

## KORTE INHOUDEN MODULES WIJNKENNER

alfabetisch gerangschikt

### ALGEMENE WIJNKENNIS - instapvrij

In deze module leer je wijn te omschrijven, hoe en waar deze wordt gemaakt en welke invloeden het eindproduct bepalen. Je leert er over bewaarmethodes, het openen van flessen, het uitserveren van wijn en aan de hand van verschillende degustatietechnieken wijn te degusteren. Aan de hand van kleuren, geuren en smaken leer je de wijnen te identificeren en te omschrijven.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- wijnbouw
- degustatietechnieken
- gastles sherry
- witte en blauwe druivenrassen
- vinificatie rode, witte, zoete, roséwijn

### DEGUSTATIE FRANSE WIJNEN

In deze module leer je de verschillende wijngebieden, druivenrassen en wijnhuizen in Frankrijk kennen. Je leert er hoe een fles wijn te koelen, te bewaren en te chamberen. Aan de hand van kleuren, geuren en smaken leer je de wijnen te identificeren en te omschrijven.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- wijnbouw in Bordeaux rood
- wijnbouw in Jura wit
- wijnbouw in Côtes du Rhône rood
- wijnbouw in Languedoc-Roussillon wit
- wijngaarden, druivensoorten en bijzonderheden

### DEGUSTATIE WERELDWIJNEN BUITEN EUROPA

In deze module leer je de verschillende wijngebieden, druivenrassen en wijnhuizen buiten Europa kennen. Je leert er hoe een fles wijn te koelen, te bewaren en te chamberen. Aan de hand van kleuren, geuren en smaken leer je de wijnen te identificeren en te omschrijven.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- degusteren belangrijkste Chileense wijnen
- wijnland Verenigde staten van Amerika.
- wijnland Australië
- wijnland Israël
- wijnland Zuid-Afrika.
- restaurantbezoek waarbij wereldwijnen gedegusteerd en besproken worden bij gepaste gerechten

## DEGUSTATIE WERELDWIJNEN EUROPA

In deze module leer je de wijngebieden en de verschillende druivenrassen in Europa maar buiten Frankrijk kennen.

Je leert er hoe een fles wijn te koelen, te bewaren en te chamberen.

Aan de hand van kleuren, geuren en smaken leer je de wijnen te identificeren en te omschrijven.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- wijnland Luxemburg
- degusteren belangrijkste Spaanse wijnen
- degusteren belangrijkste Italiaanse wijnen
- wijnland Griekenland
- wijnland Oostenrijk

## WIJN & GASTRONOMIE

In deze module leer je de samenhang van wijn en gerechten. Het proeven van verschillende wijnen in combinatie met de hoofsmaken: zoet – zuur – zout – bitter – gerookt.

Je leert aan de hand van degustaties de juiste wijnkeuze maken bij een gerecht, kaas of dessert en wijnen bij het gerecht op een professionele manier te beoordelen.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- wijnen en tapas
- degusteren van kaas en wijn
- samenhang van wijn en desserts
- wijnen en wild
- wijnen en vis