



Wijngaardenierscursus 2010.

druivenkweken en wijnmaken -
van druivenstek tot glas wijn

Geachte lezer,

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 maart 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 te geschieden door middel van overmaken van het bedrag (€ 250,00) op onze giro rekening 4012978 t.n.v. Wijngaard de Agthuysen Zuidland. 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 is 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:
Agthuysen Wijnbouw

Stationsweg 55a
NL 3214 VJ Zuidland
tel + fax 0031 (0)181 452172 - tel wijngaard 0031 (0)181 452957
e-mail: agthuysen.zuidland@zonnet.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.

Vooraf 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 (waarvoor u zelf dient te zorgen, dus wat brood o.i.d. meenemen!) van ongeveer een uur. 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. Aan het eind van de dag is er als er tijd over is een half uurtje na bespreking onder het genot van een glaasje wijn, koffie of thee. Waar nodig zal de theorie verduidelijkt worden met powerpoint-presentaties.

Als lesboek voor deze cursus wordt het “Handboek Druiven” gebruikt aangevuld met een uitgebreide syllabus.

Op de 6^e cursusdag kunnen de cursisten deelnemen aan een 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

1^e lesdag - zaterdag 13 februari 2010 (bij extreem slecht en koud weer 14 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 14 maart 2010!

2^e lesdag - zaterdag 24 april (+ vrijdag 23 april)

lesstof - grondsoorten, perceel keuze, bodemwater, klimaat, bodembewerking, beschutting en rassenkeuze.

Praktijk - aanplant van de wijngaard, palen en draden plaatsen, **Schop/spade meenemen.**

3^e lesdag - zaterdag 13 juni (+ vrijdag 12 juni)

lesstof - opkweken van de jonge aanplant, zomersnoei en bladdunning, krenten van tafeldruiven, ziektebestrijding, bemesting.

Praktijk - Zomersnoei, opbinden en bladdunning. ***Proeven mee gebrachte door deelnemers zelfgemaakte wijnen***

4^e lesdag - zaterdag 28 augustus (+ vrijdag 27 augustus)

lesstof - oogstbescherming (vogels, wespen), rijpingssnoei, voorbereiding voor de oogst, inrichting wijnmakerij, wijnmaken.

Praktijk - afhankelijk van het weer en de rijpheid van de druiven, trosdunning **Snoeischaar mee nemen!**

5^e lesdag - zaterdag 9 oktober (+ vrijdag 8 oktober)

lesstof - wijnmaken, suiker en zuur meten, speciale wijnen en de bereiding.

Praktijk - oogsten en verwerking, **Snoeischaar mee nemen!**

6^e lesmiddag - zaterdag 20 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 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 3^e 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 benodigdheden:

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

Cursusprijs

De prijs voor deze cursus van 6 dagen is slechts € 250,00. Deze prijs is inclusief koffie of thee, wijnproeverij en syllabus, maar exclusief het Handboek druiven dat voor slechts € 25,00 (normale prijs 27,50) bij ons kan worden aangeschaft.

De cursus prijs dient voor 1 februari betaald te worden door middel van overmaking op giro nummer 4012978 op naam van wijngaard De Agthuysen Zuidland.

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 8 3212 LB Simonshaven op het Zuid-Hollandse eiland Voorne-Putten (tussen Spijkenisse en Hellevoetsluis)

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

