

Nieuwsflits 1- 2018



Van het bestuur:

Beste leden,

De eerste Nieuwsflits van 2018! Na een voorzichtige start na de ledenvergadering van 2017 is de Nieuwsflits een goed medium gebleken om met elkaar te communiceren. Een goede opvolger van het gildeblad dat een paar keer per jaar verscheen.

De site www.luctoretfermento.nl wordt ook redelijk bezocht. Als lid van het gilde loont het zeker de moeite regelmatig kennis te nemen van de (aangepaste- en aangevulde) agenda. Zo kun je tijdig de activiteiten die gepland staan, opnemen in je agenda.

Op de onlangs gehouden bestuursvergadering zijn enkele activiteiten vastgesteld. De datum is bekend, houd dus de agenda ook zelf in de gaten. Vanzelfsprekend komt enkele weken vooraf een bericht naar de leden.

De foto's lonen ook de moeite om regelmatig te bekijken. Ze geven een blik achter de schermen van diverse activiteiten.

Tja, zo is het verenigingsjaar zomaar weer voorbij gegleden.

We ontmoetten elkaar in het afgelopen jaar op leerzame-, ontspannen momenten en op leuke momenten die een meer sociaal karakter hadden. De kennis is vergroot en de onderlinge samenhang toegenomen!

Als ik terugblik in het kalenderjaar 2017, was het gewoon een mooi jaar.

We zien in het gilde een toename van leden die zelf een wijngaard opzetten. Voorzichtig met enkele stokken tot een heuse wijngaard van meer dan honderd stokken. Het was tijdens de onlangs gehouden gildekeuring te merken. Een relatief forse toename van (druiven)wijn ten opzichte van vruchtenwijn. Mij viel op dat veel van deze wijnen hoge punten scoorden. Diverse wijnmakers namen een wijn mee die boven de 80 punten opleverden. Complimenten!

Een afsluitend hoogtepunt van het jaar was opnieuw het kerstdiner in Cederhof. Met een deelname van 67 mensen, een prima verzorgde maaltijd en een fijne onderlinge sfeer was het een geweldige avond.

Tijdens de nieuwjaarsreceptie kregen twaalf cursisten hun welverdiende certificaat uitgereikt.

En zo is er nog veel meer te noemen. Wat te denken van de gezellige gildenreis met maar liefst 43 deelnemers. De beginnerscursus met zijn altijd weer fantastische sfeer! De bbq, klein maar fijn.

Gert Goedegebuure



Wijnkeuring november:

Op vrijdagavond zijn er door 20 deelnemers 76 flessen ingeleverd, waarvan 44 druivenwijnen, 31 vruchtenwijnen en 1 in de beginnersklasse. Deze flessen zijn op zaterdag 12 november gekeurd door 5 keurmeesters. Om 20.00 uur opende de voorzitter de bijeenkomst waar 27 personen bij aanwezig waren, plus Bram Groot en Ruud Hoogstraten als keurmeesters.

De uitslagZie de rapportering van Piet Wagenaar.
De keurmeesters waren het er over eens dat onze club, over het algemeen, kwalitatief goede wijnen maakt.
Voor diverse winnaars kwam de uitslag toch als een verrassing.
Fijn was het, dat Bram Groot en Ruud Hoogstraten ook nableven om nog wat prangende vragen van deelnemers te beantwoorden.

Om problemen in de toekomst te voorkomen:
De voorzitter deed een dringend beroep op de leden om bij een volgende keuring toch door te geven met welk aantal flessen je deel wilt nemen aan de keuring omdat dit bepalend is voor het aantal keurmeesters dat ingehuurd moet worden.
Het was weer een heel gezellig samenzijn waarbij er volop genoten werd van de diverse wijntjes, likeurtjes aangevuld met de heerlijke hapjes van Marja.

Voor de volledige uitslagen kijkt u op.

