


Een toetje op zich...

Zoete wijnen bestaan er in vele soorten, van fris en frivol tot zwaar en plakkerig. In sommige landen als bijvoorbeeld Frankrijk vindt men het heerlijk om een glaasje Sauternes als aperitief te nemen of vooraf bij wat ganzenlever. Toch is het in de opbouw van je menu beter om met dit soort wijnen tot bij de kaas of het dessert te wachten. Sommige wijnen zijn een toetje op zichzelf!

Rivesaltes Grenat 2007 'La Perle Pourpre' Domaine Piquemal

We kennen Frank Piquemal als maker van o.a. zoete wijnen. Zijn Muscat de Rivesaltes is inmiddels bekend bij Q-Vignes en valt op door de prachtige, zuivere en frisse stijl. Dat hij ook nog een andere prachtige zoete wijn maakt van 100% Grenache weten minder mensen. Rivesaltes Grenat heeft een overweldigende fruitexpressie van kersen en bramen en prachtige frisse zuren. Hij kan het beste iets gekoeld gedronken worden (12-14 C).

Wijn/spijs idee: Rivesaltes Grenat is een Portachtige wijn en combineert dan ook prima met chocolade-desserts. Een dessert van warme kersen met een sabayon is misschien een nog lekkerder idee... 

Per fles € 11.95 
3 voor € 33.50 (€ 11.17 per fles)
6 voor € 62.50 (€ 10.42 per fles)



Q-VIGNES

WIJN IMPORT

Wijkoper van het jaar 2006-2007

Dorpsstraat 44
3732 HJ De Bilt

T 030 220 04 77
M 06 547 609 01

info@qvignes.nl
www.qvignes.nl

KELDERNIEUWS 9


DECEMBER 2008


Mousserende favoriet voor het voetlicht!



Nederlanders zijn nog steeds geen echte Champagne-drinkers, althans als wij onze jaarlijkse consumptie vergelijken met die van onze zuiderburen. En dat terwijl een Champagne of een droge Cava, Prosecco of Sekt een heerlijke start van een feestelijke borrel of maaltijd kunnen vormen. De belangstelling voor mousserende wijnen is gelukkig wel sterk groeiende! Wij brengen onze favoriet graag voor het voetlicht!

Cuvée 21 Parxet

De Penedes streek, iets ten Zuiden van Barcelona, is beroemd om zijn Cava. Ten noorden van Barcelona vinden we het kleine gebied Alella, rond het havenstadje Titiana. Keizer Titus, waarnaar het stadje later is vernoemd, was een groot liefhebber van deze belletjeswijn. Cava wordt hier samengesteld van Macabeo, Parellade en de lokale druif Pansa Blanca. Resultaat is een verrukkelijke mousserende wijn met een fijne neus. Niet te droog waardoor het fruit in de smaak voldoende ruimte heeft. Smaakopwekkend, als aperitief en heerlijk bij vis en schaaldieren. 

Per fles € 9.90 | 3 voor € 27.75 (€ 9.25 per fles) | 6 voor € 52.50 (€ 8.75 per fles) 

AANBIEDINGEN VORIG KELDERNIEUWS

De aanbiedingen zijn geldig tot zaterdag 24 december 2008, mits voorradig.
Prijzen bij 1, 6 of 12 flessen.

ROOD

- Chateau Roquefort, 2004
Per fles € 8.45 / € 7.92 / € 7.42
- Chiaromonte Rosso 2006 Casa Vinicola Firriato
Per fles € 9.35 / € 8.83 / € 8.33
- Cuvée Rose Mas du Fadan 2006 Côtes du Ventoux
Per fles € 5.35 / € 5.00 / € 4.75
- Angelical 2006 Bodegas Enguera
Per fles € 6.85 / € 6.42 / € 5.99
- Reméage Rouge
Per fles € 9.25 / € 8.75 / € 8.25
- Spätburgunder '05 Engelsberg Weingut Knab
UITVERKOCHT

