

NIEUWSBRIEF

WALCHERS WIJN-, BIER- EN LIKEURMAKERSGILDE

*Jaargang 2024, editie nr. 2*





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

*mailen naar de secretaris ([secretaris@walchersgilde.nl](mailto:secretaris@walchersgilde.nl))*

---

Inhoud:

Van de voorzitter

Van de penningmeester

Gilde avond likeur 22 maart

Gildeavond wijn 26 april

Gilde avond bier 24 mei

BBQ 22 juni

Wist u dat ?

Herhaalde oproep brouwers

### **Van de Voorzitter**

Deze nieuwsbrief is wat later verschenen dan de bedoeling was, maar de voorzitter was weer te laat met het inleveren van zijn copy. We hebben ondertussen de laatste vergadering voor de zomer vakantie gehad, waar we terug kunnen kijken op een gezellige avond die de bestuursleden zelf hebben ingevuld. Dus zo kan het ook, zou mooi wezen als de leden ook is een keer een avond zouden vullen, maar dat gaat gebeuren op de eerst komende wijnavond eind oktober. John en Jan gaan samen deze avond verzorgen. We laten ons verrassen. We konden ook terug zien op een geslaagde barbecue, heb ik me laten vertellen, ik kon er zelf helaas niet bij zijn, maar er was een hele mooie opkomst. Dank ook aan de evenementen commissie voor de organisatie.

De eerste demo staat ook weer in de planning, eind deze week 6 juli kun je ons vinden op de Serooskerksedag. (of hij is al geweest) Meestal levert zo'n demo niet veel nieuwe leden op maar wel bekendheid maar als bijkomstigheid spekt het wel onze kas. Voor de folkloristische dag Zoutelande op 8 aug. en de Gapingse dag op 7 sept. zijn we nog op zoek naar helpers. Kom gerust ook even langs om wat te proeven kun je gelijk onze nieuwe kar zien. Daarvoor wil ik de Westkapelaars: Bram, John en Jan hartelijk danken voor al het werk dat ze daar aan hebben gehad.

Zoals je hebt kunnen horen op de laatste gildeavond, is voor de wedstrijd van febr. 2025 de bramenwijn die dan op het programma stond doorgeschoven naar febr. 2026 zodat de wijn makers meer tijd hebben om deze wijn te maken. We spreken af dat de wijn makers allemaal hun lekkerste wijn meenemen naar de wedstrijd, (maak niet uit welke wijn) van febr. 2025 om die dan te laten keuren door de eigen leden, het is dan geen wedstrijd maar zo kan er wel gekeurd worden.

De eerst volgende gilde avond op 27 sept. willen we een algemene ledenvergadering uitschrijven. We hebben het huishoudelijk reglement aangepast waar nodig is, dat willen we die avond ook ter goedkeuring aan de leden voorleggen, we hopen op zo'n groot mogelijke opkomst. Jullie krijgen begin sept. het vernieuwede en oude huishoudelijk reglement opgestuurd.

Rest mij nog iedereen een mooie zomer en een fijne vakantie te wensen en ons eerst volgende bijeen komst is ons verenigingsuitje op 14 sept. dat in Middelburg zal plaats vinden. Bekijk onze website daar staat al onze informatie op en daar kun je ook terecht voor recepten.

## **De voorzitter.**

### **Van de penningmeester**

#### Abdijbier festival

We hebben dit jaar weer het Abdijbier festival gehad. Na jaren dat Bert M alles regelde hebben we nu het stokje overgenomen van Bert. Dan blijkt maar weer wat er allemaal komt kijken om zo iets op poten te zetten. Gelukkig was Bert niet verhuisd en hebben we alles nog kunnen vragen aan hem. Jo heeft een draaiboek opgesteld, om de evenementen die we hebben gestructureerd te laten verlopen. Nu bleek wel dat we nog veel moesten leren.



Wat hadden we een prachtige plek met onze super accommodatie, door de organisatie verstrekt. Ook het weer speelde erg mee in het opwekken van de dorst die nodig is bij de

mensen willen ze proeven. We waren met ruim voldoende mensen om de stand te bemannen en te bevrouwen. En voor het eerst hebben we de nieuwe schorten aangehad.