<http://www.luctoretfermento.nl/kampioenschap-2017.html>

Lia Vriens.



Kerst diner:

Elk jaar een hoogtepunt in het verenigingsjaar. Een topper voor het gilde. Elk jaar een sfeervol moment voor de leden. Het kerstdiner.

Al jaren een vast onderdeel van het programma dat het bestuur samenstelt. Ik herinner me de tijd dat we elders voor het kerstdiner bij elkaar kwamen. Toen was het gezellig. Sinds enkele jaren hebben we de locatie Cederhof tot accommodatie. Een ruime zaal die sfeervol is ingericht en bijzonder betrokken personeel. En natuurlijk de kok die ons steeds weer verrast op een heerlijke maaltijd.

Maar vooral het feit dat we op het eind van het kalenderjaar elkaar ontmoeten op deze manier, gezellig, ongedwongen en soms zelfs wat familiair! We brengen ons eigen gemaakte wijn mee, proeven van elkaars creaties en daar leren we weer van.
Zo het jaar door ontmoet je bij verschillende activiteiten verschillende leden van het gilde. Sommige leden ontmoet je niet of nauwelijks. Deze mensen zijn vaak actief "op de achtergrond", gewoon thuis op hun manier met hun eigen vruchten en wijn. Ze maken gebruik van de materialen die gratis ter beschikking staan of betrekken materialen die we gezamenlijk inkopen. Anderen dragen het gilde een warm hart toe, blijven graag op de hoogte van het reilen binnen de vereniging.

Weer andere leden beperken zich tot het bijwonen van activiteiten rondom een bepaald thema. Anderen kom je steeds weer tegen. Zij voelen zich erg betrokken bij het vereniging zijn.
Zo is er voor elk wat wils.
En het mooie van het kerstdiner is, dat leden elkaar ontmoeten die elkaar het jaar door nauwelijks zien Mooi toch!!

Zo mooi dat we voor komende maand december opnieuw voor deze locatie hebben gekozen! Met een voldane glimlach stemde de kok er mee in! Hij weet zich gewaardeerd.

Nieuwjaarsreceptie:

Wie er niet bij was, heeft weer een leuke gildeavond gemist.

Er waren weer de bekende en perfecte oliebollen van Piet Lamers, welke gretig aftrek vonden onder de ongeveer 40 aanwezigen. Het was goed om weer oude bekenden te ontmoeten zoals Piet, Jos en Gerda. Achternamen ben ik vergeten. Bij binnenkomst kreeg iedereen een kop koffie of thee en wenste men elkaar een goed wijnjaar toe. Al of niet vergezeld van de nodige kussen. Na enige tijd zocht iedereen een stoel op en deze keer waren er zelf nieuwe mooie rode. Gemeente Kapelle had er ergens nog wat opgeduikeld. Er waren zowaar ook enkele andere tafels.

Wim Mulder hield een best leuk welkomstwoord en verwees naar de jaarvergadering voor de planning van 2018. Hij bedankte de docenten van de wijncursus met een pot boerenmeisjes en een leuk blik babbelaars. Gezina werd bedankt voor de goede ontvangst van de cursisten thuis, tijdens de zaterdag van het sap maken en het verzorgen van de foto's. Zij kreeg naast de babbelaars uiteraard boerenjongens.

Toen was het tijd voor het uitreiken van de certificaten. Wim memoreerde dat dit de 19e aaneensluitende cursus was van Jan en Wim samen. Zij zijn van plan de 20 vol te maken. Gert is er later bijgekomen. Niet alle deelnemers aan de cursus konden aanwezig zijn. Zij krijgen hun certificaat thuisgestuurd. Deze groep was niet zo groot als we gewend zijn. Slechts 12 stuks, maar het plezier was er niet minder om. Andrea heeft een verslag gemaakt, wat in de nieuwsflits wel te lezen zal zijn. Wim eindigde met 2 mededelingen namelijk.
1e Alle foto's van de cursus en van de receptie staan op de site
2e de nieuwe data voor de cursus 2018 staan ook al op de site. Voor het geval u anderen nog enthousiast wilt maken.

