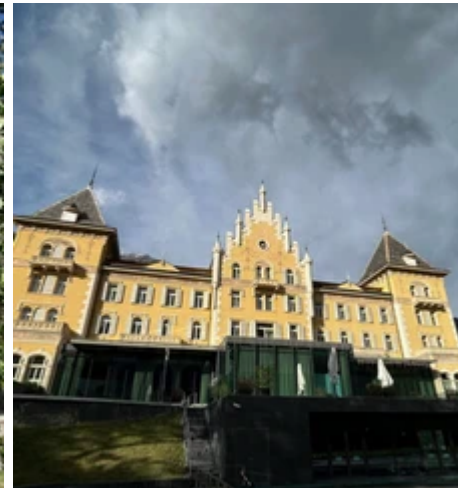
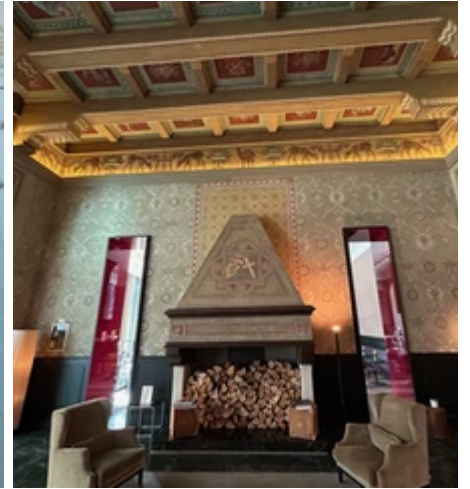
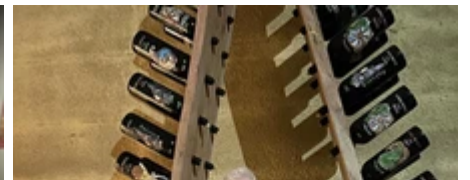
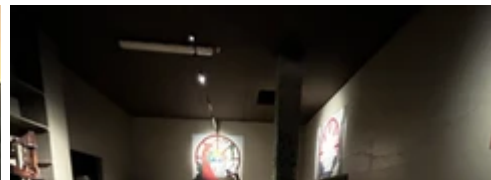


# Capitolo dei Tulipani 2024

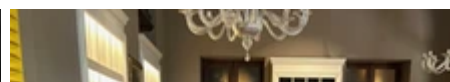
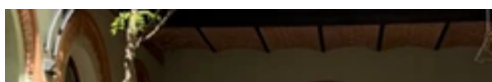
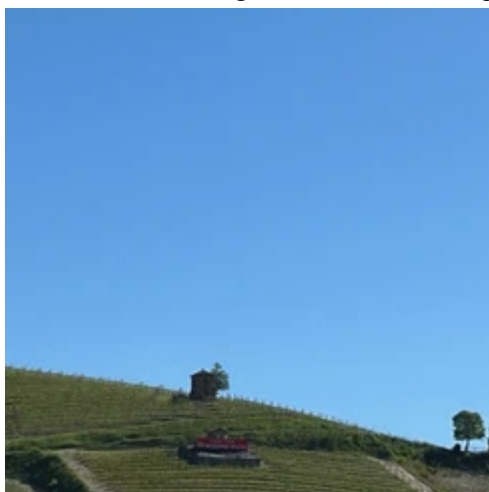


Na een korte tussenstop in de *Elzas* bij het *Chateau de l'Ill* kwamen wij aan in de *Valle d'Aosta* waar wij voor enkele nachten inkwartierden bij het *Grand Hôtel Billia*, welke voorzien is van een heerlijk restaurant en een bijzondere spa in *Saint-Vincent*. Dit gaf ons de kans om de cultuur van deze regio stammend uit de tijd van de *Romeinen* beter te leren kennen en een kennismaking te doen met haar bijzondere *Valle d'Aosta* wijnen.



