

## **Instapcursus “Wijn Leren Degusteren”**

Wijndocenten en Sommeliers Conseil, Ingrid Hogie en Edwin Vandroemme starten 10 maal per jaar een nieuwe basiscursus wijndegustatie op.

In 6 aangename avonden leer je aan de hand van 50 wijnen en een professionele begeleiding de kunst van het wijndegusteren.

Doelgroep: beginnende wijnliefhebbers, geen voorkennis vereist.

Volledig onafhankelijk van wijnhandelaars – geen wijnaankoop mogelijk.

Wat houden deze zes avonden in:

- Les 1: Degustatietechnieken deel 1: algemene structuur - uitzicht - neusaroma's: we leren terug geuren beschrijven aan de hand van professionele Le Nez- of Arsan-wijngeurenflesjes. We proeven en bespreken samen 8 typische wijnen met heel uiteenlopende geuren.
- Les 2: Degustatietechnieken deel 2: korte herhaling les 1 + mondaroma's en mondstructuur aan de hand van referentiesmaken – conclusie van een wijnbespreking – typische wijntermen. We proeven en bespreken samen 9 typische wijnen met heel uiteenlopende smaken.
- Les 3: We bespreken de verschillende vinificatiemethodes van witte wijnen en stellen de meest edele witte druivenrassen en hun wijnen voor. We proeven en bespreken samen 8 typische witte wijnen uit verschillende landen.
- Les 4: We bespreken de verschillende vinificatiemethodes van rosé en rode wijnen en stellen de meest edele rode druivenrassen en hun wijnen voor. We proeven en bespreken samen 8 typische rode wijnen uit verschillende landen.
- Les 5: Wat zijn de kwaliteitsfactoren van wijn? Aan de hand van een film en een honderdtal foto's geven we je een inzicht in de complexe wereld van het wijnmaken. We proeven en bespreken samen 8 sterk uiteenlopende types wijnen, gemaakt met verschillende methodes.
- Les 6: In een eerste deel bespreken we de verschillende productiemethodes van schuimwijnen en proeven we samen 5 mousserende wijnen waarbij dat dit onderscheid duidelijk wordt. In een tweede gedeelte proeven we, na wat interessante basistheorie over wijn en gerecht, een kleine selectie kazen met de daarbij passende 4 typische wijnen.

Kostprijs: 195,-€ (op factuur, BTW incl.), all-in: 6 lessen met presentaties - 50 wijnen – elektronische syllabus.

Waar en hoe laat? in Merelbeke van 19.30 tot 22.30 uur. Na het succesvol volgen van deze cursus wordt een Wine PPT- getuigschrift uitgereikt, dat toegang geeft tot (level 2) Wine PPT - gevorderden cursussen.