WIT

- Quando Sauvignon 2008
Per fles € 7.00 / € 6.63 / € 6.25
- Clos de la Fontaine Muscadet de Sèvre et
Maine Vieilles Vignes 2007 Domaine de la Foliette
Per fles € 6.75 / € 6.33 / € 5.99

Geachte wijnliefhebbers,

Het is alweer december... De tijd van de gezellige avonden en het culinaire genieten. Ondanks het hele en veel harde werken is dit voor de Q-Vignes medewerkers ook een leuke tijd: de hectiek van deze maand heeft zijn eigen charme! In december zijn er twee kassa's aanwezig aan de Dorpsstraat, zodat we het wachten een beetje kunnen beperken. En mocht het toch zo zijn, dat u niet meteen geholpen kunt worden, dan staat er altijd wel een flesje open... Graag tot ziens aan de Dorpsstraat!

Team Q-Vignes Wijnimport

Ps. De aanbiedingen blijven geldig tot 24 januari 2009




Buitenkansje...

Tot Lyon is de Rhône een gewone rivier die uit Zwitserland komt, ijswater van de Sint Gotthard, meerwater van Geneve, förellengeklater uit de Alpen. Maar bij Lyon verandert hij. De ader die al eeuwen de verbinding tussen het mediterrane zuiden en het koele noorden verzorgt. Uit de vallei tussen Lyon en Vallence komen fantastische wijnen. De Fransen noemen dit deel van de rivier 'Le Rhone Septentrional'. De fantastische wijnen vind je in de dorpen die hun eigen naam op het etiket mogen zetten: Cairanne, Rasteau, Sablet en Beaugues de Venise om er een paar te noemen. Hier draait alles om rode wijn. Altijd een mengsel van Grenache en Syrah.

Côtes du Rhône 2007 Domaine Galuval

We bezochten deze zomer Vincent Moreau, hij maakt op zijn domein verschillende cuvées, de meest succesvolle is Côtes du Rhône Village Cairanne 'Petit Cœur'. In 2007 was de productie hiervan alleen iets te groot volgens de strenge Franse wijnwet. Het restant mag dan alleen als Côtes du Rhône verkocht worden. En dat scheelt in de prijs! U begrijpt dat we deze partij zonder twijfelen naar De Bilt lieten transporteren.

Een bijzondere wijn. Prachtig is het rijpe rode fruit in de neus, met tonen van zoethout, chocolade en leer. De smaak is rijk en complex, met weer heerlijk rijp fruit, een snuffje peper, zachte tannines en een mooie, kruidige afdronk. De kruidigheid en de zuren in deze wijn vragen om een gerecht met voldoende kracht, bijvoorbeeld een gebraden hazenrug met rode kool. 

Per fles € 7.15 
6 voor 40.50 (€ 6.75 per fles)
12 voor € 75.90 (€ 6.33 per fles)

Gewijzigde openingstijden december:

In december zijn wij elke vrijdag en zaterdag vanaf 10.00 uur open!

Vrijdag 5 december: vanaf 17.00 uur gesloten

Extra open:

Dinsdag 23 december 10.00 - 20.00 uur
Woensdag 24 december 10.00 - 16.00 uur

Dinsdag 30 december 14.00 - 20.00 uur
Woensdag 31 december 10.00 - 16.00 uur

Op vrijdag 2 januari zijn wij gesloten wegens inventarisatie! Op zaterdag 3 januari staan wij weer voor u klaar van 11.00 tot 17.00 uur.

Leveringen franco huis in de regio Utrecht vanaf € 150.00



Lid van de Koninklijke Vereniging van Nederlandse Wijnhandelaren



De allerbeste Verdicchio komt van Mancinelli



De Marche, buur van het machtige Toscane, was tot voor kort een relatief onbekende Italiaanse wijnregio. Economisch gaat het de streek tegenwoordig voor de wind en mag de Marche zich verheugen in toenemende populariteit. Ook de wijnbouw pikt zijn graantje mee. Ongetwijfeld de bekendste witte wijn uit dit gebied is de Verdicchio dei Castelli di Jesi, afkomstig van de heuvels rond het dorpje Jesi. Wijnbouwer Stefano Mancinelli is een begrip in de wijnwereld en voorvechter van traditie. Zijn Verdicchio's worden gezien als referentie voor de streek en behoren zondermeer tot de allerbeste.

