



ELLE Eten presenteert: De ELLE Eten kookworkshop 2009. Elke twee maanden iets nieuws, van bonbons maken tot wijnproeven tot broodbakken. En we doen onszelf een plezier: we proberen ze stuk voor stuk eerst voor je uit. **Nr 3: Wijnproeven met al je zintuigen.**

FOTOGRAFIE ELLES DE VRIES



ELLES DE VRIES

Een workshop voor beginnende en gevorderde wijnproevers (m/v) van alle leeftijden onder begeleiding van een professionele vinoloog. Dit is geen standaard wijnproeverij, zoals er al zoveel van zijn, maar net even anders dan anders. 'Het stof wordt van de flessen geblazen', zoals Corria Houhuizen, vinoloog en eigenaar van Wine Events, het zelf graag omschrijft. Wat de workshop zo speciaal maakt, is dat de deelnemers niet passief aanzitten maar actief zijn. Alle zintuigen worden geprikkeld. Zelfs de oren. Ooit je oor te luister gelegd bij een vers ingeschonken glas Crémant? Dan zal dit de eerste keer zijn.

Alle aspecten van het ruiken en proeven komen tijdens de workshop voorbij, zodat je binnen *no time* in staat bent om goede keuzes in het restaurant te maken of voor het schap in de supermarkt. Een erg belangrijk onderdeel van de

workshop zijn de wijn en spijs combinaties. Je kan praten over eten dat lekker is en uitstekend past bij bepaalde wijn, maar je kan het ook proeven. En daar komt de live aanwezige topchef, in ons geval was dat Martijn Verdonk van Art Vine Amsterdam, om de hoek kijken, die tijdens de workshop verantwoordelijk is voor de amuses en mini gerechtjes.

Daarnaast wordt ook de theorie bijgespijkerd. Basiskennis zoals belangrijke wijnlanden en druivenrassen worden besproken, maar ook verschillende glassoorten, serveertips en wijnetiquette staan op het programma. Daarnaast leer je fouten in wijn herkennen en is er de unieke kans om primaire aroma's in wijn te ruiken. Want wat is dat ingewikkeld; je ruikt wel iets, herkent het ook, maar wat is het nou precies? Het is duidelijk dat vooral de neus eraan moet geloven tijdens deze drie uur durende training van de zintuigen.

Aanbieding ELLE ETEN WIJNWORKSHOP

WAT

Onder de bezielende leiding van een professionele vinoloog van Wine Events ga je ruiken, kijken, proeven en luisteren naar minimaal 8 verschillende wijnen. Belangrijk onderdeel van de workshop zijn de wijn en spijs combinaties. Een aanwezige topchef verzorgt de amuses en mini gerechtjes. Om thuis het geleerde in praktijk te brengen, of gewoon na te genieten, krijg je een fles mee naar huis.

WANNEER

Van juni tot en met augustus 2009

WAAR

Amsterdam, Breda, Groningen, Maastricht, Zaandam, Bussum, Lemmer, Almere, Nijmegen en Rotterdam

Voor data, tijden en de adressen van alle locaties, kijk op www.wine-events.nl

Wanneer geen van de genoemde data schikt, maar je wilt wel graag deelnemen, kan je een mail sturen naar info@wine-events.nl met de door jou gewenste regio, aantal personen en periode/maand. Wine Events bekijkt dan of het mogelijk is een extra workshop te organiseren.

TIJD

De workshop duurt 2,5 tot 3 uur. Mocht je willen overnachten, zijn er voor bijna alle regio's speciale overnachtingarrangementen beschikbaar. Vraag hiernaar bij je aanmelding.

KOSTEN

In de zomermaanden speciaal voor ELLE Eten lezers 49,90 euro (in plaats van 69,50 euro), inclusief alle wijnen en hapjes. Ook krijg je een cadeaubon van 25 euro voor een wijncursus of thuisproeverij van Wine Events, een fles wijn voor thuis, eenmalig 10 procent korting op de geproefde wijnen en uitgebreide informatie en documentatie.

MELD JE NU AAN!

Stuur een e-mail naar info@wine-events.nl en geef duidelijk aan op welke dag en met hoeveel personen je wenst te komen. Je ontvangt zsm bericht of je mee kunt doen. In de workshop is maximaal plaats voor 14 personen. Wees er snel bij, want vol = vol.

EXTRA OPTIE

Naast deze vaste data is het ook mogelijk een besloten workshop aan te vragen, bijvoorbeeld met vrienden of collega's, in een specifiek gewenste regio en/of locatie.

PROEFGKUNST

