



AMSTERDAM  
WINE WEEK  
24-30 SEPTEMBER 2018

**DAGELIJKS MAANDAG 24 T/M 30 SEPTEMBER:**

* <b>SOMMELIERSGLAS</b>	<b>€ 5</b>
* <b>WINEFLIGHT (3 wijnen)</b>	<b>€ 7.5</b>
* <b>WINE &amp; FOODFLIGHT (3 wijnen, 3 bites)</b>	<b>€ 15</b>

**MAANDAG 24 SEPTEMBER:**

**17.30-19.00 uur**    **MASTERCLASS 'AMARONE versus BAROLO'**  
**20.00-21.30 uur**    **MASTERCLASS 'AMARONE versus BAROLO'**

Onder bezielende leiding van Marcel Stam van wijnimporteur Fourcroy Nederland worden deze twee Italiaanse grootheden onder de loep genomen. Ook familielid Ripasso komt er aan te pas. Er wordt ingezoomd op de overeenkomsten en de verschillen tussen deze markante wijnen. De huizen die aan bod komen zijn **TOMASSI** en **BENI di BATASIOLO**. Uiteraard wordt er uitgebreid geproefd en zijn er heerlijke Italiaanse hapjes ter begeleiding.

**Prijs pp: € 19.5**

**Aantal beschikbare plaatsen per sessie: 14**

**DINSDAG 25 SEPTEMBER:**

**17.30-19.00 uur**    **PORT PROEVERIJ 'RAMOS PINTO'**  
**20.00-21.30 uur**    **PORT PROEVERIJ 'RAMOS PINTO'**

Miguel ten Cate, sommelier van STUYVESANT en tevens Vinoloog, maakt je wegwijs in de wereld van PORT. Deze prachtige zuidwijn uit het zonovergoten Portugal verdient het om tijdens de Amsterdam Wine Week onder de aandacht te worden gebracht. Maak kennis met de smaakdiversiteit van dit product. Er worden maar liefst 6 verschillende portsoorten van **RAMOS PINTO** geproefd. Tijdens deze proeverij wordt tevens gebruik gemaakt van een zgn. geurendoos die je uitgebreid het geurenpalet van versterkte wijn laat ontdekken. En als je aan port denkt, denk je natuurlijk ook aan kaas. Ook de kaasplank zal daarom niet ontbreken. Dat is nog eens een lekkere en nuttige invulling van je avond!

**Prijs pp: € 21.5**

**Aantal beschikbare plaatsen per sessie: 14**

## **WOENSDAG 26 SEPTEMBER:**

### **19.00-21.30 uur WINEMAKERS DINNER 'aan tafel met BERNARDUS'**

Dit wordt een zeer bijzondere avond.

Een exclusief 4 gangen diner met aan tafel Mr. ROB BAKER, exportdirecteur van het befaamde huis **BERNARDUS**. Deze gerenommeerde wijnmaker vliegt speciaal over vanuit California om tijdens de Amsterdam Wine Week nader kennis te kunnen maken met de ware Bernardus liefhebber.

Immers, wie is er niet trots op dit populaire huis met haar Nederlandse roots?  
Wij zijn echt fan van deze prachtige wijnen uit Carmel Valley!

Krijg een uniek inkijkje achter de schermen van dit excellente Estate.

Feiten, weetjes, de struggelingen, echt alles komt aan bod tijdens deze zeer gevarieerde avond.

Natuurlijk mag de Bernardus-directeur 'het hemd van het lijf' worden gevraagd.

Ondertussen kan worden genoten van een vier gangen diner, met daarbij fraaie glazen Bernardus wijn.

**Prijs pp: € 85**

**Aantal beschikbare plaatsen : 12**

## **DONDERDAG 27 SEPTEMBER:**

**17.30-19.00 uur PROEVERIJ 'EXCELLENT BUBBLES'**

**20.00-21.30 uur PROEVERIJ 'EXCELLENT BUBBLES'**

Sommelier en vinoloog Alvaro Steenbergem neemt je mee in de wereld van de Bubbles. Wat zijn nu precies de verschillen, hoe wordt het geproduceerd, waar moet je op letten en waar komen ze nu eigenlijk vandaan?

Aan bod komen producten van huizen die een rijke historie met zich mee dragen en allen een uitmuntend product presenteren.

We proeven deze avond Cava van **CODORNÍU**, Prosecco van **BOTTEGA**, Crémant van **DOPFF & IRION** en niet te vergeten champagne van Maison **DEUTZ**.

Vanzelfsprekend gaan we de avond compleet maken met oesters, blini's met gerookte zalm en ambachtelijke kazen.

Ook dol op bubbles? Be there!

**Prijs per persoon: € 35**

**Aantal beschikbare plaatsen per sessie: 14**



**RESERVEREN: [www.amsterdamwineweek.com](http://www.amsterdamwineweek.com) of MAIL NAAR: [info@stuyesant.amsterdam](mailto:info@stuyesant.amsterdam)**