



ZEEUWS AMATEUR WIJNMAKERSGILDE



EDITIE OKTOBER 2024

Deze editie staat helemaal in het kader van het 50 jarig jubileum wat we deze maand uitbundig gevierd hebben, het verslag hierover kunnen jullie uiteraard lezen in deze editie. Natuurlijk is er ook weer een interview geweest, dit keer met Arthur Stijns. En we zouden het bijna vergeten met alles rondom het jubileum, maar in september is er ook weer een nieuwe groep cursisten van start gegaan met de basiscursus.

En dank aan John voor het delen van 1 van de recepten van de likeuren op de proeverij.
Heel veel leesplezier gewenst.

Ook wat te delen voor de nieuwsbrief? Mail dit dan naar secretaris@luctoretfermento.nl

RECEPT VAN DE MAAND

Sinaasappellikeur (door John Krijnen)

Ingrediënten:

300 gram sinaasappelschil zonder het wit
1 liter alcohol 93%
12 DL Barleduc bronwater
625 ML 100% Invertsuiker
55 ML Clyserine



Werkwijze:

Doe de schillen samen met de alcohol in een glazen pot en laat tenminste 4 weken trekken, langer mag ook (voor een intensere smaak).

Zeef na deze tijd alles uit de pot door een doek.

Voeg de invertsuiker en de glycerine toe en roer goed door elkaar.

Bottel de likeur in schoongemaakte en ontsmette flessen.

START BASISCURSUS

Op donderdag 21 september is er weer nieuwe groep enthousiastelingen gestart met de basiscursus wijn maken. Onder leiding van Gert Goedegebuure, Marcel Bul en Leo Tromper wordt de cursisten op de cursusavonden alles uitgelegd over hoe je nu zelf van appelsap een heerlijke appelwijn maakt.

Aan de hand van het bekende cursusboek met veel handige weetjes is er altijd weer iets om op terug te vallen als je iets vergeten bent. Inmiddels hebben de cursisten er al een aantal dagen op zitten en is er op zaterdag 28 september ook fysieke arbeid verricht. In twee groepen verdeeld, eerst de ene helft appels persen en flessen vullen, de andere helft het theorie gedeelte boven volgen om dan vervolgens de rollen weer om te draaien, aan het einde van de lesdag had iedereen zijn fles gevuld met de appelwijn in wording.

Aan alle cursisten een gezellige en leerzame tijd gewenst met het verder volgen van de basiscursus.



AANKOMENDE EVENEMENTEN



Wat? Appelpersdag 2024
Wanneer? Zaterdag 2 november
Waar? Op het terrein van Fruitmasters

Iedereen heeft een mail ontvangen om zich op te geven voor de appelpersdag dit jaar. Aanmelden kan nog tot uiterlijk 25 oktober.

Wat? Fruitwijnen proeverij
Wanneer? Donderdag 21 november
Waar? In 't Gidelokaal.

Zet deze datum vast in jullie agenda, meer informatie volgt nog over deze proeverij.

50 JUBILEUM VERSLAG 50

Verslag door Wilma Weber

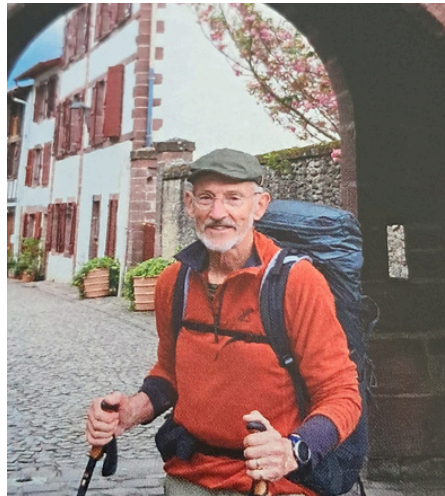
Arthur woont in het charmante dorpje Oudelande dat tussen begroeide dijken, boomgaarden en akkers een beetje verscholen ligt in de zak van Zuid-Beveland. Wat is het hier mooi en rustig... hoewel, bij het binnenrijden beland ik pardoes in een stilstaande file bestaande uit een vrachtwagen, bestelbus en wel 4 personenauto's.

Oorzaak: wegwerkzaamheden!

