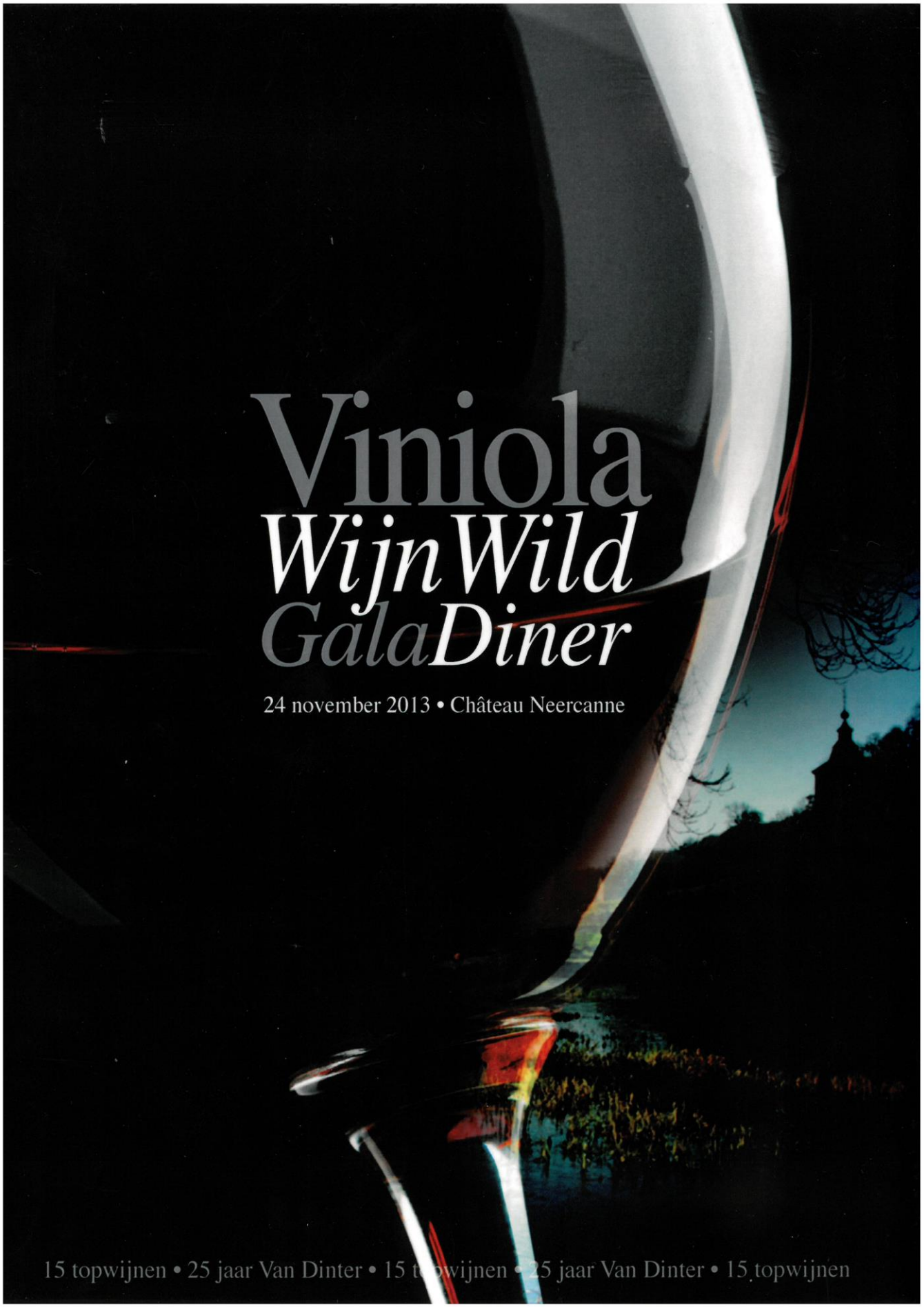
Viniola 2013

Chateau Neercanne - Maastricht

23 november 2013



Viniola
Wijn Wild
Gala Diner

24 november 2013 • Château Neercanne

15 topwijnen • 25 jaar Van Dinter • 15 topwijnen • 25 jaar Van Dinter • 15 topwijnen

Het is feest bij Wijnhuis van Dinter "25-jarig Jubileum"! Groot feest!

