

NIEUWSBRIEF

WALCHERS WIJN-, BIER- EN LIKEURMAKERSGILDE

Jaargang 2022, editie nr. 1





Copy voor de volgende nieuwsbrief kun je in een Word-document

mailen naar de secretaris (secretaris@walchersgilde.nl)

Het heeft even geduurd maar hier toch eindelijk ook weer eens een nieuwsbrief. Gelukkig zijn de corona-perikelen een eind voorbij en kunnen we ons gewone leven weer grotendeels oppakken. Dit geldt uiteraard ook voor de Gilde activiteiten. Inmiddels hebben we Ledenvergadering en de Themawedstrijd al achter de rug. De opkomst op de Ledenvergadering was niet al te groot, maar het was wel weer goed om elkaar te ontmoeten. Ook waren er enige kritische vragen van John Veldman over het jaarverslag, Met name zijn er verschillen in eindtotalen eind 2020 en begin 2021. De penningmeester gaat dit nog uitzoeken en koppelt dit nog terug naar bestuur en leden. De contributie wordt voor dit jaar vastgesteld op € 10,00 voor leden en voor gezinsleden wordt geen contributie gevraagd.

Ook de verkoping na afloop van de vergadering verliep weer gezellig en heeft € 66,00 opgebracht voor het Gilde. Ook de themadag schijnt weer heel gezellig te zijn geweest met een buffet na afloop. Door vakantie kon ik daar helaas niet bij zijn, maar na wat ik vernomen heb was het weer ouderwets gezellig.

Voor deze nieuwsbrief heb ik helaas weinig kopij, maar vond het toch nodig er maar weer eens eentje te maken. Ik hoop voor de volgende nieuwsbrief weer wat meer kopij te mogen ontvangen. Dus maak gerust verslag van een Gilde avond, een leuk recept dat je hebt gebrouwen, etc. en stuur dit naar mij.

Gert Sinke, secretaris WWBLG

De Rabo Club Support actie van vorig jaar heeft voor het Gilde het mooie bedrag van € 107,77 opgebracht zoals je op de foto hiernaast kunt zien.



Mispel wijn (recept van Kees Bakker)

Benodigheden : 1 emmer mispels, 1 emmer water, hydrometer met maatglas, pecto enzyme, gistvoedingszout, citroensap en wijngist.

De mispel is een vergeten vrucht, stond vroeger naast de sloot op een boerderij.

Nu staat de boom in de siertuin of een park omdat hij zo mooi bloeit, men weet echter niet wat men met de vruchten moet doen, met wat zoeken kan de wijnmaker er dus makkelijk aankomen.

- Raap de mispels september/oktober wanneer er flink wat onder de boom liggen.
- Leg dan de niet rijpe mispels op een karton in een koel vertrek.
- Na enkele weken zijn er enkele rijpe doe die in pl.zak in vriezer. Niet rijpe stukken in de mispel zijn later harde brokken in de most.
- Herhaal dit tot alles goed rijp is en gooi de eventuele schimmels weg.

Bevroren mispel geven meer vruchtensap.

Ontdooi de mispels rustig, geen warmtebronnen gebruiken. Doe 8 a10 cm mispels in een andere emmer met vlakke bodem en stamp deze tot moes met een wijnfles, met kleine holle bodem. De taaie massa verdunnen met water tot het lijkt op groente soep en gooi deze in een grote (25 l) emmer. Herhaal dat tot de mispels allemaal verwerkt zijn.

Voeg nu ongeveer 10 ml citroensap (uit flesje van 200ml uit supermarkt) en sulfiet, gistvoedingszout en pecto enzyme, volgens voorschrift op de flesjes en meng, roer dit.

Als je het suikergehalte te laag vind voeg dan opgeloste, gekookte suiker toe zodat je 12% alcohol verwacht. Sluit de emmer af met een doek en wacht 4 a 8 uur.

Maak een giststarter en voeg die toe. Iedere dag 3 maal de schilletjes met een schuimspan in de most roeren. Plaats de emmer in woonkamertemperatuur

Na ongeveer 7 dagen komen geen vliesjes meer naar boven en kan de most gezeefd worden en naar de gistingfles, vergeet de sulfiet niet toe te voegen, eventueel weer suiker en gistvoedingszout toevoegen. Wacht een week of 5 en hevel de wijn. Na enkele maanden heb je een heerlijke, heldere droge witte wijn.

