



Welke wijn past bij mij?

Ontdek jouw smaakprofiel

Praktisch:

- Vierdelige wijncursus voor beginnende en ervaren wijnliefhebbers.
- Aantal participanten: 10 - 12 personen
- Locatie: Bespreekbaar met de participanten

Interesse?

Peter Van Broeck
- Drinks & Food ambassador

✉ Petervanbroeck11@gmail.com
☎ +32 473 71 07 19

Algemeen:

In deze interactieve cursus ontdek je welke wijnen en druivensoorten het beste bij jouw smaak passen. Elke sessie brengt je dichterbij jouw persoonlijke wijnvoorkeur!



Sessie: Leren wijnproeven & aroma's herkennen

Wat leren we bij?

Wijnproeven betekent bewust kijken, ruiken, proeven en evalueren van wijn. De aroma's in wijn lopen uiteen van fruitig en bloemig tot kruidig en aards. Door te oefenen leer je deze geuren herkennen en benoemen. Zo krijg je meer inzicht in de verschillende wijnstijlen. Dit verrijkt je kennis én verhoogt je plezier in het drinken van wijn.

Sessie: Wijnkenmerken via Europese wijnen

Wat leren we bij?

Wijnkenmerken zoals kleur, tannine, body, zuur, zoet en alcohol bepalen de stijl en het karakter van een wijn. Zo hebben sommige rode wijnen een stevige tanninestructuur en een volle body. Witte wijnen uit koelere, noordelijke regio's bevatten vaak meer zuren en minder alcohol. Zoete wijnen, zoals die uit de Sauternes, combineren restsuiker met frisse zuren voor een evenwichtige smaakbeleving. Deze eigenschappen gaan we verkennen aan de hand van herkenbare Europese wijnen.



Sessie: Wereldwijnen & verdieping wijnkenmerken

Wat leren we bij?

Wanneer druivenrassen van het Europese vasteland wereldwijd worden aangeplant, beïnvloedt dit de kenmerken van de wijn. Factoren zoals bodem, hoogte en klimaat spelen hierbij een grote rol en bepalen mee de stijl en smaak. Deze omgevingsfactoren zorgen ervoor dat eenzelfde druif anders tot uiting komt in verschillende regio's. We gaan deze impact verkennen aan de hand van wereldwijnen uit diverse continenten. Zo ontdekken we hoe terroir de wijnbeleving vormgeeft.

Sessie: Jouw smaakprofiel en blindproeven

Wat leren we bij?

Alles wat je in de vorige sessies geleerd hebt, komt nu samen. Je leert gestructureerd eigen proefnotities maken en een wijn beoordelen met een score. Zo ontdek je welke smaken jou op dit moment het meest aanspreken. Dit vormt een basis om verder op ontdekking te gaan in de wijnwereld. We passen dit toe op een selectie wijnen die we blind gaan proeven en bespreken.



Tarief:

- Budget voor volledige cursus: 242 p.p. incl BTW
 - Inbegrepen: Cursusmateriaal, degustatie van 8 kwaliteitswijnen per sessie en glasservice (3 glazen per persoon)
- Verplaatsingskosten: 0,43 euro per km (vanaf 15km buiten Beveren-Kruibeke-Zwijndrecht)