



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 met actuele thema's zoals duurzaamheid en wijnbouw, online wijnhandel, wijnbouw op grote hoogte en juridische, maatschappelijke en politieke thema's binnen de wijnbranche. Daarnaast is er extra begeleiding om te slagen voor de theoretische en proeftechnische examens.

Examens:

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

Programma en tijdsduur

Er zijn 13 lesdagen in twee jaar in Kontakt der Kontinenten te Soesterberg.

Daarnaast zijn 6 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

Specialistische presentaties (online) seminars:

- I. Wijnbouw op grote hoogte - Laura Catena
 - II. Duurzaamheid & wijnbouw - Job de Swart
 - III. Natural wine making – Jamie Goode
 - IV. Fouten in wijn – Lars Daniëls
 - V. Category Management voor retail – Dirck Vanhorenbeeck
 - VI. Online wijnhandel - Spike Huisman
 - VII. Social Responsibility & juridische, maatschappelijke en politieke onderwerpen binnen de wijnbranche
 - VIII. (Europese) Wijnwetgeving
-

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