



WIJNLES ITALIË



Gaat u mee op reis?

Aan de Amstel en de Wijnwinkel nemen u mee.



wat: Les Italië

datum: dinsdag 25 oktober 2011

tijd: 19.00 - 21.30

plaats: Restaurant Aan de Amstel, Weesperzijde 42a

prijs: €50 p.p. (aantal plaatsen beschikbaar 18)

incl: begeleide proeverij, wijn, aperitivo

wat gaan we doen?

In de eerste les gaan we aan de hand van een serie typische wijnen dwars door Italië heen, om een goed beeld te geven wat dit land aan diversiteit te bieden heeft.

Naast het proefgedeelte komen bv ook de volgende zaken aan bod, invloed van klimatologische omstandigheden, druivenrassen, de wijnmaker.

waarom gaan we het zo doen?

Door de focus te leggen op één land, kunnen we dieper op de materie ingaan. In het proef technische gedeelte behandelen we zowel bekende als obscure druivenrassen. Deze les vormt een goede basis voor de lessen die volgen (Piemonte, Toscane)

wat: Les Piemonte

datum: dinsdag 15 november 2011

tijd: 19.00 - 21.30

plaats: Restaurant Aan de Amstel, Weesperzijde 42a

prijs: €75 (aantal plaatsen beschikbaar 18)

incl: begeleide proeverij, wijn, aperitivo



wat gaan we doen?

Even het geheugen opfrissen en dan de diepte in. Aan de hand van de serie wijnen gaan we Piemontese druiven uitlichten en leggen we de nadruk op Nebbiolo. Hoe verhouden producenten zich tot elkaar, welke rol spelen, bodem, houtgebruik en jaargangen. Waarom kan je Barolo kopen voor 12,50 bij de Aldi? etc.

wat: Les Toscane

datum: dinsdag 13 december 2011

tijd: 19.00 - 21.30

plaats: Restaurant Aan de Amstel, Weesperzijde 42a

prijs: €75 (aantal plaatsen beschikbaar 18)

incl: begeleide proeverij, wijn, aperitivo



wat gaan we doen?

Na Piemonte nu de beurt aan Toscane. Anders dan in Piemonte is er in Toscane veel minder variëteit aan druivenrassen. Toch zijn er enorme verschillen tussen de dorpen, noord en zuid toscane en de kust. Elk dorp heeft zijn unieke klimatologische en geografische eigenschappen. Sangiovese in al zijn gedaantes passeren de revue.



wat: Afsluitend diner Italië deel I

datum: dinsdag 10 januari 2012

tijd: 19.00

plaats: Restaurant Aan de Amstel, Weesperzijde 42a

prijs diner & wijn : €75 (aantal plaatsen beschikbaar 18)

Wat gaan we doen?

Na een diepte onderzoek in Toscaanse en Piemontese wijn, nu het eten. De regionale producten tijdens de proeverijen waren slechts een korte introductie.

Wijn staat tot eten en eten staat tot wijn. De italiaanse keuken is net zo regio gebonden als haar inwoners. Trots is elke Piemontees op haar Barolo, witte truffel en het kalfsvlees voor de Batutta. Een Toscaan zal niet toegeven dat er iets mooiers bestaat dan hun wildzwijn worst, tripa met salsa verde, Bistecca a la Fiorentina of Brunello di Montalcino.



Inschrijfformulier cursus Italië

naam:

woonplaats:

e-mail:

- ik schrijf me in voor de les **Italië** op dinsdag 25 oktober (€50)
- ik schrijf me in voor de les **Piemonte** dinsdag 15 november (€75)
- ik schrijf me in voor de les **Toscane** dinsdag 13 december (€75)
- ik schrijf me graag in voor **alle** lessen (€185 ipv €200)
- ik schrijf me graag in voor **alle** lessen en het afsluitende diner (€255 ipv €275)

Schrijf je in door dit formulier in te vullen of door een e-mail te sturen naar **info@wijnwinkel.com**.

NB. Bij minder dan 10 aanmeldingen zullen we de proeverij verplaatsen naar een nieuwe datum.

