



Geel, 29 maart 2019

Beste VAW-leden,

In maart organiseerden we, tesamen met Olen, Mol, en Ham, de regionale cursus "Wijnmaken voor beginners". Het werd een succes, 12 deelnemers uit verschillende gemeentes, tot zelfs iemand uit Pellenberg ! De theorie-avond werd op een rustige en zo eenvoudig mogelijke wijze gegeven door Marcel Mertens van Mol, reeds geruime tijd lesgever binnen de regio. Praktijk werd gevolgd in Olen (3) of Geel (9). Bij ons zijn de ervaren wijnmakers Luc, Jef en Eddy dit keer de "meesters", na deze les kunnen de deelnemers zelf aan de slag. En alle vragen die de beginners nog hebben, mogen ze gerust stellen op vrijdagavonden, of via telefoon of mail.

Zondag 17 maart wandelden we vanaf de Breugelhut naar de Luihoeve en terug, door velden en bossen, en langs de Grote Nete. We hoopten op lente, het was eerder nog winters, met de nodige hagelbuien onderweg. 10 dapperen trotseerden hagel en regen, nog 2 fietsers kwamen steun geven, het parcours was bijzonder rustig en mooi, de drank onderweg heerlijk en lekker !

Vrijdag 10 mei : Proeven van biertjes van jonge bierbrouwers vanaf 20 uur

Tijdens de praktijkles vorig jaar hebben verschillende beginners hun eerste biertje gebrouwen. Ze hebben dat nadien geheveld, gelagerd en gebotteld. Deze flessen zullen zeker al geproefd worden samen met alle aanwezigen, maar ook andere brouwers kunnen bieren meebrengen (ofwel 2 flessen van 75cl ofwel 4 flesjes van 33cl, liefst met brouwschema). Voor zowel beginnende als gevorderde bierliefhebbers kunnen proefavonden leerrijke avonden zijn. Probeer vooraf even Dominique te verwittigen via mail of telefoon (Dominique@VAW-Geel.be, 014/85.04.88).

Dinsdag 28 mei : bakles "gebak" om 20 uur

Onze meester bakker Luc Van Gorp gaat een stukje van zijn vrije tijd spenderen om op eenvoudige wijze gebak te leren maken. Hij maakt er graag een verrassing van op deze avond, je moet wel vooraf inschrijven voor 20 mei bij Greet Van Dijck (Greet@AVW-Geel.be of 014/58.58.66), en er moeten minstens 10 deelnemers zijn. Proeven is er uiteraard ook bij, de kosten worden verdeeld onder de aanwezigen. Niet vergeten !

Donderdag 20 juni: lesavond kriekenwijn maken om 20 uur

Wij starten dit werkjaar met een nieuw initiatief in het kader van kennisdeling onder de wijnmakers. In ons programma van dit jaar nemen wij twee lezingen op, namelijk ééntje rond kriekenwijn (20/06) en een tweede betreffende appelwijn (18/09).

Wij zetten ons rond de tafel met enkele ervaren wijnmakers met specialisatie in krieken – en of appelwijn.

De lezingen zijn bedoeld voor alle categorieën wijnmakers, zowel de beginners, ervaren wijnmakers in het algemeen, als de ervaren doorwinterde wijnmakers gespecialiseerd in een bepaalde soort wijn. Toch logisch, wij zijn immers allemaal lid van deze toffe club.

Door kennisdeling zullen we nog betere wijnen maken, zelfs ... topwijnen.

De lezingen worden chronologisch opgebouwd volgens het productieproces en in de vorm van vraagstelling. Vragen waarmee iedere wijnmaker te maken krijgt. Jullie ontvangen de volledige bundel van de uiteenzetting tijdens deze lezingen. Voor diegenen die de theorie in de praktijk willen omzetten, zal de winkel na de lezing geopend zijn. En nog goed nieuws : er volgt een gezamenlijke kriekenaankoop, waarschijnlijk mengeling gorsem/kelleries en noordkriek. Jos verzamelt de bestellingen en verwittigt nadien bij afhaling.

Tevens doen wij een oproep aan al onze leden om ons de vragen tijdig door te sturen waarop zij een antwoord wensen te ontvangen tijdens deze lezingen Jullie kunnen hiervoor een e-mail sturen naar Jos@VAW-Geel.be , of via telefoon 014/58.00.58. De lesgever op deze avonden is Martin Beynaerts, wij rekenen op een grote opkomst, dus ook op u!!! Deelname is 5 €.

Dinsdag 25 juni : zomerse dranken om 20 uur

Wordt het "Cuba libre", "Mochito", "Punch" of "ijskoffie" ? Er zijn nog talloze receptjes die Fons in de schuif heeft liggen. Schrijf in bij Fons@VAW-Geel.be of 014/84.21.00, hij vertelt welke ingrediënten meegebracht kunnen worden om samen te kokkerellen, en daarna te proeven. Afhankelijk van de recepten maakt hij een prijs op per deelnemer. Inschrijven tot 17 juni.

Donderdag 4 juli : bierreis

3 brouwerijen bezoeken, hun installaties, brouwproces en ingrediënten bekijken en natuurlijk ook hun specialiteiten proeven en beoordelen!

Vertrekken doen we stipt om 8.30u aan het lokaal, richting Ertvelde, brouwerij Van Steenberge.

Daarna eten we in restaurant Prins Cardinael in Ertvelde. Hierna vertrekken we om 13.30u naar Brouwerij Boelens in Belsele, aankomst om 14.30u.

Hier vertrekken we weer om 15.45u, naar Brouwerij Het Nest in Oud-Turnhout.

Terugreis om 18.15u naar ons lokaal waar we rond 19.00u aankomen voor een broodmaaltijd.

Prijs: 60 euro, niet-leden 65 euro. Inschrijving is pas definitief als je ingeschreven en betaald hebt. Max. 51 deelnemers. Inschrijven aan de winkeltoeg in het gildelokaal, eerst is eerst.

Bierbrouwen in onze vereniging

Sinds enkele maanden zijn de voorbereidingen begonnen voor de aanschaf van een andere brouwinstallatie in het clublokaal. Voornaamste redenen zijn veiligheid en gebruiksgemak. De bedoeling is om tegen het najaar klaar te zijn met aankoop en installatie, zodat onze clubbieren weer optimaal kunnen gebrouwen worden. Meer info kan je vragen aan Jan Verlinden of Serge Van Limbergen.

Enkele tips voor het Paasweekend

Zaterdag 20 april vanaf 14 uur : 14de Kastels bierfestival in OC "de Pit" in Kasterlee zie bijgevoegde flyer en Kastelse Biervereniging

Zaterdag 20 en zondag 21 april : Molenfeesten aan de Molen van 't Veld (zie bijgevoegde flyer) www.bruisendgeel.be en Leo Struyven

Groeten,

Het bestuur