

The background of the entire page is a soft-focus image of numerous small, pinkish-orange bubbles, similar to those in a glass of sparkling wine. In the top right corner, there are three overlapping circles in shades of pink, magenta, and orange. In the bottom right corner, there is a logo consisting of three overlapping circles in shades of orange, pink, and magenta, followed by the text 'WINEFLIGHT®'.

PROEVEN ALS EEN VINOLOOG

Altijd als eerste op de hoogte van
nieuwe workshops en acties?

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief!



www.wineflight.nl

Colofon

Dit werkboek is een uitgave van Wineflight BV

Wineflight BV
Van Brakelstraat 97
3012 XW Rotterdam
Mail ons op: info@wineflight.nl

Boek jouw (wijn)opleiding op www.wineflight.nl

Copyright®	2026 Wineflight BV
Uitgever	Wineflight BV
Auteur(s)	Francie Peters & Simone van den Berg
Druk	2 ^e druk
Vormgeving	Suzanne van der Biezen, Bureau Rockers

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Wineflight BV. Ondanks alle aan de samenstelling van deze uitgave bestede zorg kan Wineflight BV niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die het gevolg is van enige fout in deze uitgave.

Voorwoord

Dit boek bevat proefformulieren die worden gebruikt door Wineflight tijdens de vinologenopleiding. We raden je daarbij aan om een proefgroep te starten. Zo kan je met behulp van die proefformulieren het proeven nog vaker in de praktijk brengen. Dat is leuk om meer dan één reden. Niet alleen kun je dan jouw proefervaring bespreken met anderen, je doet zo ook vaak nieuwe vrienden op. Zo beleeft onze eigen proefgroep dit jaar het 12,5-jarig jubileum! Wij zijn alleen daarom al erg dankbaar dat wij in 2011 de Vinologenopleiding hebben doorlopen en wij hebben daar heel veel plezier aan beleefd. Toch knaagde het ook wel eens, hoe zou een opleiding op dat niveau er uit zien als wij zelf aan het roer zouden staan? Na jaren dagdromen hebben wij in 2022 doorgepakt. Wineflight zag het levenslicht en het boek met proefformulieren dat je nu in je hand hebt is daar een direct resultaat van. Die formulieren kennen een andere indeling dan je gewend bent en dat zal voor sommigen best even wennen zijn. Het is een combinatie van wat wij hebben geleerd bij de Wijnacademie, WSET en Peter Klosse en natuurlijk een beetje van ons zelf.

Meest belangrijke is dat wij het belang van blind kunnen proeven flink hebben afgeschaald. Als je namelijk de vraag: 'wat zit er in het glas?' centraal stelt, dan wordt proeven vaak een soort gokspel. In onze proefgroepen hebben wij gemerkt dat we het vaker niet goed hebben dan wel. Naar onze mening draait het daar ook niet om. Daarom willen wij vooral vergelijkend proeven in, jawel wineflights, waarin je meerdere wijnen tegelijk proeft. Dat lijkt ingewikkeld, maar valt in de praktijk reuze mee. Iedere flight kent een specifiek thema. Als eerste proef je de 'maatfles'; dat is een fles die perfect past bij het thema van die flight. Daarna proef je 2 of 4 andere wijnen die betrekking hebben op datzelfde thema. Je weet dus al welke wijnen in je glas zitten en hoe ze volgens de theorie zouden moeten ruiken en smaken. De focus in de proefsessie ligt op de vraag of je de theoretische beschouwingen herkent in de wijn en wat nu precies de verschillen en overeenkomsten zijn met de andere wijnen uit de flight. Aan het einde van de proefsessie kan je dan een flight 'blind' doen, niet om te raden wat er in het glas zit, maar om er achter te komen of je de wijnen die je eerder op de avond geproefd hebt kunt herkennen.

In dit boek tref je proefformulieren aan voor de maatflessen en de verschillende flights. Om je te helpen bij het correct invullen van het formulier hebben wij per onderdeel verduidelijkt wat de bedoeling is.

Dus ontkurk die flessen maar en ga aan de slag, wij wensen je daarbij veel proefplezier!

