

Het wijnsymposium kadert binnen het project 'Chemie en Cultuur'. Chemie en Cultuur werkt rond de thema's bier en wijn.

Geïnteresseerden kunnen surfen naar

[www.chemieencultuur.be](http://www.chemieencultuur.be).

C2 is een initiatief van:



in samenwerking met:



## Kosten deelname

inclusief syllabus, lunch en wijndegustatie

35 Euro

storten op rekeningnummer:

786-5485840-86

uiterlijk tot 1 december 2010 op bankrekening  
t.a.v. KHLeuven, Herestraat 49, B-3000  
Leuven met vermelding van Wijnsymposium  
en uw naam (werkgever/bedrijf)

U dient zich tevens op te geven (naam,  
werkgever, vereniging) bij Herman Faes

[wijnsymposium@khleuven.be](mailto:wijnsymposium@khleuven.be)

## Organisatoren: KHLeuven

*Herman Faes*

*Tessa Avermaete*

## Medewerkers:

*Greet Schoofs, Robrecht van Goolen en Lieve  
Houben*



# WIJNSYMPIOSIUM

18 December 2010



**locatie:**  
**Departement G&T**  
**Campus Gasthuisberg**  
**Aula Da Vinci**

Herestraat 49  
B-3000 Leuven

# VAN WIJNRANK TOT WIJN

Op zaterdag 18 december vindt in Leuven een wijnsymposium plaats. We bieden een gevarieerd programma aan over wijnbouw, vinificatie en uiteraard hoort daar ook een proeverij bij.

## ONTVANGST EN KOFFIE

9.30 U

## RUDI CAMERLYNCK

10.00 U

*“Spore-elementen en totale voeding voor de wijnplant”*

BMS Micro-Nutrients is sinds 1982 gespecialiseerd in de productie van gechelateerde sporenelementen (B,Co,Cu,Fe,Mn,Mo,Zn) en bladmeststoffen.

## PIETER VAN GOIDSENHOVEN 10.30 U

*“Hoe de wijngaard gezond houden?”*

Wijnbouwer Pieter Van Goidsenhoven van Domein Chartreuzenberg te Holsbeek komt vertellen over snoei, bodembewerking en groenbemesting.

## HUGO BERNAR

11.00 U

*“Is het nu Biowijn of wijn van druiven uit de biologische teelt?”*

Wijnbouwer Hugo Bernar van Hageling Wijnbouw te Tienen vertelt over zijn ervaring met de ecologische wijze van telen.

## PAUL VLEMINCKX

11.30 U

*“Mijn Chardonnay Meerdael”*

Wijnbouwer Paul Vleminckx van Chardonnay Meerdael in Oud-Heverlee vertelt over de ontwikkeling van zijn domein en zijn mousserende wijn.

## LUNCH

12.00 U

## PATRICK DIRINCK

13.00 U

*“GC-MS profilering en MS-Nose technologie voor objectieve aromakaracterisering en kwaliteitsevaluatie van wijn”*

Patrick Dirinck van de KaHo Sint-Lieven, Gent vertelt over de expertise opgebouwd rond MS-Nose technologie en aromakaracterisering van wijn.

## LUK DAENEN

13.30 U

*“Aromabeheersing in wijn: verborgen terpenen en Brett aroma”*

Luk Daenen doet onderzoek in het labo centrum van Levensmiddelen en microbiële technologie van Delvaux (KUL).

## KRISTOF VAN HECKE

14.00 U

*“Macération carbonique: gisting zonder zuurstof”*

Kristof Van Hecke, verbonden aan de KUL, vertelt over de specifieke aroma's die vrijkomen tijdens koolzuurmaceratie.

## HERMAN FAES

14.30 U

*“Een tocht door het Hageland”*

Herman Faes, verbonden aan de KHL, vertelt over zijn ervaringen bij zijn rondreis door het Hageland die hij in boekvorm heeft neergeschreven.

## WIJNDEGUSTATIE MET MARIO SMET

Mario Smet, verbonden aan de KUL, leidt de wijndegustatie en geeft tekst en uitleg.

