

Noordman Wijnimport & La Bordelaise Wijnen vous présentent:

Agenda des dégustations



Automne / Hiver 2015

Calendrier

Datum	Tijd	Evenement	Locatie	RSVP
VR 18-09	19:30	Zittende proeverij Sake	La Bordelaise Nieuwe Rijn 36	Ja
VR 25-09	19:00	Assortimentsproeverij Bourgogne	Noordman Haagweg 77	Ja
WO 30-09	19:30	Zittende proeverij Riedel Veritas	Noordman Haagweg 77	Ja
WO 07-10	19:30	Zittende proeverij wijn & kaas	La Bordelaise Nieuwe Rijn 36	Ja
DO 8-10	19:30 22:30	Start Italiaanse wijncursus	Noordman Haagweg 77	Ja
WO 14-10	19:30 22:30	Start wijncursus WSET level 2 (<i>Intermediate</i>)	La Bordelaise Nieuwe Rijn 36	Ja
DO 15-10	19:30 22:30	Start wijncursus WSET level 3 (<i>Advanced</i>)	La Bordelaise Nieuwe Rijn 36	Ja
VR 16-10	19:30	Zittende proeverij Domaine Jamet	Noordman Haagweg 77	Ja
ZO 25-10	12:00 17:00	Assortimentsproeverij Noordman, Bordelaise & Brand	<u>Noordman Import</u> <u>Flevoweg 17</u>	Nee
DI 27-10	19:30	Zittende proeverij Loire	La Bordelaise Nieuwe Rijn 36	Ja
VR 30-10	19:30	Wijn en Spijs Introductiecursus	La Bordelaise Nieuwe Rijn 36	Ja
DO 05-11	19:30	Zittende proeverij Bordeaux	Noordman Haagweg 77	Ja
VR 13-11	20:00	Van aperitief tot digestief	La Bordelaise Nieuwe Rijn 36	Ja
ZA 21-11	20:00	Masterclass Ruinart Champagne	La Bordelaise Nieuwe Rijn 36	Ja
MA 14-12	19:30	Ice Wine & Eiswein	La Bordelaise Nieuwe Rijn 36	Ja

Leiden, augustus 2015

Beste wijnliefhebber,

Hierbij presenteren we u onze proeverij-agenda voor het najaar van 2015.* Naast de traditionele assortimentsproeverij organiseren we dit najaar ook weer een aantal thematische proeverijen die specifiek op een bepaald thema ingaan, evenals – op veler verzoek – een assortimentsproeverij geheel gewijd aan de Bourgogne.

Voorts vestigen we graag uw aandacht op het feit dat u weer wijncursussen kunt volgen bij ons. Vanaf heden bieden we de cursussen aan van het Britse instituut WSET (Wine and Spirit Education Trust), op instapniveau (level 2) en voor gevorderden (level 3). De voordelen die een cursus WSET biedt, zijn zeer gedegen lesmateriaal, veel aandacht voor proeven middels de zogenaamde SAT (*Systematic Approach to Tasting*) en een internationaal erkend diploma. Hoewel inhoudelijkheid en professionaliteit dus hoog in het vaandel staan, zijn de cursussen uiteraard bovenal bedoeld als leuke en gezellige manier om een goede basiskennis van wijn op te doen, of die kennis verder te verbreden en verdiepen. De cursussen zijn in het Nederlands en worden gegeven door Yvo Erades en Lara Mol, die beiden de WSET Diploma Course doorlopen hebben. Uitgebreide informatie treft u verderop in deze agenda.

Bij eventuele vragen kunt u ons natuurlijk altijd bellen of mailen. We hopen u in groten getale te mogen ontvangen bij een of meerdere van onze evenementen dit najaar.