Oudelande is ook het dorp waar 2-jaarlijks het oogstfeest plaats vindt. Na wat eerdere, niet zo goed gelukte pogingen om wijn te maken stuit hij hier op de kraam van Luctor et Fermento en schrijft zich direct in voor het allereerste cursusjaar (2006) van het gilde. Hij sluit af met een prijs voor zijn sleedoornwijn. De vervolgcursus wordt zelfs cum laude afgesloten.

Het maken van wijn is een van zijn passies geworden, tegenwoordig gebruikt hij 3 soorten druiven voor zijn rode wijnen, te weten: Regent (die mocht ik proeven, érg lekker), Solara en Rondo. Een kijkje in de garage leert dat er nog een en ander in het vat zit en er ook Mede wordt gemaakt. Over mijn vraag of er ook wel eens iets mis gaat hoeft hij niet lang na te denken; ooit leverde het pas geperste appelsap die in een fles met waterslot in de garage werd gezet hem een nachtmerrie op. In het holst van de nacht naar beneden, bang dat de boel zou ontploffen en hij bleek nét op tijd..... Zo ook begaf eens een 25 liter fles met sleedoorn in de eindfase het, jaren later heeft hij nog glassplinters in de garage gevonden.

Hoewel Arthur geen ambitie heeft om een bestuursfunctie in te nemen is hij zeer betrokken bij de vereniging en zorgt voor het onderhoud van het 'machinepark', zodanig dat alles functioneert en vooral veilig kan worden gebruikt. Dit past deze techneut in hart en ziel als een handschoen. Soms helpt hij met de inventarisatie van de winkel en bemant deze af en toe. Je kunt hem uiteraard ook tegen komen áchter de kraam bij het oogstfeest in Oudelande.



Arthur vertelt ook over zijn andere passies, onder andere varen én hij heeft met een klein groepje vrijwel alle wandelroutes in Zeeland uitgezet en controleert deze nog regelmatig. Ik kan geen enkele inschatting maken over het aantal kilometers dat daarmee gemoeid is maar heb er veel bewondering voor. Een keer per week traint hij op de atletiekbaan Dynamica Gold om fit te blijven voor de halve marathons die hij loopt in binnen- en buitenland, de strandlopen en noem maar op...hij eindigt in zijn leeftijdscategorie steevast hoog in de ranking.

Dit jaar heeft hij de Camino gelopen, 1000 km in 49 dagen en ook dat is niet zijn enige lange afstandswandeling. Hij vertelt smakelijk over zijn avonturen en de prachtige ontmoetingen onderweg.

Nog even terug naar de wijnen, Arthur vindt de stammtisch avonden erg waardevol en probeert zoveel mogelijk aanwezig te zijn. Méér leden zouden van de daar voorhanden zijnde informatie, kennis én gezelligheid moeten profiteren.

Arthur, bedankt voor je openhartigheid en gastvrijheid, tot een volgende ontmoeting!

50 JUBILEUM 5 OKTOBER 50

Verslag door Mieke van Schagen

5 Oktober was het zover, het 50 jarig jubileumfeest van onze vereniging!

Vanaf 5 maart heeft de feestcommissie gebrainstormd over mogelijke activiteiten, locaties, menu opties, vormgeving van de uitnodiging en de herinnering. Alles binnen de begroting van het feestbudget, bewaakt door penningmeester John. Na 5 keer overleg en een paar bezoeken aan de Vroone werd 's morgens al de grote zaal en de ontvangstruimte feestelijk ingericht, de commissie was tevreden, nu de leden nog.

Gelukkig was er van tevoren enthousiast aangemeld, 72 leden waarvan het grootste deel al tegen half vijf binnen was.

Ontvangst, (plus een glaasje cider voor de liefhebber) een paar consumptiemunten en een door Franda gemaakte 'fruitige' herinnering. Ook de slideshow met prachtige, grappige, en sfeervolle foto's was van haar hand. Over de zaalinrichting, belichting en buffet een compliment aan de beheerders van de Vroone. Natuurlijk hadden zij eerder met dit bijltje gehakt, dat bleek wel, bovendien bezorgden zij ons nog een aangename muzikale verrassing. Een driekoppige band, Halfway to Jackson, was 'om niet' bereid de eerste uren ons feest muzikaal te omlijsten, fantastisch. Wat een sfeermakers!



