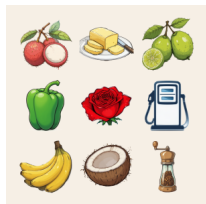
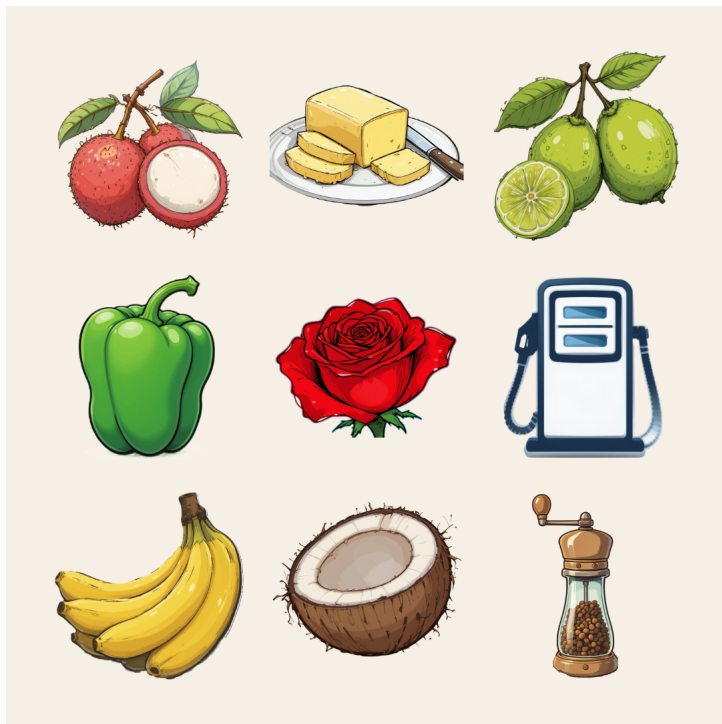


9/9: Masterclass Smaak & Aromaleer by The Art of Tasting (UITVERKOCHT)



Dit event is helaas uitverkocht. Hoe ruiken esters en terpenen? Hoe ontstaat de karakteristieke petroleumgeur in Riesling? Leer over aromastoffen tijdens deze masterclass met Sietze Wijma van The Art of Tasting.

Waardering Nog niet gewaardeerd

Prijs

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Fabrikant [Barrel Wijn](#)

Beschrijving

Dit event is helaas uitverkocht. Op de hoogte blijven van onze events? [Schrijf je](#) in voor onze nieuwsbrief!

Masterclass Smaak & Aromaleer in witte wijn door Sietze van The Art of Tasting dinsdag 9/9/2025

- Datum: dinsdag 9 september
- Tijd: 19:30 tot +/- 21:30 uur
- Locatie: Barrel Wijn
- Kosten: € 65 p.p.

Aroma- en smaakcomponenten in witte wijn

Hoe ruiken esters en terpenen? Hoe ontstaat de karakteristieke petroleumgeur in Riesling? Leer over aromastoffen tijdens deze masterclass met Sietze Wijma van The Art of Tasting.

Honderden verschillende aroma- en smaakstoffen zijn geïdentificeerd in wijn. Deze zijn te herleiden tot verschillende druivenrassen, vinificatietechnieken en micro-organismen.

Tijdens deze praktische masterclass krijg je uitleg over tien stoffen die een belangrijke rol spelen in witte wijn. Ook leer je deze stoffen herkennen door te proeven. Voorbeelden zijn diacetyl, 4-MMP en TDN.

Hoe gaat dit in zijn werk? Je ontvangt elf glazen van dezelfde, neutrale basiswijn, waarbij aan tien van deze glazen een unieke stof is toegevoegd. Eén glas functioneert als referentiewijn en heeft geen toevoeging. Nadat de tien proefmonsters zijn besproken, leer je ze blind benoemen tijdens een test. Er wordt afgesloten met een activiteit waarbij enkele van de wijnen gemengd worden.

Over Sietze

Sietze Wijma is een wijn- en bierfanaat en eigenaar van The Art of Tasting. Hij geeft unieke cursussen in wijnproeven, waarbij hij uitlegt hoe wijnaroma's ontstaan en hoe deze te herkennen zijn. De cursussen zijn te volgen op verschillende locaties wereldwijd. Voorheen werkte hij voor een producent van aromastoffen in Engeland. Sietze heeft een MSc in Sensory Science aan de Universiteit van Wageningen, behaalde het WSET4-diploma en is Advanced Cicerone®.

Beoordelingen

Er zijn geen nog geen recensies voor dit artikel.