

Wijngaardenierscursus 2017.

druivenkweken en wijnmaken - van druivenplant tot glas wijn

Beste lezer, geïnteresseerde wijnliefhebber,

Hierbij de informatie over de cursus "Wijngaardenier –druivenkweken en wijnmaken". Deze cursus is zowel theoretisch als praktisch gericht en behandelt alle facetten van het werk van een wijngaardenier.

De Cursus dagen zijn verdeeld over het gehele seizoen. De eerste dag in februari de laatste in november zodat u tijdens alle belangrijke perioden in de wijngaard aanwezig bent. Op de eerste cursus dag wordt bijvoorbeeld de snoei en vermeerdering van de druiven door genomen. En de U gaat ook daadwerkelijk aan de slag (snoeien, bladplukken, oogsten in onze wijngaard) want daar leer je het meeste van. Want zeg nu zelf snoeien leer je niet uit een boek dat leer je in de praktijk! Vergeet daarom niet een goede snoeischaar mee te nemen en eventueel werkhandschoenen.

De praktische werkzaamheden worden zoveel mogelijk buiten op domein de vier Ambachten beoefend. Koud kan het wel zijn want de wijngaard ligt in de open lucht, houdt u daar wel rekening mee. Warm aankleden dus!

Ik hoop dat u zult besluiten deel te nemen aan deze cursus en beloof u een gezellige, leerzame en interessante cursus. Ik zie uw aanmelding graag tegemoet voor half januari. U kunt het aanmeldingsformulier opsturen, faxen of e-mailen.

Betaling van het cursusgeld dient voor 1 februari 2017 te geschieden door middel van overmaken van het bedrag (€ 275,00) onder vermelding van cursus 2016 en uw naam op onze bankrekening [NL77RABO0360527590 t.n.v. Domein de Vier Ambachten Simonshaven](https://www.rabobank.nl/nl/77RABO0360527590).

U krijgt van ons per e-mail een bevestiging van deelname.

Bij voldoende belangstelling en genoeg deelnemers zal de cursus niet alleen op zaterdag maar ook op de vrijdag direct er voor gehouden worden. **Dit alleen als de groep te groot wordt!** De eerste en laatste dag worden beide op de zaterdag gehouden met de gehele groep!

In het geval van te weinig aanmeldingen (minder dan 10) gaat de cursus niet door. U krijgt dan per e-mail bericht van ons uiterlijk twee weken voor aanvang van de cursus. Eventueel al betaald cursusgeld wordt dan terug gestort op uw rekening.

Hoort u niets van ons dan gaat de cursus gewoon door en bent u welkom op de eerste cursusdag.

Het aanmeldingsformulier zo spoedig mogelijk en uiterlijk voor 1 februari sturen aan: Domein de Vier Ambachten

Biertsedijk(Oost) 8
3212 LB Simonshaven.
tel + fax 0031 (0)181 452172
e-mail: devierambachten@live.nl
Website:

www.agthuysen-wijnbouw.nl



Uitleg over de cursus De cursus over druivenkweken en wijnmaken is speciaal opgezet voor mensen die graag meer over deze onderwerpen willen weten en misschien al met het idee rondlopen zelf met een kleine of grotere (commerciële) wijngaard te gaan beginnen. Zelfs een kleine oppervlakte, de achtertuin of een moestuin kan al gebruikt voor deze boeiende bezigheid. Vooral alle problemen die u tegen kunt komen worden uitvoerig behandeld zoals snoei, ziektes, bemesting, rassenkeuze, oogst en verwerking. Speciale aandacht zal worden besteed aan schimmelresistente rassen, biologische bestrijdingsmiddelen en milieuvriendelijk werken in de wijngaard en wijnmakerij.

Tevens wordt aandacht besteed aan het opzetten van een commerciële wijngaard. Waarop moet gelet worden, waar ligt de afzet, met welke instanties krijg je te maken.