We hadden beide dagen brouwers, zowel elektra als op Gas. De veiligheid op en rond de brouwers liet wat te wensen over maar dat wordt de volgende keer beter aangepakt.

Voor beide dagen heeft het na aftrek van de gemaakte kosten weer een mooie start opgeleverd voor het nieuwe seizoen.

#### De aanhanger

Zoals besloten in de bestuursvergadering is er opdracht gegeven een commissie om een aanhanger aan te schaffen. Eerst hebben we een poos moeten zoeken om een geschikte aanhanger te vinden voor een nette prijs. Toen er een gevonden was bleek het een nette uitgebreide aanhanger voor een nette prijs te zijn. deze is opgehaald en getransporteerd naar Westkapelle. Nadat er een plan gemaakt was is de oude aanhanger uit Oostkapelle ook naar Westkapelle gebracht. Deze





is binnenstebuiten gekeerd en uitgezocht. Alles wat niet nodig, overbodig, kapot of wat dan ook was is uit- gesorteerd en afgevoerd. Toen is gekeken hoe gaan we het in de aanhanger opbergen. Nadat bekend was zijn we materiaal gaan verzamelen en begonnen. In de loods van Bram waar alles aanwezig was is er uitgebreid geknutseld. Tevens is onder het lopen besloten om compacte tafels en een tent aan te schaffen. Voor het gemak hebben we euro boxen gekocht voor het opbergen van de spullen. Op elke doos is een A4 geplakt met wat er in de doos zit.

Tevens hebben we het zware RVS blad ingeruild voor twee aluminium bladen voor op te brouwen. We hebben een groot blad waar drie branders met pannen op kunnen en een klein waar de elektra brouwer op kan.



Nu alles in de Kar zit de koelkast erbij gezet is, is er voldoende ruimte om allerlei materiaal mee te nemen naar de markten.

Al met al was het een hele klus.

Ik wil Bram, Jan, en Johan bedanken dat ik ook enkele keren mocht meedenken in het knutselen maar ook Bram voor het beschikbaar stellen van de ruimte en de zorg voor de inwendige mens na het klussen.



Met vriendelijke Groet

**De penningmeester.**

## **Gilde avond likeur**

Hallo allemaal

Vrijdagavond 22 maart was het weer zover, er stond ons een gezellige likeuravond te wachten.

Er kwam vanavond een speciale gast, nl. Cees Snijders uit Burgh-Haamstede, oprichter van Schodu.

Cees vertelde ons over een droom die hij had nl. zelf gin maken van lokale producten.

O.a. Van Zeeuwse peer, dennentopjes en duindoornbessen.

Het begin was er, en er volgden nog meerdere drankjes.

Rum, met Zeeuwse zout, karamel en vanille.

Pink gin met Zeeuw zout, vleugje roos en rabarber.

Nada, gedistilleerde drank zonder alcohol (framboos, roos, yuzu, vanille en koriander.)

Esprit de Biere, gemaakt van corona overschotten van patersbier uit België.

De drankjes werden verkocht, en de verkoop liep zeer voorspoedig.

Er kwamen vragen van landwinkels en boerderijwinkels. Of het mogelijk was om een likeur te maken van hun eigen

product. Een van hen was Schellach, kaasboerderij uit Middelburg.

Cees is gaan experimenteren en als resultaat is er een heerlijke melklikeur ontstaan!

Natuurlijk mocht er ook geproefd worden van dit heerlijke vocht. Dat liet niemand zich twee keer zeggen.

Onder het genot van een drankje , een babbeltje , soms nog een drankje , liep deze avond op zijn eind.

Het was wederom een gezellige, goed bezochte likeuravond.

Groetjes van Jose Kluiters, die door Miranda even voor het blok gezet werd om iets over de avond te schrijven!

Ik hoop dat het is gelukt.

## **Vrijdag 26 april 2024 was de gilde avond met als thema wijn.**

Er waren 22 leden aanwezig, een mooie opkomst.

Voordat Peter Mesu de wereldreis begon, deelde hij nog wat feitjes met ons. Hij begon zijn reis met een citaat uit de PZC waarin staat dat je 80% van het proeven met je neus doet. Voordat je wijn gaat proeven moet je geen koffie drinken. (Koffiebonen neutraliseren wel de reuk, zoals brood en water dat doen met de smaak red.)

