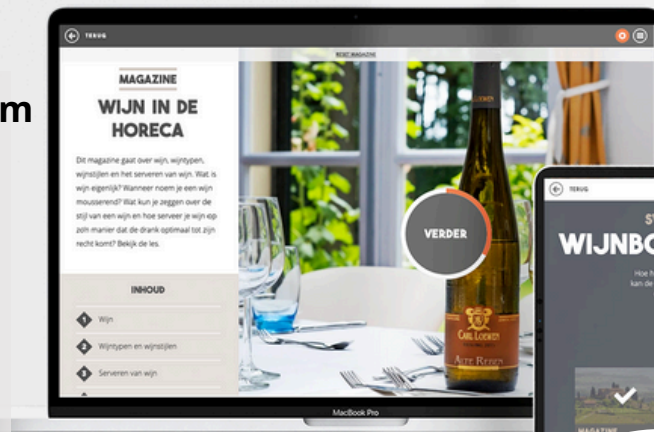


## Rooster: DigitalClassRoom SVH Vinoloog/Sommelier opleiding



SVH Register  
Vinoloog/Sommelier



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



FOOD WINE HOSPITALITY

### Les 1 : 8 september 2025 - Wijnbouw -

Zonder goede druiven is er geen goede wijn. Zonder wijnboer geen wijngaard. Een wijngaard is een met druivenstokken, door wijnboeren gepland 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 2 : 20 oktober 2025 - 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 3 : 17 november 2025 - Casus uit E-Learning Gastronomie -

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 NoordWest-Europa -Midden en Oost-Europa.

### Les 4 : 15 december 2025 - 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

### 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 : 26 januari 2026 - 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



### Les 6 : 23 februari 2026 - 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 7 : 16 maart 2026 - 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 8 : 20 april 2026 - Casus Zuid-Afrika - Australië - Nieuw Zeeland

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 Zuid-Afrika, Australië en Nieuw Zeeland.



### Les 9 : 11 mei 2026 - 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 10 : 15 juni 2026 - Noord en Zuid Amerika -

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 en Zuid Amerika.



### WinemakersTalk

Altijd al willen weten hoe jouw favoriete wijnen worden gemaakt? Elke **2e donderdag** van de maand organiseren wij een exclusief webinar met een gepassioneerde wijnmaker. Tijdens dit interactieve webinar kun jij al je brandende vragen stellen en meer te weten komen over het vakmanschap achter elke fles wijn. De themas voor de WijnmakersTalk kun je vinden op [klik hier](#)

**SVH Vinoloog/sommelier examen : 20 juni 2026**

