



Programma Perswijn Select

Zondag:

12:00-17:30 uur:	Doorlopende proeverij
12:15-13:00 uur:	Begeleide proeverij 1: Crémants o.l.v. Niek Beute
13:30-14:30 uur:	Begeleide proeverij 2: Het perfecte wijnglas
15:00-15:45 uur:	Begeleide proeverij 3: Crémants o.l.v. Niek Beute
16:15-17:15 uur:	Begeleide proeverij 4: Shapas: Sherry & Tapas

Maandag:

12:00-17:30 uur:	Doorlopende proeverij
10:30-12:00 uur:	Seminar: Cava de Paraje (op uitnodiging)
12:30-13:00 uur:	Uitreiking oorkondes Wijnconcours
13:15-14:15 uur:	Begeleide proeverij 1: Cabernet Franc o.l.v. Lars Daniëls
14:45- 15:45 uur:	Begeleide proeverij 2: Informatie volgt
16:15 – 17:15 uur:	Begeleide proeverij 3: Bordeaux 2011 versus 2013 (op uitnodiging)

Zondag 23 oktober

12:15 - 13:00 Begeleide proeverij 1: Verkrijg nieuwe indrukken onder druk! Proeverij met Crémants o.l.v. Niek Beute

Groot Frankrijk en vooral bubbel freak Vinoniek, neemt je mee naar alle uithoeken van Frankrijk. Opzoek naar herkomst en traditie. Niek zet je onder druk, en daagt je uit om door de ogen van de bubbel op onderzoek uit te gaan. En je met een hernieuwde focus open te stellen voor de vele culturen die het franse wijnlandschap kent. Ga mee naar de oorsprong van de vele bubbels, ga voorbij aan techniek en verkrijg nieuwe indrukken onder druk!

13:30 - 14:30 Begeleide proeverij 2: Het perfecte wijnglas. Glazentasting o.l.v. Barbara Verbeek (Vinoloog Royal Leerdam)

Vorige editie op Perswijn Select deze leerzame proeverij gemist van Vinoloog Barbara Verbeek? Dit jaar verzorgt ze weer de glazentasting van Royal Leerdam en kunt ú ook ervaren wat voor enorme invloed de vorm van een glas op de smaak van de wijn kan hebben én dat de juiste glazen de kwaliteit van de wijn ook nog kunnen verhogen! Voor deze proeverij wordt gebruikt gemaakt uit the Experts' Collection van **Royal Leerdam Finesse**.

www.royalleerdam.com

15:00-15:45 Begeleide proeverij 3: Verkrijg nieuwe indrukken onder druk! Proeverij met Crémants o.l.v. Niek Beute

Groot Frankrijk en vooral bubbel freak Vinoniek, neemt je mee naar alle uithoeken van Frankrijk. Opzoek naar herkomst en traditie. Niek zet je onder druk, en daagt je uit om door de ogen van de bubbel op onderzoek uit te gaan. En je met een hernieuwde focus open te stellen voor de vele culturen die het franse wijnlandschap kent. Ga mee naar de oorsprong van de vele bubbels, ga voorbij aan techniek en verkrijg nieuwe indrukken onder druk!

16:15-17:15 Begeleide proeverij 4: workshop 'Shapas': jamsessie met Sherry & tapas

Wat kun je allemaal doen met Sherry? Tijdens een jamsessie worden verschillende stijlen Sherry geproefd, van strak droog tot weelderig zoet in combinatie met een tapas. Daarnaast leer je ook hoe je een heerlijke cocktail kunt maken met..ja, Sherry!

