



De Vlaamse Wijnacademie



VOORJAAR 2010

www.vlaamsewijnacademie.be



Voorwoord

De 'Vlaamse Wijnacademie' is in Vlaanderen uitgegroeid tot een begrip op het vlak van wijnopleidingen met een kwaliteitsvol aanbod en hooggekwalificeerde docenten. Sinds haar ontstaan in 1996 heeft ze niet stil gezeten. Naast het parapedaardje, Sommelier Conseil, zagen dit jaar twee nieuwe langlopende opleidingen het levenslicht: de éénjarige opleiding Aspirant-Sommelier die de banden met de horeca nauwer wil aantrekken en de opleiding wijnbouwer-wijnmaker die het volledige wijnproces wil uitdiepen. Daarnaast hebben we opnieuw een uitgebreid aanbod kortlopende opleidingen die horecamedewerkers, barkeepers, restauranthouders en vertegenwoordigers van drankzaken toelaten om hun kennis in specifieke domeinen bij te schaven.

Voor meer info over onze historiek en aanpak verwijzen graag naar onze vernieuwde website www.vlaamsewijnacademie.be

Langlopende opleidingen



Sommelier Conseil

De opleiding Sommelier Conseil kwam tot stand in nauwe samenwerking met de prestigieuze Franse Universiteit du Vin van Suze-La-Rousse in de Rhône-streek. Het diploma Sommelier Conseil dat de Vlaamse Wijnacademie aflevert, wordt erkend door de Franse Wijnuniversiteit.

De opleiding wil zo volledig mogelijk de verschillende domeinen en disciplines behandelen die betrekking hebben op de wijn. **Deze opleiding duurt drie cursusjaren.** In een eerste jaar start je met het aanleren van de kunst van het degusteren. Nadien bewandel je het volledige parcours van de druif en worden de diverse witte en rode wijnstijlen aangeleerd. In een tweede jaar wordt ingezoomd op Frankrijk en zijn verscheidenheid aan wijnen. In het derde jaar trek je verder de wereld in om kennis te maken met de wereldwijnen en kan je je voorbereiden op het examen aan de Franse Universiteit in Suze-la-Rousse.

Het doelpubliek voor deze opleiding bestaat in de eerste plaats uit mensen die beroepshalve in contact komen met deze sector.

Deze opleiding wordt gegeven in **campus Asse** met startdatum **donderdagavond 23 september 2010** en in **campus Gent** met startdatum **dinsdagavond 21 september 2010**.



Wijnbouwer - Wijnmaker

Van druif tot fles: het wordt je in deze opleiding haarfijn uitgelegd. Je leert alles over soorten druiven, druiventeelt, wijnbouw en het proces van wijn maken. Een grondig theoriegedeelte wordt aangevuld met de nodige praktijklessen, waarin je niet enkel aan de slag gaat in de wijngaard, maar waarin je ook het proces van wijn maken onder de knie krijgt. Tenslotte geven we je de nodige economische bagage mee: vestigingsreglementering, specifieke wetgeving, marketing...

Na de opleiding kan je:

- een eigen wijngaard aanleggen en het meest geschikte plantgoed kiezen
- de nodige technieken van het snoeien en beperken van het rendement toepassen, teneinde tot een kwalitatief product te komen
- een gepaste remedie toepassen m.b.t. een ziektebeeld van de plant
- zelf wijn maken en de nodige ingrepen doen om de wijn te optimaliseren.

Deze opleiding richt zich tot iedereen die professioneel met wijnen en vooral met de productie van wijnen bezig is en de kennis hiervan wil uitdiepen, zoals (startende) wijnbouwers, sommeliers, wijnconsulenten, wijnhandelaars, tuinbouwers en fruittelers...

De opleiding wordt gegeven in **campus Gent**, duurt **ongeveer anderhalf cursusjaar** en start op **woensdagavond 15 september 2010**.



Aspirant - Sommelier

Deze opleiding is ontstaan uit de vraag van horecamedewerkers die dagelijks te maken krijgen met een kritisch publiek. Klanten in horecazaken verwachten steeds meer van de medewerkers dat ze de geschikte wijn kunnen bieden die past bij hun gerecht en hun persoonlijke smaak. In **één jaar** krijg je deze basis onder de knie. Je start met het aanleren van de kunst van het degusteren. Nadien bewandel je het volledige parcours van de druif en worden de diverse witte en rode wijnstijlen aangeleerd.

Het doelpubliek voor deze opleiding is voornamelijk horecamedewerkers.

Deze opleiding wordt gegeven in **campus Sint-Niklaas** met start op **woensdagavond 22 september 2010** en in **campus Oudenaarde** met start op **donderdagavond 23 september 2010**.



