

BASISCURSUS WIJNMAKEN 2023

Het Zeeuws amateur wijnmakersgilde **LUCTOR et FERMENTO** organiseert ook in 2023 een cursus **Wijnmaken voor Beginners**, waarin de basisvaardigheden voor het zelf maken van (vruchten)wijnen worden aangeleerd.

Plaats: Gebouw Molenvaete, Vroonlandseweg 140, te Kapelle
Tijd: 7 avonden van 19.30 tot 22.00 uur en 1 zaterdag ochtend.

Data:	Donderdag	21	september
	Donderdag	28	september
	Zaterdag*	30	september
	Donderdag	5	oktober
	Donderdag	12	oktober
	Donderdag	26	oktober
	Donderdag	16	november
	Donderdag	30	november

*Op **zaterdag 30 september**, werken we van 9.00 uur tot 12 uur, de cursisten maken dan zelf appelsap, waarvan ieder gedurende de cursus zijn / haar eigen appelwijn maakt.

Met een eigen gildelokaal, èn doordat de cursusleiders geen vergoeding vragen, kunnen we deze cursus aanbieden tegen een zeer lage prijs:

De kosten voor deze cursus bedragen €55.-.

Hierbij is inbegrepen een fles met 5 ltr. appelsap, een stop met waterslot, alle benodigde toevoegingen het bijbehorende cursusboek

>Na deze cursus bent u in staat om zelfstandig wijn te maken.<

Om effectief en prettig te kunnen werken, hebben wij gekozen voor een maximum van 20 deelnemers.

Opgeven voor 16 september 2023 bij

e-mail : cursusleiding@luctoretfermento.nl

Wij nemen van te voren contact met u op.

Bezoek ook onze website www.luctoretfermento.nl

Mocht u na de cursus lid willen worden van ons gilde, dan bent u van harte welkom.

Dit is echter niet verplicht om de cursus te volgen.

De contributie voor dit lidmaatschap bedraagt € 27.50 per jaar.