Hierna hebben we nog erg gezellig nagepraat en de hapjes van Marja hebben zeker aan het succes bijgedragen. Het was weer smakelijk en leuk verzorgd. Marja, die kipstukjes mag je er wel inhouden !

Vanwege het bekende "open einde" ging iedereen op zijn eigen tijd tevreden naar huis terug. De "plakkers" hielden het aardig vol.

Wim de Moor



Over de schutting kijken bij:

Ik worstel en vergist.

Je zal maar lid zijn van een Gilde met zo'n naam. En toch ben ik dat met veel genoegen. Ik denk dat ik inmiddels een jaar of zeven lid ben. Net als iedereen begonnen met de cursus, gegeven door Jan Jansen en Wim de Moor. Jan de serieuze en Wim met een grap en een grol, de ideale combinatie voor het geven van een cursus.

Zo kan ik me een voorval herinneren dat Wim vond dat ik tijdens de cursus niet aan het opletten was. Hij sprak me daarop aan, waarop ik antwoordde dat ik mijn buurman aan het lesgeven was omdat hij het verhaal van Wim niet begreep. Je had Wim moeten zien kijken, de groep kwam niet meer bij van het lachen, maar het tekende wel de sfeer. Een gezellige club waar we van elkaar leren met af en toe een drankje.

De eerste keer dat ik meedeed aan het clubkampioenschap, viel ik gelijk in de prijzen. Verschillende wijnen met een medaille en 3e plaats overall. Wat was ik trots, maar het was gelijk ook de laatste keer dat ik in de prijzen viel, tot afgelopen november, toen was het weer raak. Een eerste plaats voor de druivenwijn met maar liefst 91 punten en daardoor weer een derde plaats in het Gilde-kampioenschap. Hoe is het mogelijk!

Persoonlijk vind ik meedoen belangrijker dan winnen, je leert er veel van en ik zou dan ook willen dat meer Gilde-leden zouden meedoen aan de keuring. Ik probeer ieder jaar in ieder geval wel een paar flesjes te laten keuren die ik zelf lekker vind (of juist niet).

De keuringsuitslagen zijn vaak kundig, maar het komt ook wel voor dat de rapporten vragen oproepen waarover dan gesproken moet worden. Keurmeesters hebben het niet gemakkelijk en wij als wijnmakers ook niet om een kritisch oordeel te accepteren en er van te leren. Of niet dan! Ik hou mezelf in ieder geval voor dat het belangrijkste principe van wijn maken is: "als je het zelf maar lekker vind."

Inmiddels is de hobby een beetje groter geworden, heb ik een wijngaard aangelegd met 125 stokken (rondo, regent en dunkelfelder) is er een wijnkeuken gekomen, een "flessenspoelerij" met honderden flessen, een wijnkelder voor de opslag en een wijnlokaal voor een proeverijtje. Zoals je ziet van het één komt het ander.

Daarnaast is er de sap-productie bij gekomen van puur appelsap (zeer gewild bij kinderen en grote mensen die van appelsap houden), van cider en probeer ik tot dubbelsapverbetering te komen zoals één van de Gilde-leden dat onlangs zo mooi noemde. Voorlopig moet dat maar voldoende zijn, zei mijn vrouw. Ik geloof dat ze gelijk heeft.

Tot slot. Toen ik aan de cursus begon had ik nooit kunnen bedenken dat ik er zoveel plezier aan zou gaan beleven en dat ik zoveel kundige Gilde-leden zou tegenkomen. Daarom een groot compliment aan ONS Gilde Luctor et Fermento, speciaal voor de (bestuurs)leden die zich belangeloos inzetten om er ieder jaar weer een mooi jaar van te maken.

