

Vacature: Keldermeester / Technisch Oenoloog (32–40 uur)

Locatie: Domein Holset – Holset, Zuid-Limburg

Dienstverband: 32–40 uur per week

Startdatum: bij voorkeur 1 augustus of 2025 of 1 september

Deze vacature heeft twee gezichten:

- Je komt te werken bij een swingend bedrijf dat haar ambitie als BruisendWijnHuis van de Lage landen langzaam maar zeker inneemt. Er werken jonge gedreven mensen met hart voor wijnwijnwijn.
- Die top wijnen komen er alleen als er in de wijnmakerij (en wijngaard) heel nauwgezet, punctueel werk wordt geleverd. Daar kom jij ‘in de picture’.

Domein Holset is een pionier in de Nederlandse mousserende wijnbouw. In het Zuid-Limburgse heuvelland verbouwen we op 12,5 hectare druiven en produceren we jaarlijks ca. 50.000 flessen mousserende Limburgse kwaliteitswijn. We verkopen onze wijnen direct aan goede gastronomie en aan gasten op het domein. Vakmanschap en duurzaamheid staan centraal. Door onze focus op mousserend maken we de keuzes die leiden tot top-bubbels

Met deze functie sta je dus niet alleen in het hart van ons bedrijf. Neem je je verantwoordelijkheid, handel je proactief en ben je leergierig...? Dan kwalificeer je je voor een stoel aan de MT tafel. Daar komt alles van Domein Holset samen: Onze, 12,5 hectare wijngaard, wijnmakerij en wijnen, ons boutique hotel en de schitterende locatie die we delen met (top)chefs, sommeliers, vinologen, hotelgasten en bezoekers.

Wij zoeken een **vakbekwame proactieve keldermeester / technisch oenoloog** die onze mousserende wijnen van wijngaard tot fles begeleidt. Ben jij technisch onderlegd, werk je super precies en hygiënisch en heb je ervaring met wijn maken? Dan maken we graag kennis met je.

Heb je ervaring met het maken van mousserende wijnen volgens méthode traditionnelle? Dan heb je helemaal een streepje voor.

Jouw functie

Als Keldermeester & Technisch Oenoloog ben jij verantwoordelijk voor de vinificatie en kelderprocessen, met de nadruk op mousserende wijnproductie volgens de traditionele methode. Je bewaakt de kwaliteit van basiswijnen, stuurt het vinificatieproces aan en coördineert de productieplanning. Je bent proactief, denkt vooruit en hebt drive het beste te doen. Je werkt nauw samen met de supervisor wijngaard en directeur. Je kerntaken zijn:

Productie & vinificatie:

- Opstellen en uitvoeren van de jaarplanning wijnproductie (van basiswijn tot degorgeren)
- Aansturen van het kelderteam tijdens de oogst en vinificatie
- Zelfstandig uitvoeren van analyses, klaring, filtering, assembleren
- Beheer van tweede vergisting (liqueur de tirage), remuage en degorgeren
- Bottelen en etiketteren conform kwaliteitsnormen en accijnswetgeving

Kwaliteits- en hygiënebeheer:

- Opzetten en naleven van HACCP en reinigingsprotocollen
- Documentatie van productiestappen
- Zorgdragen voor optimale hygiëne in de wijnmakerij en opslagruimtes

Technisch en logistiek beheer:

- Onderhoud en beheer van installaties, tanks, persen en bottellijn
- Goede IT-kennis en ervaring in de omgang met standaard hardware en software (Innovint)
- Voorraadbeheer van flessen, kurken, muselets, etiketten en overige materialen
- Meedenken in investeringen, efficiëntieverbetering en automatisering

Samenwerking en communicatie:

- Samenwerken met wijngaardteam t.b.v. planning
- Samen met Kirsten Abels, wijnvrouw 2024 creëer je de blends
- Maandelijkse rapportage aan directie/ managementteam

Wij vragen

- Gedreven persoon die verantwoordelijkheid neemt en waar nodig een stap extra zet
- HBO werk- en denkniveau, met relevante opleiding oenologie/wijnbouw of drankentechnologie
- Leergierig, met de ambitie én de kwaliteiten om verder te groeien
- Kennis van vinificatietechnieken, analytisch inzicht en gevoel voor kwaliteit
- Ervaring in mousserende wijnproductie (méthode traditionnelle) is een enorm pré
- Affiniteit met biologische wijnbouw en duurzaamheid
- Technisch inzicht en ervaring met bottelapparatuur is een pré
- Goede communicatieve vaardigheden en stressbestendig in piekperiodes.

Wij bieden

- Werken op een vooruitstrevend en groeiend Nederlands wijndomein
 - De kans om dé referentie voor mousserende wijn in Nederland mee vorm te geven
 - Veel ruimte voor eigen inbreng, ontwikkeling en professionalisering van de wijnproductie
 - Marktconform salaris op basis van ervaring en functieniveau
 - Een open werksfeer in een enthousiast, hecht en gedreven team met zin in het leven
-

Proces:

Ontvangst sollicitatie	14-28 juni reageren
Eerste Teams/Zoom gesprekken	23 juni
Finale Selectiegesprekken	30 juni – 6 juli
Contracteren	7-13 juli
aanvang werkzaamheden	zo spoedig mogelijk. Uiterlijk 1 september

Interesse?

Stuur je motivatie en CV naar kirsten@domeinholset.nl o.v.v. “*Vacature Keldermeester*.”
Voor inhoudelijke vragen kun je contact opnemen met Kirsten Abels via bovenstaand e-mailadres.