

# Rooster: Praktijklessen

SVH Vinoloog/Sommelier opleiding



SVH Register  
Vinoloog/Sommelier



Lesdagen 10.00 - 16.00 uur



FOOD WINE HOSPITALITY

## Les 1 : 7 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 : 21 september 2024 - Gastronomie deel 1 -

De juiste wijn-spijscombinatie kan een gerecht naar een hoger niveau tillen. Zo kan een frisse witte wijn de ziltigheid van oesters accentueren, terwijl een stevige rode wijn perfect samengaat met een sappige entrecote. Door rekening te houden met de kenmerken van zowel de wijn als het gerecht, kun je een unieke smaakervaring creëren voor zowel wijn als spijs.

## Les 3 : 5 oktober 2024 - Druivenrassen wit -

Witte druivenrassen worden wereldwijd geteeld en hebben elk hun eigen unieke eigenschappen. Van Europa tot de Nieuwe Wereld, witte druiven floreren in verschillende klimaten en bodemtypes. We bespreken de belangrijkste druivenrassen.

## Les 4 : 19 oktober 2024 - Druivenrassen rood -

Blauwe druivenrassen worden wereldwijd geteeld en hebben elk hun eigen unieke eigenschappen. Van Europa tot de Nieuwe Wereld, blauwe druiven floreren in verschillende klimaten en bodemtypes. We bespreken de belangrijkste druivenrassen.

### 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)



SVH erkende  
opleidingen



### **Les 5 : 2 november 2024 - Mousserend & Versterkt \***

Mousserende en versterkte wijn zijn twee populaire categorieën in de wereld van wijn. Deze wijnen hebben unieke eigenschappen die hen onderscheiden van andere soorten. In deze les zullen we dieper ingaan op wat mousserende en versterkte wijn precies inhouden, en welke kenmerken ze zo speciaal maken. Mousserende en versterkte wijn voegen beide iets speciaals toe aan de wereld van wijn.



### **Les 6 : 16 november 2024 - Nieuwe wereld (Amerika - Zuid-Amerika)**

In de moderne wijnwereld vind je wijngaarden met state-of-the-art technologieën. Denk aan drones die de gezondheid van de druiven controleren, robots die de oogst verzorgen en zelfs kunstmatige intelligentie die helpt bij het maken van de perfecte blend. Deze innovaties hebben niet alleen gezorgd voor efficiëntere processen, maar ook voor een hogere kwaliteit van de wijn.



### **Les 7 : 30 november 2024 - Wijngebieden Frankrijk -**

Frankrijk staat bekend om zijn rijke wijntraditie en diverse wijngebieden. Ben je een liefhebber van wijn en wil je meer ontdekken over de verschillende regio's in Frankrijk? Dan ben je hier aan het juiste adres! In deze les nemen we je mee op een reis door de prachtige wijngebieden van Frankrijk.



### **Les 8 : 14 december\* - Wijngebieden Italië -**

Wanneer je denkt aan kwaliteitswijnen, mag je de wijngebieden van Italië zeker niet overslaan. Italië staat bekend om zijn diverse landschap en rijke culinaire tradities, en dit komt zeker tot uiting in de wijnproductie. In dit artikel nemen we je mee op een reis door de meest fascinerende wijnstreken van het land. Van de glooiende heuvels van Toscane tot de adembenemende schoonheid van Piemonte, hier ontdek je de unieke karakteristieken van elke regio.



### **Les 9 : 11 januari 2025 - Wijngebieden Spanje & Portugal - \***

Wijngebieden in Spanje en Portugal zijn wereldberoemd vanwege hun rijke geschiedenis, uitstekende klimaat en gevarieerde bodems. Deze regio's bieden wijnliefhebbers een overvloed aan smaken en aroma's om van te genieten. Spanje staat bekend om zijn diverse wijngebieden, elk met zijn eigen unieke kenmerken en specialiteiten. Van de beroemde Rioja-regio in het noorden tot Priorat in het oosten en Ribera del Duero in het centrum.

*(ochtend Nieuwe Wereld: Azië - Zuid-Afrika - Oceanië)\**



### **Les 10 : 25 januari - Wijngebieden overige Europa -**

Wijngebieden in metname Noord-Europa, waaronder Duitsland, bieden een rijke verscheidenheid aan wijnen. De geschiedenis van wijnproductie in Europa is rijk en gevarieerd. Eeuwenlang hebben de lokale bevolking en wijnmakers met passie gewerkt aan het verbeteren van de kwaliteit en het ontdekken van unieke smaken. Van oude wijngaarden tot moderne productiemethoden, elke regio heeft zijn eigen verhaal te vertellen.



### **Les 11 : 8 februari 2025 - Gastronomie deel 2 -**

In de wereld van gastronomie worden ingrediënten gekoesterd en behandeld als waardevolle schatten. Chefs gebruiken hun vakmanschap en culinaire vaardigheden om de beste smaken naar voren te brengen. Ze creëren harmonie tussen verschillende ingrediënten en combineren ze op unieke en onverwachte manieren. In deze les gaan we het combineren van wijn en gerecht verder uitdiepen.



### **Les 12 : 22 februari 2025 - Examentraining -**

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 cassussen) 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. .

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

\* Alle ochtend lessen zijn gericht op het verfijnen van jouw proeftechniek m.u.v. les 5 en les 9. Hier komen specifieke thema's aanbod.

