



MAGISTER VINI®

Nieuwe, uitgebreide opleiding vanaf september 2023

Het diploma Magister Vini® is het hoogste Nederlandse professionele wijndiploma. De titel Magister Vini is wettelijk beschermd. Degene die de titel Magister Vini mag dragen heeft aangetoond alle bedrijfseconomische aspecten van een internationaal opererend bedrijf in de wijnsector te kunnen beheersen.

De Wijnacademie heeft in samenwerking met de SDEN een vernieuwde 2-jarige opleiding opgezet met internationale docenten en sprekers.

Het aantal lessen is flink uitgebreid naar 15 lesdagen in Soesterberg en 5 online lessen van internationale sprekers. Nieuwe thema's komen aan bod zoals: online wijnhandel, wijnbouw op grote hoogte, category management voor retail, wijnverkoop in horeca en nog meer...

Daarnaast is er extra begeleiding ingepland voor de theoretische- en proeftechnische examens

Examens:

MAGISTER VINI® is een Nederlandse opleiding, met Nederlandstalige examens.

Programma en tijdsduur

Er zijn 15 lesdagen in twee jaar in Kontakt der Continenten te Soesterberg.

Daarnaast zijn vijf online lessen ingepland. Deze duren twee uur en vinden in de avonden plaats.

De start van deze opleiding is september 2023, het einde is juli 2025.

Inhoud van de opleiding

1. Druivenrassen & ampelografie – docent: Lars Daniëls
2. Wijnbouw & klimaat – docent: Gerhard Horstink
3. Viticultural practices to enhance wine quality – docent: Kees van Leeuwen
4. Het concept terroir – docent: Lars Daniëls
5. Aroma's en smaken van wijn – docent: Lars Daniëls
6. Impact of Yeast on Winemaking and Sensory Composition of Wines – docent: Prof. Dr. Ulrich Fischer
7. Bourgondische vinificatie – docent: Karel de Graaf
8. Oenologische procedés – docent: Gerhard Horstink
9. Nederlandse wijnbranche – docent: Joris Snelten
10. The Global Business of Wine – docent: Maria Castroviejo
11. Klimaatverandering en wijnbouw – docenten: Lars Daniëls en Job de Swart
12. Wijn & wetenschap – docent: Jamie Goode
13. Wijnproefkunde stille wijnen, mousserende wijnen, versterkte wijnen docent: Udo Göebel
14. Analytische proefnotities maken – docenten: Magda van der Rijst en Job de Swart
15. Bulkwijnen: inkoop, selectie en verkoop – docent: Frank Donker
16. Wijn & Horeca: selectie en wijnkaart opstellen – docent: Roy Pegrin
17. Category Management voor retail – Dirck Vanhorenbeeck
18. Online wijnhandel – Spike Huisman

Specialistische presentaties (online) seminars:

- I. Wijnbouw op grote hoogte - Laura Catena
- II. Duurzaamheid & wijnbouw - Miguel Torres Sr.
- III. Natural wine making – Jamie Goode
- IV. Fouten in wijn – Lars Daniëls
- V. Social Responsibility & juridische, maatschappelijke en politieke onderwerpen binnen de wijnbranche

Facultatieve studiereizen

- a. Studiereis naar Duitsland, met bezoek aan Campus Neustadt, Julius Kuhn Institut en diverse producenten
- b. Wijngaardbezoek in Zuid-Limburg; over de praktijk van wijnbouw