

NIEUWSBRIEF

WALCHERS WIJN-, BIER- EN LIKEURMAKERSGILDE

Jaargang 2023, editie nr. 3





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

mailen naar de secretaris (secretaris@walchersgilde.nl)

Hierbij alweer de derde nieuwsbrief van dit jaar. Zoals je ziet eindelijk weer wat stukjes van leden, maar uiteraard nogmaals de oproep naar jullie als gilde leden om ook eens wat te schrijven. Het onderwerp kan uiteraard zeer divers zijn.

**Koudekerke, 12 mei 2023, Gilde avond wijn, Locatie – De Klimop
Lezing Bruno Suter over Wijndomein DE BOE.**

Vrijdagavond 12 mei hield Bruno Suter de “wijnboer” van Koudekerke een lezing. Onze voorzitter Jan was door omstandigheden verhinderd, dus nam Peter Mesu de honneurs waar om de avond te openen en een ieder te verwelkomen.

Bruno Suter, een ambitieuze jonge kerel van amper dertig, lukte het om dit wijndomein te realiseren op een perceel grond in Koudekerke. Uiteraard kun je zoiets niet beginnen zonder ervaring opgedaan te hebben en dat deed hij in de wijnbouw in o.a. Frankrijk en Duitsland. Zaterdag 13 mei, daags na de lezing, schijnt de zon uitbundig. Het belooft een aangename temperatuur te worden. Gisteren moesten we met heel wat minder genoegen nemen. Maar vandaag staan de wijnstruiken van Bruno Suter te genieten en te huppelen van vreugde. Bruno is actief op het ongeveer 6 hectare grote wijngoed De Boe in Koudekerke, gelegen aan de Jacoba van Beierenweg. U weet wel, daar waar vorig jaar nog een veld met prachtige zonnebloemen stonden. Je waande je toen in Frankrijk. Maar nu met al die druivenstruiken opnieuw.

Kijk, de link is gelegd. Frankrijk, wijn, zon, warmte, en dan nog de grond waarop nu wijnstruiken staan. Er stonden natuurlijk al een paar jaar wijnstruiken op percelen rond en dicht bij de boerderij. Van de weg af niet of nauwelijks zichtbaar. Nu dus ook jonge aanplant op het perceel van de zonnebloemen. En gisteravond werd door Bruno over zijn werk een lezing gehouden. Waarbij we konden proeven of het werk goed gedaan was en wat de resultaten van dat werk waren.

Het werd een mooi, leerzaam, interessant en zelfs historisch en geschiedkundig verhaal. En dat is dan jammer voor diegenen die er NIET waren. De opkomst was niet erg groot, naar schatting zo'n 25 a 30 aanwezigen waaronder een aantal introducees. Eigenlijk een beetje beschamend, wetende dat we meer dan 80 leden hebben. Maar de sfeer was prima. En de geproefde wijn ook.

Tijdens de lezing van Bruno vertelde hij over zijn zoektocht naar een perceel. Hierbij moest gezocht worden naar de ligging, het grondwater, het aantal zonuren, de gemiddelde temperatuur, de oppervlakte, de grondsoort, die moest voldoen aan de juiste samenstelling, geschikt voor de druivensoort die Bruno wilde planten, en uiteraard moest het ook nog aangekocht kunnen worden. Een natuurlijk ook beplant. Bruno heeft er inmiddels er zo'n 27000 struiken staan. Gezien het resultaat mag dit alles geslaagd genoemd worden.

