

SDEN 2 – Wijnoorkonde

Deze cursus is voor iedereen toegankelijk zowel beginner als professionals uit de wijnhandel en HORECA.

Doel:

In 5 avonden van ca. 3 uur voldoende kennis mee te geven, zodat u in een winkel of restaurant gemakkelijker keuzes maakt. Aan de hand van uw eigen smaak. U leert op een deskundige wijze kwalitatief goede wijn te proeven en eenvoudige wijn en spijscombinaties samen te stellen. Deze cursus geeft u een goede basis om verder te gaan met de vervolgcursus Wijnbrevet. (SDEN 3)

Proeven:

U leert wijnen kennen uit alle wijnregio's en uit diverse prijsklassen, van € 5,- tot ca. € 30,-. Hierdoor krijgt u een goed beeld van wat er zoal te koop is.

Niveau SDEN 2 – Wijnoorkonde

Er zijn geen toelatingseisen voor deze cursus. De lesstof in de basiscursus is gebaseerd op de richtlijnen van het niveau SDEN 2. Na de cursus kunt u deelnemen aan het landelijk erkend examen SDEN 2.

Programma onder voorbehoud:

Avond 1

- Wijnbouw en factoren van invloed
- Druivenrassen
- Wijnkwaliteit en wijngaard
- Wijnbereiding
- Wijnproeven: structuur en aroma's
- Wijnwetgeving

Avond 2

- Champagne
- Elzas
- Bourgogne
- Rhône

Avond 3

- Bordeaux
- Zuidwest Frankrijk
- Loire
- Oostenrijk (Hongarije, Roemenië, Griekenland)

Avond 4

- Spanje, Portugal
- Italië
- Duitsland

Avond 5

- Nieuwe Wereld wijnlanden
- Wijn-Spijs basiskennis