011 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 € 295,- inclusief syllabus, A1 poster-set, uitgebreide lunch, wijnproeverijen.

De deelname is definitief na overmaking van het verschuldigde cursusgeld voor 1 februari 2012 op rekening 390509116 t.a.v. WIJNBOUW.NL, Gendt onder vermelding van wijnbouw cursus 2012.

Info

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



Cursusdata 2012

Dag 1: zaterdag 11 februari

Morfologie, fysiologie, snoei en geleiding

Dag 2: zaterdag 5 mei

Aanleg wijngaard, wijnbouwklimaat, loofwandbeheer

Dag 3: zaterdag 23 juni

Ziektebeelden herkenning, bladdunning, trosdunning

Dag 4: zaterdag 25 augustus

Wijndruiven en tafeldruiven, rijping monitoren, voorbereiding oogst, vogelbescherming.

Dag 5: zaterdag 22 september

Vinificatie, wijnstijlen.

Dag 6: zaterdag 27 oktober

Wijnfouten, internet, vragen, evaluatie.

We houden twee keer een sessie wijnproeven met gebruikmaking van geurdozen en proefoplossingen. Hiermee leren we de karakteristieke geuren en smaken van witte en rode wijn herkennen en benoemen, maar ook de foute geuren komen aan bod.

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