Drie proeverijen waren opgesteld die alle drie vaak een proefglaasje of, in het geval van de azijnproeverij een pipetje, vulden met zure, zoete en droge 'fruitigheden'.

De aangebroken proefflessen van Kijk op Drank werden tijdens het diner uitgeschonken en de likeuren van John als toetje nog met smaak beoordeeld.

Over deze proeverijen én het buffet heb ik niemand horen klagen 😊



Aan tafel werd, behalve gezellig gekletst, uiteraard ook geproefd en genoten van verschillende dranken door leden zelf gebrouwd, het leverde veel geanimeerde gesprekstof op!

Veel handen maakten licht werk toen om 21 uur subtiel het startsein opruimen werd gegeven, glaswerk afwassen, stoelen en tafels stapelen, versieringen verzamelen, binnen een klein uurtje was het gepiept.

Er ligt nu een draaiboek voor het volgende jubileum!



Nog een speciaal bedankje aan ons lid Frank van Rijn voor de azijnproeverij, nabestellen kan via [Aceto Di Metri](#). Marco van Kijk op Drank met de wijnproeverij, nabestellen kan via [Kijk op Drank](#) en uiteraard de Vroone voor het organiseren van een onvergetelijke dag.

VRAAG & AANBOD

Aangeboden namens Hennie van Rijn:
Onderwerp: Materiaal te koop

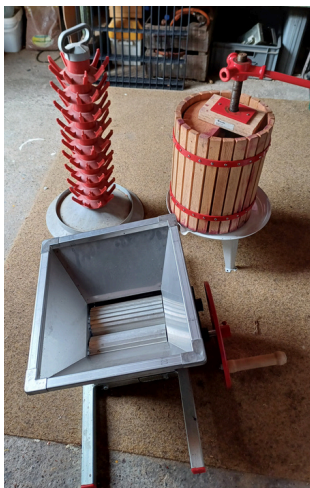
Fruitmolen 100,00 €
Druivenpers 75,00 €
Flessendruiprek 5,00 €
Eventueel alles in 1 koop 150,00€

Hennie van Rijn

Reageren per mail:
hvanrijn56@hotmail.com

Heeft u materialen te koop of zoekt u iets specifieks?

Laat het weten en neem contact op met secretaris@luctoretfermento.nl Uiteraard bent u altijd welkom bij de SAM elke 1e/3e donderdag van de maand in het gildelokaal van 19.00-21.00 of via materialen@luctoretfermento.nl



"blijven wijn maken" - Arthur Stijns



NAJAARSPROEVERIJ KIJK OP DRANK

Wanneer? Woensdag 30 oktober van 19.00-22.00u

Waar? Dorpshuis Amicitia, Schimmelpenninckstraat 14 te Kloetinge

Kosten: 10 euro p.p.

Alvast in de stemming komen voor de feestdagen? Gewoon lekkere wijnen komen proeven?

Wijncadeau's uitzoeken voor jouw bedrijf?

Het kan allemaal op deze avond bij het team van Kijk op Drank en hun wijnleveranciers, onder leiding van Marco. Er zullen diverse proeftafels staan waar u verschillende wijnen kunt proeven. Achter elke tafel staat een wijnexpert die u alles kan vertellen over de wijnen die worden geschonken o.a. de volgende leveranciers zullen aanwezig zijn: Verbunt-Verlinden, De Monnik Dranken, Bouvigne Wijnimport en Wijn domein Oud-Sabbinge. [Klik hier voor meer informatie en de kaarten verkoop.](#)



Dit was de nieuwsflits van oktober, de volgende editie zal medio november weer te lezen zijn in jullie mailbox.

Uiteraard is er meer informatie te vinden op onze website:

<http://www.luctoretfermento.nl>



of via onze [facebookpagina](#)
Mocht iemand interesse hebben
deze [facebookpagina](#) actueel te
houden, neem contact met
secretaris@luctoretfermento.nl

ANDERE GILDES



Voor meer informatie:
<https://www.nederlandsebiercultuur.nl/>



Voor meer informatie:
<http://www.balsemien.be>