Dit jaar bestaat ons wijnhuis vijfentwintig jaar, en dat willen wij graag
Samen met u vieren. Op zondag 24 november 2013 organiseren wij, in samenwerking met het gerenommeerde Château Neercanne en zijn beroemde sterrenkok Hans Snijders ons vierde grandioos wijn-en-wild gala van ongekende klasse: VINIOLA 2013:

Wij gaan dit culinair feestfestijn beginnen om 16.00 uur en zullen u bij aankomst in de "Tsaar Peter de Grote-zaal" meteen verwennen met onze allerbeste champagne, die uiteraard versierd wordt met enkele aangepaste amuse-gueules van de chef-kok. Gaandeweg de middag en avond zult u alle schitterende locaties van dit historisch terrassenkasteel bezoeken en zullen uw smaakpapillen het zwaar te verduren krijgen.

Vanaf 17.00 uur, immers gaan wij aan tafel in de mooie "Carrière Poswick". Een geweldig diner zal de revue passeren, en u zal deze avond van vele
Bordelaise TOPWIJNEN kunnen genieten. Het gaat een reeks van toppers worden
die nog nooit samen tijdens een diner uitgeserveerd werden.

Per slot van rekening is er wat te vieren door Wijnhuis Van Dinter en dat
zal u proeven! Na het kaasbuffet, dat in de wijnkelders van het Château wordt uitgeserveerd, gaan we terug naar de inmiddels tot Grand Café omgebouwde "Carrière Poswick".

Tijdens, voor en na het diner zal U mogen getuige zijn van muzikale
klanken gebracht door een onuitgegeven combinatie van gekende stemmen.

Kortom, een evenement dat u als wijn- en wildliefhebber zeker niet mag missen!
Wilt u dit evenement met ons meevieren aan 190,00 p/p?

Reserveer dan tijdig uw plekje aan tafel of, zo u wenst, uw eigen tafel met vrienden en kennissen. Vul bijgevoegd inschrijfformulier in en laat het ons toekomen. Uw inschrijving wordt gehonoreerd zodra uw bijdrage (inschrijving van 100,00 p/p op rekening PVD Wine Consultancy – IBAN: BE21 7512 0383 2103 BIC: AXABBE22 met mededeling van uw naam) door ons is ontvangen.

Wij verheugen ons erop u daar te mogen verwelkomen! Wilt u inschrijven of
extra info, contacteer ons vrijblijvend!

Paul en Carine Van Dinter

Vigniola/Viniola staat voor een (cultureel) wild- en wijnfestijn op hoog culinair niveau dat doorgaat op een feeërieke locatie. Je kan je enkel een beeld vormen van deze grootse organisatie door eens te bladeren in de verschillende menu's met aangepaste wijnen die in het verleden al de revue passeerden. Woorden schieten hier te kort en iedereen mag het voor zichzelf invullen. Moeten we hier spreken van een zekere decadentie ? Volgens onze bescheiden mening niet omdat je als liefhebber naar een dergelijk evenement kan toegroeien en het financiële aspect (op dit ogenblik afgerond € 40 per jaar / per persoon) is zeker niet onoverkomelijk… Bijkomend proef je hier wijnen die je als modale burger zelden op restaurant zal bestellen. Het motto van Viniola ***" l' art du bon vivre***" zegt alles!

De eerste edities (1996 en 1998) werden georganiseerd door enkele leden van de Maaslandse Wijnvrienden onder de naam Vignola dit op een non-profit basis.

Vanaf de derde editie (2008) werd het een vijfjaarlijks evenement onder de naam VINIOLA en werd de organisatie gedaan door Wijnhandel Van Dinter in samenwerking met de Maaslandse Wijnvrienden.