Met hartelijke groet,

Noordman Wijnimport & La Bordelaise Wijnen

* Programma onder voorbehoud

Noordman Wijnimport
Haagweg 77
2321 AA Leiden
071-5310419
winkel@noordmanwijn.nl

La Bordelaise Wijnen
Nieuwe Rijn 36
2312 JG Leiden
071-5120209
info@bordelaisewijnen.com

Sake: wijn maar dan anders

Datum: vrijdag 18-09-2015
Tijd: 19:30
Locatie: La Bordelaise, Nieuwe Rijn 36
Prijs: €30
Aanmelding: info@bordelaisewijnen.com

YOIGOKOCHI
SAKE IMPORTERS



Door: Dick Stegewerns, Yoigokochi Sake Importers

Hoewel sake, oftewel Japanse rijstwijn, niet onze core business is, is het onmiskenbaar een ongelooflijk spannend product voor iedere wijnliefhebber, niet in de laatste plaats omdat sake de nodige overeenkomsten met wijn heeft. Evenals het geval is met wijn, geldt ook voor sake dat er goede en slechte sake gemaakt wordt, dat er een grote verscheidenheid aan stijlen is (van licht, fris en droog, tot vol, rijp en zoet) en dat sake geweldig gastronomisch inzetbaar is. Omdat we zelf toch meer verstand hebben van druiven, hebben we sake-specialist en Japanoloog Dick Stegewerns uitgenodigd. Met zijn bedrijf Yoigokochi Sake Importers voorziet hij de Europese markt van uitsluitend junmai-sake, oftewel 100% pure rijstwijn. Dat slechts 15% van de sakeproducenten aan deze kwaliteitsvoorwaarde voldoet, zegt iets over hoe hoog Dick kwaliteit in het vaandel heeft: voor minder dan het beste doet hij het niet.

根満開 Ine Mankai

*

AFS 2014

*

湖弧鱧 Kokoro

*

白玉香 Hakugyokukō

*

香取 90 Katori 90

*

不老泉中汲み Furōsen Nakagumi

*

豊醸美田 Biden 1999

*

鶴梅すっぱい Tsuru-ume Suppai



Bourgogne: een eigen podium

Datum: vrijdag 25-09-2015
Tijd: 19:00
Locatie: Noordman, Haagweg 77
Prijs: €25
Aanmelding: winkel@noordmanwijn.nl



Op onze assortimentsproeverijen treft u meestal weinig Bourgogne aan. Jammer, vinden sommigen. Maar met een goede reden, denken wij. Wijn uit Bourgogne is bij uitstek wijn die alle aandacht verdient en binnen de juiste context geproefd moet worden. Wijn die niet tot z'n recht komt in een grote overzichtsproeverij, waarin bourgondische finesse en elegantie al gauw overschaduw worden door andere wijnen. Vandaar dat we dit najaar een assortimentsproeverij met alleen maar Bourgognes organiseren, van Chablis tot Beaujolais, en van gemeente-appellatie tot Grand Cru. Ook geldt deze dag een korting van 10% op de wijnen van de proeverij. Zodat iedere Bourgondiër z'n hart op kan halen.

Een greep uit de wijnhuizen:

Domaine Prieuré Saint-Côme à Chablis

*

Domaine René Bouvier à Gevrey-Chambertin

*

Domaine Vincent Latour à Meursault

*

Domaine Hubert Lamy à Saint Aubin

*

Domaine Jean Foillard à Morgon

Riedel Veritas: de introductie

Datum: woensdag 30-09-2015
Tijd: 19:30
Locatie: Noordman, Haagweg 77
Prijs: €65, inclusief set glazen t.w.v. €98
Aanmelding: winkel@noordmanwijn.nl



Door: Lambert-Willem Manden, Riedel Nederland

In vino veritas? In Riedel Veritas! Zoals u wellicht weet, gaat de samenwerking tussen Noordman en Riedel reeds enkele decennia terug. Het zal u dan ook niet verbazen dat we de introductie van Riedels nieuwste lijn, de Veritas-serie, niet ongemerkt voorbij zullen laten gaan. Revolutionair aan de Veritas-glazen is dat Riedel erin geslaagd is mond-geblazen glazen machinaal na te bootsen. Het resultaat? 'A glass machine blown crystal of unsurpassed thinness and lightness' (aldus Riedel). Om dat zelf te kunnen ervaren hebben we Riedel-specialist Lambert uitgenodigd, die samen met u vier verschillende wijnen uit vier glazen uit de Veritas-serie zal doorproeven. En de glazen? Die krijgt u na afloop mee naar huis. Bovendien geldt deze avond een speciale kortingsactie, mocht u uw collectie glaswerk direct willen aanvullen.

