



Expert opleiding WineConnoisseur***

Wine2Move - Cursusjaar 2019-2020

Wine2Move is de expert wijnopleiding (jaartraject) waarin je wijn in al zijn facetten nog beter leert begrijpen.

Een opleiding met veel interactie, zowel tijdens de thema-avonden als in de proefgroepen. De wijn zelf, maar ook trends en nieuwe ontwikkelingen staan centraal.

Nadat je met een Wijnbrevet (SDEN3), bij de Wijnacademie (SDEN4) of bij een vergelijkbare opleiding een goede basis hebt gelegd, kun je met Wine2Move je kennis toepassen en verbanden leggen, uiteraard onder professionele begeleiding.

La Causerie werkt voor deze opleiding samen met Claudia van Dongen, die zelf als gastdocent de cursus inleidt. Andere gastdocenten zijn Lars Daniëls MV en Ton Wortelboer. Léon Krijgsman is hoofddocent.

Thema's en proefgroepen

De cursisten kiezen ieder een **eigen thema**, om dit gedurende het cursusjaar uit te werken. Dit gebeurt door zelfstudie, tijdens de cursusavonden en verder door wijnproeverijen te bezoeken en deze ook zelf te organiseren. Per cursusgroep worden 2 of 3 proefclubjes geformeerd, waarmee minimaal 1x tussen de lessen door geproefd wordt. Deze tussentijdse proeverijen worden voorbereid door steeds een andere deelnemer die vanuit zijn/haar thema deze proeverij samenstelt en ondersteunende informatie hierbij zoekt. Voorts wordt door alle deelnemers een werkstuk gemaakt dat op het examen gepresenteerd zal worden.

Toelatingseisen

Minimaal niveau 3 (SDEN3 of een vergelijkbare opleiding). Van de cursisten wordt een actieve betrokkenheid en inbreng verwacht. Om de interactie tijdens de cursus zo hoog mogelijk te houden bestaat de groep uit minimaal 12 tot maximaal 16 cursisten.

Cursus inhoud

De opleiding bestaat uit 11 lessen van ruim drie uur die zijn onderverdeeld in twee modules. Invloeden van terroir, druivenras en de mens op de smaak maar ook op de marketing van de wijn worden onderzocht. Actuele onderwerpen uit de wijnwereld komen aan bod, waarbij het belangrijk is ook zelf onderzoek te doen. Tijdens de cursus is er discussie over diverse stellingen. Het praktische deel bestaat uit beschrijvend en vergelijkend proeven.

Cursusschema

Module 1

les 1. 18-9-2019 Claudia van Dongen
Inleiding, beschrijvend proeven en beoordelen, terroir

les 2. 9-10-2019 Léon Krijgsman
Wijn in de markt – wijn en marketing, stijlen en trends

les 3. 30-10-2019 Lars Daniëls MW
Smaken in wijn (1) – invloed van druivenrassen en terroir – inclusief biologische en biodynamische wijnbouw

les 4. 11-12-2019 Lars Daniëls MW
Smaken in wijn (2) – invloed van vinificatie en rijping – inclusief wijnfouten en techniek versus natuur

Module 2

Tijdens de tweede module staan een aantal belangrijke druivenrassen centraal. O.I.v. Léon Krijgsman bekijken we de verschillen in stijl, smaak en structuur en proberen we die te verklaren door terroir of andere factoren.

les 5. 15-1-2020
Franse druiven wereldwijd (vroegrijpend) - sauvignon blanc, chenin blanc, chardonnay, pinot noir, cabernet franc, gamay etc

les 6. 5-2-2020
Franse druiven wereldwijd (later rijpend) - Bordeauxrassen, Rhône rassen, zuidwesten etc

les 7. 19-2-2020
Duitse en Elzasdruiven wereldwijd – subthema het vernieuwde Duitsland

les 8. 4-3-2020
Italiaanse druiven wereldwijd – subthema de autochtone druif

les 9. 1-4-2020
Spaanse druiven wereldwijd - subthema mousserende wijnen wereldwijd

les 10. 6-5-2020
Spijsmatching – theorie versus praktijk

les 11. 27-5-2020 Ton Wortelboer
Zoete en versterkte wijnen

Examendag

Zondag 28-6-2019 ochtend en middag

De opleiding wordt afgesloten met een examen, waaraan deelgenomen mag worden na het volgen van minimaal 8 lessen.

Het examen omvat open vragen en het beschrijvend beoordelen van 10 wijnen. Daarnaast geven alle deelnemers een presentatie van hun werkstuk.

Bij voldoende resultaat ontvang je het Wine2Move/WineConnoisseur certificaat.

Praktische informatie

Aanmelden: <http://www.lacauserie.nl>

De cursus vindt plaats van september 2019 – juni 2020. 11 avonden van 19.30 tot 22.45 uur

Locatie: la Causerie, Vredehofweg 59, 3062 EM Rotterdam

Kosten: 11 lessen + 1x examen (overdag), totaal 12 bijeenkomsten 975,- € inclusief 21% BTW, een glasset en het examengeld.

Verplicht boek: Aan de slag met wijn. P. Klosse. Horeca Branche Instituut.

Studiebelasting: circa 100 uur



Voor wie is Wine2Move- WineConnoisseur?

- Je bent serieuze amateur of professional uit wijnhandel of horeca
- Je wilt een actieve wijnopleiding volgen
- Je bent onderzoekend van aard
- Je durft een discussie aan te gaan
- Je overweegt de opleiding tot vinoloog aan de Wijnacademie (goede voorbereiding), of je wilt na de Wijnacademie op een meer dynamische manier met wijn aan de slag
- Je wilt je ontwikkelen tot wijndocent

Kenmerken van Wine2Move-WineConnoisseur

- studiebelasting: ongeveer 100 uur voor de totale duur van de cursus (1 jaar)
- interactieve, open discussies
- dynamisch, afwisselend
- actuele onderwerpen
- eigen onderzoek (vandaar circa 100 studie-uren)
- er worden binnen de cursusgroep proefgroepjes geformeerd waarmee je tussen de lessen door vanuit de thema's gaat proeven
- eigen presentaties
- goede wijnen

Praktische informatie

Aanmelden: <http://www.lacauserie.nl>

De cursus vindt plaats van september 2019–juni 2020, 11 avonden van 19.30 tot 22.45 u.

Locatie: la Causerie, Vredehofweg 59, 3062 EM Rotterdam

Kosten: 11 lessen + 1x examen (overdag), totaal 12 bijeenkomsten 975,- € inclusief 21% BTW, een glaset en het examengeld.

Verplicht boek: Aan de slag met wijn. P. Klosse. Horeca Branche Instituut.

Studiebelasting: circa 100 uur