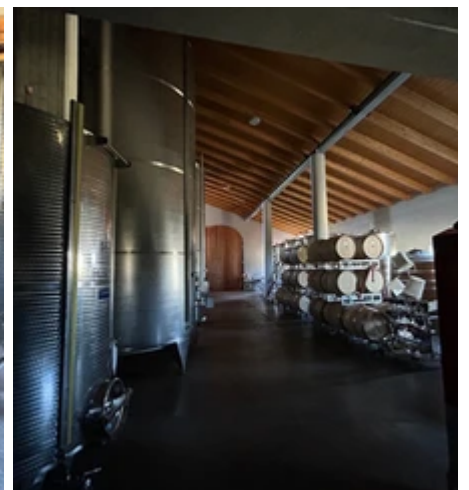


Na een korte overtocht vanuit *Aosta* kwamen wij aan bij onze standplaats *Villa Tiboldi* in *Canale*, waar wij de overige Nederlandse *Knights of Alba* mochten begroeten met een aperitief, waarna het echte proefwerk met kelderinspecties begon met ons eerste wijnhuis bezoek bij *Malvirà* onder leiding van *Maestro Roberto Damonte*. Na afloop van een uitgebreide proeverij en rondleiding door de kelders begaven wij ons naar het restaurant van *Villa Tiboldi*, waar ter verwelkoming een voortreffelijk vier gangen diner met wijnen van *Malvirà* met commentaar door *Knight Noël Vanwittenbergh* op ons wachtte.

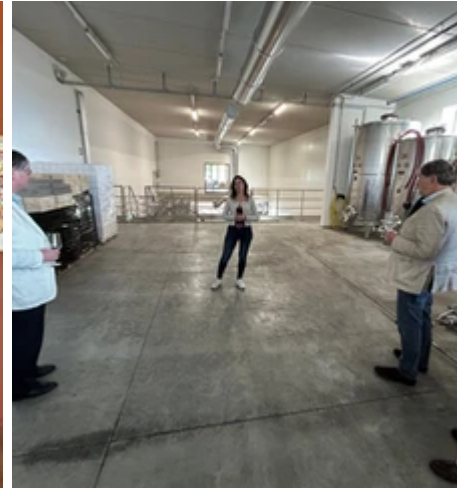




De volgende ochtend begaven wij ons na een heerlijk ontbijt naar het wijnhuis van de getalenteerde (vooral witte) wijnmaker *Marco Porello*, aan de voet van de wijngaarden rond *Chiesa di San Michele*, waar wij door hem en zijn kranige moeder allerhartelijkst verwelkomt werden. Na een korte rondleiding met uitleg over de productie methode, belanden wij in het proeflokaal waar wij zijn gehele arsenaal wijnen mochten proeven. Aansluitend begaven wij ons naar de *Osteria dell'Enoteca* idem in *Canale* van sterrenchef *Davide Palluda*, waar wij genoten van een drie gangen lunch met onder andere Marco Porello's wijnen, waarbij ook *Maestro JC Viens* van het *Consiglio Reggitore* van de *Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini di Alba* aanschoof.

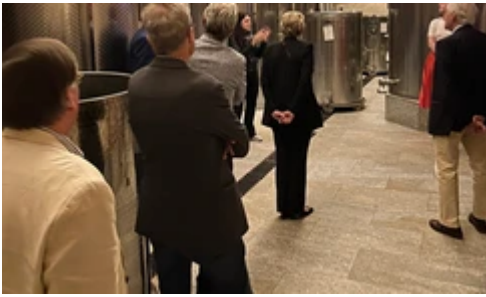


Vervolgens ging onze reis naar *Mauro Molino* in *La Morra* waar wij bijzonder vriendelijk en vooral geduldig ontvangen werden door *Arianna*. Na het bezoek aan het panoramische terras welke ons een weids uitzicht bood over de wijngaarden, kregen wij een fantastische proeverij gepresenteerd waarbij ook *Martina* ons even kwam begroeten. Ter afsluiting van ons bezoek mochten wij de indrukwekkende kelder inspecteren.



De volgende stop was bij *Cantina Moscone* idem in *La Morra*, waar wij allerhartelijkst ontvangen werden door de *postulant Knight* en wijnmaker *Sara Moscone*, die ons een uitgebreide rondleiding gaf door haar bedrijf, waarbij wij ook een aantal van haar wijnen uit het vat mochten voorproeven. Vervolgens werd de rondleiding afgesloten met een proeverij, waarbij wij een breed scala van haar wijnen met versnaperingen mochten uitproberen.





