

WORKSHOP

“CHAMPAGNE EN KAAS”

PROEVERIJ MET CHAMPAGNE EN KAAS + BOEK



Een leerrijke en leuke workshop begeleid door Tom Ieven of Peter Doomen, auteurs van het gelijknamige boek (zie onder) met zes kazen (Van Tricht) en zes champagnes (gekozen door de begeleider).

Vanaf €65 per persoon (minstens 8 personen)

De spreker zorgt voor de bestelling van de kazen, de (gekoelde) champagnes, de proeffiche en de boeken. De gastheer/vrouw zorgt voor een comfortabele proefruimte, afhaling of levering van de kazen, proefglazen (geen flûtes of coupes, min. 2 pp, spreker niet vergeten), bordjes en bestek, brood, servetten, schrijfgerei, koeling voor de champagnes.



OVER HET BOEK

We beginnen onze reis bij het maken van kaas en champagne: twee verschillende producten, maar ze blijken heel wat gemeen te hebben. ‘Artisanaal’ zijn beide zeker, en afhankelijk van topingrediënten ook. Vakmanschap komt er eveneens aan te pas. Maar passen ze ook bij elkaar? Dat onderzoeken we aan de hand van een achttal thema’s.



Vier thema’s vormen de basis: fruitige champagnes, roséchampagnes, champagne met hogere dosage en champagnes van het type ‘blanc de blancs’ of ‘blanc de noirs’. Daarna graven we dieper met vier specifiekere stijlen champagne: champagnes met veel reservewijnen, vintage champagne (millésime), champagnes met houtrijping en luxecuvées.

Voor elk thema bespreken we acht champagnes en acht kazen. Het expertenpanel proeft, slurpt en spuwt. Kritische commentaren volgen. We beschrijven vervolgens de beste combinaties, maar ook de meest controversiële. De lezer kan zo zelf op ontdekkingsreis door de wondere wereld van champagne en kaas, en vooral: hun huwelijk.

€30 per exemplaar (naar keuze gesigneerd of niet)

HET BOEK OF EEN WORKSHOP BESTELLEN?

Contacteer Peter Doomen op peter@wijnschrijver.com

Contacteer Tom Ieven op wine@tomieven.com