We kunnen wel 10.000 geuren herkennen, maar doorgaans ruiken we er in ons leven niet meer dan 4000.

Primaire smaken zegt iets over de druivensoort die gebruikt is. Secundaire smaken zegt iets over de gisting en de duur daarvan. Primaire aroma's zegt iets over de fruitsmaken. Secundaire aroma's komen voort uit het wijnbereidingsproces, fermentatie en veroudering. De tertiaire aroma's zeggen iets over de duur van de rijping. Maar uiteindelijk gaat het erom wat jij lekker vindt.

Om wijn goed te kunnen proeven de volgende stappen van belang: 1. Kijk naar je wijn, in het glas tegen een neutrale achtergrond. Kleur verradert om welke druif het gaat.

2. Wals je glas, als dit niet in de hand lukt, doe het dan op een harde ondergrond. Dit voorkomt dat je wijn uit het glas vliegt.

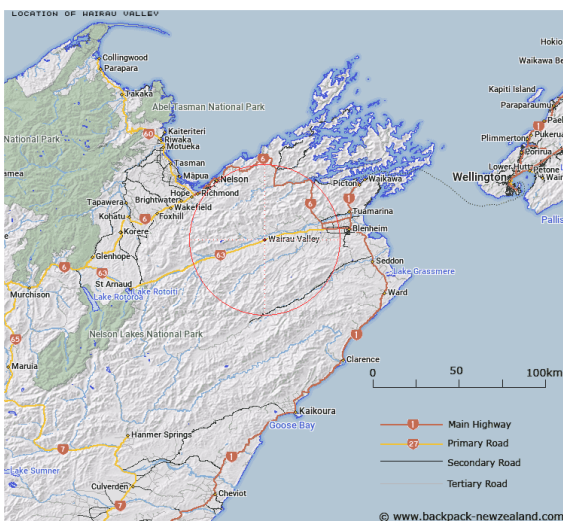
3. Ruik kort en krachtig. Stop je neus in het glas, maar pas op dat je de wijn niet raakt.

4. Slurp en proef. Kauw dan, niet langer dan 4 seconden en slik het dan langzaam door of spuug het langzaam uit in een kwispedor.



We zijn begonnen met 3 rode wijnen en afgesloten met een witte.

We zijn begonnen in Chili met een Gato Negro. Deze wijn komt uit de Curico vallei. Zo'n 200 km ten zuiden van Santiago de Chili. Gemaakt door VSPT (Viña San Pedro-Taparacá). Één van de grootste wijnbedrijven ter wereld, met maar liefst 1200 ha grote wijngaard. We waren het er over eens, dat dit niet de lekkerste rode wijn is.



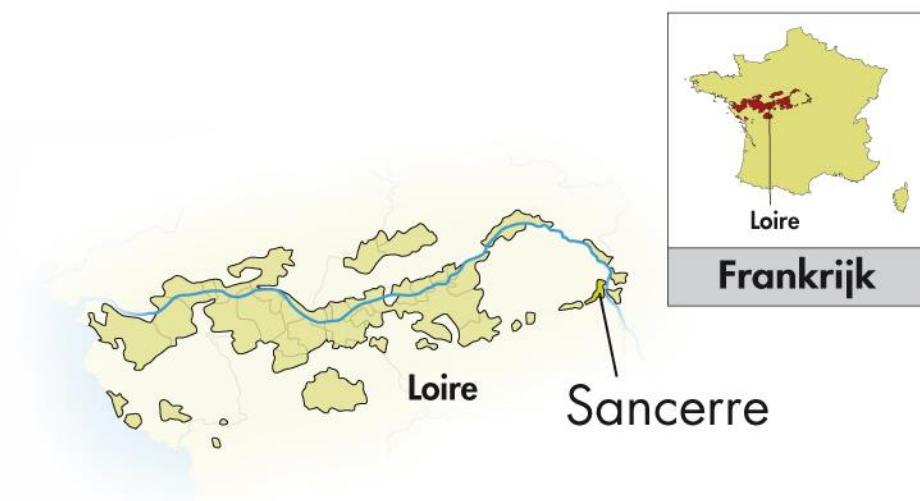
We vervolgden de reis naar Nieuw Zeeland, specifiek naar de Wairau vallei in Marlborough, op het Zuidereiland; de wijngaard Stoneburn. Dit is een relatief jong bedrijf, gestart in 1989 en hier wordt een o.a Pinot Noir geproduceerd. Omdat de bodem uit rotsachtig leem bestaat zorgt dat voor een rijke smaak aan de druiven. De wijnen zijn fris, levendig en mooi gebalanceerd.