Iedere cursist gaat ook zelf in de wijngaard aan het werk. Om zo de in theorie behandelde onderwerpen onder deskundige leiding in de praktijk te oefenen. U hoeft dus niet in het nette pak te komen!! Trek gerust uw vrijetijdskleding (werkkleding) aan. De sterk op de praktijk gerichte cursus wordt gegeven in wijngaard "Wijndomein de Vier Ambachten". Cursus leider is Fred Lorscheijd, eigenaar van de wijngaard en auteur van meerdere boeken over wijnbouw en fruitteelt. Fred Lorscheijd is bovendien oprichter van het Wijngaardeniersgilde en van de Werkgroep Commerciële Wijnbouw en is al vanaf 1978 met wijnbouw in Nederland bezig. De cursus bestaat uit 6 lesdagen gehouden op zaterdag (en eventueel, bij zeer veel aanmeldingen, op vrijdag) van 10 tot 16 uur. Tussen de middag is er een pauze voor de lunch van ongeveer een uur waarvoor u zelf dient te zorgen (dus wat brood o.i.d. meenemen!). Voor koffie en thee zorgen wij.

Bij voldoende aanmeldingen wordt de groep opgesplitst in een zaterdag en vrijdag groep. Er kan dan in overleg gekozen worden voor een hobby en commerciële lesgroep of een groep voor mensen met wijngaarden in het buitenland. Dit wordt besloten op de eerste cursusdag. **De laatste cursus dag wordt echter weer alleen op zaterdag gehouden** met de complete groep!

De cursusdagen bestaan uit een theorie en een praktijk gedeelte. 's Ochtends worden eerst de diverse onderwerpen besproken waarna deze 's middags voor zover mogelijk in de praktijk worden beoefend. Als lesboek voor deze cursus wordt het "Het nieuwe Handboek Druiven" gebruikt (aan te schaffen via ons, € 19,50, of via de reguliere boekhandel) aangevuld met een uitgebreide syllabus. Op de 6e cursusdag kunnen de cursisten deelnemen aan een uitgebreide wijnproeverij van wijnen uit verschillende streken en van verschillende druivenrassen. De theorie van de laatste cursusdag zal onder andere bestaan uit een repetitie van de lesstof van voorgaande vijf lesdagen en het uitreiken van de certificaten aan de cursisten die alle lessen hebben gevolgd.



Data **1e lesdag - zaterdag 18 februari 2017** (bij extreem slecht en koud weer 18 maart) lesstof - wintersnoei en vermeerdering van de druivenstok, geleidingsystemen en onderstammen. Praktijk - snoeien van de druivenstokken. **Snoeischaar meenemen!** Bij matig tot strenge vorst (minimaal - 5 graden C (of kouder) wordt de eerste dag een maand verschoven naar 21 maart 2016!



2e lesdag - zaterdag 22 april lesstof - grondsoorten, perceel keuze, bodemwater, klimaat, bodembewerking, beschutting en rassenkeuze. Praktijk - aanplant van de wijngaard, palen en draden plaatsen, indien mogelijk aanplanten. **Schop/spade meenemen.**

3e lesdag - zaterdag 24 juni lesstof - opkweken van de jonge aanplant, zomersnoei en bladdunning, krenten van tafeldruiven, ziektebestrijding, bemesting. Praktijk - Zomersnoei, opbinden en bladdunning. **Proeven van mee gebrachte, door deelnemers, zelfgemaakte wijnen**



4e lesdag - zaterdag 26 augustus

lesstof - oogstbescherming (vogels, wespen, suzukivlieg), rijpings-snoei, voorbereiding voor de oogst, inrichting wijnmakerij, wijnmaken. Praktijk - afhankelijk van het weer en de rijpheid van de druiven, trosdunning **Snoeischaar mee nemen!**



5e lesdag - zaterdag 3 oktober

lesstof - wijnmaken, suiker en zuur meten, speciale wijnen en de bereiding. Praktijk - oogsten en verwerking, **Snoeischaar mee nemen!**

6e lesdag - zaterdag 19 november. lesstof - machines voor het wijnmaken, bottelen en tijd om tegen gekomen problemen op te lossen, Tevens de mogelijkheid om (zelfgemaakte) wijnen door te proeven. Repetitie en uitreiken van de certificaten. Praktijk – grote wijnproeverij

Als u zelf een wijngaard wilt beginnen is het verstandig een plattegrond van het perceel te maken. Verder heeft u een bodemanalyse nodig. Neem deze gegevens mee dan kunnen we tijdens de cursus uw plannen bespreken en een advies geven over bodembewerking, onderstammen en rassen.