Verdicchio dei Castelli di Jesi 2007 Stefano Mancinelli

Prachtig authentieke Verdicchio die zich kenmerkt door een florale gracieuze geur met tonen van amandel, citrus en honing. Een heldere ferme smaak staat bol van sappige peer, perzik en meloen. De kalkrijke kleibodem ten noordwesten van de stad Ancona draagt letterlijk een steentje bij en geeft de wijn haar droge mineraliteit. Volgens kenners dé viswijn bij uitstek. En vis moet zwemmen...

Per fles € 6.75 | 6 voor € 38.00 (€ 6.33 per fles) | 12 voor € 71.90 (€ 5.99 per fles)

Joyeuze allemansvriend



De Languedoc-Roussillon is een immense wijnregio van tegenstellingen. Het meest bekrompen wijngebied is tevens de meest levendige en dynamische wijnregio van Frankrijk. Tot de laatste categorie behoren ambitieuze wijnmakers die meer zien in eigen wijnbereiding dan druiven te laten rijpen om die vervolgens naar de coöperatie te brengen. Zo heeft wijnmaker Frédéric Faro van Domaine La Jeanne er bewust voor gekozen zijn wijn te bottelen als "Vin de pays des Coteaux du Libron" en niet als Coteaux du Languedoc. De starre Franse wijnwetgeving wordt hiermee omzeild om naar hartelust te kunnen experimenteren. Frédéric is hierin meer dan geslaagd getuige deze aimabele allemansvriend.

Cuvée Baptiste 2006 Domaine La Jeanne Vin de pays des Coteaux du Libron

Cuvée Baptiste, een onalledaagse mix van Cabernet Sauvignon en Syrah, geurt vrolijk naar framboos, aardbei en fris, bessig fruit. De wijn is slank en elegant ondanks het gebruik van bovengenoemde zwaargewichten. Mediterrane zonneschijn bepaalt uiteindelijk het zachte kruidige karakter. Heerlijk soepel glas, boordevol jovialiteit voor dagelijks plezier, zonder saai te zijn.

Per fles € 6.25 | 6 voor € 35.50 (€ 5.92 per fles) | 12 voor € 66.50 (€ 5.54 per fles)



Domaine La Jeanne

Onderaan de berg is het goed toeven



Ongeveer 25 jaar geleden, na een lange strijd van lokale wijnboeren, verkreeg het Spaanse wijngebied Somontano de z.g. DO-status. Toetreding tot de "Primera división" werd hierdoor een feit. Sindsdien worden er uitstekende resultaten geboekt waarbij het gebruik van internationale druivenrassen niet wordt geschuwd. De wijnmakers van Bodegas Dalcamp hebben hierin een voortrekkersrol gespeeld. Op de zuidelijke uitlopers van de Pyreneeën maken zij gebruik van hoofdzakelijk Franse druivenvariëteiten en wordt nagenoeg biologisch gewerkt. Het resultaat? Schone wijnen, overladen met prijzen die bovenal buitengewoon lekker zijn!

Castillo de Monesma Crianza 2001 Somontano Bodegas Dalcamp

Somontano betekent letterlijk: onderaan de berg. Het gebied, dat veel hoogteverschillen kent, heeft veel zandsteen en klei en is de ideale voedingsbodem voor deze kloekke Castillo de Monesma. Cabernet Sauvignon voert de boventoon in de bedwelmend kruidige geur met zwarte bessen, specerijen en ceder. Tonen die ook terugkeren in de stoere volle smaak, mooi verweven met fraai eikenhout. Lang natalmende finale. Onmiskkenbaar Spaans maar wel met een Franse (in)slag!

Per fles € 9.35 | 6 voor € 52.90 (€ 8.82 per fles) | 12 voor € 99.50 (€ 8.29 per fles)

WIJNAGENDA

KADO TIP!!