Ik geef de pen door aan Marie Jose en Leo Janssen-Kersten.

Groet,
Jos Bekker



Wijn afdekken met CO2:

We gaan zelf CO2 gas maken. Dat gas is zwaarder dan zuurstof en zal dus als een deken op de wijn gaan liggen. Op die manier wordt de wijn afgesloten van zuurstof en kan hij dus niet oxideren en krijgen azijnzuurbacteriën geen kans.

Wat heb je nodig:

- Een plastic fles met schroefdop
 - Een rubberen waterslot doorvoer
 - Een (hevel)slang
 - Een grote boor
 - Soda en Zuur (citroenzuur, appelzuur of wijnsteenzuur)
- of
- Natrium bicarbonaat (zuiveringszout) en Zuur

Soda is $\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$.

Uit 1 kilo van deze stof kun je 154 gram CO2 maken.

Natriumbicarbonaat (Natriumwaterstofcarbonaat) is NaHCO_3 .

Uit 1 kilo van die stof kun je 524 gram CO2 maken.

CO2 fles maken:



Begin met de plastic fles goed schoon te maken en te ontsmetten met een sulfietoplossing.



In de dop boor je een gat. Daar klem je de rubberen doorvoer in en daar doe je de slang doorheen.



Wijn afdekken met CO2: vervolg:

CO2 gas maken:

Soda (natrium carbonaat) reageert heftig met zuur (citroenzuur of elk ander zuur dat je in huis hebt). Tijdens deze reactie komt er CO2 gas vrij.

Heb je geen soda in huis dan kun je zelfrijzend bakmeel gebruiken. Dat is een combinatie van natrium bicarbonaat met een zuur (meestal citroenzuur). Als het zelfrijzende bakmeel nat wordt dan ontstaat de zelfde reactie. Ook hier komt CO2 gas vrij.

Nog beter is om puur natrium bicarbonaat (zuiveringszout), dat overigens in Frankrijk in elke supermarkt spotgoedkoop te verkrijgen is, samen met een zuur te gebruiken.

Voor het afdekken van één gistfles: Meet een gelijke hoeveelheid zuur en soda of bicarbonaat af. Van beiden ongeveer 15 gram. (Of meet ongeveer 25 tot 30 gram bakpoeder af.) Doe dit in het flesje. Doe er daarna een flinke bodem water bij (ca 1/4 - 1/3 vd fles) en doe de dop op de fles.

Er zal direct een heftige CO2 ontwikkeling volgen die door de hevelsling naar je gistingsfles wordt geleid.

Je moet nu zo snel mogelijk de slang in de mond van de gistingsfles houden (of beter nog, in de wijn laten zakken).

Het CO2 gas dat zwaarder is dan lucht, zal een deken op de wijn vormen.

Langzaam haal je de slang naar boven zodat de fles goed vol met gas zit. Je kunt dit eventueel controleren door een brandende aansteker/lucifer in de fles te houden. Je zult zien dat die meteen uit gaat.

Plaats dan voorzichtig het (ge vulde)waterslot of een stop op de fles en je wijn is beschermd.

Je moet wel af en toe verversen/aanvullen omdat door de turbulentie in de lucht het CO2 gas kan gaan mengen.

Bron Wikipedia:

Natriumcarbonaat reageert met zuren, waardoor koolstofdioxide gevormd wordt:



Activiteiten kalender:

Activiteiten 2018

- 24 februari en 7 april Ciderworkshop
- 2 maart Project wijn rood
- 23 maart Jaarvergadering
- 13 of 20 apri Lezing Ed Montfoort
- 2 of 9 juni Wijngilde Balsemien uit België komt op bezoek

Foto's en overige meldingen:

Als extra attentie willen we u ook graag wijzen op de site van het gilde.

Hier komen altijd alle evenementen, foto's en andere meldingen op te staan.

<http://www.luctoretfermento.nl/>

Met vriendelijke groet,

Germa Kramer