Registreer op www.vlaamsewijnacademie.be

Ben je wijnliefhebber? Is wijn je grote passie en heb je eventueel professionele ambities in de sector? Registreer je dan nu op onze website. We houden je vrijblijvend op de hoogte van alle nieuwe trends, opleidingen en events.

Eenvoudig en snel zoeken naar een opleiding

Op onze website kan je terecht voor uitgebreide infochies van alle opleidingen in deze folder. Typ een trefwoord in en onze zoekrobot brengt je automatisch naar de opleiding van jouw keuze.

Zoektip: tik de opleidingscode in (het grijze nummer naast elke opleiding) als trefwoord, druk "enter" en maak je keuze.

Online inschrijven

Voor zowat al onze opleidingen kan online ingeschreven worden. Om online te kunnen inschrijven dien je je eerst eenmalig te registreren op onze website. Hiervoor moet je beschikken over een geldig persoonlijk e-mailadres. Na een succesvolle registratie kan je jezelf en/of medewerkers naar believen inschrijven.



Kortlopende opleidingen



Wit en rosé

Witte wijnen zijn net als rosé wijnen de ideale zomerse smaakmakers. Het is ook meer en meer "cool" een mooie rosé op tafel te zetten. Helaas zijn er rosés in alle mogelijke smaken en kleuren... Dus waar moeten we op letten? Waar schuilt het gevaar? En vooral: hoe ontdekken we een mooie lekkere en betaalbare rosé voor volgende zomer?

Inhoud

- Productie
- Soorten en classificatie
- Interpretatie
- Verhouding prijzen - kwaliteit
- Beoordeling

PRAKTISCHE INFO: opleiding van 1 sessie, kostprijs € 50
[7694] - AALST - Start: 30 maart 2010 (19.00 uur)



Domaine des Escaravilles vertikale degustatie

Dit domein in het hartje van de Rhônestreek maakt jaar na jaar opmerkelijke wijnen die internationaal zeer hoog worden aangeschreven. Gilles Ferran en zijn oenoloog Philippe Cambie hebben daarbij een uitgesproken voorliefde voor grenache in zijn meest elegante expressie. Parker bedenkt de cuvée "La Ponce" jaar na jaar met scores van 90/100 of meer. Laten we eens proeven hoe deze wijnen evolueren in de fles. Opgelet maximum 14 deelnemers.

PRAKTISCHE INFO: opleiding van 1 sessie, kostprijs € 40
[6310] - AALST - Start: 3 maart 2010 (19.00 uur)



Pinot Noir, de zwarte parel

De Pinot Noir is misschien de meest bijzondere blauwe wijndruif maar is ook één van de oudste druivenrassen. Hij bestaat al meer dan 2000 jaar. Er zijn aanwijzingen dat de druif in Bourgogne al in de vierde eeuw na Chr. werd verbouwd. Interessant om weten is dat in Pinot Noir meer reservatrol voorkomt dan in andere blauwe druiven. Reservatrol is een scheikundige stof die bijdraagt in het voorkomen van kanker. Daarnaast bevat Pinot Noir ook veel saponines, dit is een stof die cholesterol afremt. Voldoende elementen dus om de Pinot Noir van nabij te verkennen.

PRAKTISCHE INFO: opleiding van 1 sessie, kostprijs € 40
[6309] - AALST - Start: 27 januari 2010 (19.00 uur)



Portugal, de nobele onbekende

Tal van onbekende en inheemse druivenrassen worden in Portugal gebruikt voor het maken van wijn. Dit betekent echter niet dat Portugal een conservatief land is, ook hier zijn de technische innovaties op het gebied van de wijnproductie doorgevoerd. De Portugezen hebben hierdoor hun wijnen optimaal kunnen verfijnen, zonder dat dit ten kosten is gegaan aan de authenticiteit ervan. Tijd om dit land even te verkennen.

PRAKTISCHE INFO: opleiding van 1 sessie, kostprijs € 40
[6311] - AALST - Start: 5 mei 2010 (19.00 uur)



Basis wijndegustatie

Er worden over de hele wereld zeer goede, goede, minder goede en slechte wijnen geproduceerd. Om van wijn te kunnen genieten is het noodzakelijk het onderscheid hiertussen te kunnen maken. In deze cursus leer je, door persoonlijke benadering, de wijn te beoordelen en te beschrijven, zonder "etikettendrinker" te willen zijn.

Gedurende 6 boeiende lesavonden maakt de docent je wegwijs in de wereld van witte, rode, zoete en mousserende wijnen. Theorie en degustatie gaan hand in hand. Bij het degusteren worden per avond 6 à 7 wijnen geproefd.

Inhoud

- Degustatietechnieken algemeen en invloedsferen
- Het belang van het oog, de neus en de smaak
- Vermeende en echte fouten
- Glazen, flessen en kurken
- Beoordelingsfiches
- Wijn kopen, bewaren en schenken
- Specifieke achtergronden over diverse wijnsoorten
- Gerichte degustaties gedurende de 6 lesmomenten.