Veritas Riesling

*

Veritas Oaked Chardonnay

*

Veritas Old World Pinot Noir

*

Veritas Cabernet/Merlot

Philippe Gilbert Menetou-Salon 2013

*

Isole e Olena Collezione Privata Chardonnay 2013

*

Domaine Bachey-Legros Maranges Vieilles Vignes 'Le Goty' 2012

*

Château Branas Grand Poujeaux Moulis-en-Médoc 2009

Datum: woensdag 07-10-2015
Tijd: 19:30
Locatie: La Bordelaise, Nieuwe Rijn 36
Prijs: €25
Aanmelding: info@bordelaisewijnen.com



Door: La Bordelaise & Fromagerie Bon

We krijgen vaak vraag naar wijn voor bij een kaasplank. Natuurlijk is er altijd wel een gulden midden te vinden, maar de ene kaas is de andere niet. Het maakt nogal wat uit of je wijn moet passen bij een romige roodschimmelkaas, een pittige blauwvader, of een oude harde kaas. In deze proeverij zullen we ons dan ook verdiepen in specifieke wijn-kaascombinaties onder leiding van het illustere duo Floris (van de wijn) en Joris (van de kaas). O ja, en hadden we al verteld dat Joris binnenkort een geweldige nieuwe kaaswinkel zal openen op de Oude Rijn te Leiden? Fromagerie Bon, voor al uw fijne kazen.

Jean Diot Champagne Brut – Chaourche

*

Pierre Clément Menetou-Salon – Sainte-Maure de Touraine

*

Domaine Charles Gonnet Chignin – Reblochon

*

Vincent Latour Bourgogne Blanc – Brillat-Savarin

*

Zind Humbrecht Gewürztraminer – Munster

*

Jean Paul Brun L'Ancien – Abondance

*

Tour du Bon Bandol Rouge – Brebis Corse

*

Foreau Vouvray Moelleux – Fourme d'Ambert

*

Madeira Boal – Blue Stilton

*

Senior Tawny Port – Oude Goudse

Italiaanse Wijncursus

Lesdagen: donderdag 8-10 / 15-10 / 26-11
Tijd: 19:30-22:30
Locatie: Noordman, Haagweg 77
Prijs: €250
Aanmelding: info@marieflorence.com



Door: Marie Florence van Es

Italië is misschien niet het meest overzichtelijke wijnland, maar na 3 avonden onder de vakkundige begeleiding van Italië-kenner en AIS sommelier Marie Florence van Es moet een en ander een stuk duidelijker zijn. De cursus bestaat uit een combinatie van theorie en praktijk, waarbij serieuze feiten worden afgewisseld met sappige verhalen en anekdotes, geschiedenis en cultuur. Een overzicht van de geschiedenis van de wijnbouw in Italië, wet- en regelgeving met betrekking tot de kwaliteitsindeling en etikettering en de belangrijkste wijnregio's komen uitgebreid aan bod. Ook behandelen we een handige techniek om wijn en spijs te combineren. Per les worden tien kwaliteitswijnen geproefd die karakteristiek zijn voor de behandelde regio's. Lesgeld is inclusief lesmateriaal, een set glazen en 30 proefwijnen.

Zuid-Italië en de eilanden

*

Centraal-Italië

*

Noord-Italië

Wijncursus Level 2 (beginner)

Lesdagen: woensdag 14-10 / 28-10 / 04-11 / 11-11 /
18-11 / 25-11 / 02-12 / 09-12
Tijd: 19:30-22:30
Examen: zaterdag 19-12-2015 13:00
Locatie: La Bordelaise, Nieuwe Rijn 36
Prijs: €525
Aanmelding: www.wijnstudio.nl/wijncursus-leiden



Door: Lara Mol / Yvo Erades

Altijd al meer over wijn willen weten? Kom dan bij ons de beginnerscursus doen! Na acht avonden, die voor de helft aan theorie en voor de helft aan proeven gewijd zijn, heeft u een globaal beeld van hoe wijn gemaakt wordt, welke druivenrassen er zijn, hoe je etiketten leest, en waar je op moet letten bij het proeven van wijn. Na deze cursus kunt u aangeven wat u lekker (en niet lekker) vindt en komt u dus altijd beslagen ten ijs als u een wijnwinkel bezoekt, of in een restaurant de wijnkaart in uw handen gedrukt krijgt. Voorkennis is niet noodzakelijk. Lesgeld is inclusief lesmateriaal, een set glazen, 56 proefwijnen en examen.