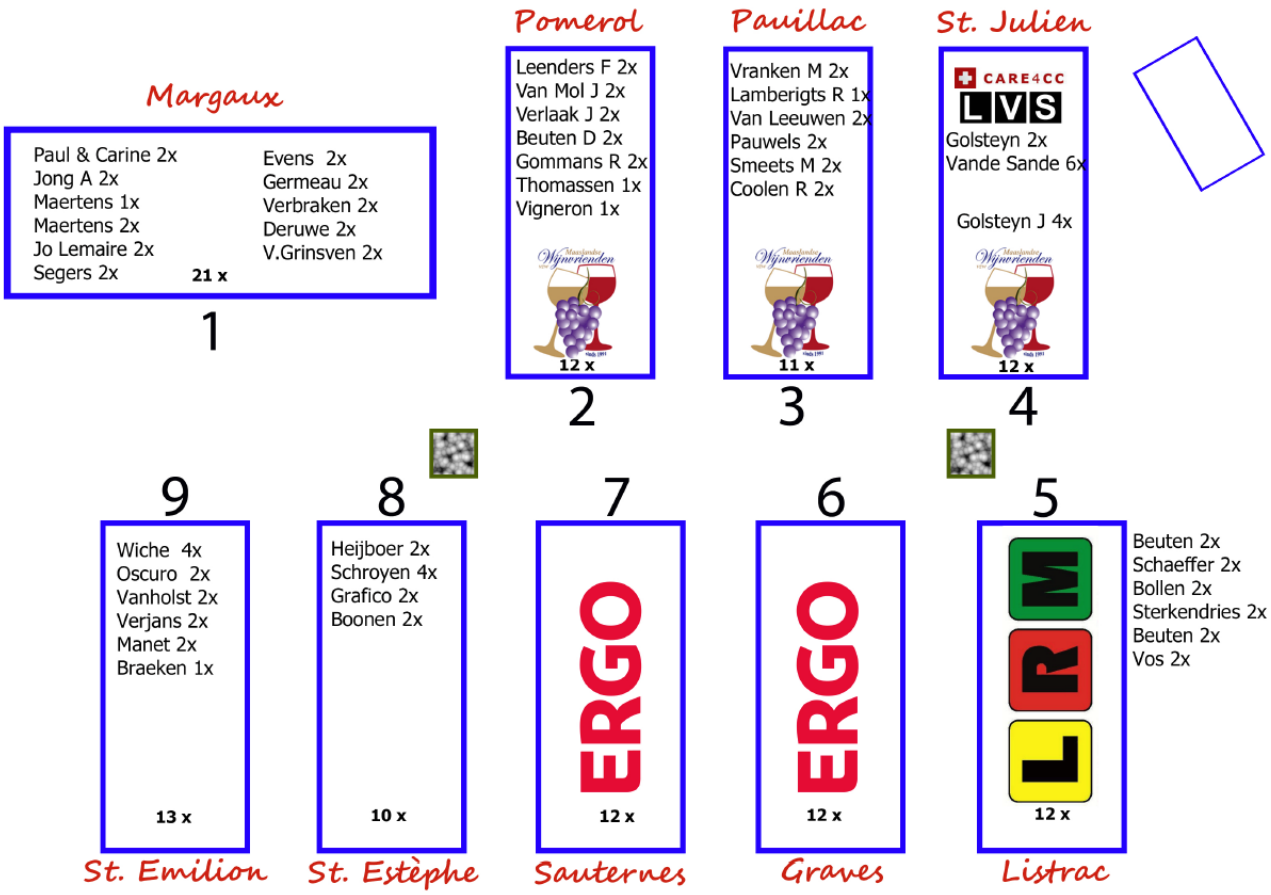
Van de eerste editie in 1996 ontbreken momenteel echter de nodige culinaire gegevens. Het evenement had plaats op de Landcommanderij van Alden Biesen.

De tweede editie werd georganiseerd op 21 november 1998 eveneens in het decor van de Landcommanderij van Alden Biesen onder de speciale aanwezigheid van Dirk Brossé (componist-dirigent). Hieraan werd ook het Kapitteldiner van Champagne de Venoge gekoppeld. BV (Bekende Vlaming) en TV-presentator Kurt van Eeghem zorgde voor de presentatie en de bindteksten. Tijdens het diner werden diverse wijngenootschappen en intronisaties van leden voorgesteld.

In 2008 werd het een vijfjaarlijks terugkerend evenement dat plaats had op de schitterende locatie van sterrenrestaurant "Château Neercanne" in Maastricht. Deze uitgave, die op 23 november 2008 plaats had stond ook in het teken van 20 jaar Wijnhandel Van Dinter. Bij het voortreffelijke menu en het aperitief werden dan ook liefst 20 wijnen gepresenteerd!

De jachthoornblazers (onder een betoverend sneeuwtapijt!) brachten al bij het binnenkomen meteen de gasten in opperbeste stemming. Het aperitief in de Tsaar Peter de Grote-zaal bestond uit een keuze van champagnes en enige mondvermaakjes van de chef-kok. Sterrenchef Hans Snijders verzorgde vanaf 16u op diverse locaties van het terrassenkasteel een schitterend menu dat werd afgewisseld met het voorstellen van de aanwezige deelnemende bedrijven en vriendenclubs. Paul Van Dinter zorgde daarbij nog voor de nodige achtergrondinformatie over de wijnen die het gerecht vergezelden. Tijdens het kaasbuffet, dat in de wijnkelders van het château werd uitgeserveerd, werd de zaal Carrière Poswich omgetoverd tot een gezellig "Grand Café". Hier werd dan het nagerecht en de koffie geserveerd. Als afsluiter kon er nog worden "nageborreld" onder de muzikale jazzklanken van het "Five Four Trio".