Wij wensen je heel veel plezier en succes!
Simone en Francie



Inhoudsopgave

Voorwoord	3
De Wineflight proefmethode	5
Het Wineflight proefformulier	6
1. Glaskeuze	6
2. Uiterlijk	7
3. Geur en smaak.....	8
4. Bewaartermijn	9
5. Structuur.....	10
6. Wijn/spijs	12
7. Kwaliteit.....	13
Over de wijn	14
Mijn cijfer	16
Overzicht druivensoorten	18
Proefformulieren	19
Proefformulieren “Vinoloog van Wineflight”	
Formulieren maatwijnen	
Formulieren blinde flight	

De Wineflight proefmethode

Tijdens de lesdagen van Wineflight staat het proeven centraal. Proefsessies binnen Wineflight hebben een praktisch en vergelijkend karakter. Voor elk thema wordt een 'maatfles' uitgekozen. Die maatfles geldt als ijkpunt voor de andere wijnen die binnen een thema worden geproefd. De wijnen worden dus niet alleen getoetst aan het centrale thema, maar ook aan de specifiek uitgezochte maatwijn. In de meeste modules worden 25 wijnen geproefd. De dag wordt gestart met een flight van de 5 maatwijnen die blind geproefd worden. Hierna volgen 5 flights van 3 wijnen (1 maatwijn en 2 vergelijkende wijnen). In de afsluitende flight zullen de 5 maatwijnen van die dag blind worden ingeschonken en toetsen we of de cursisten de juiste kenmerken aan de juiste wijn kunnen verbinden. Theorie is uiteraard ook belangrijk, maar het is niet altijd nodig om de theorie klassikaal te behandelen. Daarom wordt de meeste theorie van tevoren aan studenten ter beschikking gesteld in de digitale leeromgeving van Wineflight. Tijdens de les kunnen daarover uiteraard vragen worden gesteld aan de docent, maar in principe wordt die stof wordt niet nogmaals in de les behandeld. Op die manier kan het optimale uit elke lesdag worden gehaald. De theorie die tijdens de les aan de orde komt is dus niet eerder behandeld.

De Wineflight vinologenopleiding gaat 2 keer per jaar van start: in januari en in september. In totaal zijn er 20 lesdagen met allerlei verschillende thema's. Na afloop kun je examen doen en als je daarvoor slaagt krijg je de titel: vinoloog van Wineflight. Op onze website tref je de datumladders aan met de bijbehorende thema's!

** Modules waarin wordt afgeweken van het schema met 5 maatwijnen worden met een asterix benoemd*



Overzicht druivensoorten

Op Vinologenniveau wordt het aantal druiven dat je geacht wordt te kennen weer uitgebreid. Weet dat je de volgende druiven of druivenblende tegen kunt komen op je examen. No worries: alle druiven gaan langskomen en sommigen meer dan eens! In 'Proeven als een pro' kom je al deze druivenrassen en hun beschrijvingen tegen. Ga je proeven met je proefgroep, controleer dan of je de genoemde kenmerken herkent!

Druivensoorten wit

Airen	Pedro Ximenez
Albarino	Pinot Blanc
Chardonnay	Pinot Gris / Pinot Grigio
Chenin Blanc	Prosecco / Glera
Furmint	Riesling
Gewurtztraminer	Sauvignon Blanc
Gruener Veltliner	Sémillon
Macabeo / Viura	Torrontes
Muscadet	Trebbiano / Ugni Blanc
Muscat / Moscatel	Verdejo
Muller Thurgau	Verdicchio
	Viognier

Druivensoorten rood

Barbara	Mourvedre / Monastrell
Blaufrankisch	Nebbiolo
Cabernet Sauvignon	Negroamaro
Cabernet Franc	Nero D'Avola
Carignan	Pinot Noir / Spatburgunder
Carmenere	Pinotage
Dolcetto	Primitivo
Gamay	Sangiovese
Grenache	Syrah / Shiraz
Malbec	Tempranillo
Merlot	Zinfandel
Montepulciano	Zweigelt

Blends

Sauvignon - Sémillon
Cabernet - Merlot (Bordeaux)
Cabernet - Shiraz
Zuid Franse GSM blend
Syrah - Grenache, Syrah - Cabernet, Syrah - Viognier