Proefmethode, gastronomie

*

Wijnbouw, vinificatie

*

Chardonnay, Pinot Noir

*

Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot

*

Riesling, Syrah, Grenache

*

Italië, Spanje, Portugal

*

Mousserend, zoet

*

Versterkt, distillaten

*

Examen

Wijncursus Level 3 (gevorderd)

Lesdagen: donderdag 15-10 / 05-11 / 19-11 / 03-12 /
17-12 / 14-01 / 28-01 / 11-02 / 18-02
Tijd: 19:30-22:30
Examen: donderdag 17-03-2016 19:30
Locatie: La Bordelaise, Nieuwe Rijn 36
Prijs: €990
Aanmelding: www.wijnstudio.nl/wijncursus-leiden



Door: Yvo Erades / Lara Mol

Krijgt u ook geen genoeg van wijn? Dat begrijpen wij maar al te goed! Als u al de nodige wijnervaring heeft, of eerder onze beginnerscursus gevolgd heeft, maar nog lang niet 'uitgewijd' bent, is deze cursus u op het lijf geschreven. Waar u zich bij de beginnerscursus een globaal beeld van wijn heeft kunnen vormen, gaan we bij level 3 meer de diepte in en zullen we ons focussen op welke factoren (klimaat, terroir, druivensoort, wijnmaaktechniek, et cetera) op welke wijze de stijl van de wijn beïnvloeden. Natuurlijk zal er ook veel aandacht besteed worden aan het proeven van wijn. Het lesgeld is inclusief lesmateriaal, glazen, 70 proefwijnen en examen.

Wijnbouw, vinificatie, proefmethode

*

Bordeaux, Rhône, Provence

*

Bourgogne

*

Duitsland, Oostenrijk

*

Italië

*

Spanje

*

Nieuwe Wereld

*

Mousserend, Versterkt

*

Examentraining en Examen

Domaine Jamet: absolute top uit Côte Rôtie

Datum: vrijdag 16-10-2015
Tijd: 19:30
Locatie: Noordman, Haagweg 77
Prijs: €50
Aanmelding: winkel@noordmanwijn.nl



Door: Charles de Zwart

Eerder schreven we over de wijnen van Domaine Jamet dat het absolute iconwijnen zijn, maar niet zomaar voor iedereen: 'Zij die op zoek zijn naar dikke, volle wijnen, gekenmerkt door nieuwe eiken en extractie moeten niet bij Jamet zijn. Maar voor liefhebbers van nuance, parfum, kracht en complexiteit, behoren Jamets Côtes-Rôties tot de grootste wijnervaringen ooit'. Inmiddels is Charles bij Jamet op bezoek geweest, en heeft hij zijn hart voorgoed aan dit domein verloren. Vanavond laat hij u proeven waarom.

* Programma volgt *

Assortimentsproeverij

Datum: zondag 25-10-2015
Tijd: 12:00-17:00
Locatie: Noordman Wijnimport, Flevoweg 17
Prijs: €10
Aanmelding: winkel@noordmanwijn.nl



Door: Noordman Wijnimport, La Bordelaise Wijnen & Brand Wijnimport

De ideale gelegenheid om te ontmoeten, te proeven, uw favoriete najaarswijnen te selecteren en uw kelder of wijnkast aan te vullen, traditioneel samenvallend met het ingaan van de wintertijd. Uiteraard met de welbekende 10% korting op de wijnen die u bestelt na afloop van de proeverij. Er zijn ergere manieren om afscheid van de zomer te nemen.

En let op! Dit jaar proeven we in de opslag van Noordman in de Merenwijk met ruime parkeermogelijkheid voor de deur.