Vanwaar die naam DE BOE. Het is al een eeuwenoude naam, die veel te maken heeft en natuurlijk afkomstig is van Der Boede, u allen bekend. Wat niet bekend was maar door Bruno uiteraard met

“diepgravend” werk onderzocht werd, was de samenstelling van de grond op dat perceel. Bij de graafwerkzaamheden kwam hij van alles tegen, zoals zavel, zand, veen, afzettingen uit Duinkerke en Calais, jawel en uiteraard zeeklei

Ik ga hier niet te diep en te technisch in op alles, maar kortweg kan gesteld worden dat het perceel in twee delen verdeeld wordt. Het oostelijk deel (Middelburgse kant) is samengesteld uit zeeklei van allerlei leeftijden en pluimage, terwijl het westelijk deel veel zand en schelpen bevat, overgebleven van en nagelaten door een kreek rug. Voor de diverse druivenrassen interessant. *Als ik mijn tuintje ooit moet spitten ga ik in het vervolg beter opletten, Of nog beter, laat ik het spitwerk aan Bruno over, die kan dat heel goed is wel gebleken. MAAR ik vermoed dat hij dit voorstel zal afwijzen.*

1. Het eerste proefglas was een Auxerois. Luchtig, makkelijk in de mond, en naar mijn bescheiden mening geschikt bij veel gerechten vooral omdat het geen dominante smaak heeft een heel lichte afdrank. Maar wel heerlijk.

De keuze voor Zeeland en in het bijzonder voor Walcheren bleek gunstig door die grondsoort, het gematigde klimaat, en het vochniveau in de grond. Dan denk ik onwillekeurig “water in de grond” ? Dat moet dan toch wel zout zijn hier in de buurt. Maar kennelijk drukt het zoete water het zoute naar beneden. Een gunstig neveneffect. Denk aan de waterwinning.

Van de ca 160 wijngaarden in NL leveren de meeste, zo’n 80% , alleen witte wijn. De totaal in NL geproduceerde wijn bedraagt ongeveer 90.000 liter. Ter vergelijking in Duitsland moeten we daar nog drie 000 achter plaatsen. Dus 1000 keer zoveel. Dat NL steeds geschikter wordt voor wijnteelt heeft uiteraard te maken met het gebruik van de soort wijnrassen maar ook veel zo niet alles met de veranderingen van het weer. In een paar decennia is het voorjaar hier al een paar weken eerder.

Niet prettig voor bijv. de champagne in Frankrijk. De druiven zijn dan te vroeg rijp. Je krijgt dan te maken met zuren en suikers. Maar dit jaar zijn we weer terug in de 80-er jaren, een ouderwets voorjaar dus, veel later dan de afgelopen jaren.

2. De tweede proef betrof een pinot gris-graubünder. In vergelijking met de auxerrois proefde ik, en mijn tafelenoten eveneens, meer bouquet en ook meer nasmaak. Gewoon lekker. Niks meer aan doen zou ik zeggen.

De stijging van de temperatuur geeft meer suikers en dus een hogere alcoholopbrengst. Maar we moeten niet vergeten dat de zuren in de druiven gedurende de nacht afbreken en ook niet dat de NL druif altijd wel een zuurtje heeft. De meest geschikte rassen in onze regio zijn wel de pinot gris, de riesling, gewürztraminer, chardonnay, sauvignon blanc en de pinot noir.

Omdat we veel wind hebben op dit (schier) eiland heb je minder last van schimmels, wat tot voordeel heeft dat je minder gewasbescherming nodig hebt. Bij wijnstruiken is dat zo’n 8 keer per jaar, Appels vragen wel 25 keer per jaar bescherming. Ook zo’n lastig beestje is de Philoxia, de druifluis. Luis in de pels is uitermate vervelend. Dus bescherming is nodig. Naast bescherming is verzorging zeer belangrijk.

3. De derde proef was een weisburgunder met chardonnay. Een vollere smaak dan de eerst twee proefjes. Dit lijkt me een heerlijke wijn op een warme avond op het terras. Blijft ook langer “hangen”.

