



Nieuwsflits

2023-APRIL

Een voorwoord van een erelid

Aan de leden van het Zeeuws Amateur Wijnmakersgilde,

Op de Algemene ledenvergadering van vrijdag 17 maart j.l. stelde het bestuur de ledenvergadering voor om mij als erelid van het gilde te benoemen. De ledenvergadering nam het voorstel unaniem aan.

Ik wil alle leden (tijdens de ALV vertegenwoordigd door de aanwezige leden) daarvoor hartelijk danken.

Tijdens de jaren dat ik lid was van het gilde heb ik als penningmeester en ledenadministrateur twaalf jaren deel uit mogen maken van het bestuur. Een mooie periode waarin ik de sfeer binnen het bestuur, maar vooral ook tijdens de vele activiteiten die worden georganiseerd, als erg prettig heb ervaren. Ik leerde veel mensen kennen en samen hebben we veel geleerd. Kenmerkend is de manier waarop onderling kennis wordt overgedragen. In velerlei werkgroepen worden in het gilde activiteiten georganiseerd waarin we veel van elkaar leerden. Ik denk aan de keuringen van de wijnen, de thema-avonden, de cursussen enz. Maar ook waren er gezellige bijeenkomsten waarop we elkaars wijnen proefden in een ontspannen sfeer. We gingen er af en toe op uit, organiseerden een BBQ of bezochten elkaars wijngaard.

Op dit moment denk ik ook aan de mensen die ons tijdens die periode zijn ontvallen. Fijne herinneringen resten na het afscheid van hen.

Ik hoop nog vele jaren (ere)lid van deze mooie vereniging te blijven. En treed graag in de voetsporen van hen die ik opvolgde in het geven van cursussen en het beheren van de materialen.



Tot ziens!

Gert Goedegebuure



Verslag ALV 2023

Op vrijdag 17 maart 2023 is de algemene leden vergadering gehouden met een opkomst van ongeveer 20 leden. Iedereen was netjes op tijd aanwezig, mede dankzij een misplaatst bericht op facebook, en de vergadering start dan ook 2 minuten over 20.00uur. Marcel heet iedereen welkom op de eerste ALV onder begeleiding van het nieuwe bestuur en er wordt uiteraard ook even stilgestaan bij de ontvallen leden van het afgelopen jaar.



Na het doornemen van de mededelingen, ingekomen stukken, de notulen van 2022 en het verslag van de secretaris, na te lezen in de notulen van 2023, wordt er nog even stil gestaan bij het actualiseren van de Statuten. Hierover is nogal wat te doen geweest met name over de correctie, nu blijkt het origineel niet meer in bezit van het huidig bestuur dus zijn deze gecorrigeerd vanuit een slecht te lezen kopie. De reden dat de Statuten herschreven zijn is dan ook die onleesbaarheid van de kopie en dat er daardoor spel/taalfouten waren overgenomen was niet te voorkomen, gelukkig waren er oplettende leden die een kritische blik hadden en wordt er nu gewerkt om deze weer volledig op orde krijgen, maar voor nu is de basis er.

Bij het financieel jaarverslag wordt de volgende vraag gesteld: "Wat vind de penningmeester ervan dat 75% van de inkomsten afkomstig is van het contributiegeld?" Waarop een heel uitgebreid antwoord kwam, maar het eigenlijk neerkwam op het volgende: Voor hetgeen wat het gilde bied is een bedrag van 27,50 op jaarbasis een acceptabel bedrag. De vereniging heeft een maatschappelijke functie en door creatief om te gaan met de middelen die beschikbaar zijn kunnen wij gratis activiteiten blijven organiseren voor de leden en bij eventuele grotere evenementen, zoals een kerstviering een kleine bijdrage vragen aan de leden die daaraan willen deelnemen. De contributie blijft per huishouden om te stimuleren dat wijn maken plezier is en ook het samen deelnemen er toe doet, ook al zal de één misschien meer de taak van het wijn maken en de andere de vervelende taak van proeven op zich moeten nemen.