* Programma volgt *

Loire: le jardin de France

Datum: dinsdag 27-10-2015
Tijd: 19:30
Locatie: La Bordelaise, Nieuwe Rijn 36
Prijs: €35
Aanmelding: info@bordelaisewijnen.com



Door: Yvo Erades

De Loire is wat ons betreft een van de spannendste (en – in Nederland althans – een van de meest onderschatte) wijngebieden van Frankrijk, met een grote verscheidenheid aan hoog niveau witte én rode wijnen. Reis met ons mee langs de oevers van de Loire, en proef de zilte mineraliteit van Melon de Bourgogne, de frisheid én het rijpingspotentieel van Sauvignon Blanc, de spanning en complexiteit van Chenin Blanc, en niet te vergeten het lieflijke én serieuze karakter van Cabernet Franc. En natuurlijk starten we met bruis en eindigen we met zoet, want in de Loire kunnen ze echt alles.

Huet Vouvray Pétillant Brut 2009

*

Domaine de l'Écu Muscadet Cuvée Granite 2010

*

François Chidaine Sauvignon Touraine 2013

*

François Cotat Chavignol Les Culs de Beaujeu 2011

*

François Chidaine Vouvray Clos Baudoin 2005

*

Domaine de Bellivière Eric Nicolas Jasnières Premices 2011

*

A. Foucault Domaine du Collier Saumur Blanc 2008

*

Domaine Phillipe Alliet Chinon 2014

*

Domaine de la Chevalerie Bourgueil Busardières 2008

*

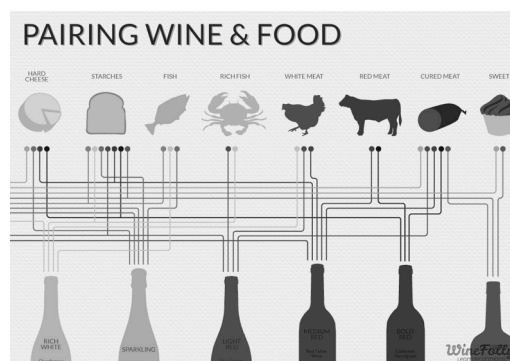
Château de Villeneuve Saumur-Champigny Vieilles Vignes 2005

*

Domaine du Clos Naudin Vouvray Moelleux 1997

Wijn en Spijs Introductiecursus

Datum: vrijdag 30-10-2015
Tijd: 19:30
Locatie: La Bordelaise, Nieuwe Rijn 36
Prijs: €69
Aanmelding: www.wijnstudio.nl/cursus/wijn-en-spijs-introductiecursus/



Door: Jeroen Bronkhorst

Wijn en eten horen bij elkaar! In klassieke wijnlanden wordt wijn eigenlijk altijd bij de maaltijd gedronken. De Wijn en Spijs Introductiecursus is voor wijnliefhebbers die de beginselen van wijn in combinatie met gastronomie willen leren. Dat doen we door middel van 3 uitgangspunten; een analyse van de wijn maken, een analyse van een gerecht maken en hoe maak je een passende wijn-spijs combinatie. Met behulp van 6 gerechten en wijnen die we in combinatie met elkaar proeven bespreken we wat er goed of minder goed gaat, en hoe dat komt?

Bordeaux: de klassiekers van Noordman

Datum: donderdag 05-11-2015
Tijd: 19:30
Locatie: Noordman, Haagweg 77
Prijs: €40
Aanmelding: winkel@noordmanwijn.nl



Door: Charles de Zwart

Bordeaux is sinds jaar en dag een van de pijlers van het Noordman-assortiment. Het leek ons daarom een goed idee eens een mooie Bordeaux-proeverij te organiseren. Na vanavond kent u de belangrijkste druiven en appellaties van Bordeaux, en begrijpt u het verschil tussen de linker- en rechteroever en de voornamelijk rol die het oogstjaar speelt in Bordeaux. Vanzelfsprekend wordt de proeverij gegeven door Charles; er is immers niemand die onze Bordeaux-wijnen al jaren zo door en door kent als hij. Alleen dat maakt deze proeverij al meer dan de moeite waard.