Waar waren we gebleven ? Door dat proeven raak je de draad kwijt. Oh ja, de aanplant. Het was me bekend dat bij een goede verzorging van de struiken deze wel 100 jaar oud kunnen worden. Dus een goede keuze is van belang. De prijs van de struikjes valt wel mee, paar euro, maar het zijn er nogal wat, dus tikt de aanplant flink door. Intussen heeft Bruno een aantal rassen aangeplant

zoals auxerrois, pinot gris chardonnay, weisburgunder en nog een paar andere. Wat hij nog graag wil doen is rode wijnen gaan produceren en die komt dan van de **pinot noir précocé frühburgunder trousseaus**. Ik hoop dat ik het goed heb onthouden. Gezien de naam vast van een adellijk geslacht.

Goed, de struiken zijn geplant, en dan ? Onderhoud natuurlijk. Gelukkig kan Bruno een beroep doen op veel "hulptroepen" in zijn directe omgeving. Ouders, vrienden enz. Het snoeien gebeurt zodra het blad er af is. Direct na de winter, dus meestal in maart. Leuk en nuttig om te weten, om 1 kilo druif te krijgen heb je 1,3 m2 blad nodig. Of omgekeerd, 1,3 m2 blad levert een kilo druiven. Ook nuttig is het planten van de diverse rassen. Simpel omdat er dan een spreiding in de oogst is.

4. We werden nog verrast met een vierde proeve. Namelijk een rode jura. Bruno hoopt deze over een jaar of 8 te kunnen presenteren. Deze rode wijn deed een beetje denken aan een portwijn. Veel lichter, dat wel. We moeten nog even geduld hebben dus.

Zoals u allen weet heeft ieder zijn eigen voorkeuren. Bruno legt uit dat proeven iets meer in houdt dan drinken. Velen van u weten goed te proeven. Maar lang niet allen beseffen dat je proeft met meerdere zintuigen. Niet alleen een slokje, lekker, slik, weg. We proeven, zonder dat te beseffen, maar onbewust doe je dat wel, met o.a. je mond, je tong, je neus, je keel enz. enz.

We hebben genoten van een mooie avond, met een mooi verhaal en met mooie wijnen. Wat wil een mens nog meer. Heel simpel, nog een keer ! Dus op naar een volgende gilde avond.

Groeten, Krijn Eikelenboom.

Waarom ben ik nou eigenlijk lid van het gilde?

Waarom ben je lid van het gilde geworden. Om een brouwer te worden of een likeur of wijn maker? Of om 1 maal in de maand op een vrijdagavond neer te ploffen op een stoel en dan maar weer te kijken wat ze nou weer voor schotelen. Ik denk ook om van elkaar te leren en wat van elkaar op te steken, dan kan alleen maar als je ook wat meeneemt van je eigen brouwsel naar de bijeenkomsten. Sta dan open voor kritiek ook als je dat niet aanstaat. Leren van elkaar is belangrijk. Dat leren proberen we ook als bestuur te stimuleren door iedere keer op vrijdagavond een ander thema aan te dragen. Je moet als bestuurslid 2 maal per jaar een thema verzorgen per soort, dus het bestuurslid bier verzorgt 2 maal per jaar een avond zo is dat ook voor likeur en wijn. Dat dan ook interessant is en waar je wat van opsteekt. Om dat 2 maal per jaar te verzorgen daar ben ik eigenlijk niet voor in het bestuur gekomen, daar wil het bestuur dan ook verandering in aanbrengen. We willen dat de leden met ingang van 2024 ook van die avonden gaan verzorgen. Dus b.v. het bestuurslid bier doet 1 maal per jaar een avond verzorgen en de andere avond dat jaar wordt door een bier man/vrouw verzorgd. Dit dan in overleg met het bestuurslid die daarover gaat. Dat mag b.v. over bier, overal over gaan b.v. gist, hop speciale bier soorten ect.

We willen een veel actiever gilde hebben waar meer van uit de leden komt. Wij willen alles wel coördineren en in goede banen lijden en je hoeft niet alleen te doen je mag het ook met meerdere personen doen. Het zou mooi zijn als de leden zich daarvoor spontaan zouden opgeven, gebeurt dat niet dan gaan we leden vragen om zo'n avond te verzorgen.