WIJN- EN SPIJS CURSUS 5 EN 12 FEBRUARI 2009

Combinaties over wijn en spijs: immer boeiend! Wat schenk je waarbij en hoe kun je spannende combinaties maken, zonder de wijn of de spijs tekort te doen. Traditionele etiquette is niet bindend! Met smakelijke praktijkvoorbeelden. Prijs € 95.00 per persoon voor de gehele cursus. Aanvang 20.00 uur en einde rond 22.30 uur.



GEWIJZIGDE OPENINGSTIJDEN DECEMBER

In december zijn wij elke vrijdag en zaterdag vanaf 10.00 uur open!

Vrijdag 5 december: vanaf 17.00 uur gesloten

EXTRA OPEN:

Dinsdag 23 december	10.00 - 20.00 uur
Woensdag 24 december	10.00 - 16.00 uur
Dinsdag 30 december	14.00 - 20.00 uur
Woensdag 31 december	10.00 - 16.00 uur

Op vrijdag 2 januari zijn wij gesloten wegens inventarisatie!

Op zaterdag 3 januari staan wij weer voor u klaar van 11.00 tot 17.00 uur.

Voor meer informatie: www.qvignes.nl of via info@qvignes.nl.

Duitsland: niet alleen het bier is er goudgeel!



In het midden van Duitsland in de stad Würzburg vinden wij het wijngoed Bürgerspital. Het gebied bestrijkt 110 hectare en is één van de grootste en de belangrijkste wijngebieden in Duitsland. De wijngaarden liggen op de steile hellingen langs de rivier de Main en kunnen profiteren van vele zonuren per jaar. De wijnen uit deze streek staan bekend om de flessen, de zogenaamde "Bocksbeutel": gekenmerkt door hun bolle vorm en een wapen op de flank als teken van een authentieke Bürgerspital.

Riesling Würzburg Pfaffenberg 2006 Bürgerspital

De Riesling Würzburg Pfaffenberg heeft een mooie goudgele kleur. De weelderige volle neus brengt veel tropisch fruit met zich mee, waaronder perzik en een vleugje lychee. De geur van boter komt duidelijk terug in het filmende mondgevoel. De aangename zuren maken deze Riesling tot een uitgebalanceerde wijn. Wat rest is een plezierige afdrank vol perzik. Heerlijk als aperitief of bij een stevige witvis. Een echte goudgele rakker dus!



Per fles € 10.90
6 voor € 61.75 (€ 10.29 per fles)
12 voor € 116.50 (€ 9.71 per fles)

Nicodemi: een Italiaanse macho?



Abruzzo is, zoals de naam al doet vermoeden, een wijnstreek in Italië. Hier vinden wij het wijnhuis Nicodemi, dat werd opgericht door, hoe kan het ook anders, een telg van de familie Nicodemi, Bruno. Het landgoed bestrijkt zo'n 30 hectare en is prachtig gelegen in de heuvels van de provincie Teramo. Met de mediterrane invloeden is het klimaat uitermate geschikt voor de productie van tanninerijke wijnen. Inmiddels heeft de tweede generatie zijn opwachting gemaakt en wordt de wijngaard bestierd door Elena and Alessandro Nicodemi. Kwaliteit staat hoog in het vaandel, de wijngaard wordt dan ook zorgvuldig met de hand bewerkt. In deze streek is de familie Nicodemi leidend in de productie van Montepulciano en Trebbiano wijn. Wij proefden

Montepulciano d'Abruzzo 2006 Nicodemi

De Montepulciano van Nicodemi heeft een donkere en intense kleur. Opvallend in de geur zijn de aardse tonen die direct het glas ontspringen, aangevuld met zwart fruit. In het mondgevoel overheersen de cassisachtige tonen. De aanwezige tannines zijn goed in balans met de frisse afdrank. Uitstekend bij een rode pasta saus of een biefstuk, een echte macho dus!

