

# Nieuwsbrief

# 36

202220

## JongewijnenProeverij oogst 2023.

Toen we op 20 december 2008 bij de BWB de allereerste JongewijnenProeverij in Nederland/Vlaanderen organiseerden met Sidon Meekers in de hoofdrol (quote van Sidon: het enige wat deze wijn mankeert is dat ie in de verkeerde kelder ligt) hadden we niet kunnen vermoeden dat deze formule door de jaren heen zo'n succes zou worden. Uiteindelijk waren er jaarlijks zelfs meerdere bijeenkomsten nodig om aan de vraag te voldoen totdat Corona er abrupt een einde aan maakte. Maar dat is NU voorbij!

Op veler verzoek hebben we dit jaar weer een JongewijnenProeverij! Vorig jaar waren we te laat, maar dit jaar willen we absoluut niet missen. Dit is een van de meest leerzame studiedagen van het hele jaar.

Jonge wijnen zijn vaak moeilijk te beoordelen. Er kunnen nog harde tannines en koolzuurgas aanwezig zijn en natuurlijk is de jonge wijn nog niet in balans. Dikwijls zijn de fouten in jonge wijn in dit stadium nog te corrigeren. Of zijn er zelfs nog verbeteringen mogelijk. En niet iedereen kent alle mogelijke technieken voor correctie of verbetering van de wijn.

Daarom heeft het bestuur van Gilde 24 WKL een studiebijeenkomst georganiseerd, waarop we gezamenlijk de ingezonden jonge wijnen van het lopende seizoen organoleptisch zullen bespreken. Dit zal gebeuren onder leiding van ons lid Eli Smits, intussen een zeer ervaren wijnmaker.

Als u wilt deelnemen met een wijn, hoeft die nog niet gereed te zijn. Het is juist de bedoeling om uw wijn in een vroeg stadium te beoordelen, zodat fouten nog kunnen worden gecorrigeerd of adviezen mogelijk zijn voor verbeteringen. Onze proeverij van jonge wijnen is daarom geen wedstrijd en vooral: We gaan respectvol om met elkaars inspanningen.

We hebben de mogelijkheid om ongeveer 5 wijnen per uur te bespreken. Omdat het moeilijk is om vooraf de deelname in te schatten, hanteren we een aantal spelregels. Lees die goed door als u wilt deelnemen.

**Wanneer:** Zaterdag 2 december 2023

**Waar:** in Made, vinificatieruimte van Wijngaard 'De Linie'

## Deelnamekosten:

- EUR 5,00 per wijn (deelnemers met wijn betalen dus per wijn)
- EUR 2,50 per persoon (deelnemers zonder wijn betalen per persoon)
- Te betalen onmiddellijk na aanmelding door overschrijving van het verschuldigde bedrag naar rekeningnummer **NL54ABNA0571300294**, t.n.v. P.J.A.M. Jansen, Rijen, o.v.v. Deelname JWP, aantal wijnen of enkel 'proever'. Vergeet je lidnummer niet te vermelden!!!Makkelijk toch: 1 wijn: € 5,00 ; 2 wijnen: € 10,00 enz.; enkel proeven: € 2,50 .
- Inzenden en proeven uitsluitend voor personen die **persoonlijk** lid zijn (een eigen lidnummer hebben)
- Geen lid, dan is deelname en/of meeproeven NIET TOEGESTAAN. N.B. u kunt dit probleem simpel oplossen door bij [ledenadministratie@gilde24.be](mailto:ledenadministratie@gilde24.be) een inschrijvingsformulier voor nieuwe leden aan te vragen, dit in te vullen en toe te voegen aan uw inschrijving voor de JongewijnenProeverij.
- Ieder die wijn aanlevert, proeft in principe mee.

## Deelname

- Deelname als uitsluitend proever (zonder wijn in te leveren) is mogelijk. Kosten € 2,50. WEL snel aanmelden!
- Per deelnemende wijn zijn minimaal 2 flessen van 0,75 liter nodig! Bij voorkeur in fles met SCHROEFDOP.
- Alleen 100% druivenwijn is toegestaan
- Maximaal aantal proevers: 30 (deelnemers met wijn hebben voorrang)
- Maximaal aantal wijnen dat kan deelnemen: 20
- Uitsluitend voor uzelf; aanmelding voor anderen niet toegestaan
- Mogelijk tot en met 15 november om 24.00 uur

## Aanmelden

- Als voor die datum 20 wijnen zijn aangemeld, sluit de inschrijving
- Als iemand 3 wijnen of meer heeft aangemeld, kan de organisatie vragen om wijn(en) terug te trekken om ook anderen een kans te geven.

- 

Uitsluitend per e-mail aan 3 adressen tegelijk:

[ledenadministratie@gilde24.be](mailto:ledenadministratie@gilde24.be) en [penningmeester@gilde24.be](mailto:penningmeester@gilde24.be)  
en [desteenenbeer@xs4all.nl](mailto:desteenenbeer@xs4all.nl)

Vermeld: uw naam, VAW-lidnummer, wijn(naam),  
druivenras(sen), gebruikte gist(en), wit / rood / rosé en  
droog / zoet (i.v.m. volgorde)

- Als u deelneemt maar niet meeproeft (niet aanwezig bent), vermeld dit dan. We zullen in dat geval de voor uw wijn bestemde adviezen noteren.
- Elke aanmelder ontvangt een korte bevestiging van de aanmelding.

- Tweede helft november ontvangen de deelnemers dan een definitieve uitnodiging met vermelding van de exacte locatie in Made en overige belangrijke details.

Doorgaan

- TOELATING UITSLUITEND NA PERSOONLIJKE AANMELDING VOORAF, BETALING EN UITNODIGING. We willen voorkomen dat voor het proeven niet voldoende wijn beschikbaar is voor degenen die zich wél hebben aangemeld. Wij rekenen op uw begrip.

Keuring

- Deelnemende wijn wordt ingeleverd op de dag zelf, vóór de keuring tussen 9:15 en 9:45
- Deelnemers en proevers brengen hun eigen 6 Iso-degustatieglazen mee, die zijn voor dit soort gelegenheden. (Elk type glas proeft anders!)
- De proeverij is GEEN WEDSTRIJD, er worden geen punten gegeven
- Beoordeling indien gewenst anoniem
- Deelnemende wijnen krijgen een nummer bij inlevering
- Alleen de organisatie weet welke nummers bij welke deelnemers horen
- Neem informatie mee over de gebruikte druiven- en gistrassen, e.d.

- Elke wijn wordt blind geproefd door alle aanwezigen
- Na proeven van elke wijn volgt bespreking
- De bespreking levert adviezen op (verbeteren, goed houden, e.d.). Zorg dat je deze adviezen ZELF goed noteert
- Na de bespreking wordt de volgende wijn geproefd

Lunch      Eigen lunchpakket en drinken meenemen (koffie en thee zijn NIET verkrijgbaar, dit i.v.m. het proeven).

### **Programma 2 december 2023**

09:15 - 09:45 Inleveren van de wijnen/ inrichten van de locatie  
10:00 - 12:30 Proeven  
12:30 - 13:00 Lunchpauze  
13:00 - 16:00 Proeven

Wij verwachten dat deze dag voorziet in een behoefte, leerzaam en gezellig is, en zal bijdragen aan verbetering van de kwaliteit van uw wijn.

Namens het bestuur van Gilde24WKL  
Ad Leenaars, voorzitter

Dit is Nieuwsbrief 36 van 9-10-2023 over JongeWijnenProeverij 2023 van Gilde24 WKL. Een gilde van, voor en door brabantse wijnbouwers.