

## Rooster: DigitalClassRoom SVH Vinoloog/Sommelier opleiding



SVH Register  
Vinoloog/Sommelier



We starten **stipt om 19.00**.  
De link voor de digitale classroom  
vind je in je mail en/of agenda



### Les 1: 16 september 2024 - Proefkunde -

Het organoleptisch beoordelen van wijn is een boeiende en complexe kunst. Door aandacht te besteden aan het zien, ruiken en proeven van wijn, ga je een dieper begrip ontwikkelen en op een neutrale wijze wijnen beoordelen. Tijdens deze les gaan we dieper in op het gebruik van het proefformulier en onze CSI proefmethode.

### Les 2: 30 september 2024 - Wijnbouw -

Zonder goede druiven is er geen goede wijn. Zonder wijnboer geen wijngaard. Een wijngaard is een met druivenstokken, door wijnboeren geplagd stuk landbouwgrond ten behoeve van wijnbouw. De druiven die aan deze planten groeien worden gebruikt voor de productie van wijn. Wijnbouw valt daarom uiteen in twee delen: de wijngaard en de druivenstok. In deze online les gaan we hier dieper op in.

### Les 3: 14 oktober 2024 - Vinificatie -

In deze les behandelen de vinificatie van druivensap naar wijn. Hoe vindt de vinificatie van rode, witte en roséwijn plaats? Welke methode wordt gevolgd om mousserende, zoete of versterkte wijn te maken? Welke keuzes zijn er voor de wijnmaker? We raden je aan om het hoofdstuk vinificatie goed door te nemen in ons E-Learning programma.

### Les 4: 28 oktober 2024 - Mousserend en Versterkt -

Er zijn vele verschillende mousserende en versterkte wijnen? In deze les laten we je kennismaken met deze bijzondere stalen van wijn maken. We nemen je mee op een reis vol verrassingen, waarbij we je alles vertellen over de verschillende soorten, productiemethoden en smaken.

### Persoonlijk

We bouwen een persoonlijke band op met de onze studenten  
We nodigen je uit voor reizen en evenementen in binnen en buitenland.

### Ontzorgen

Ontzorgen betekent letterlijk iemands zorgen wegnemen. Bij onze opleiding staat het ontzorgen voorop voor onze studenten.

### 24/7

Je kunt ons 24/7 bereiken.  
leren en studeren stopt namelijk niet om 17.00 uur.



[www.svhregistervinoloog-sommelier.nl](http://www.svhregistervinoloog-sommelier.nl)





### **Les 5 : 11 november 2024 - Noord en Zuid Amerika -**

Oorspronkelijk groeiden hier vooral inheemse rassen. Daarmee bedoelen we andere soorten dan de *Vitis vinifera*. Noord- en Zuid-Amerika nemen een belangrijke plaats in de top 10 van meest producerende wijnlanden ter wereld. Opdracht: Selecteer een wijn uit één van de wijngebieden en maak een uitgebreide proefomschrijving. Je medestudenten mogen kiezen wat jij in het glas hebt en aan ons presenteert.



### **Les 6 : 25 november 2024 - Casus uit E-Learning Frankrijk -**

In het E-learning programma staan verschillende thema's en magazines met diverse hoofdstukken. Het programma is zorgvuldig samengesteld door onderwijskundige en wijnexperts. Je loopt de oefenstof door middel 25 verschillende werkvormen. Voor de digitale classroom kun je ook een opdracht downloaden. Hier oefenen we het Theorie B examen van het SVH Vinoloog/Sommelier examen. Voor deze les maak je de de opdrachten uit Noord-Frankrijk en Zuid-Frankrijk



### **Les 7 : 9 december 2024 - Casus uit E-Learning Italië -**

In het E-learning programma staan verschillende themas en magazines met diverse hoofdstukken. Het programma is zorgvuldig samengesteld door onderwijskundige en wijnexperts. Je loopt de oefenstof door middel 25 verschillende werkvormen. Voor de digitale classroom kun je ook een opdracht downloaden. Hier oefenen we het **Theorie B examen** van het SVH Vinoloog/Sommelier examen. Voor deze les maak je de de opdrachten uit Noord-Italië - West -Italië en Oost-Italië.



### **Les 8 : 23 december 2024 - Casus uit E-Learning Spanje Portugal -**

In het E-learning programma staan verschillende themas en magazines met diverse hoofdstukken. Het programma is zorgvuldig samengesteld door onderwijskundige en wijnexperts. Je loopt de oefenstof door middel 25 verschillende werkvormen. Voor de digitale classroom kun je ook een opdracht downloaden. Hier oefenen we het **Theorie B examen** van het SVH Vinoloog/Sommelier examen. Voor deze les maak je de de opdrachten uit Spanje en Portugal  
**Inclusief nieuwe wereld deel 2 (Azië - Zuid-Afrika - Oceanië)**



### **Les 9 : 4 januari 2025 - Casus uit E-Learning Overige Europa -**

In het E-learning programma staan verschillende themas en magazines met diverse hoofdstukken. Het programma is zorgvuldig samengesteld door onderwijskundige en wijnexperts. Je loopt de oefenstof door middel 25 verschillende werkvormen. Voor de digitale classroom kun je ook een opdracht downloaden. Hier oefenen we het **Theorie B examen** van het SVH Vinoloog/Sommelier examen. Voor deze les maak je de de opdrachten uit NoordWest-Europa -Midden en Oost-Europa.



### **Les 10 : 20 januari 2025 - Casus uit E-Learning Gastronomie -**

In het E-learning programma staan verschillende themas en magazines met diverse hoofdstukken. Het programma is zorgvuldig samengesteld door onderwijskundige en wijnexperts. Je loopt de oefenstof door middel 25 verschillende werkvormen. Voor de digitale classroom kun je ook een opdracht downloaden. Hier oefenen we het **Theorie B examen** van het SVH Vinoloog/Sommelier examen. Voor deze les maak je de de opdrachten uit NoordWest-Europa -Midden en Oost-Europa.



### **Les 11 : 3 februari 2025 - Examentraining Theorie A -**

Het SVH Vinoloog/sommelier examen is een uitgebreid examen die je kennis en begrip van wijn beoordeelt. Het examen bestaat uit drie onderdelen, waaronder een theoretisch examen A (80 meerkeuze vragen) een theoretisch examen B (4 cassusen) en geedeelte.sch Organoleptisch examen (12 wijnen proeven en beoordelen incl spijs advies) Heb je alle drie de examens behaald, dan mag je de officiële titel SVH Register Vinoloog/Sommelier gebruiken.



### **Les 12 : 17 februari 2025 - Examentraining theorie B -**

Ben je op zoek naar een effectieve manier om je voor te bereiden op het **Theorie B examen**? Zoek niet verder! Onze examentraining met meerkeuzevragen is precies wat je nodig hebt. Met onze uitgebreide en gedetailleerde aanpak zorgen we ervoor dat jij optimaal voorbereid bent. Uiteraard bespreken we verschillende antwoorden en keuzemogelijkheden. Succes!

**SVH Vinoloog/sommelier examen : 3 maart 2025**



[www.svhregistervinoloog-sommelier.nl](http://www.svhregistervinoloog-sommelier.nl)