We zijn als gilde al wat actiever geworden dit jaar, we hebben al wat leden die in de bardienst meedraaien en we zijn bezig de website in eigen beheer te onderhouden. Er zijn ook al een aantal leden die de evenementen commissie bemannen. Als nu ook nog de gilde avonden door de leden

verzorgd worden gaan we steeds beter draaien en voelen we ons ook meer betrokken bij ons gilde.

Over de betrokkenheid bij het gilde moet me nog een ding van het hart. De laatste keer hadden we een wijnavond met Bruno Suter van wijndomein de Boe. Jammer dat er bijna geen bierbrouwers waren, het is avond van het gilde voor iedereen, de wijn en likeur mensen komen ook naar de bieravond, jammer dit was een gemiste kans voor een interessante avond.

Het bestuur

Beste gildebroeders en zusters Wodka en zweet

In dit verhaal gaat het ook en vooral over de dames, wat je niet zou zeggen als je de titel leest.

Ja, wat heeft wodka met zweet te maken, vraag je jezelf af. Maar dat zal u duidelijk worden als u dit stukje verder leest.

Het is een educatief stukje, maar wel een beetje minder fris, met een geurtje, dus neem er maar een glaasje sap bij. Jullie zijn gewaarschuwd.

Hebben jullie wel eens last van transpiratie, je weet wel, gewoon zweet? Nou dat is niet van deze tijd alleen hoor. Ook vroeger werd er volop getranspireerd, of gezweet, laten we het daar maar op houden. En bovendien waren er wat minder douches dan tegenwoordig. Dus tel dat maar bij elkaar op.

Zo weet ik bijvoorbeeld dat in de danswereld, en vooral op het podium, velen daar natte oksels en zo kregen. Toen ik jong was heb ik heel veel gedanst, wedstrijden en al, en ik kan je wel zeggen, je krijgt het er warm van. Ja wat wil je, al dat gehos en gesprong gaat je niet in de koude, of droge kleren zitten.

En vanzelfsprekend ook in de klassieke danswereld.

Zoals jullie weten hadden de dames, en soms hebben ze dat nog steeds, bij het klassieke ballet een tutu aan, zo'n stijve, wijd uitstaande rok. Daar zit 12, ja twaalf, meter geweven bobinet in verwerkt. Die stof, anderhalve meter breed, wordt handmatig gerimpeld, laagje over laagje. Iedere laag korter en smaller. Daar komt veel techniek en spierkracht van de dames coupeuses bij kijken. Begrijpelijk dat ze alleen daarom "stinkend" duur zijn.

De mannen volstonden in het dragen van zo'n meestal goed aftekenende strakke maillot, u weet wel. Zodat je vooral goed kon zien dat het "echte" mannen waren. Overigens waren het meestal mannen die van mannen hielden. Wat weer als voordeel had dat de dames het niet zo moeilijk hadden. Ze werden niet zo vaak lastig gevallen. Kom daar nu eens mee bij de BN-ers.

Veel van die tutu's kwamen uit Engeland, maar ook veel uit Rusland. Het woord tutu heeft niks te maken met tut of zo, maar het is een samentrekking, een combinatie van tule en een liefkozend Frans woordje voor billen. (cucu) Zo zie je maar weer, laat die Fransen maar Cucule-culen.

Ik vraag me af of het nationale symbool van de Fransen, die kraaiende haan, daar iets mee te maken heeft.

Even tussendoor voor de mannen onder u. De Engelse tutu laat minder bil zien dan de Russische. Dus mocht u een avondje ballet gaan kijken, even tevoren informeren of de danseressen Engelse of Russische tutu's dragen. Maak een keuze naar gelang uw smaak of voorkeur. Het is maar dat u het weet.

