



**WIJNHUIS
DE PAAP**

Kwaliteitswijnen
Delicatessen
Kado's

Meidoornstraat 29
3353 EC Papendrecht
Tel: 078-615 88 81

info@wijnhuisdepaap.nl

Wijncursussen

Bij Wijnhuis de Paap kunt u deelnemen aan twee verschillende cursussen, die worden gegeven door Karin Renaud (Voedingsmiddelentechnoloog).

Cursus A: Op zoek naar uw favoriete druivensoort!

Doel van de cursus

Deze cursus wordt aangeboden voor de beginnende wijnliefhebber, die op zoek is naar zijn eigen smaak. U drinkt regelmatig een glas wijn en soms ontdekt u een wijn, die u erg lekker vindt.

U zou graag willen weten waarom u deze wijn wél lekker vindt en sommige andere wijnen niet. Wij willen samen met u op zoek gaan naar uw favoriete druivensoort.



Inhoud van de cursus

Tijdens de cursus wordt een deel theorie over rode wijn, witte wijn en andere wijnen (rosé en champagne) behandeld. U leert ondermeer hoe wijn wordt gemaakt, wat er op het etiket staat, de drinktemperatuur en wijnen uit veel voorkomende gebieden/landen. Daarnaast zult u leren hoe u wijn het best kunt proeven en hierbij proeven we natuurlijk een aantal wijnen, die aansluiten bij de behandelde theorie.

De cursus is zodanig opgezet, dat u een globaal beeld krijgt van de wijnwereld. Bij het proeven zult u verschillende uiteenlopende druivensoorten proeven, die u inzicht geven in uw persoonlijke voorkeuren.

Duur van de cursus: 3 avonden.
Kosten: € 75,00
Doelgroep: beginnende wijnliefhebber.
Data: 18 maart, 1 april en 15 april 2010
Aantal deelnemers: minimaal 12 personen.

Inschrijven voor een cursus kan via de website (email) of intekenlijst in de winkel.
Zie ook onze website www.wijnhuisdepaap.nl voor meer informatie.



*Wijnhuis de Paap ligt in het hart van Papendrecht in de wijk Kraaihoek Noord, (tussen het Shell tankstation en de Sterflat).
Openingstijden winkel: maandag gesloten, dinsdag/woensdag /donderdag 10.00/17.30 uur,
vrijdag 09.00/21.00 uur, zaterdag 09.00/17.30uur.*

www.wijnhuisdepaap.nl



Vervolg wijncursussen

Cursus B: Op zoek naar het karakter van een wijn!

Doel van de cursus

Deze cursus is bedoeld voor de meer gevorderde wijn drinker, die al best veel weet van wijn (en de meest voorkomende druivensoorten al kent), maar graag een verdieping wil aanbrenge(n) in zijn wijnkennis. Het gaat hierbij dan met name om de factoren die het karakter van de wijn beïnvloeden.



Inhoud van de cursus

Er valt veel te leren op wijngebied. Wij selecteerde de informatie voor u waar u direct mee aan de slag kunt gaan en brengen deze samen met u in de praktijk tijdens het proeven. Zo speelt de invloed van de bodem, klimaat, wijnproces en lagering op houten vaten een grote rol tijdens het maken van wijn. U leert deze invloeden te herkennen tijdens het proeven van de wijnen. Ten opzichte van de beginnerscursus zullen de wijnen van deze cursus complexer zijn. Ook zal er een avond dieper worden ingegaan op wijn- en spijscombinaties, dus waarom bepaalde wijnen een goede combinatie vormen bij bepaalde gerechten of juist niet... Uiteraard nemen we hierbij de spreekwoordelijke 'proef op de som' en ontdekken een aantal bijzondere wijn- en spijscombinaties.

De wijnen die worden geproefd zijn afkomstig uit de gehele wereld (Frankrijk, Spanje, Italië, Duitsland, overige Europese landen en de Nieuwe Wereld (Australië, Argentinië, USA, Nieuw-Zeeland, Chili enz.).

Duur van de cursus:	4 avonden.
Kosten:	€ 125,00
Doelgroep:	gevorderden; weten al veel, maar willen graag verdieping aanbrenge(n) in de kennis en het proeven.
Data:	er zijn voor 2010 nog geen cursusdata vastgesteld. Wij raden u aan om ons een e-mail te sturen als u interesse heeft in het volgen van deze cursus. U krijgt dan automatisch bericht wanneer er weer een cursus start.
Aantal deelnemers:	minimaal 12 personen.

Inschrijven voor een cursus kan via de website (email) of intekenlijst in de winkel.
Zie ook onze website www.wijnhuisdepaap.nl voor meer informatie.



*Wijnhuis de Paap ligt in het hart van Papendrecht in de wijk Kraaihoek Noord, (tussen het Shell tankstation en de Sterflat).
Openingstijden winkel: maandag gesloten, dinsdag/woensdag /donderdag 10.00/17.30 uur,
vrijdag 09.00/21.00 uur, zaterdag 09.00/17.30 uur.*