Vanuit Nieuw Zeeland terug naar Europa, Italië.



De Valpantena vallei ten noorden van Verona. Al sinds de Romeinse tijd groeien hier de wijnstokken. De Amarone della Valpolicella DOCG 2020, Pagus Bisano. Eden wijn van Veronese-, Corvinone- en Rondinelladruiven. Deze druiven worden zorgvuldig geselecteerd tijdens de handmatige oogst in eerste 2 weken van oktober en worden

120 dagen gedroogd. Door die droging verliezen ze 30 tot 40% van hun volume. Dit heeft tot resultaat dat de druiven extra geconcentreerd zijn en een heel hoog suikergehalte hebben. Daarna worden ze 30 tot 50 dagen bij lage temperatuur gefermenteerd met de wijn een minimaal 2 jaar rijpen.



Als laatste zijn we neergestreken in Frankrijk, in de gemeente Sury-en-Vaux, op Domaine de Pré Semelé van de broers Julien en Clement Raimbault. Deze Sancerre behoort wereldwijd tot de allermooiste Sauvignons. De combinatie van een gematigd klimaat, de bijzondere kalkondergrond en de gunstige ligging op de heuvels met een optimaal aantal uren zonschijn maakt Raimbaults les Godons tot een grootse Sancerre. Kortom een zeer geslaagde 'wereldreis'.

Barbara Hooftman

## **Bieravond WWBLG van 24 mei 2024**

Locatie de Klimop Koudekerke

31 leden aanwezig

Peter Mesu opent om 19.30 de bieravond met een paar mededelingen:

- \* Er komt een Algemene ledenvergadering op 27 september in verband met een wijziging in het Huishoudelijk reglement (statuten)
  - \* Er zijn 2 aspirant leden aanwezig: Rob en Karin met voorkeur voor bier resp. Likeur.
  - \* De BBQ vindt plaats op 22 juni bij Heulzicht in Oostkapelle, tijdig opgeven svp.
  - \* De volgende demo dagen staan gepland:
    - \* Serooskerke 6 juli, al of niet met de nieuwe kar, waar Bram Weststrate cs zich met name voor ingespannen hebben.
    - \* Zoutelande 8 augustus, Jo Duvivier regelt dit
    - \* Gapinge datum 7 september Ook deze dag regelt Jo
- Op 14 september is het jaarlijkse uitje gepland, nog geen verdere info.

De kosten voor deze avond zijn €3,- pp

NB de wedstrijd Bramenwijn schuift een jaar op, dus 2026!

NB voor het Kolsch wedstrijd bier is een referentieflesje beschikbaar

Biercoördinator Jo Duvivier meldt dat de beloofde verrassingsavond niet doorgaat door de (late) afzegging van de presentator.

Ondanks dat krijgen we toch een alternatief programma namelijk een bierproeverij met toch wel erg verrassende bieren:

\*Van Brouwerij 't Meuleneind, nu werkzaam vanuit Hoeven NB, maar in 2017 opgericht door Wasschappelaars vader Jan en zoon Joost staan er 2 bieren klaar om te proeven:

#### 1. Spar Craft Blond

Ingrediënten gerstemout, hop gist, koriander en dennentoppen(!)

Alcohol 6,7%

De proeverij leverde het volgende commentaar: typische geur (vergelijkbaar met zirben), ontbreken van hopbitterje, tamelijk waterig.

#### 2. Spar Craft Tripel

Ingrediënten pilsnout, caramelmout, gist, hop, honing, dennetoppen

Alcohol 8,5%

Deze lichtzoetige tripel werd iets hoger gewaardeerd, maar ook hier was de hop nauwelijks te proeven.