Ook werd de suggestie gegeven om eventueel aan te kloppen bij de gemeente voor eventuele subsidie voor de vereniging, er schijnen hier verschillende potjes voor te zijn, maar na enige discussie blijkt dat onderhoud aan het huidige gebouw de voorkeur heeft over het verkrijgen van gemeentegelden.

Over het verslag commissies/werkgroepen komt er vooral naar voren dat er vorig jaar geen keuringen zijn geweest doordat er te weinig animo was, voor een aantal leden best een grote teleurstelling. Dit jaar gaan we het opnieuw proberen en dan voornamelijk voor fruitwijnen, we hopen dat er dit jaar genoeg animo komt om dit te kunnen realiseren.

Gert bespreekt de cursus van 2022 met een kleine toespraak: *"Nadat we enkele jaren de gevolgen van corona hebben gevoeld was de basiscursus in 2022 weer gevuld. 21 cursisten namen deel aan de cursus. Er zij 16 diploma's uitgereikt. De ledenadministrateur kon tien nieuwe leden inschrijven. Een enthousiaste groep die erg gemotiveerd was. Dat heeft o.a. geleid tot de invulling van de vacature van secretaris van de vereniging. Melissa, succes! Diverse nieuwe leden nemen deel aan de ciderworkshop. Ook deze activiteit voorziet in een behoefte. In de nasleep van de corona namen vorig jaar slechts tien mensen deel aan de workshop."* en aansluitend de SAM: *"Het afgelopen jaar was een gemiddeld jaar. De leden werden voorzien van materialen. Wel zien we de prijzen stijgen. Dank aan de vrijwilligers die zich inzetten om op toerbeurt dienst te doen tijdens de inloopavonden. Vanaf november zijn de inloopavonden gedurende de wintermaanden teruggebracht naar één per maand. En wel op de eerste donderdag. Tijdens de eerste donderdag van de maand organiseert Marcel een thema-avond. Een mooie combinatie met de inloopavonden en de behoefte is groot. Mooi bezig!"*

Wim neemt het verslag van de appelpersdag 2022 op zich: *"Gelukkig kon de appelpersdag weer doorgaan als vanouds. 31 Deelnemers hebben zich aangemeld om een kleine 2000 liter appel- en perensap te persen. Door de grote belangstelling van vrijwilligers om een handje uit te steken kon er op tijd worden gestart en alles volgens het persschema worden afgewerkt. Het is zo langzamerhand traditie om het sap te persen bij Jan de Jonge van Fruitmasters in Kapelle. Jan stond de hele dag paraat om appels en peren aan te voeren en de lege kisten af te voeren. Bijzonder ook altijd de geste van Jan zijn vrouw om tijdens de koffietijd rond te gaan met een zelfgemaakte plaatkoek. Overheerlijk, daar lust je gemakkelijk wel 2 stukken van! Tussen de middag werden de vrijwilligers verwend met een eenvoudige lunch geregeld door de organisatie waarna het middagprogramma verder werd afgewerkt en na het opruimen kon er rond 4 uur afscheid van elkaar worden genomen. Allen die ook deze keer weer hun medewerking hebben verleend nogmaals hartelijk dank en graag tot de volgende ronde."*

Na het doornemen van de aankomende 4 presentaties van het aankomende jaar, waar nog steeds extra vrijwilligers voor gezocht worden, komen we tot het punt van de nieuwsflits. De vraag van het bestuur was dan ook: "Voegt deze nog iets toe?" Verschillende leden geven aan dat deze wel degelijk gewaardeerd en gelezen wordt, ook al wordt er geen feedback gegeven. Toch wordt er gekeken voor een ander concept, maar uiteraard zijn alle ideeën en suggesties welkom, er werd bijvoorbeeld ook al gehint naar een instagram pagina voor het werven van een eventuele jongere doelgroep.