THEMA-DAG 26 MAART 2022

Het is alweer 2 jaar geleden dat er een thema-dag op het clubprogramma stond en dat was wel een beetje te merken aan het aantal inzendingen met name bier en destillaten waren beduidend minder aangemeld dan voorgaande themadagen. Slechts 8 bieren werden ter beoordeling ingestuurd, terwijl het aantal inschrijvingen 4 jaar geleden nog 24 aanmeldingen opleverde. Wellicht is dit te verklaren door het feit dat we al een hele tijd geen activiteiten hebben gehad en door het sneller afbouwen van de corona-regels dan de meesten van ons hadden verwacht. Als je op zo'n korte termijn nog het gewenste bier moet gaan brouwen wordt het toch wel wat moeilijker.

Overigens was het met de opkomst van leden voor de keuring ook wat matig gesteld, maar dit schrijven we dan toch maar toe aan het fraaie voorjaarsweer. Ik heb begrepen dat er voor het buffet meer animo was dan voor de keuring. Ondanks dat ik hier zelf niet bij was denk ik dat het een gezellige avond is geworden, gezien de sfeer die er tijdens de prijsuitreiking en het borreluurtje al goed in zat.

Verder vind je de uitslagenlijsten van zowel de vakjury als de publiekskeuring hieronder. De volgorde heb ik aangehouden als bij de vakjurylijsten, als je ze naast elkaar legt dan heb je in 1 oogopslag de waarderingen in beeld.

Groeten van uw wedstrijdsecretaris, Bram Weststrate

**UITSLAGENLIJST THEMA-DAG 26-03-2022
PUBLIEKSKEURING**

flesnr	recept	WIJNEN		punten
		Achternaam	Rode wijn tv Voornaam	
18	B	Bakker	Cees	46
21	A	Bakker	Cees	54
20	B	Joosse	Jan	43
17	A	Mesu	Peter	55
15	A	Joosse	Jan	79
27	B	Mesu	Peter	37
22	C	Bakker	Cees	65
23	C	Joosse	Jan	73
16	B	Veldman	John	55
26	A	Veldman	John	55
19	A	Maessen	Bert	38
24	B	Maessen	Bert	44

flesnr	recept A/B	BIEREN		punten
		Achternaam	Martin's Pale Ale Voornaam	
4	A	Maessen	Bert	70
8		Cornelisse	Kees	90
6	A	Reijniers	Willy	60
2		Duvivier	Jo	84
5		Roos	Jan de	83
1		Weststrate	Bram	69
7	B	Reijniers	Willy	40
3	B	Maessen	Bert	56
		Midavaine	Barend	68

flesnr	recept A/B	LIKEUREN		punten
		Achternaam	Pruimen likeur Voornaam	
3	B	Mesu	Peter	79
10	A	Mesu	Peter	85
12	B	Bakker	Cees	41
5	A	Bakker	Cees	39
1	B	Maessen	Bert	48
13	A	Joosse	Joke	87
8	A	Maessen	Bert	41
7	B	Joosse	Joke	76
14		Kam	Nel de	88

flesnr	recept A/B	DESTILLAAT		punten
		Achternaam	Bramenjenever Voornaam	
19	A	Maessen	Bert	60
17	B	Maessen	Bert	66
16	A	Bakker	Cees	68
15		Weststrate	Bram	70
18	B	Bakker	Cees	43

UITSLAGENLIJST THEMA-DAG 26-03-2022

VAKJURY

flesnr	recept A/B	WIJNEN		punten
		Achternaam	Rode wijn tv Voormaam	
18	B	Bakker	Cees	76
21	A	Bakker	Cees	73
20	B	Joosse	Jan	70
17	A	Mesu	Peter	69
15	A	Joosse	Jan	68
27	B	Mesu	Peter	68
22	C	Bakker	Cees	65
23	C	Joosse	Jan	62
16	B	Veldman	John	54
26	A	Veldman	John	51
19	A	Maessen	Bert	50
24	B	Maessen	Bert	49

