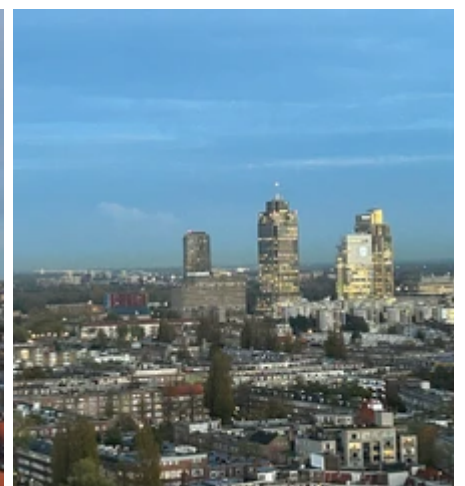
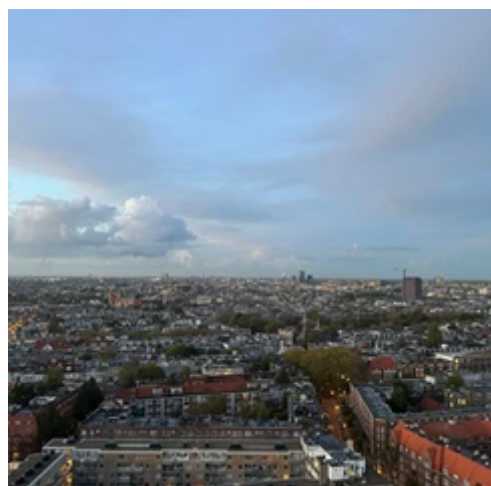


Wouter Butzelaar 🏰

Oprichting van Nederlandse delegatie "Knights of Alba Amsterdam"

Dag 1: De dag begon in de keuken van het gastronomische restaurant *De Kersentuin*, waar wij (met IGC lid *Willem Hokken*) de vers ontvangen witte truffels uit *Alba* nog eenmaal zouden schoon borstelen. Gespannen wachtten wij vervolgens op de aankomst van de Gran Maestro *Senatore Tomaso Zanoletti* en Maestro *Ugo Venturino* (beiden van het *Congiglio Reggitori* van de prestigieuze *Ordine del Tartufo e dei Vini di Alba*) uit Italië. Eenmaal geland haasten wij ons naar *De Koninklijke IGC* waar wij onze gasten koninklijk onthaalden met een heerlijke lunch in onze tweede huiskamer *Riemstra's Eetzaal* beginnend met een *Champagne Laurent Perrier* en vervolgens opschalend naar een *Chateau Tour Chantecaille Saint Emilion Grand Cru 2018*, welke wij toch even hebben laten decanteren. Voordat wij vertrokken naar onze reisdoel *Ciel Blue* kon Maestro *Ugo Venturino* de vleugel in onze clubzaal niet weerstaan.





Aangekomen bij het *Okura Hotel* werden wij warm verwelkomt door Sommelier *Noël Vanwittenbergh* die ons gelijk meenam naar de lift om op de 23ste verdieping in volle teugen van het panoramische uitzicht over het historische centrum van *Amsterdam* te genieten. Eenmaal bekomen van deze impressies daalden wij af naar de *Serre* waar *Noël Vanwittenbergh* ons een *Champagne Ruinart Blanc de Blanc* aanbood. Na de incheck bij het *Bilderberg Garden Hotel* sloten wij deze dag genoeglijk af met een diner met uitmuntende wijnen bij *Brasserie Van Baerle* in aanwezigheid van onze Wijntafel Voorzitter *dottore Loek Habbema*.



Dag 2: De dag begon al vroeg met een wandeling met de Gran Maestro *Senatore Tomaso Zanoletti* door het historische centrum via het *Begijnhof* belanden wij uiteindelijk bij het *Rijksmuseum*, waar wij o.a. de ere galerij aandeden met als hoogtepunt de *Nachtwacht* van *Rembrandt*. Inmiddels had Maestro *JC Viens* zijnde internationaal coördinator van de *Ordine* zich aangesloten bij ons programma en ging de wandeling over het *Museumplein* richting *Restaurant Oud-Zuid* voor de lunch met rode *Sancerre*, via de *Zuidermarkt* aan *Jacob Obrechtstraat*, waar Maestro *Ugo Venturino* voor zijn echtgenote *Goudse kazen* van diverse leeftijden kocht.



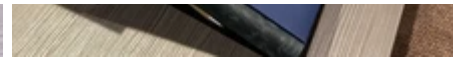
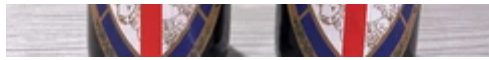


Daarop volgde de uitnodiging van mijn lieve echtgenote (tevens IGC lid) *Sylvie* voor een kopje koffie met lokale lekkernijen bij ons thuis. Na een kelderinspectie ging onze reis naar de aankomende Nederlandse Maestro het IGC lid *dottore Willem Hokken* en zijn charmante echtgenote *Anita*. In een museale omgeving werden wij vorstelijk onthaalt met een heerlijke *Champagne Labaye Berthelot*, waarna ook hier een kelderinspectie plaatsvond met daaropvolgend een koningsmaal bereid door de toekomstige Maestro zelve, die daarmee wederom bewees op Michelinsterren niveau te kunnen koken!



Dag 3: In alle vroegte begonnen wij met de voorbereidingen (met o.a. de Italiaanse vlag ceremonie) van een belangrijke gebeurtenis voor de implementatie van de culturele, gastronomische en wijn tradities uit *Piëmont* in de hoofdstad met de oprichting van de *Nederlandse delegatie* genaamd "*Knights of Alba Amsterdam*" in aanwezigheid van de *Honoraire Consul* van *Italië* *Avv. Roberto de Falco*. De oprichters werden na het proeven van een glas *Nebbiolo* en het ruiken aan de witte truffel feestelijk geïnstalleerd als *Knight of Alba* door de *Gran Maestro* en tekenden het *Gran Libro* onder erudiete muzikale begeleiding van troubadour *John Akkerman*. Na afloop van dit eerste *Capitolo* in *Nederland* begaf het gezelschap zich naar de lobby van het *Bilderberg Garden Hotel* waar Sommelier *Noël Vanwittenbergh* al klaar stond om ons te verblijden met een *Alta Langa Brut DOC 2018* van *Ettore Germano* met amuses bereid door *Restaurant De Kersentuin*.





Hierop volgde een genoeglijke traditionele witte truffellunch met fantastische wijnen uit *Piëmont* toegelicht door *Noël Vanwittenbergh*, die vervolgens door de Gran Maestro en de kersverse NL'se Maestro als eerste *Membro Professionaliste* tot *Knight of Alba* werd verheven. Hierop nam de *Honorair Consul van Italië* de heer *Roberto de Falco* het woord als getuige van de geboorte van deze Nederlandse delegatie, waarbij hij zijn waardering uitsprak over het toenemende aanzien van de *Italiaanse* gastronomie en wijnen in *Nederland*; welke de afgelopen jaren in prestige alsmaar toeneemt en dat de *Nederlandse delegatie* aan deze culturele verbinding kan bijdragen. Tot slot werd er een groot applaus gegeven voor chef *Kees Mellink* met zijn sous chef *Sebastiaan Kant* en hun brigade, welke deze *Piëmontese uitdaging* voortreffelijk hebben opgepakt!