Het laatste bezoek van deze bijzondere dag was aan het befaamde wijnhuis *Marchesi di Barolo*, waar wij het aperitief op het terras aangeboden kregen, welke uitzicht bied op het historische centrum van *Barolo*. Hierna volgde er een indrukwekkende rondleiding door de museale wijnkelders. Ons bezoek werd afgesloten met een vier gangen diner in het eigen restaurant met geselecteerde wijnen van *Marchesi di Barolo*. Tijdens het hoofdgerecht kwam *Anna Abbona*, wiens familie eigenaar is van dit wijnhuis, ons persoonlijk begroeten en als blijk van waardering voor ons bezoek bood zij een prachtige *Barolo Reserve 2015* uit haar eigen kelder aan.





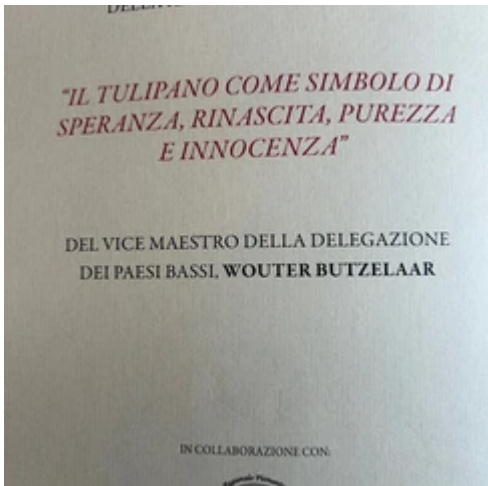
De volgende ochtend moesten wij al vroeg aantreden op het *Castello Grinzane Cavour* wegens de nodige voorbereidingen. Ondergetekende mocht in zijn hoedanigheid van *Vice Maestro* van de Nederlandse delegatie tijdens dit *Capitolo* een betoog houden met als titel “*Tulpen als symbool van hoop, wedergeboorte, zuiverheid en onschuld*”. Buiten het *Castello* verzamelden zich inmiddels *Knights* van verschillende landen en continenten, waar onder delegaties uit *Hong Hong* en uit *Toronto*. Traditiegetrouw woonden wij het unieke schouwspel bij van de vendelzwaaiers, trommelaars en trompettisten uit *Alba*, waarna wij onder getrommel begroet werden als *Knights of Alba* bij het plechtig betreden van de rode loper tot ons hoofdkwartier.





Na binnenkomst namen wij plaats in *Sala delle Maschere* waar het *Capitolo dei Tulipani* aanving. *Gran Maestro Tomaso Zanoletti* begroete alle aanwezigen en benadrukte dat deze bijeenkomst in het teken van vriendschap staat, welke mede tot uitdrukking gebracht werd door de versiering van het *Castello* met talloze *wit rode tulpen uit Amsterdam*; de hoofdkleuren van het *Wapen van Alba*. Tijdens dit *Capitolo* werden een aantal postulanten tot *Knight of Alba* verheven, waaronder *wijnmaker Sara Moscone* uit *La Morra*, welke door ondergetekende en *Vinothecaire Knight Arnold van Steenderen* werd voorgedragen.





Na afloop van het ceremoniële gedeelte werd er een statiefoto van alle nieuwe *Knights* met de *Grand Maestro* in de *Sala delle Maschere* genomen en vond er op de binnenplaats een receptie plaats, waarbij er een *Artura Bersano Metodo Classico brut 2018* werd geserveerd met talrijke amuses en konden de nieuw geïntaleerde *Knights* gefeliciteerd worden. Aansluitend namen wij plaats in het *Ristorante Al Castello* van sterrenchef *Alessandro Mecca*. Nadat iedereen plaats had genomen en het eerste glas *Langhe Doc Riesling L'Alman 2020* van *Abbona Annamaria* aan tafel geserveerd was, werd onder muzikale begeleiding op de gitaar door *Secretaris Knight Harry Rek* het lied "*Tulipani di Amsterdam*" gespeeld en welke door onze *Nederlandse Knights* uit volle borst werd gezongen.

0:00 / 0:46

---

De wijn-spijs combinaties werden per gang op een originele wijze door *Maestro Alan Kwok* van de *Hong Kong* delegatie toegelicht. Ter afsluiting van de geanimeerde lunch bedankte de *Grand Maestro Tomaso Zanoletti* namens alle aanwezigen de *Chef Alessandro Mecca* voor zijn culinaire prestaties.