Per fles € 8.00
6 voor € 45.50 (€ 7.58 per fles)
12 voor € 85.90 (€ 7.16 per fles)



De klassieke ronde van Frankrijk komt niet naar Utrecht... Maar wel in De Bilt!



Elzas ligt geografisch precies tussen de Duitse Rijn en het Franse bergmassief van de Vogezen in. Door de eeuwen heen heeft de Elzas dan ook vaak te maken gehad met dan weer Duitse, dan weer Franse overheersing. De noordelijke ligging zorgt voor een lang groeiseizoen, wat de aromatische complexiteit van de druiven ten goede komt. De Elzas is één van de droogste streken van Frankrijk. De wijngaarden liggen hoog op de uitlopers van de Vogezen met de mooiste percelen op het zuiden en zuidwesten. Vaak zijn de best gesitueerde wijngaarden Grand Cru's, zoals de (warme) Grand Cru Brand.

Riesling Grand Cru Brand 2003 Paul Buecher

Al vele generaties is de familie Beucher werkzaam in de wijnbouw. Het bezit omvat 30 hectare wijngaard in 9 dorpen, waaronder de Grand Cru "Brand" in Turckheim. De familie heeft een grote passie voor het maken van excellente Elzaswijnen. Vooral het naar voren brengen, in geur en smaak, van de verschillende karakters van de druivensoorten, is opmerkelijk voor dit huis. De Riesling Brand is een voorbeeld hiervan, het parfum van deze wijn is prachtig floraal en bijzonder verfijnd. De smaak is daarentegen vet en rijk met een delicaat wit fruit, veel frisheid, aangename zuren en een zuivere frisse afdrank. Een wijn met persoonlijkheid!

Wijn/spijs idee: de rijke en florale stijl vraagt om gerechten met wat meer vetigheid. Ons idee is gebakken sliptongrolletjes met groene asperges. Een forel uit de oven past ook wonderbaarlijk goed.



Per fles € 17.25 per fles | 6 voor € 98.00 (€ 16.33 per fles) | 12 voor € 185.00 (€ 15.42 per fles)

De tweede etappe...!

Chablis komt uit het noordelijkste deel van de Bourgogne. De voorgeschreven druif is hier de Chardonnay, die groeit op een kalkrijke bodem. Deze zit vol met fossiele resten van schaaldieren en het is juist deze bodem, die dat specifieke mineralige karakter geeft aan de wijn.

Chablis Vieilles Vignes 2006 Jean Marc Brocard

Jean-Marc Brocard kwam in 1947 naar Chablis en plantte er een hectare Chardonnay. Vanzelfsprekend werd hij argwanend bekeken door de Chablisiens, die van 'zo'n buitenstaander' niet veel goeds verwachtten. Brocard ging zijn eigen gang, legde een verbazingwekkend respect voor natuur en milieu aan de dag en volgde de traditionele werkwijzen van de regio, zonder moderne verworvenheden uit het oog te verliezen. Zo ontstond een voortreffelijke witte wijn van een wel heel zuivere aard, rijp fruit, citrus, mineralig met een mooie balans en ferme lengte.

Wijn/spijs idee: Chablis combineert uitstekend met schaal- en schelpdieren. Bij oesters bijvoorbeeld of bij een salade van krab en coquilles.



Per fles € 14.50 | 6 voor € 82.00 (€ 13.67 per fles) | 12 voor € 155.00 (€ 12.92 per fles)

Het braafste jongetje van de klas op de steilste hellingen

De Rhône een exporteur van druivenrassen. Syrah is wereldwijd het braafste jongetje van de klas. Heel keurig, niks mis mee. Er wordt vaak vergeten dat Syrah in de Rhône-streek slechts één van de toegestane druiven is. Het noorden, een smalle strook tussen Vienne en Valence, is maar een klein wijngedebied. Het dal is hier smal, de hellingen zijn steil, zo steil dat ze alleen met de hand kunnen worden bewerkt en dat is bijna onbetaalbaar. De groep wijnboeren, verenigd onder de naam Les Vins de Vienne maakt wijnen die zich onderscheiden.