De functie van secretaris is nu ook officieel ingevuld na het toestemmen van de aanwezige leden. Er werd gelijk van de gelegenheid gebruik gemaakt om Gert Goedegebuure officieel erelid te maken. Gert wordt bedankt voor zijn toewijding aan het gilde, het geven de cursussen, en het reilen en zeilen van de SAM en krijgt daarbij een oorkonde, een 'te' luxe balpen en als kleine attentie een kurkendoos, uiteraard doet Gert dit niet alleen dus werd zijn vrouw Marja ook in het zonnetje gezet met een mooie bos bloemen.

Gert kwam ook nog met een leuk idee, dat had zitten broeden als een ei, bij de rondvraag. Dat kwam voort uit het bespreken van een eventuele fruitwijnkeuring, namelijk het gaan maken van wijn met 'oude rassen' appels. Landschap Beheer Zeeland zou hierin misschien wel eens wat kunnen betekenen, dus dat gaat zeker nog een staartje krijgen.

Marcel sluit de vergadering af en laat daarbij weten dat bij de eerstvolgende inloopavond op 6 april, n.a.v. Pasen, een workshop advocaat maken wordt georganiseerd.

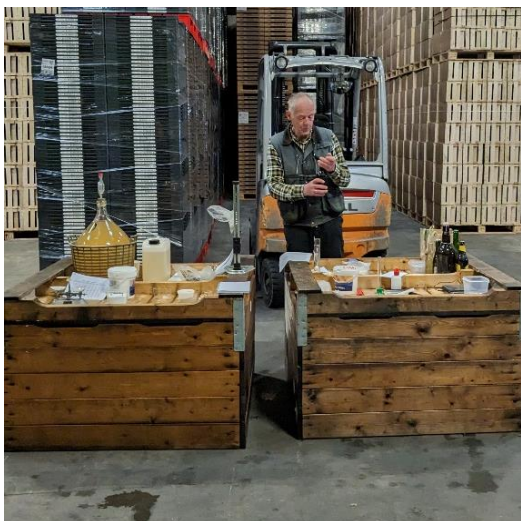
Connie en Marja verzorgen na afloop voor nog wat versnaperingen stukjes worst, kaas, nootjes en onder het genot van de wijnen die verschillende leden hadden meegenomen om te proeven was het erg gezellig. Er wordt nog wat nagekletst en rond 22.30 wordt de bijeenkomst afgerond en met z'n allen gezorgd dat alles weer opgeruimd is. Nog dank aan ieder die aanwezig was.

Voor dit verslag dank aan Melissa!
([Klik hier](#) voor meer foto's van de ALV)



Verslag Appelcider Workshop

Op 25 februari was de eerste dag van de appelcider workshop. Genoeg leden die zich hadden aangemeld en klaar stonden om de nodige liters aan appelsap te persen. De groep werd in tweeën gedeeld, de ervaren leden die al eerder cider hadden gemaakt en een groep die ook de uitleg kreeg van Gert voor het leren maken van de cider. Na de uitleg en het persen van appels in de meegebrachte flessen werd de appelsap uiteraard met de juiste toevoegingen omgetoverd tot een stille cider.



Op 1 april kwam de groep terug om de laatste hand te leggen aan de cider, de tweede gisting om zo een mousserende cider te krijgen. Na de uitleg van Gert ging ieder aan slag met het overhevelen van de stille cider om deze vervolgens te bottelen met de juiste hoeveelheden gist en invertsuiker om zo een druk van ongeveer 3 bar in de flesje te krijgen. Hier had Gert uiteraard een heel handig briefje voor gemaakt met de juiste hoeveelheden aan toevoegingen. En nadat iedereen z'n flesjes netjes gereed gemaakt hadden gingen ze uiteraard mee naar huis om naast de kachel nog een maandje te kunnen rusten om zo hopelijk in mei heerlijk te kunnen genieten van de eigengemaakte cider. ([Klik hier](#) voor meer foto's van cider workshop)



