

VINO POSITIVO



Word wijn-mondig in 1 maand



Leer een wijn “lezen” en beoordelen



Ervaar hoe aroma's & wijnenmerken jouw smaak beïnvloeden.

Beleef het samen met andere super-geïnteresseerde deelnemers.




Een onafhankelijke sommelier maakt jou wijn-mondig in 4 sessies.



SCAN ME

Programma Herfst 2024

(telkens van 19u00 – 22u00)

	<p>Reeks A: september - oktober (<u>maandagen</u>) Tessenderlo, Het Loo, Vismarkt 4 sessies: 30/09 - 07/10 - 14/10 - 21/10</p>
	<p>Reeks B: september - oktober (<u>donderdag</u>) Kessel, TC Oase, Grote Puttingbaan 4 4 sessies: 19/09 - 26/09 - 03/10 - 10/10</p>
	<p>Reeks C: november - december (<u>maandagen</u>) Putte, GC Klein Boom, Mechelbaan 604 4 sessies: 04/11 - 18/11 - 25/11 - 2/12</p>
	<p>Reeks D: november (<u>donderdag</u>) Turnhout, De Warande Cultuurhuis 4 sessies: 07/11 - 14/11 - 21/11 - 28/11</p>

Sterk dat we vanuit ons eigen smaakpatroon kunnen vertrekken

Duidelijke uitleg, interactie & enthousiasme. Super toffe en leerrijke cursus

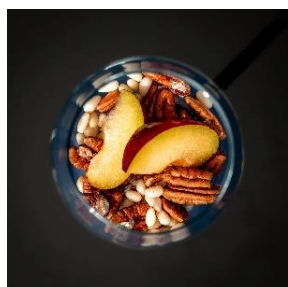
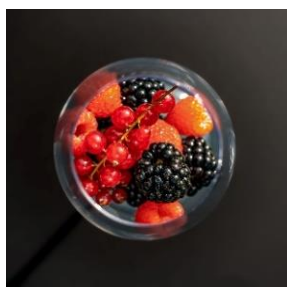
Top, de onuitputtelijke kennis en aanpak van Guy met leuke animatie

De variatie in oefeningen en de aangeboden "one-pagers" zijn een zegen om zelf aan de slag te gaan


Feedback van deelnemers uit vorige reeksen

De noodzakelijke stap om in de wijnwereld je eigen weg te vinden

Voor alle details en inschrijving, zie website vinopositivo.be/open-wijn-trainingen



ominifotografie.be

Sessie 1 	Wijnaroma's, vertaling naar neus en mond Werking van geur en aroma's (retronasaal). Maak kennis met aromafamilies, hoe je ze kan ontdekken in een glas wijn (primair, secundair en tertiair). Ervaar hoe je aroma's optimaal oproept & welke info dit biedt. Boeiende start.
Sessie 2 	Wijn visueel: kleur, intensiteit, viscositeit, helderheid Leer wijninfo afleiden met het oog. Wijn visueel tezamen met aroma's geeft al ca. 70% van de informatie over de wijn. We leren je ogen optimaal gebruiken om de wijn te "lezen". En daarna proeven we hem. Beloofd!
Sessie 3 	Wijnkenmerken: body, zuur, zoet, tannine & alcohol We ontdekken de impact van deze kenmerken op de kwaliteit van de wijn. We experimenteren en begrijpen waarom de juiste verhouding belangrijk is. En we zoeken uit wat "een evenwichtige wijn" voor jou betekent.
Sessie 4 	Proeftechniek en proefnotities leren maken Leer je smaak kanaliseren en beoordelen. Alles uit de Basics komt samen, we kunnen alle basisbegrippen toepassen. Je leert je eigen proefnotities maken en je weet hoe een wijn te scoren. Je bent nu "wijn-mondig".

Deelnameprijs: 242 euro (BTW 21% incl.) per persoon (factuur mogelijk)

Inbegrepen: alle didactisch materiaal (cursus, one-pagers, aroma's,...) telkens 8 wijnen volgens thema + glazenservice

Geén wijnverkoop