Over de eerstvolgende editie, die zeker op het elan van de vorige uitgave zal verder gaan, en die doorgaat op zondag 24 november 2013 op Château Neercanne te Maastricht, kunnen we op dit ogenblik enkel zeggen dat het weer TOP wordt. De voorbereidingen zijn in volle gang en zoals gewoonlijk worden menu en wijnen als verrassing gepresenteerd op de dag van het evenement zelf. Muzikaal zal er ook weer een groots intermezzo zijn van bekende performers. Viniola 2013 is daarenboven ook de gepaste afsluiter voor het zilveren jubileumjaar van Wijn- en delicatessenhandel Carine en Paul Van Dinter.



Viniola Château Neercanne - Wild/Wijn Gala

25 jarig jubileum Wijnhandel Van Dinter

DRAAIBOEK

Gerechten en Wijnen bij GALA

15u. is de autocar vertrokken aan het Cultureel Centrum te Maaseik om de gasten op te laden die zich aangemeld hebben om gratis vervoerd te worden naar Chateau Neercanne
+/-15u45u. Ontvangst op Château Neercanne op klanken van de Jachthoornblazers “St Hubertus Nieuwenhagen” Die zullen buiten opgesteld staan. Telkenmale bij aankomst van gasten weerklinken er jachthoorns.
Carine en Paul heten boven aan de trap de gasten welkom nodigen hen uit om het glas te heffen
16u15 Jachthoornblazers in de receptiezaal “Czaar Peter de Grote”

De Champagne en amuses worden verdeeld door de kelners van Château Neercanne.
Amuse Gueule
Mondvermaakjes……

+/-16u30 Welkomstwoord Paul

+/-16u35 De Jachthoornblazers vormen buiten een haag tussen het hoofdgebouw en de zaal"Carriére Poswick" en de klanken van de jachthoorns weerklinken.

Paul geeft de eerste uitleg
Het diner gaat van start met het voorgerecht:

Aankondiging en voorstelling van het gelegenheidstrio dat ons zal verwarmen met muzikale klanken.
Het eerste duet wordt ingezet met begeleiding van Peter.
Direct na het muzikale serveert men de twee volgende wijnen uit; een witte en een rode. Paul geeft uitleg het hoe en waarom van deze wijnen.
De jachthoornblazers spelen hun "ode aan het wild"(kort)
Na de laatste noot vatten de kelners aan met het uitserveren van het 2de voorgerecht.

Aankondiging van de eerste solo van Jo of Lieve of Peter
Jo of Lieve of Peter brengen hun opvoering.

Paul verteld over de volgende drie wijnen, de kelners serveren op dat moment al de wijnen uit.
Jachthoornblazers aankondiging en beschrijving van een korte "ode aan de Patrijs".(laatste optreden van jachthoornblazers)
Onmiddellijk na het beëindigen van de laatste noot wordt het tussengerecht uitgeserveerd.

Aankondiging van het tweede duet van Jo en lieve en begeleiding van Peter.
Uitvoering van duet
Speech Maaslandse Wijnvrienden
Paul stelt de volgende drie wijnen voor.
Na de wijnvoorstelling serveren de kelners het hoofdgerecht uit.

Aankondiging van de tweede solo partij door Jo of Lieve of Peter.
Uitvoering van dit werk.

Na de laatste klank wordt er aangekondigd dat we ons gaan begeven naar de wijnkelder. Paul geeft eerst uitleg over de vier wijnen die men aldaar kan gaan proeven. Bij de proeverij aldaar heeft iedereen bij het betreden van de kelder een glas overhandigd gekregen en zal de deelnemer zelf bepalen welke wijnen hij wilt proeven.

De groep wordt verzocht om zich naar de wijnkelder te begeven. Er worden 2 wijnen vooraan in de wijnkelder en 2 wijnen achteraan geplaatst
De kelners staan achter de tafel met wijnen en bedienen de deelnemers. Het kaasschoteltje is geportioneerd op bordjes

De deelnemers worden verzocht om terug aan tafel plaats te nemen.
Aankondiging van het derde solo werk
Uitvoering van het werk.
Paul geeft uitleg over de volgende wijn, de kelners serveren de wijn uit.
Vervolgens het uitserveren van het dessert

Mokka en friandises

Aankondiging van het derde duet
Uitvoering van het werk
Aankondiging van het einde en de gebruikelijke bedankwoorden.
Paul bedankt iedereen en wenst iedereen een ……..