flesnr	recept A/B	BIEREN		punten
		Achternaam	Martin's Pale Ale Voormaam	
4	A	Maessen	Bert	86
8		Cornelisse	Kees	83
6	A	Reijniers	Willy	82
2		Duvivier	Jo	76
5		Roos	Jan de	74
1		Weststrate	Bram	72
7	B	Reijniers	Willy	66
3	B	Maessen	Bert	64
		Midavaine	Barend	XXXXXX

flesnr	recept A/B	LIKEUREN		punten
		Achternaam	Pruimen likeur Voormaam	
3	B	Mesu	Peter	87
10	A	Mesu	Peter	86
12	B	Bakker	Cees	85
5	A	Bakker	Cees	80
1	B	Maessen	Bert	78
13	A	Joosse	Joke	76
8	A	Maessen	Bert	75
7	B	Joosse	Joke	74
14		Kam	Nel de	65

flesnr	recept A/B	DESTILLAAT		punten
		Achternaam	Bramenjenever Voormaam	
19	A	Maessen	Bert	83
17	B	Maessen	Bert	82
16	A	Bakker	Cees	74
15		Weststrate	Bram	71
18	B	Bakker	Cees	69

Dranken voor de thema wedstrijd van 2023

De dranken voor de thema wedstrijd van volgend jaar (2023) zijn :

Bier: Isod'or Karmeliet

Likeur: Mispel Likeur

Wijn: Frambozenwijn

Destilaat: Calvado

De Gildeavond van 21 april stond in het teken van : Lente/Paasbieren

Jo Duvivier (bestuurslid bier) nam ons deze avond op sleeptouw. Het was de eerste bieravond sinds lange tijd, de opkomst was niet erg groot, maar het was weer goed om elkaar te kunnen zien en spreken onder het genot van een aantal bijzondere biertjes

Lentebier: een slokje geschiedenis

Dat brouwers in de aanloop naar het voorjaar een speciaal bier brouwen, heeft in de geschiedenis van het bier een eeuwenoude traditie. Het is een verworvenheid van de laatste pakweg 150 jaar dat brouwers alle omstandigheden naar hun hand kunnen zetten. Zodanig dat ze het hele jaar door goed bier kunnen brouwen. Vooral de uitvinding van de koeltechniek heeft hier een enorme bijdrage aan geleverd.

Voor die tijd was het een beduidend deel van het jaar simpelweg te warm om te brouwen. De brouwer die het toch probeerde, liep grote kans dat het bier dat zijn (of haar) inspanningen opleverde, zuur en bedorven raakte. In delen van Duitsland heerste er lange tijd zelfs een officieel brouwverbod tijdens het warme jaargetijde. Zonde om schaarse grondstoffen te verspillen aan bier waarvan de kans het grootst was, dat het ondrinkbaar werd. Daarom werd van hogerhand bepaald dat brouwers alleen mochten brouwen tussen de heiligendagen van de Aartsengel Michael (29 september) en Sint-Joris (23 april). Je kunt deze regel ook beschouwen als een veiligheidsmaatregel. Brouwen gebeurde in de Middeleeuwen boven open vuur. Je kunt je voorstellen dat dit in het droge, warme jaargetijde een groter risico opleverde voor brandgevaar.

Dat er in de lente en de zomer niet gebrouwen kon worden, betekende niet dat er in die periode van het jaar geen vraag was naar bier. Daarom bedachten brouwers een truc: een bier met een wat hoger alcoholpercentage en royaler hopgebruik. Naar verluidt waren het brouwers in de Hanzestad Einbeck die voor het eerst op het idee kwamen om zo een bier te ontwikkelen met prima smaak en betere houdbaarheid. Het idee maakte ze tot ver buiten de eigen streek beroemd: tot in het verre München aan toe. Daar bedacht de directie van het *Hofbräuhaus* dat ze een brouwmeester in dienst moesten nemen die kon brouwen 'auf Einbeck'sche Art'. Uitgesproken met de lokale *Münchener* tongval raakte dat verbasterd tot het woord dat we heden ten dage herkennen als 'Bock'. Inderdaad: daar komt ons begrip bo(c)kbier vandaan.

Oorspronkelijk was bockbier dus een bier dat brouwerijen in het voorjaar produceerden om ervoor te zorgen dat er ook tijdens lange zomerseizoenen lekker bier beschikbaar bleef. In de loop van de 19e eeuw kwam het bockbier ook in Nederland terecht. En begonnen Nederlandse brouwers bieren te produceren 'auf Einbeck'sche Art'. Het seizoen voor dit bier is in de loop der

tijd door de kalender gaan schuiven. Daaruit is de typische Nederlandse traditie van het herfstbock ontstaan. Voor Duitse brouwers en bierdrinkers is er geen enkele associatie van bockbier met het herfstige jaargetijde.