Heeft u een onbekende druif in de tuin staan neem dan in de zomer, 3e of 4e lesdag, wat bladeren, een groeipunt en een gemiddelde tros mee. We kunnen dan proberen te achterhalen welk ras het is. Komt u problemen of ziektes tegen, neem deze dan mee voor een advies.



Maakt u zelf al wijn neem dan op de **3e cursusdag** een of meerdere flessen mee om te laten proeven. Ook minder geslaagde wijnen zijn zeer welkom, juist daarvan kunnen we met z'n allen veel leren.

Cursus benodigheden:

Voor deze cursus hebt u nodig: een snoeischaar, eventueel werkhandschoenen en werkkleding, het Nieuwe Handboek Druiven, pen en papier en voor de eerste en laatste cursusdag warme kleding!

Cursusprijs

De prijs voor deze cursus van 6 dagen is slechts € 275,00. Deze prijs is inclusief koffie of thee, wijnproeverij en syllabus, maar exclusief het Nieuwe Handboek druiven dat voor rond de € 19,50 bij ons kan worden aangeschaft. De cursusprijs dient voor 1 februari betaald te worden door middel van overmaking op giro nummer NL77RABO0360527590 op naam van Domein de Vier Ambachten Simonshaven onder vermelding van cursus 2016 en uw naam. Geheel of gedeeltelijke teruggave van het bedrag (voor niet gevolgde lessen) is niet mogelijk. Korting voor gelijktijdige deelname van partners, familie of vrienden wordt niet gegeven.

Locatie

Wijndomein de Vier Ambachten is te vinden aan de Biertsedijk Oost 8, 3212 LB Simonshaven op het Zuid-Hollandse eiland Voorne-Putten (tussen Spijkenisse en Hellevoetsluis)

De oudere routeplanners werken vaak niet of slecht naar ons toe. Voer Biertsedijk 3 in en rij ca 500 m verder door daar vind u ons links van de weg. **Google maps** weet ons al wel te vinden!

Vanaf Rotterdam via de A15, na de Botlektunnel afslag Geervliet, linksaf naar Geervliet, brug over, na brug rechts naar Geervliet. Bij stoplichten Geervliet linksaf, Polderweg op. Weg volgen, links eerst meertje en direct daarna links hoge populierenhaag en wijngaard.

Vanaf richting Zeeland over de Haringvlietdam via de N 59 richting Rotterdam, afslaan op de N 218 richting Zwartewaal, doorrijden tot aan stoplichten Geervliet, daar rechtsaf de Polderweg op. Weg volgen, links eerst meertje en direct daarna links hoge populierenhaag en wijngaard.

Kijk voor routebeschrijving en wegenkaart ook op onze website www.agthuysen-wijnbouw.nl



Aanmeldingsformulier Wijngaardenierscursus 2017

Achternaam:

voornamen :

Adres: straat

postcode plaats

telefoon nummer

e-mail adres

geboortedatum

vooropleiding indien van toepassing

hoe heeft u over deze cursus gehoord?

krant maandblad of weekblad

internet anders

via een vriend of kennis

Waarom wilt u aan deze cursus deelnemen?

Mijn interesse gaat uit naar:

tafeldruiven kweken

wijndruiven kweken

wijnmaken

Datum

handtekening en naam

Opsturen z.s.m. maar uiterlijk voor 1 februari naar:

Wijndomein de Vier Ambachten

Biertsedijk(Oost) 8

3212 LB Simonshaven

of mailen naar

devierambachten@live.nl