'Aan Tafel' met de redactie van Perswijn (stand van Perswijn):

- Kaas & Wijn
(Anda Schippers & Wendy Otting)
- Wijntaxatie en de (on)mogelijkheden van het investeren in wijn
(Frank Jacobs)
- Aan Tafel! - Welke wijn past het best bij het gerecht?
(Gerard Reijmer)
- Natuurlijkheid van wijn (Lars Daniëls MV)

Maandag 24 oktober

- *Gezien het beperkt aantal plaatsen geldt max. 2 personen per bedrijf*
- *Sommige begeleide proeverijen zijn uitsluitend toegankelijk op uitnodiging.*

10:30 – 12:00 Seminar (op uitnodiging). Single Vineyard Cava DOCG / Cava de Paraje Calificado

Cava de Paraje is een nieuwe categorie cava, van een (veel) hoger niveau dan de 'gewone' versie. Deze nieuwe loot aan de cava-stam werd in juni gepresenteerd aan de internationale pers, en rond de kerst van dit jaar op de markt verschijnen. Het belangrijkste idee is dat de wijn afkomstig is van één wijngaard, ofwel *Paraje*. Maar dat is lang niet de enige eis. Het draait hierbij eigenlijk vooral om kwaliteit. Op alle vlakken zijn de eisen veel strenger dan voor de productie van de reguliere cava.

Cava de Paraje sluit goed aan bij de behoefte van de betere restaurants om meer gerijpte en kwalitatief hoogstaande cava in te zetten, die in kwaliteit duidelijk uitsteekt boven de rest, en die dat ook op een herkenbare manier uitdraagt! Tijdens het seminar zal Ronald de Groot alles vertellen over dit nieuwe systeem en 10 kwalitatief hoogstaande cava's laten proeven waaronder een deel van deze Cava's kans maken voor de classificatie voor 'Cava de Paraje'. De proeverij wordt verzorgd door hoofdredacteur van wijnmagazine Perswijn, Ronald de Groot i.s.m. ICEX/Vinos de España.

12:30 – 13:00 Uitreiking Oorkondes Perswijn Wijnconcour Najaar & Winter 2016

13:15 – 14:15 Begeleide proeverij 1: Cabernet Franc o.l.v. Lars Daniëls

Cabernet franc is ten opzichte van cabernet sauvignon wat Jos (Verstappen) is voor Max (Verstappen) – de op papier wat minder getalenteerde vader van een waar wereldtalent. Cabernet sauvignon heeft de wijnwereld letterlijk veroverd. Maar ook cabernet franc geniet steeds meer interesse. En terecht, want de druif die in verhouding met zijn dominante telg wat meer ingetogen, slanke wijnen geeft, is veelzijdiger dan menigeen denkt. Hij heeft de Loire als oorsprong en geeft daar al tijden bijzondere wijnen. En hij wordt steeds belangrijker in Bordeaux, vooral op de rechteroever. Maar ook uit warmere gebieden buiten het klassieke Europa komt tegenwoordig heel goede Cabernet franc. Aan de hand van een tiental wijnen presenteert Lars Daniëls u cabernet franc.



14:45 – 15:45 Begeleide proeverij 2: Portugese druiven rassen / Portugese Grape Varieties o.l.v. Peter Bright

Portugal heeft een schat aan unieke druivenrassen. Peter Bright, autoriteit op het gebied van Portugese druivenrassen en wijnmaker van Terras de Alter laat een aantal proeven en legt uit hoe ze met elkaar verbonden zijn. (Deze presentatie is in het engels).

16:15 – 17:15 Begeleide proeverij 3: Bordeaux Linker- en Rechteroever -> Proeverij 2011 – 2013 (op uitnodiging)

Sinds enkele jaren organiseert Perswijn voor de **Union des Grands Crus de Bordeaux** (UGCB) de proeverij van de nieuwste jaargang op de markt. Speciaal voor Perswijn Select wordt de proeverij van afgelopen februari in beknopte vorm, onder begeleiding van Ronald de Groot, gepresenteerd. U krijgt een selectie te proeven van interessante wijnen uit de jaargang 2013, bij sommige châteaux aangevuld met de jaargang 2011. Een mooie terugblik op een interessante proeverij, met een aantal fraaie Grands Crus Classés. Te proeven zijn onder andere Domaine de Chevalier, Latour-Martillac, La Gaffelière, Grand-Mayne, Pavie-Macquin, Villemaurine, Lascombes, Rauzan-Ségla, Langoa-Barton, Léoville-Barton.