Het lentebier van de brouwers in Einbeck was doorgaans in mei zover dat het klaar was om te drinken. Aan dat gegeven dankt het zijn naam Maibock. De Einbecker Brauerei maakt nog ieder jaar het *Einbecker Mai Urbock*. Op basis van dit klassieke biertype meibock zijn Nederlandse brouwers uiteindelijk bij de lentebock uitgekomen. Als blonde en frisse tegenhanger van het herfstbockbier. Daarnaast vind je lentebieren die niet noodzakelijkerwijs zijn gemaakt als het klassieke meibock. Ze hebben met elkaar gemeen dat ze vanaf het begin van de lente verkrijgbaar zijn en de brouwer zich in de beeldtaal op het etiket bedient van lenteachtige motieven en de kleur grasgroen. Simpel gezegd: dit soort bieren zijn lentebier omdat de brouwer zegt dat het lentebier is.

Een definitie van lentebier

- blond
- iets hoger in alcohol, zo rond de 6-7%
- fris, licht van smaak
- in de geur en de smaak speelt hop een zekere rol, maar niet zo heftig als bij bijvoorbeeld IPA
- volmoutbier, geen tarwe- of havermout

bron Bierschrijver 2021

Paasbieren hebben vaak nog een iets hoger alcoholgehalte.

Er waren voor deze avond een vijftal bieren uitgezocht:

Spring Haver van brouwerij de Leckere Utrecht

Bierstijl Maibock

Spring Haver lentebock, biologisch gebrouwen met gerstemout en gemoute haver. Een heerlijk licht bier met frisse smaak, ideaal voor in de lente. De gerst, haver en hop die gebruikt worden in dit bier zijn gecontroleerd biologisch geteeld

Alcohol 6,5 %

Paasij van brouwerij het IJ Amsterdam

Bierstijl Maibock

Onze vroege lentebok. Een licht amberkleurig bier dat zacht en licht kruidig van smaak is. De aroma's vormen een mooie balans tussen fruit, koriander, gist en hop. Een prettige combinatie waarbij het bittertje extra mooi naar voren komt door de licht geroosterde mout. De afdronk is licht tintelend, met een langdurige frisse nasmaak.

Alcoholpercentage: 7%

Ut 1^e kieft ai van brouwerij Dampegheest (familiebrouwerij uit Limmen Noord Holland)

Bierstijl blond

Het amberkleurige Ut 1e Kieft-ai heeft een stevige schuimkraag waaruit de zacht zoete geur van bruine suiker, karamel, biscuit en gedroogd fruit opstijgt. In de volle smaak proef je de componenten in het aroma terug, waarbij het zoetige, licht bittere bier wat kruidigheid meekrijgt en een friszure tinteling op je tong achterlaat. De smaak blijft lekker lang in je mond achter en

nog voor de prikkeling vervaagt, verlang je al naar de volgende slok!

Alcohol 7 %

Texels Springtij van brouwerij Texel uit Oudeschild

Bierstijl Maibock

Stevig blond bier met een zachte volle smaak. Verrassend bloemig aroma en kruidig karakter (alcohol 7,5%). Texels Springtij is een stevig blond bier van hoge gisting, gebrouwen met bijzondere hopsoorten die Springtij zijn verrassende bloemig aroma en kruidig karakter geven.

Alcohol;7,5 %

Boskeun brouwerij De Dolle Brouwers

bierstijl belgian Ale

PAASBIER

Het is een krachtig bier met een specifieke smaak en aroma. Aan de kenners om bessen, zoethout, droge bladeren, vanille, chocolade en nog zoveel meer te ontdekken in de smaak, de nasmaak en het aroma. Het recept bevat bleke mout, Poperingse Golding hop in bellen, biologische rietsuiker, zuiver oerwater, hoge gisting, gisting en nagisting in de fles. Alle bieren van De Dolle Brouwers zijn niet-gefilterd, niet-gepasteuriseerd en met nagisting.

