

OINOS Wijn cursussen

Gerhard Horstink - œnologue

Programma cursus wijnproefkunde

De cursus wijnproefkunde beoogt de deelnemers zowel de vaardigheid van het descriptief (beschrijvend) wijnproeven bij te brengen als die van het analytisch wijnproeven (wijnproeven in relatie tot de samenstelling van wijn). Daarnaast worden de theoretische aspecten van het wijnproeven behandeld en komt de vinificatie uitgebreid aan de orde. De cursusedagen zijn als volgt opgebouwd:

- beknopte behandeling van de proeftechniek
- inleiding tot de thema's van de dag
- smaak- en geuroefeningen met betrekking tot de thema's
- beschrijvend en rangschikkend proeven van 10 tot 15 wijnen per cursusedag

De cursus bestaat uit vier dagen van zes lessen en bevat (beknopt) de volgende onderwerpen:

1^e dag: het wijnproeven, proefformulier, oogstkwaliteit en algemene vinificatie

- kennismakingsronde en inleiding œnologie
- aspecten van het wijnproeven
- behandeling wijnproefformulier met geur- en smaakproeven
- de kwaliteit van de oogst en verbeteringstechnieken
- algemene handelingen bij rode- en witte-wijnbereiding
- beschrijvend wijnproeven van diverse wijntypen

2^e dag: zintuigfysiologie, speciale witte-wijnbereidingstechnieken, aromastoffen

- beknopte uiteenzetting werking zintuigen
- zoete smaakstoffen en aromastoffen in wijn met geur- en smaakproeven
- speciale witte-wijnbereidingstechnieken: schilweking, hyperoxidatie, invloed eikenhout
- inleiding tot de koolstofchemie
- beschrijvend wijnproeven van diverse wijntypen

3^e dag: biochemische omzettingen, speciale rode-wijnbereidingstechnieken, polyfenolen

- alcoholische gisting, melkzuurgisting en gistingssaroma's
- zure smaakstoffen in wijn en tartraatvorming met smaakproeven
- anthocyanen, tannine en de rijping van rode wijn
- speciale rode-wijnbereidingstechnieken: extractiemethoden, koolzuurgasweking, microbullage
- analytisch en beschrijvend wijnproeven van diverse witte en rode wijnen

4^e dag: wijnanalyse, enzymen, afwijkingen in wijn en gebruik van eikenhout

- wijnanalyse, vormen en gebruik van zwaveldioxide
- gebruik van enzymen en eikenhout bij de wijnbereiding
- afwijkingen in wijn en wijnproeven
- toepassen van verkregen vaardigheden bij het beschrijvend en analytisch wijnproeven (proeven van wijn in relatie tot de samenstelling van wijn)
- rangschikkend wijnproeven van een serie wijnen