St. Joseph 2006 L'Arzelle (Syrah) Les Vins de Vienne

Intussen is het assortiment van Les Vins de Vienne bij Q-Vignes aardig uitgebreid. Saint Joseph mag niet ontbreken. De stijl is herkenbaar, jaargang 2006 was een jaar met veel structuur, met de nadruk op het karakter. L'Arzelle heeft 't pure fruit van Syrah, subtiel spel van cassis en framboos, een en al finesse zonder teveel weelderigheid. Favoriete wijn van Victor Hugo, of in ieder geval, die liet hem graag door zijn held Jean Valjean drinken.

Wijn/spijs idee: deze wijn kan wel wat tegenspel gebruiken, een kwarteltje uit de oven, bijvoorbeeld gevuld met cantharellen. Een mooie 'Canard a l'Orange zal ook prima gaan.



Per fles € 21.90 | 6 voor € 123.50 (€ 20.58 per fles) | 12 voor € 229.00 (€ 19.08 per fles)

De finale

Lalande-de-Pomerol is een kleine wijnstreek en wordt door het riviertje de Barbanne in het zuiden gescheiden van de meer bekende wijstreek Pomerol. Verbazingwekkend is dat de wijnstreek Pomerol nauwelijks uitstraling bezit, terwijl daar toch s'werelds meest vermaarde wijnen worden gemaakt. Opmerkelijk genoeg was Lalande-de-Pomerol al in de 12e eeuw veel eerder onder de aandacht van de ridders dan de Pomerol zelf. Zo zou het met de wijn ook rechtvaardig zijn...

Château Haut Chaigneau 2000 Lalande de Pomerol

Bij Château Haut-Chaigneau plukt men de optimaal gerijpte druiven, Merlot, Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon met de hand geplukt. Een fraaie Bordeaux met een dieprode kleur. De geur is goed voorzien van het rijpe fruit van vooral de Merlot. De opbouw van de smaak is gul en de wijn proeft zelfs romig. De structuur van de smaak is goed met veel kracht. Een sublieme finale volgt. Doorstaat moeiteloos de vergelijking met Pomerol.

Wijn/spijs idee: het zachte, rijpe fruit van de wijn combineert zalig met vele soorten rood vlees. Denk aan gegrilde kalfslende met gebakken kalfszwezerik in eigen jus. Krachtpatsers dus!



Per fles € 25.95 | 6 voor € 147.50 (€ 24.58 per fles) | 12 voor € 279.00 (€ 23.25 per fles)

Cruise Culinaire in 2009...

De wijncruises van Q-Vignes zijn een succes! Liefhebbers van goede wijn en spijs en geïnteresseerden in de oorsprong van de wijnen bezoeken producenten in/nabij de aanleghavens. Tjeerd Dijkstra geeft er uitleg bij. Dit mede dankzij de gastvrijheid van onze lokale wijnboeren. Het proeven is speels verweven in het leerzame programma tijdens de inbegrepen excursies!

In 2009 maken we er een culinair programma van. Het bereiden van (lokale) gerechten en combinaties tussen wijn en spijs krijgen wat meer aandacht. Voor de echte levensgenieters een buitenkans...

Een cruise is ook iets voor u! Genieten van alle luxe faciliteiten aan boord en de inbegrepen maaltijden.



U kunt inschrijven op de volgende twee cruises:

18 - 21 april 2009, 4 dagen/3 nachten

Costa Serena

De Costa Serena is een vrijwel nieuw schip en van vele luxe faciliteiten voorzien, waaronder restaurants, een 3 verdiepingen tellend theater en een wellness-afdeling van maar liefst 6000 m2, met verschillende spa's, hydromassage en aromatherapie. Nieuwste snuffje is de Formule 1 simulator aan boord. De hutten

zijn van alle gemakken voorzien: twee benedenbedden, badkamer met douche en toilet, kluisje, sateliettelevisie, minibar en een haardroger.