Alcohol 9 %

Het was een gezellige avond met uiteenlopende meningen over het feit wat nu het lekkerste bier was, ieder bleef nog even zitten om na te praten.

De volgende avond is een likeuravond op vrijdag 10 juni.

Even voorstellen Jo Duvivier.

Jan de Roos bedankt voor het doorgeven van het stokje.

Het heeft veel te lang geduurd voordat ik dit stukje schreef, mede door Corona en andere zaken.

Ik ben de derde overkanter op rij die zich hier mag voorstellen.

Jan de Roos komt uit het westen, ik kom uit Oost Zeeuws-Vlaanderen, nl ik ben geboren en getogen op Hengstdijk zoals ze bij ons zeggen.

Hengstdijk is een klein dorpje tussen Vogelwaarde en Kloosterzande in.

In mijn kinderjaren waren er op Hengstdijk 3 cafe's, nu zijn dat er een stuk minder.

Na mijn lagere schooltijd ging ik naar het Jansenius lyceum in Hulst en heb daar mijn HAVO diploma behaald.

Hierna ben ik de gezondheidszorg ingegaan.

Ik heb in het Elisabeth ziekenhuis in Sluiskil de opleiding tot radiologisch laborant gedaan op de röntgen afdeling.

Daarna ben ik weggetrokken naar Den Haag waar ik in het Westeinde ziekenhuis de opleiding tot radiotherapeutisch laborant gevolgd heb, maar Zeeuws-Vlaanderen trok toch te veel en na het behalen van mijn diploma heb ik nog een tweetal jaar op de röntgen afdeling van het Juliana ziekenhuis gewerkt. Dit was een voorloper van het huidige Ziekenhuis Zorgsaam.

Begin jaren 80 van de vorige eeuw, werd er in Vlissingen een bestralingsinstituut opgericht, en daar ben ik gaan werken, echter ik moest wel aan deze kant van de Schelde komen wonen.

Sindsdien ben ik woonachtig op Walcheren, eerst in Vlissingen en al meer dan 35 jaar in Koudekerke.

Vorig jaar ben ik met pensioen gegaan na 40 jaar in het ZRTI (Zuidwest Radiotherapeutisch Instituut) gewerkt te hebben als radiotherapeutisch laborant.



In mijn jeugd in Zeeuws-Vlaanderen heb ik kennisgemaakt met verschillende Belgische bieren, veel pils maar ook een goede geuze kon ik toen wel waarderen.

De voorliefde voor Belgische bieren is gebleven.

Hoe ben ik aan het brouwen geslagen?

Op de verjaardagen van de vader van mijn schoondochter, voor de mensen die al langer lid zijn van het Gilde geen onbekende (Jos Lampert die helaas veel te vroeg overleden is), kreeg ik regelmatig een zelf gebrouwen biertje voorgeschoteld.

Hij heeft mij een keer meegenomen naar een avond van het Gilde en toen was ik verkocht.

Ik heb de brouwcursus bij Dirk de Witte gedaan en die heeft mijn enthousiasme voor het brouwen alleen maar groter gemaakt. Ik ben daarna aan de slag gegaan om zelf bier te brouwen. Ik brouw met een gasinstallatie met twee branders en twee 36 liter ketels.

Op de afdeling waar ik gewerkt heb werkte ook een collega die bier brouwt, we zijn al een paar keer samen aan het brouwen geslagen, hij met zijn elektrische ketel en ik met mijn installatie. We gebruiken het zelfde recept, maar onze biertjes smaken toch net iets anders.

Ik ben nu een jaar of drie lid van het Gilde, en sinds een tweetal jaar coördinator bier, door Corona heb ik nog weinig ervaring hiermee op kunnen doen, samen met Bert Maessen probeer ik een aantal evenementen te organiseren. Dat is soms best lastig, je moet aan zoveel zaken denken.

Ik hoop nog lang lid van het Gilde te kunnen blijven en mijn biertjes te brouwen.

Ik zal proberen als coördinator bier het gilde te vertegenwoordigen en evenementen te organiseren. Dat lukt mij en het bestuur niet alleen, we hebben daar jullie hulp bij nodig.

Ik hoop dan ook dat wij indien nodig geen vergeefs beroep op jullie doen.

Proost, dat we nog vele bieren mogen brouwen en proeven.

Ik geef het stokje door aan Jan Hengst, onze docent bier.