Recept - likeur van Salie

Ingrediënten

- 50 tot 60 gram verse saliebladeren
- 500 cc eau de vie (zie toelichting)
- 200 gram suiker

Details

Vorbereiding: **10** minuten

Kooktijd: **30** minuten

Totale tijd: **40** minuten

Over eau de vie; dat is een sterke, vaak doorzichtige sterk alcoholhoudende drank op basis van fruit (zoals grappa – druiven, poire Williams – peren, kirsch – kersen, etc.). Maar ik begreep dat je ook wodka kunt gebruiken en dat heb ik in dit geval gedaan. Misschien is het met brandewijn ook heel lekker, kan ik me voorstellen. Let vooral op het alcoholpercentage, dat moet 35 tot 40% zijn om voor een goede houdbaarheid te zorgen.

Laatste opmerking: wanneer er puntjes salieblad uitsteken dan wordt het blad bruin en dat zorgt er ook voor dat de likeur bruin zal worden.



Instructies

Stap 1: De start

Maak een fles of pot goed schoon. Pluk (op een droge dag) verse saliebladeren (van *Salvia officinalis*). Controleer ze op beestjes en vuil, veeg ze eventueel schoon maar was ze liever niet. Leg de bladeren in de fles of pot en duw ze wat aan. Giet er de 500 cc eau de vie op en zorg dat de bladeren niet boven komen drijven (want dat zorgt voor een minder mooie en bruinachtige kleur), bijvoorbeeld door er iets (uiteraard schoon) zwaars op te leggen (zie foto). Sluit de pot of fles goed af en zet 30 dagen lang weg. Roer af en toe en zorg daarna dat de bladeren weer goed onder de alcohol staan.

Stap 2: Na 30 dagen

Meet 200 cc water af, doe dit in een pan en breng aan de kook. Voeg 200 gram suiker toe en roer tot de suiker is opgelost. Zet het vuur uit en laat deze suikersiroop afkoelen. Giet de salie in eau de vie door een zeef en daarna door een neteldoek of koffiefilter zodat je een helder vocht overhoudt. Meng dit met de afgekoelde suikersiroop en giet in een gesteriliseerde fles. Je kunt (voor decoratie en nog wat extra smaak) eventueel 2 of 3 van de gebruikte saliebladeren in de likeur doen. Sluit de fles goed af, het is gelijk klaar voor gebruik, en 1 jaar houdbaar.

Bron: Pam Corbin (*River Cottage Handbook Preserves*); gevonden op mooiemoestuin.nl.



Informatie van andere wijngildes

Regelmatig ontvangen wij boekjes en nieuwsbrieven van andere wijngildes. Wilt u deze bekijken dan kunt u dat doen door op de volgende link te klikken: [Nieuwsbrieven collega gildes - Google Drive](#)

De nieuwsbrieven van ons zusterwijngilde Balsemien kunt u vinden op www.balsemien.be onder de rubriek "Nieuws/Reisinfo". De meest recente is te achterhalen via: [Bekijk de webversie](#)



Niet dat het moet, maar kijk ook eens op: [AWBG 't Groene Waard \(gildegroenewaard.nl\)](http://gildegroenewaard.nl)



Facebook

Heeft u een facebook account dan kunt u het gilde ook volgen op [Facebook](#).



Natuurlijk mogen onze berichten op facebook gedeeld worden.



Nieuwe Mailadressen (de oude blijven voorlopig nog actief)

Bestuur

presentaties@luctoretfermento.nl

secretaris@luctoretfermento.nl

penningmeester@luctoretfermento.nl

webmaster@luctoretfermento.nl

Werkgroepen

presentaties@luctoretfermento.nl

nieuwsflits@luctoretfermento.nl

appelpersdag@luctoretfermento.nl

cursusleiding@luctoretfermento.nl

Materialen@luctoretfermento.nl