Ronan by Clinet Bordeaux Supérieur 2011

*

Tour de Calens Graves Rouge 2011

*

Château du Moulin Noir Lussac-Saint-Émilion 2012

*

Château La Faurie Maison Neuve Lalande-de-Pomerol 2011

*

Château Saint-Ange Saint-Émilion GC 2011

*

Clos de May Haut-Medoc 2010

*

Château Lilian Ladouys Saint-Estèphe Cru Bourgeois 2010

*

Château Lalande-Borie Saint-Julien 2010

*

Château Larrivet Haut-Brion Pessac-Léognan Rouge 2010

*

Château Haut-Tropchaud Pomerol 2011

*

Château Lafaurie-Peyraguey Sauternes 1er GCC 2005



Van aperitief tot digestief

Datum: vrijdag 13-11-2015
Tijd: 20:00
Locatie: La Bordelaise, Nieuwe Rijn 36
Prijs: €25
Aanmelding: info@bordelaisewijnen.com



Door: Floris van Blommenstein

Klassiekere drankjes dan aperitief en digestief bestaan er bijna niet, maar het is ook een categorie die een beetje in de vergetelheid is geraakt. Een glaasje Cognac of Calva wordt er nog wel eens besteld na het eten, maar een verfrissend glaasje Pommeau vooraf, of een mooi glas Chartreuse tot besluit wordt zelden meer gedronken. Zonde, vinden wij! Want niet alleen hebben deze klassiekers unieke smaken te bieden, het zijn ook echt bijzondere drankjes, waarmee u uw diner compleet kunt maken en uw gasten echt kunt verrassen. Wist u bijvoorbeeld dat Chartreuse een likeur is op basis van maar liefst 130 verschillende planten, kruiden en bloemen, dat bovendien baat heeft bij flesrijping? Laat u meenemen in de wondere wereld van aperitief en digestief door onze apéro-specialist Floris, en ontdek uw nieuwe favorieten!

Vast een tipje van de sluier:

Pineau des Charentes

*

Pommeau

*

Lillet

*

Chartreuse

*

Bertagnolli

Masterclass Ruinart Champagne

Datum: zaterdag 21-11-2015
Tijd: 19:30
Locatie: La Bordelaise, Nieuwe Rijn 36
Prijs: €50
Aanmelding: info@bordelaisewijnen.com



Door: Yvo Erades

Alle Ruinart-fans en Champagne-liefhebbers opgelet! Dit is uw kans om een geweldige serie Champagnes van het oudste én een van de beste Champagne-huizen door te proeven. Voor deze masterclass openen we de drie non-vintage icoonwijnen van het huis die de 'goût Ruinart' representeren, namelijk de R, de Blanc de Blancs en de Rosé, evenals de legendarische vintage-Champagnes Dom Ruinart en Dom Ruinart Rosé. Is er een betere manier om vast in de stemming te komen voor de decembermaand?

Ruinart Champagne Brut "R" de Ruinart

*

Ruinart Champagne Brut Blanc de Blancs

*

Ruinart Champagne Brut Rosé

*

Dom Ruinart Blanc de Blancs Brut Millésimé 2004

*

Dom Ruinart Rosé Brut Millésimé 2004

Ice Wine & Eiswein

Datum: maandag 14-12-2015
Tijd: 19:30
Locatie: La Bordelaise, Nieuwe Rijn 36
Prijs: €30
Aanmelding: info@bordelaisewijnen.com



Door: Yvo Erades

Ijswijn (Eiswein in Duitsland en Oostenrijk en Ice Wine in Canada) is een zeer bijzondere, complexe en delicate dessertwijn, die wordt gemaakt druiven die bevroren aan de stokken hangen en die ook geperst worden terwijl de druiven nog bevroren zijn. Doordat het water in de druiven bevroren is en achterblijft na het persen, is de concentratie suikers, zuren en smaakcomponenten in de druivenmost, en dus in de uiteindelijke dessertwijn, enorm hoog. Op deze bijzondere avond leert Yvo u een en ander over de unieke condities die nodig zijn om ijswijn te maken, ontdekt u de enorme zuiverheid en complexiteit van dit type wijn, en proeft u uiteraard een diverse serie ijswijnen uit verschillende regio's. Er staat zelfs een 'ijscider' op het programma, om u te laten proeven dat ook appel deze unieke wijnstijl kan opleveren... Een avond om niet te missen dus!

* Programma volgt *