

# Wijnspijs cursus



Voor brunch, lunch, high tea, high wine, receptie, vergadering  
wijnproeverijen en diner

Krijgt u maar geen genoeg van  
de prachtige verhalen van onze  
sommelier?

Altijd al meer willen weten van  
wijnspijs combinaties?

Wij starten vanaf 22 april 2018 met onze cursus, waar u zich alleen  
of samen voor kunt opgeven.

Indien u zich wilt aanmelden mail dan uw gegevens en welke  
middagen u wilt deelnemen naar [info@restaurantivory.nl](mailto:info@restaurantivory.nl)

Cursus prijzen:

- 1 middag € 58 p.p.
- 2 middagen € 110 p.p.
- 4 middagen € 208 p.p.
- 6 middagen € 294 p.p.

Alle middagen word er een aperitief, 5 amuse gerechten met 5 ver-  
schillende wijnen, brood en tafelwater.

Daarbij krijgt u tevens ook naslagwerk mee van de informatie die aan  
bod komt tijdens de deelgenomen middagen.

Data en Thema: (allen op zondag van 14:00 tot 17:00)

22 april 2018

Middag 1 - Viticultuur en Vinificatie

Wat is wijn nou eigenlijk? Hoe worden druiven geteeld, welke invloed heeft dat, en welke wijnmaak-technieken heeft een wijnmaker om zijn wijn te vormen? De zogeheten viticultuur (druiven, land, snoeimethodes) en vinificatie (vergisting, lageren) komen deze middag aan bod. Aan de hand van deze zaken lichten we ook uit waarom die techniek zo belangrijk is geweest om deze wijn te kunnen paren bij dit gerecht.

6 mei 2018

**Middag 2 - Bereidingen**

Heb je een wijn die je per sé wilt schenken? Wat doe je met de ingrediënten, wat doen bereidingen nou met het profiel van een gerecht? Deze middag serveren wij alle gerechten met dezelfde basis, maar de bereiding is wezenlijk anders. In welke dimensies kan men een gerecht bewerken zodat het een tegenhanger wordt van de wijn? Die vragen gaan wij deze middag beantwoorden.

27 mei 2018

**Middag 3 - Klassieke combinaties**

Er zijn een aantal bewezen klassieke combinaties tussen de wijn en het spijs. We gaan er een paar proeven, want, wat maakt het zo bijzonder? Uiteraard staat de hoofdvraag weer centraal, waarom werkt dit zo goed? We gaan het ontleden. Knallers, stuk voor stuk!

10 juni 2018

**Middag 4 - Oude versus nieuwe wereld**

Het wordt zo vaak genoemd, het grote verschil tussen de twee werelden. Maar hè!? Wat betekent het nou? Wat zijn die verschillen, hoe komt dat dan? Het klimaat, het land, de cultuur, deze middag staat het contrast centraal. En dan nog de gerechten, werken beide wijnen bij een gerecht, of staat het haaks op elkaar?

24 juni 2018

**Middag 5 - Out of the box**

Bijzondere druiven, wijnen die je zelf niet eerder hebt gezien of hebt gedronken. Een leerzame middag om kennis over een aantal van deze wijnen te leren kennen. En daarbij ontdekken we ook de kwaliteiten van de druif die de wijn zo geschikt maken om bij een gerecht te serveren.

8 juli 2018

**Middag 6- Versterkte wijnen**

Een klasse apart, maar ook zo fantastisch. Versterkte wijnen, it's in the name, zijn wijnen die versterkt zijn met een brandy. Waar het gebeurt en wanneer het gebeurt hebben flinke invloed op de stijl. Denk aan Sherry, Port, Marsala, Madeira en vele anderen. Een andere stijl dan 'gewone' wijn, maar ook zo lekker. Rond deze wijnen heerst toch vaak een stigma, want hè, dat is toch ouderwets. Niets is minder waar, deze wijnen zijn een prachtig onderdeel van de wijnspijs wereld.