PRAKTISCHE INFO: opleiding van 6 sessies, kostprijs € 120
[7819] - GENT - Start: 23 februari 2010 (18.30 uur)
[7985] - OUDENAARDE - Start: 2 maart 2010 (18.30 uur)
[7956] - ASSE - Start: 15 maart 2010 (18.30 uur)
[7652] - AALST - Start: 20 april 2010 (18.30 uur)
[7820] - GENT - Start: 20 april 2010 (18.30 uur)



Franse wijnen

In deze cursus leiden we je langs de Franse wijngaarden en geven we je een praktische kennis mee van de Franse wijn en de wijnbouw. Iedere avond begint met een theoretisch gedeelte dat meteen aan de praktijk wordt getoetst. Je degusteert diverse wijnen uit de behandelde streek met ruime aandacht voor de juiste degustatietechnieken. Een uitgebreide syllabus geeft je de mogelijkheid de behandelde leerstof op ieder moment na te slaan.

Inhoud

- Overzicht van wijnbouw en wijnbereidingstechnieken
- Van de Elzas over Champagne en via Bourgogne naar Bordeaux
- De uitgestrekte Loirevallei met zijn diverse regio's
- Rhônevallei, Provence en de grootste Franse wijngaard: de Languedoc
- De Roussillon met o.m. zijn "Vins doux naturels"
- De Franse distillaten: Cognac, Armagnac en Calvados.

PRAKTISCHE INFO: opleiding van 10 sessies, kostprijs € 250
[6240] - GENT - Start: 20 januari 2010 (19.00 uur)
[6127] - AALST - Start: 25 februari 2010 (19.00 uur)



Spaanse wijnen

Van producent van massawijnen tot exporteur van kwaliteitswijnen. De Spaanse wijncultuur is volledig omgevormd en brengt ons opwindende en vernieuwende ontwikkelingen.

Inhoud

- De verschillende wijnstreken met hun klimaat en bodembespreking
- De druivenrassen volgens streek en soort
- De vinificatiemethoden
- Gedetailleerd degusteren en bespreken van de schuimwijnen, de witte, rode en rosé wijnen

PRAKTISCHE INFO: opleiding van 2 sessies, kostprijs € 80
[7599] - AALST - Start: 22 april 2010 (19.00 uur)



Jeneverkenner

In vier lessen kom je alles te weten over jenever. Deze opleiding is een organisatie van EROV en SYNTRA Midden-Vlaanderen, in samenwerking met de Orde van de Oost-Vlaamse Meester-Distillateurs.

Inhoud

- Geschiedenis van de jenever
- Productieproces van jenever
- Consumptie en gastronomie
- Degustatietechnieken

PRAKTISCHE INFO: opleiding van 6 sessies, kostprijs € 80
[7413] - GENT - Start: 18 maart 2010 (19.30 uur)



Basis whiskydegustatie

Wat vroeger aanzien werd als een 'snoepje' voor oude, grijze mannen, is vandaag een gesmaakt en trendy aperitief of digestief geworden voor jong en oud. Deze cursus heeft tot doel te leren hoe je 's werelds breedst smakende sterke drank aan de klant kan aanbieden om zo zijn moment van onthaasting optimaal te maken. Door een mix van theorie en praktijk loodsen we je door het doolhof van verschillende whisky's, zodat je een brede whiskykaart kan aanbieden, waar de klant zeker zijn gading kan in vinden. Deze cursus is ideaal voor mensen die meer willen doen met whisky in hun zaak, maar ook het verhaal achter de whisky willen aanbieden.

Inhoud

- Korte geschiedenis van whisky
- Het productieproces
- Soorten whisky en degustatie
- Een whiskykaart samenstellen
- Marketing
- Introductie: eten en drinken met whisky

PRAKTISCHE INFO: opleiding van 4 sessies, kostprijs € 225
[7542] - OUDENAARDE - Start: 24 februari 2010 (19.00 uur)



Bereiden & shaken van cocktails

Het doel van deze cursus is het aanleren van basistechnieken om cocktails te maken, nl. shaken en blenden. De voorbereiding, de keuze van glazen en de decoratie komen aan bod. Uiteraard zullen we deze smoothies, shakes en andere klassiekers zoals mojito's en bloody mary's ook proeven.

PRAKTISCHE INFO: opleiding van 1 sessie, kostprijs € 50
[7330] - ASSE - Start: 18 mei 2010 (19.00 uur)
[7331] - ASSE - Start: 1 juni 2010 (19.00 uur)
[7332] - ASSE - Start: 22 juni 2010 (19.00 uur)



Uitgebreide info en online inschrijven op:
www.vlaamsewijnacademie.be