Terug naar de tutu. Die worden gestijfd met kunsthars, vroeger formaldehyde. Dat was minder leuk voor die mannen, want bij het tillen en liften kregen ze nogal eens krassen op hun gezicht alsof ze ruzie hadden met de huiskat.

Eindelijk, ja EINDELIJK komt daar de wodka om de hoek kijken. Tussen de optredens door werden de tutu's bespoten met wodka (zonde hoor), om de zweetlucht te maskeren en natuurlijk om de bacteriegroei tegen te gaan. De tutu ging nooit in bad.

Tegenwoordig worden ze gereinigd in ozonkasten. Als de dames de tutu uittrekken worden ze op hun kop opgehangen, die tutu's. En, ook niet verwonderlijk, de dansers gebruikten de wodka wel om hun "wonden" te ontsmetten.

Maar ongevaarlijk was dit gebruik van de wodka niet, er zijn in het verleden nml meerdere danseressen gesneuveld of levend geroosterd doordat hun tutu vlam vatte als ze te dicht bij het KAARSlicht kwamen. Zover mij bekend was er nog geen LED verlichting voorhanden.

Zo zie je maar, knoeien met drank, dat is gewoon zonde. Dat loopt fout af. Neem een deodorant en je sapje gewoon lekker opdrinken.

Even als afsluiter en als info voor u, en ter voorkoming van slukse gedachten, ik heb vroeger veel gedanst, maar zonder tutu en zeker niet in zo'n maillot.

Proost en de groeten van Krijn uit Koudekerke.

Abdijbierfestival Middelburg, vr. 19 en za. 20 mei 2023



2023 Abdijbierfestival ná de opbouw, stilte voor de publiekstorm

In 2023 was het linker fietsenhok op het kleine Abdijplein de festivalplaats voor het gilde. Normaal is dit een parkeerterrein bij het Koorkerkplein. Het gilde stond tussen de festivalingang bij de poort en de kloostergangen met de commerciële brouwers, tegenover het grote terras (biertuin) met frituur en de muziktent, met als muziekthema `skihut`. De festivalbezoekers hadden nog, bijna, geen festivalmunten als ze voor het eerst langs het gilde liepen.

Abdijbierfestival 2022 in “Corona style”

Tijdens de 2022-versie waren er Corona-beperkingen: op het grote Middelburgse Abdijplein stonden allerlei biersets voor een grote muziekpodium. Je was verplicht om als groep te boeken en aan de bierset (tafel en zitbanken) te gaan zitten. En daar bleef je ook verplicht ook heel de avond zitten! De verschillende bieren werden in een kruiwagen langs de tafels rondgebracht. De live-muziek was erg leuk maar JE BLEEF ZITTEN! Je mocht naar toilet, zonder je vinger op te steken, maar anders bleef je gewoon zitten. Kortom gezellig maar je kreeg wel `zitvlees`.

De opbouw van het Gilde was vrijdagochtend en verliep vlot, mede dankzij een goed draaiboek van de festivalroutinier Bert Maessen. Na wat wikken en wegen was de ideale, o.b.v. gas-, water- en elektraleidingen, festivalopstelling gevonden voor de koelkast, de glazenspoeler en het verwachte publiek. Het gilde was op die plek zelf wèl goed zichtbaar en

daar kon ook veilig worden gebrouwen.

Het festival begon op vrijdagmiddag drie uur. De volgende dag was de officiële opening door de gedeputeerde van Provinciale Staten mevrouw Pijpelink. Het talrijke (zaterdag was uitverkocht!) festivalpubliek kon weer de Kloostergangen ouderwets `afschuimen` naar nieuwe brouwers en hun biertjes. Bij het gilde kostte een biertje in een glazen! glas 2 munten dus € 3,30. Sommige brouwers rekenden voor een proefglaasje, uiteraard vaak bijzonder, gerstenat zelfs 3 festivalmunten.

Bierbrouwen

Er was beide dagen zowel een elektrische ketel als een gasgestookte amateurbrouwer aanwezig namelijk Kees Cornelis op gas op beide festivaldagen en elektrisch brouwde op vrijdag Anton Papenhove en op zaterdag Piet v.d. Vreugde.

