

Wijncursus in Portugal



The Winemaker – Wijn maken in theorie en praktijk

Cursus data: 21-26 September 2025
(in de oogsttijd)

De wijn cursus in september (in de oogsttijd) omvat hands-on oogst- en productieactiviteiten naar gelang de voortgang van de oogst. Daarom zal de cursus in september een flexibel programma hebben.

Wie van wijn houdt maar een stap verder wil gaan dan alleen proeven en drinken, is bij The Winemaker aan het juiste adres. De zesdaagse cursus 'Wijn maken in theorie en praktijk' bij The Winemaker is de ultieme praktijkcursus voor wijnliefhebbers die de kunst van het wijn maken zelf willen begrijpen en beheersen.

The Winemaker Maarten van Luyt heeft een zeer uitgebreide ervaring opgedaan in wijngebieden over de hele wereld. Al meer dan tien jaar woont hij in een van de meest bijzondere wijnregio's: de Douro, een regio opgenomen in de UNESCO Werelderfgoedlijst.

Maarten's enthousiasme en kennis maken hem de ideale bron van inspiratie en informatie voor iedereen die kennis wil maken met de wijnproductie. In de zesdaagse cursus

wijn maken neemt Maarten u mee door het hele wijnproductieproces en krijgt u een grondig inzicht in hoe de wijnen worden geproduceerd. Van de behandeling van de wijngaard tot de productieactiviteiten in de wijnmakerij. Uiteraard komt ook het ruiken, voelen en proeven van de Portugese wijnen en port aan bod.

De cursuslocatie en B&B liggen letterlijk aan de rand van de wijngaard. De theorie over groei, bloei en oogst is dan ook meteen een praktijkervaring.

Door de unieke samenwerking tussen de Portugese wijnboeren wordt er een educatief bezoek gebracht aan een van de klassieke wijngaarden en wijnhuizen in de regio. Portugal en de Douro staan bekend om de Portwijnen. Daarom maakt ook het proces van het maken van Port deel uit van het cursusprogramma.

Na deze cursusweek weet u hoe wijnen worden geproduceerd in Portugal volgens zowel traditionele als moderne technieken. Aan het einde van de cursus brengt u het geleerde in praktijk door zelf een wijn te blenden en bottelen (en mee naar huis te nemen).

Programma

Dag 1: zondag

- Inchecken op de Quinta
- Groepsintroductie
- BBQ Diner op de Quinta

Dag 2: maandag

- Basistheorie wijn maken (wit en rood)
- Lunch op de Quinta
- Witte wijn maken in detail – nobelrot
- Introductie en proeverij witte wijn (bijv. zoet, bubbels, droog)
- Diner (optioneel)

Dag 3: dinsdag

- Ontdekking van de wijngaard en seizoensgebonden activiteiten (snoeien/pluk)
- Lunch op de Quinta
- Rode wijn maken in detail
- Introductie en proeverij rode wijn (bijv. vol, elegant, fruitig)
- Diner op de Quint

Dag 4: woensdag

- Post-productie activiteiten (bijv. opslag, conservering, kurk, vaten)
- Bezoek wijnmuseum Sao Joao da Pesqueira
- Lunch picknick
- Vrije middag

Dag 5: donderdag

- Port productie en proeverij
- Lunch
- Port tour bij Quinta de Bomfim
- Rabelo boottocht op de Douro rivier
- Diner in een lokaal restaurant in de haven van Pinhao

Dag 6: vrijdag

- Blend je eigen wijn (om mee naar huis te nemen)
- Lunch op de Quinta
- Cursus examen
- Certificaten uitreiken