



Voorjaarsproeverij 2010



T 010 – 43 47 230, info@hosmanfreres.nl, www.hosmanfreres.nl

Uitnodiging



Voorjaarsproeverij 2010

Zaterdag 3 april 11.00 – 17.00 uur

Zaterdag 10 april 11.00 – 17.00 uur

Graag nodigen wij u en uw wijnvrienden van harte uit om bij Hosman Frères de 31^e Voorjaarsproeverij bij te wonen. Ook deze keer pakken we uit met een wereldwijd gamma aan spannende wijnen. Naast de trends: grote wijnen voor kleine prijsjes, de diverse wijnstijlen van 'licht' tot 'blockbusters' is er veel te beleven en te proeven. Op 10 april komt Eric Granger, de rechterhand van François Lurton, naar Vlaardingen om u kennis te laten maken met de wereldwijd gemaakte wijnspecialiteiten van François Lurton. Waarin de aandacht voor het 'terroir' en de stijl van wijnmaken centraal staan.

Nieuwe ontdekkingen:

Verder kunt u kennismaken met de noordelijke Rhône, Domaine Pierre Finon, met authentieke wijnen, het vernieuwde Boschendal uit Stellenbosch, Zuid-Afrika, in ongekend nieuwe, uiterst smaakvolle samenstellingen, van Domaine L'Herré dé ontdekking uit het hart van de Gasgogne, elegante, speelse wijnen met karakter.

Nieuw op de markt:

Ruby 'Black label' van Quinta do Noval een nieuwe stijl van port, die de harten sneller doet kloppen! 'The Blend' 2007 van Errázuriz met een virtueuze samenstelling, nu al een wijn voor verzamelaars!

Met vriendelijke groet,
Namens de wijnequipe van Hosman Frères,

A.P.M.G. Hosman,
Directeur

Uw orders zullen uiterlijk binnen 14 dagen na de proeverij voor u klaar staan, indien niet direct meegenomen. Tijdens de proeverij kunt u hierover met ons een afspraak maken.

TNT Post
Port betaald

Uitnodiging



Wijnkoperij Hosman Frères, Vlaardingen
Sinds 1896



Twee jaar geleden kocht François zijn broer uit. Sindsdien beheert hij 300 hectare eigen wijngaarden en heeft hij 200 hectare onder exploitatiecontract. Met 150 vaste werknemers in loondienst en tien voltijdse oenologen maakt hij zo'n zeventig wijnen.

Wijn maken is van jongs af zijn tweede natuur en hij is hierin zeer gedreven. Ook van zijn medewerkers verlangt hij hetzelfde ritme en dynamiek.

Bestaat er zoiets als de François Lurton-stijl? De focus is gericht op de aciditeit, de fraîcheur en de fruitfactor. Minder aandacht op de maximale extractie of rijkdom. Zo werkt hij ook veel met de grotere demi-muids in plaats van barriques, omdat hij niet wil dat het eiken de aromatische expressie van het fruit verdringt. Je moet het druivenras en haar typiciteit kunnen proeven.

Lurton is een gereputeerde 'terroir' specialist, iemand die perfect weet welk bodemtype en microklimaat elke druivensoort vraagt. Er is een kruisbestuiving tussen de 'Nieuwe' en de 'Oude Wereld'. Er is een datasysteem opgezet waarmee alle oenologen in dienst van François en industriële agronomen in welk land ook, makkelijk ideeën kunnen uitwisselen, problemen oplossen en advies inwinnen. En inderdaad, de expertise van één land is soms perfect inzetbaar in een ander continent. Bijvoorbeeld de macération carbonique-techniek uit de Languedoc wordt nu ook toegepast op de Bonarda in Argentinië.

François wil als wijnmaker zeker zijn stempel drukken en de wijncultuur iets bijbrengen, net als de rest van zijn familie, die al sinds 1897 wijn maakt. Zijn bijdrage ligt in het biomanagement. Zonder daar al te geobsedeerd of dogmatisch in te zijn. Als hij volgens de biodynamica bij wassende maan in de wingerd moet ingrijpen, maar vindt dat een ander moment meer geschikt is, dan beroept hij zich op zijn kennis en instinct. Maar als je een wijn zo natuurlijk mogelijk maakt, zal hij interessanter smaken. Daar is hij van overtuigd.

Ja, ik kom naar de Voorjaarsproeverij op:
 zaterdag 3 april 2010
 zaterdag 10 april 2010

TNT Post
 Port betaald

(Bedrijfs)naam.....
 Plaats+postcode:.....
 E-mailadres:

Wijnkoperij Hosman Frères
 Antwoordnummer 50
 3130 WB VLAARDINGEN

Namen van de gasten (max. 4 personen)

1.
2.
3.
4.

Entrée à € 7,50 per persoon

A N T W O O R D K A A R T