



Beste gildeleden,

### **Bijtscholing voor wijn- en bierbrouwers: foute geuren**

'Foute geuren en bier en wijn', dat is het onderwerp dat we gaan behandelen. Je krijgt geuren onder je neus: geuren specifiek voor wijn, geuren specifiek voor bier en geuren die zowel in wijn als bier voorkomen; we denken hierbij aan .... Een les onmisbaar voor de bier- en wijnmaker, degusteren begint immers met het waarnemen van de juiste geuren.

**Wanneer:** dinsdag 25 april om 20u. Zorg dat je tijdig aanwezig bent, zodat de inschrijvingen vlot kunnen verlopen.

**Waar:** in ons gidelokaal op Ten Aard.

**Deelnameprijs:** 5 € voor leden, 7,5 € voor niet-leden.

### **Opendeurdag en tweedehandsmarkt**

U vindt een flyer bij deze brief. Aan de winkeltoog kan je extra exemplaren verkrijgen. Je mag de strooifolder natuurlijk ook verspreiden via de 'sociale media', maar ook mondelinge reclame bij vrienden en familie is zeer welkom.

We hopen dit maal op goed weer, zodat we er een gezellig samenzijn van kunnen maken.

**Wanneer:** zondag 15 mei van 10u tot ...

**Waar:** in de tent op de parking van ons lokaal, en in het clublokaal.

**Helpende handen :** aan de winkeltoog je naam en voorkeur opgeven

**Verkoop van tweedehandsmaterialen:** Wilt u bier- en wijnmaterialen of plantjes aanbieden ? Mail naar [Eddy@vaw-geel.be](mailto:Eddy@vaw-geel.be) of 014/85.27.06 .

### **Brusselse wafels met alles erop en eraan**

Luc geeft een demonstratie en geeft de commentaar hierbij, en uiteraard : alles proeven !

**Wanneer:** dinsdag 30 mei om 20u.

**Waar:** in ons gidelokaal op Ten Aard.

**Deelnameprijs:** onkosten worden verdeeld over de deelnemers.

### **De beginners bierbrouwen proeven hun eerste bieren**

De nieuwe brouwers, die de vorige reeks bierlessen gevolgd hebben, laten ons hun eerste creaties proeven. Ook andere brouwers mogen hun biertje meebrengen (2 flessen van 75 cl, of 4 van 33 cl is voldoende). Bierproevers zijn van harte welkom om er een gezellige avond van te maken.

**Wanneer:** vrijdag 9 juni om 20u

**Waar:** in ons gidelokaal op Ten Aard

**Prijs:** zoals de traditie wil, komen we rond met de pot.

### **Zomerse cocktails : vermouth, aperitief en longdrink**

Een les om te proeven en om ideetjes op te doen. Voor meer concrete informatie kan je terecht bij Fons.

**Wanneer en waar:** dinsdag 27 juni om 20 h in ons lokaal op Ten Aard.

**Deelnameprijs:** afhankelijk van de gebruikte grondstoffen. Proevertjes inclusief.

**Info en Inschrijven:** aan de winkeltoog of bij Fons de Busser, [Fons@VAW-Geel.be](mailto:Fons@VAW-Geel.be), 014/84.21.00.

### **Bierreis**

Peter en Gust hebben voor u het volgende uitgestippeld.

- Vertrek aan het lokaal Geel Ten Aard (tegenover Het Aards Hof) om 9.00u.
- in de voormiddag naar brouwerij Haacht te Boortmeerbeek.
- middagmaal in Brasserie Brouwershof tegenover de brouwerij van Haacht.
- namiddag naar brouwerij Hof ten Dormaal in Haacht.
- 's avonds naar brouwerij Den Hopperd te Westmeerbeek.
- Aankomst lokaal omstreeks 19.30u.

**Wanneer:** donderdag 6 juli. Opgelet, vertrek om 9.00u stipt.

**Deelnameprijs:** leden € 55 – niet leden € 60. Alles inbegrepen, de broodjes en het drankje 's morgens op de bus zijn er niet meer bij, dus goed ontbijten voor je vertrekt.

**Inschrijven en info:** Aan de winkeltoog. De inschrijving is definitief na betaling. Ten laatste een week voor de reis worden de inschrijvingen afgesloten, om de nodige administratie te kunnen afwerken. Schuif uw inschrijving dus zeker niet op de lange baan. Peter wil wel een volle bus volk bijeenkrijgen dit jaar, anders is het de laatste bierreis die hij organiseert !

### **Gezamenlijke aankoop krieken**

We hopen u dit jaar te kunnen bevoorraden met Kelleries en Gorseem en iets later met Noordkrieken. Dat het niet altijd zo gemakkelijk is om aan de juiste soort, hoeveelheid en kwaliteit te geraken heeft nu ook weer te maken met de vorst vorige week, en was dit de laatste vriesnacht ???

**Info en bestelling:** aan de winkeltoog of Jos Van Genechten, [Jos@VAW-Geel.be](mailto:Jos@VAW-Geel.be), 014/58.00.58

**Prijs:** voorschot 0,5 euro per kg bij bestelling, afrekening bij afhaling.

**Leverdatum:** rond half juli, u wordt telefonisch op de hoogte gebracht.

### **Interessante tip**

In het laatste VAW-magazine van maart-april staat op blz. 74 en 75 een uitleg over het nieuwe boek van Koen Podevijn uit Wezemaal "Mousserende wijn méthode traditionnelle". Het is praktijkgericht geschreven, en nuttig voor alle leden-schuimwijnmakers. Bestellen kan je door 18€ over te schrijven op VAW-Geel rekening BE20 8600 0769 9556 en BICcode NICABEBB voor 31 mei, en dan wordt bestelling doorgegeven aan de auteur, zodat levering kan gebeuren en de boeken afgehaald kunnen worden.

Vriendelijke groeten vanwege

Het bestuur van Saters en Bacchanten Geel