Brouwerij Zeglis in Alkmaar

#### 3. Zeglis Naalden-Dennenbier

Ingrediënten amber pale ale en Chrystal mout, bio rogge en gerst, azacca hop, dennentoppen en US 05 gist

Alcohol 7,2%, 30 EBU, 24 EBC

De waardering voor dit bier was iets positiever dan de vorige twee, de meeste proefglazjes werden nu wel leeg gedronken.

Als tegenhanger voor bovenstaande bieren kregen we vervolgens 2 Ierse bieren te drinken van de welbekende Guinness brouwerij.

Deze bieren uit blik bevatten een plastic balletje dat rammelt bij het schudden. Dit zou een betere schuimlaag tot gevolg hebben.

#### 4. Guinness Draught

Bierstijl Stout, alcohol 4,2%

Ingrediënten gerstemout, gerst, gebrande gerst, hop

Dit bier werd door de 'specialisten' in de zaal gekenmerkt als waterig (zeker na een tripel) met minimaal schuim.

#### 5. Guinness Special Export

Bierstijl Stout, alcohol 8%

Ingrediënten als bij 4.

Dit bier schuimt goed, en werd door de meesten als beste van de 5 gewaardeerd.

Jo sluit de proeverij af, we kunnen nu van onze zelf gebrouwen bieren gaan proeven. Al met al toch nog een geslaagde bieravond.

Peter Bollebakker



## De BBQ

deze werd gehouden op 22 juni 2024.



shutterstock.com • 79830955

In de ochtend hadden de activiteiten commissie en de opbouwers alles klaar gezet en gezellig aangekleed. Om half 5 kwamen de eerste leden en helaas waren er ook ziek meldingen, dit is altijd vervelend. Uiteindelijk waren we met ongeveer 25 leden jammer dat er zo weinig waren want het weer was uitstekend en genoeg zon. We hebben alleen maar buiten gezeten.

De kar die werd ook geshowd Jo gaf ons goede uitleg. Prachtige opzet en indeling nu hopen dat we er veel plezier van mogen beleven. De bakken waren toen nog niet bestickerd maar intussen zijn deze bestickerd zodat we kunnen zien wat er in de bakken zit. Voor de bouwers van de kar onze complimenten en dank hiervoor.

Na een nootje en lekkere zoute stokjes. Rond half 7 was de BBQ lekker op temperatuur en de activiteiten commissie had het heerlijke vlees en salades klaargezet, zodat we onze gang konden gaan, het vlees en de salades kwamen van Corbijn. Het was heerlijk en onze complimenten aan de activiteiten commissie die dit verzorgd hebben.



Na de BBQ hebben we nog lekker bakje koffie / thee gedronken met die dit wilde was er nog wat lekkers bij van likeur, en andere bleven bij het bier. Daarna gingen we ruim na zonsondergang op een verantwoorde manier naar huis.

Voor diegene die nog op vakantie of dagjes weggaan wensen wij jullie



**Lieve groetjes Miranda**

***Wist u dat:***

- U als lid van de Rabo-bank, van 2 t/m 24 september kunt stemmen, in de Rabo app of op RaboClubSupport op onze vereniging?
- Er regelmatig recepten ed op de website gezet worden?
- Als u recept/foto's of iets anders wilt delen met andere leden, u dit kunt sturen naar de webmaster en die plaatst het dan op de website. [b.hoofman@icloud.com](mailto:b.hoofman@icloud.com)
- Het heel handig is, als er iets wijzigt in uw persoonsgegevens, u dit aan de penningmeester doorgeeft. [penningmeester@walchersgilde.nl](mailto:penningmeester@walchersgilde.nl)

## **Herhaalde oproep voor brouwers op de Gapingse dag en op de folkloristische dag in Zoutelande**

Voor de folkloristische dag in Zoutelande(donderdag 8 aug) ben ik nog op zoek naar een brouwer op elektra.

Voor de Gapingse dag(zaterdag 7 sept) ben ik nog op zoek naar twee brouwers, 1 op gas en 1 op elektra.

De eerdere oproep heeft (helaas) nog geen brouwers opgeleverd.

Indien je een van deze dagen kunt brouwen , laat het even weten aan Jo Duvivier  
e-mail: jefke1956@gmail.com

Bedenk dat een behoorlijk deel van de inkomsten van het Gilde afkomstig zijn van de demo's, en het bestuur kan niet alles alleen doen.