Het gilde had als primeur: een Kloosterbier een zware dubbel, daarnaast schonken wij Scotch Ale, Irish Red, Dubbelbock en een Winterbier en Zomerbier.

Vele gildevrijwilligers waren aanwezig, op vrijdag: Miranda Tevel als enige dame en de heren Bert Lenselink, Alexander Soeters, Piet vd Vreugde en Peter Mesu. De festivalsfeer was prima al was de valwind nogal koud, gelukkig gaf het overdekte fietsenhok daartegen enige beschutting. Op zaterdag waren aanwezig: Bert Maessen, Alexander Soeters, Frank Wouters, Gert Sinke en John Veldman en , weer als enige dame, Barbara Hooftman,

Opruimen was binnen een half uurtje gepiept door het onverkochte bier in te laden in Bert's auto, de andere festivalspullen ging in de bestelbus van ondergetekende.

Hans Hooftman

Appelpers/brouwdag.

Als de appels geplukt zijn mogen we bij een fruitteller op Serooskerke gratis valappels rapen. Meestal is de pluk klaar rond half oktober, maar door het koude voorjaar is het nu 14 dagen later. Dus we willen als gilde een appelpers dag houden (dat hebben we in 2022 ook al gedaan) dat is zo goed bevallen dat we dit begin november weer willen organiseren. Er was ook vraag om een brouw dag te organiseren en dat willen we dan gelijk combineren. Dit zal dan zijn begin november. We hebben van John Veldman toestemming gekregen omdat op zijn terrein in Middelburg te mogen organiseren. We willen als gilde er een gezellig dag van maken, dus schrijf het alvast in je agenda de eerste of tweede zaterdag in november. Later krijgen jullie hier meer informatie over.

Agenda:

01 juli	Demo Jaarmarkt Serooskerke van 10:00 t/m 16: 30 uur
03-08	Demo Folkloristische dag Zoutelande van 12:00 uur t/m 20:00 uur
02-09	Demo Gapingse dag van 10:00 uur t/m 16:30 uur

Een recept Appelmede.

Met mede kunt u veel kanten uit. Talloos zijn de combinatie mogelijkheden. De honing vervangt de suiker, ook als u niet genoeg honing hebt kunt u ook een gedeelte vervangen door suiker. Honing is helaas niet zo goedkoop, kies dus met zorg uit welke honing u gaat gebruiken en kies ook de andere ingrediënten met zorg. Sorteert het fruit en doe rotte en onrijpe appels weg. In honing zit veel te weinig zuur, hou daar rekening mee. Bijna alle zuur moet worden toegevoegd. Ook looizuur is er in onvoldoende mate. Gistvoeding ook zeer belangrijk, beter iets te veel dan te weinig waardoor er een te trage gisting zou zijn.

Honing liever niet koken want dan gaan er zoveel tere smaakstoffen verloren dat het karakter van de honing erdoor verandert. Iets verwarmen in een pan met water (au bainmarie) om de honing wat vloeibaarder te maken kan geen kwaad. Gebruik altijd een goede giststater. Honingwijn heeft een lange rijpingstijd nodig, 2 tot 3 jaar en dan nog een jaar op de fles.

1 kg rozijnen bevat 640 gram suiker. 1 kg honing bevat 800 gram suiker

Een recept dat ik vond in een boekje van Ian Ball (Voor 5 liter):

5 kg appels liefs gemengd (vervangen door 5 ltr. appelsap)
455 gr rozijnen (laten wellen en daarna fijnhakken)
340 gr honing (net zoveel honing bijmengen tot een s.g. 1085)
1 liter witte druivensap
Half kopje sterke thee
1 citroen (uitpersen alleen het sap)
5 gr wijngist
7 gr gist voedingszout
Zuur naar eigen inzicht