+/-Middernacht/ Een half uur na de laatste woorden worden de deelnemers die gekomen zijn met de autocar verzocht zich te begeven naar de autocar.

Amuse Gueule
Mondvermaakjes

Magnum Champagne Barons de Rothschild brut

~ ~ ~ ~ ~

Coquilles St. Jacques et rillet de "King crab", gelée de concombre et salade quinoa
St.-Jakobsschelp met een rilette van "King crab", gelei van komkommer en Quinoa salade

Magnum 2008 La Réserve de Malartic Cru Classé de Graves Pessac-Léognan

~ ~ ~ ~ ~

Turbotin grillé aux champignons des grottes de "Zichen-Zussen-Bolder" au beurre de truffes
Gegrilde tarbot met grotchampignons uit "Zichen-Zussen-Bolder" met een truffelboter

2006 Domaine de Chevalier blanc Grand Cru Classé de Graves Pessac-Léognan
2003 Chateau Gloria Saint Julien 3iéme Grand Cru Classé

~ ~ ~ ~ ~

Perdreau au choux et foie gras d'oie fondu
Patrijs met kool en gesmolten ganzenlever

Magnum 2006 Château Cantemerle 5iéme Grand Cru Classé Haut Medoc
Magnum 2004 Château Haut Bages Libéral Pauillac 5iéme Grand Cru Classé
Magnum 2002 Château d'Armailhac Pauillac 2iéme Grand Cru Classé

~ ~ ~ ~ ~

Selle de cerf au crème de dates
Hertenrug met een crème van dadels

Magnum 2008 Chateau Branaire Ducru 4iéme Grand Cru Classé Saint Julien
2005 Chateau Pedesclaux 5iéme Grand Cru Classé Pauillac
Magnum 2009 Château Fombrauge Saint Emilion Grand Cru Classé

~ ~ ~ ~ ~

Fromage de chèvre de "Heeze", gelée de betterave au compote de tomates et foam de concombre
Geitenkaas uit Heeze met een gelei van rode bietjes, een compote van tomaat en schuim van komkommer

2000 Domaine de Chevalier Grand Cru Classé de Graves Pessac-Léognan
Magnum 2001 Château Gruaud Larose Saint Julien 2iéme Grand Cru Classé
2007 Château Monbousquet Saint Emilion Grand Cru Classé
2010 Château Gazin Pomerol

~ ~ ~ ~ ~

Petit omelet sibérienne et sauce d'ananas
Kleine omelet sibérienne met een saus van ananas

1999 Château Raymond-Lafon Sauternes

~ ~ ~ ~ ~

Mokka en friandises

< Magnum Champagne
Barons de Rothschild brut

< Magnum 2008 La Réserve
de Malartic Cru Classé
de Graves Pessac-Léognan

< Domaine de Chevalier 2006
Grand Cru Classé
de Graves Pessac-Léognan

< Domaine de Chevalier 2000
Grand Cru Classé
de Graves Pessac-Léognan

< Magnum 2001
Château Gruaud
Larose Saint Julien
2iéme Grand Cru Classé

< Magnum 2002 Château
d'Armailhac Pauillac
2iéme Grand Cru Classé

< Chateau Gloria
Saint Julien 2003
3iéme Grand Cru Classé

< Magnum 2004 Château
Haut Bages Libéral Pauillac
5iéme Grand Cru Classé

< Château Pedesclaux
Pauillac 2005
5iéme Grand Cru Classé

< Magnum 2006
Château Cantemerle
5iéme Grand Cru Classé
Haut Medoc

< Château Monbousquet
Saint Emilion 2007
Grand Cru Classé

< Magnum 2008
Chateau Branaire Ducru
4iéme Grand Cru Classé
Saint Julien

< Magnum 2009 Château
Fombrauge Saint Emilion
Grand Cru Classé

< Château Gazin
Pomerol 2010

< Château Raymond-Lafon
Sauternes 1999

ERGO
B&TC 344 - Frans Vanandrow
LRM
107.6 FM (Maaseik) 105.1 FM (Kinrooi)
www.lrm.fm
Wijnhandel
Van Dinter