Het programma:

18 april Vliegreis Amsterdam-Nice. Per bus reizen we langs de kust naar Savona aan de Italiaanse kust. Inscheping rond 15.00 uur, om 17.00 uur vaart het schip uit.

19 april Aankomst rond 13.00 uur in Barcelona, Spanje. Bezoek aan Cava-producent, rondleiding en proeverij. Het schip vertrekt om 19.00 uur.

20 april Aankomst om 13.00 uur in Ajaccio, Corsica. Per bus rijden we naar de prachtige streek rond Sartène, waar de betere Corsicaanse wijnen hun oorsprong kennen.

21 april Aankomst in Savona, Italië. Vandaag staat een bezoek aan de prachtige streek Piëmonte op het programma. Hier bezoeken we een vooraanstaande producent van Barolo en Barbaresco. We genieten hier van een Italiaanse lunch, uitkijkend over de wijngaarden en de vallei. Aan het eind van de middag brengt de bus ons naar de luchthaven van Milaan voor de terugvlucht naar Amsterdam.

Er staan culinaire workshops en proeverijen op het programma. De details van de programma's worden verder bekend gemaakt in de wijngagenda van de onze website.

Prijs: € 999.00 per persoon in een binnenhut

In een buitenhut € 1195 p.p. en buitenhut met privé balkon € 1295 p.p.

Bij tweepersonsbezetting, inclusief vliegreis, cruise op basis van volpension. Minimum aantal deelnemers 16, maximum aantal deelnemers 30. Peildatum: 15 februari 2009.



2 - 10 oktober 2009, 9 dagen/8 nachten

MSC Orchestra 4 sterren +

In mei 2007 werd de MSC Orchestra ingehuldigd. Dit prachtige schip telt 18 dekken en 1275 hutten, een volledig uitgebouwde spa, verschillende restaurants, waaronder een Chinees restaurant, en voor levensgenieters onder ons, voorzien van zowel een sigarenclub als een wijnbar.

Het programma:

2 oktober Vliegreis Amsterdam-Milaan. Per bus naar Genua aan de kust van Ligurië. Inscheping rond 15.00 uur, om 18.00 uur varen we uit.

3 oktober Cruisedag op zee.

4 oktober Om 11.00 uur leggen we aan in Malaga, Spanje, de bakermat van de Malaga-wijnen, gemaakt van zongedroogde druiven. Vertrek 23.00 uur.

5 oktober Al om 07.00 uur leggen we aan in Cadiz, Spanje. vlakbij het sherry gebied. Bezoek aan Jerez de la Frontera. Vertrek om 17.00 uur.

6 oktober Ons cruiseschip ligt van 09.00 tot 18.00 uur in Lissabon, Portugal. Deze dag is ter vrije besteding om deze prachtige stad te verkennen of een excursie van de rederij te boeken.

7 oktober Van 15.00 tot 20.00 uur zijn we in het Britse Gibraltar.

8 oktober Om 13.00 uur leggen we aan in Alicante. Per bus reizen we naar Alfàs del Pi, waar we een Bodega bezoeken, die zowel rode als dessertwijnen produceert. Vertrek om 21.00 uur.

9 oktober Van 08.00 tot 14.00 uur liggen we in Barcelona. Bezoek aan de wijnstreek Penedès.

10 oktober Aankomst in Genua om 10.00 uur. Per bus rijden we langs de kust richting Nice voor de vliegreis naar Amsterdam.

Culinaire (kook)workshops en proeverijen staan op het programma.

De details van de programma's worden verder bekend gemaakt in de wijngagenda van de onze website.

Prijs: € 1395.00 per persoon in een binnenhut

In een buitenhut € 1695 p.p. en buitenhut met privé balkon € 1975 p.p. Bij tweepersonsbezetting, inclusief vliegreis, cruise op basis van volpension. Minimum aantal deelnemers 16, maximum aantal deelnemers 30. Peildatum 15 mei 2009.

Deze culinaire cruises worden uitgevoerd in samenwerking met Dock C CruisePartners in Amersfoort.




DOCK C
cruisepartners

