

NAC start met vervolgcursus “Verwerking van druif tot wijn”

In navolging van de populaire cursus wijnbouw die het NAC nu reeds enkele jaren aanbiedt, is er een vervolg aangebreid dat zich meer toespitst op het vinificatiegedeelte. Momenteel volgen een 18-tal cursisten de pilootcursus die bestaat uit 52 uur theorie en 12 uur praktijkopleiding. Deze lessen gaan telkens door op verschillende wijndomeinen. Op die manier kunnen de cursisten ook telkens een beeld kunnen vormen hoe alles er in de praktijk aan toegaat en hoe iedere wijnbouwer er zijn eigen stijl op nahoudt om de verschillende facetten van het wijnmaken tot een goed einde te brengen.



Behandelde thema's:

-Praktijk: oogstbepaling en pluk van de latere rassen (Riesling), ontstelen en persen van druiven, eerste stappen van de vinificatie (voorklaring, opstart gisting...), overhevelen, tirage, het na-klaren van de wijn, het bottelen en etiketteren van flessen, metingen

-Theorie: de algemene werking van het NAC uitgelegd en het verloop van de cursus; basiskennis van de scheikunde voor wijnbouwers; overgang van de teelt naar de vinificatie (fysiologie van de druif, het juiste oogstmoment en vinificatie-handoff), de start van de vinificatie en in het bijzonder deze van witte stille wijnen. Zowel praktische als theoretische punten komen naar voor. De lesgever gaat ook dieper in op het zuurmanagement.

Er zal dieper ingegaan worden op de rol en functie van deze producten/micro-organismen en het effect op de wijn. Ook de rol van sulfieten in de vinificatie wordt hier besproken.

Natuurlijk is witte wijn niet de enige wijn die geproduceerd wordt in België. In deze les wordt er dieper ingegaan op de productie van rosé en rode wijnen. De maceratie komt hierbij sterk aan bod. Na de theorie over de productie van de stille wijnen gegeven is, zal verdergegaan worden op de mousserende wijnen.

Onder het motto “meten is weten” zal er dieper ingegaan worden op de kwaliteitscontrole met alle parameters en bijhorende analyses. Het meten van de zuurgehaltes en het waarnemen van fouten die tijdens de vinificatie kunnen optreden worden besproken. Wijntechnische (nood)ingrepen zoals chaptaliseren in droge of natte vorm, zuur/zoet verhouding aanpassen... komen hier aan bod.

In de les rond lagering en opvoeding van wijn zal leer je over het schonen en oversteken, de lagering en stabilisering van wijn verbreden. Er wordt ook dieper ingegaan op de rijping op fles, houten of inox vaten.

Ook de productie van biologische en natuurwijnen zal naar voor komen. Ook wordt er ingegaan op de milieu-impact van een wijndomein: hoe kunnen we deze verlagen en welke maatregelen kunnen er getroffen worden zowel in de wijngaard als tijdens de vinificatie.

De inrichting van de vinificatieruimte. Welke apparatuur hebben we nodig? In welke volumes?

Naarmate de vinificatie zijn einde nadert komt de afwerking van het product aan bod: de eindklaring, het bottelen, de verpakking en opslag.

HACCP in de wijnbouw, douane en accijnzen, etiketteren, regelgeving en hygiëne tijdens de vinificatie mogen uiteraard niet ontbreken.

Om af te sluiten bekijken we het financiële plaatje van dit alles. Is het rendabel? Afzetmogelijkheden van de wijn. We testen ook de vergaarde kennis met een open boek proef.

Geïnteresseerd in deze of de eerste module rond wijnbouwteelt of zelfs een opleiding fytolicensie?
Data en locatie hangen af van het aantal geïnteresseerden.

Neem alvast contact op met Jonas Van de Voorde

jonas@nacvzw.be of bel: 0498.91.44.21