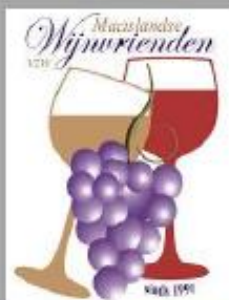


# **32<sup>ste</sup> Kapitteldiner**

**Restaurant 't Poortgebouw -Oud-Rekem**

**Zondag 14 april 2024**



# Uitnodiging

Kapitteldiner April 2024

Beste Wijnvriend(inn)en,

Hierbij nodigen we jou en je partner (dus ook partners die geen lid zijn) uit op ons 32ste KAPITTELDINER dat ook dit jaar zal doorgaan in Restaurant 't Poortgebouw te Lanaken-Rekem, Groenplaats 1 (Oud-Rekem)

op Zondag 14 april 2024 om 17.00 uur



17.00 u: Aperitief (bubbels + amuses)  
Huldiging gepromoveerden  
Indien het weer dit toelaat in de overdekte ruimte in de tuin  
18.00 u: Diner  
5-gangen diner met aangepaste wijnen  
Inclusief waters, frisdranken, bieren, koffie, thee

Prijs voor dit gebeuren:  
Leden : € 120 - Partners : € 120

Inschrijven kan enkel via de link die in de mail aangegeven wordt en ook als je NIET kan komen, vragen we toch ons dit te melden. Graag betaling voldoen op voorhand want betalen = inschrijven.

Namens het bestuur,

Relind, Paul, Marc, Guy en Jean

## PROGRAMMA 2023-2024

Zondag 14 april 2024  
32<sup>ste</sup> Kapitteldiner

Woensdag 8, Donderdag 9,  
Vrijdag 10, Zaterdag 11 mei 2024  
Wijnreis Rioja

Zaterdag 1 juni 2024  
Zomeractiviteit

Maaslandse Wijnvrienden vzw  
p.a. Heerweg 30  
3640 Kinrooi  
IBAN : BE31 9730 5665 9855  
BIC : ARSPBE22



Inschrijving onder voorbehoud van het aantal beschikbare plaatsen. Wanneer het aantal inschrijvingen het maximum overschrijdt hebben leden steeds voorrang en bepaalt daarna de volgorde van inschrijving (= betaling), wie mag deelnemen.





## 32<sup>ste</sup> Kapitteldiner

Na het succes van het Kapitteldiner van de twee vorige jaren in het Poortgebouw, besloten we om toch nog een keer terug te komen.

Restaurants die mee gaan in ons idee van een kapitteldiner en die ook nog eens +- 40 personen kunnen ontvangen, zijn steeds moeilijker te vinden.

En alweer een recordopkomst: 32 leden (van de 34) en 10 partners-niet-leden.



## Aperitief met amuses



Bij de aperitiefhapjes werd een  
FAMIGLIA OLIVINI GARDA ROSE  
BRUT 2021 geserveerd



### **GARDA – FAMIGLIA OLIVINI GARDA ROSE BRUT 2021**

Wijndomein  
Famiglia Olivini

Land  
Italië

Streek  
Lombardia

Appellatie  
DOC Garda

Jaar  
2021

Druivensoort  
Barbera,  
Groppello,  
Marzemino,  
Sangiovese

Karakteristiek  
vol, rozen, honing, fris,  
fijne bubbel

Foodpairing  
Scampi's  
enjoy the moment  
Aperitieven



Hergisting in de fles en daaropvolgend rijping *sur lattes* voor een periode van ten minste 36 maanden. Flauw roze kleur, fijne perlage, intense geuren van rozen en honing. Een frisse en volle smaak.

Ideaal als aperitief, maar hij gaat ook goed samen met allerlei visgerechten, heel aangenaam met scampi's.





In een mooi decor





Even tijd voor het "officiële gedeelte".

Relinde ging over tot de huldiging van leden die dit jaar promoveerden: een Leerling, een Meester en een Commandeur.





Marij Coolen werd na 1 jaar lidmaatschap Leerling en kreeg een zilveren medaille



Ludo Jacobs werd na 3 jaar lidmaatschap en proeven voor Promotie Meester en kreeg een sautoir met één druiventros



Bianca Michiels kreeg na 10 jaar lidmaatschap en proeven voor Promotie de titel van Commandeur (sautoir met 3 druiventrossen)

\*

Proficiat aan iedereen voor de behaalde resultaten.





Daniëlle Houben  
kreeg een palm voor  
haar 20-jarig  
lidmaatschap

En dan nog even iemand in de bloemetjes zetten.  
Voor de meesten nog een verrassing. Op de dag vóór het Kapitteldiner vond op dezelfde locatie het  
huwelijksfeest van Paul en Ann plaats. Toch konden ze ook op ons feest even aanwezig zijn.



Natuurlijk moest het glas geheven  
worden op het jonge paar.

Paul trakteerde ons op een schitterende  
Champagne Bollinger Special Cuvée Brut





Ondertussen traditie .... De groepsfoto's in dit mooie decor

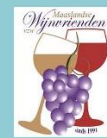


De leden



Met z'n allen, partners inclusief

Tijd om aan tafel te gaan ...



**32 ste Kapitteldiner**

**Restaurant 't Poortgebouw  
Oud Rekem**



**14 april 2024**

	<b>GARDA FAMIGLIA OLIVINI ROSE BRUT 2021</b>			<b>Amuses van de Chef</b>
	<b>CHABLIS DOMAINE JOSEPH DROUHIN - RÉSERVE DE VAUDON 2022</b>			<b>Torentje van Kreeftensalade</b>
	<b>ALSACE DOMAINE TRIMBACH PINOT GRIS RÉSERVE 2018</b>			<b>Heilbot - Asperges Zeekraal - Beurre Blanc</b>
	<b>BARBERA D'ALBA AZ. AGRIC. BRICCO MAIOLICA 2021</b>			<b>Gebakken Kalfszwezerik Lamsoor - Kalfsjus</b>
	<b>GIGONDAS BRUNEL DE LA GARDINE 2020</b>			<b>Limburgs Livarvarken Sausje van Morilles</b>
	<b>BEAUMES DE VENISE DOMAINE DE LA PIGEADE MUSCAT 2022</b>			<b>Tiramisu</b>
				<b>Koffie - Thee</b>

NR	STREEK	NAAM	AARD	JAAR
1	GARDA ROSE BRUT	FAMIGLIA OLIVINI GARDA ROSE BRUT	SM	2021
2	CHABLIS	DOMAINE JOSEPH DROUHIN - RÉSERVE DE VAUDON	WD	2022
3	ALSACE PINOT GRIS (HR)	DOMAINE TRIMBACH PINOT GRIS RESERVE	WD	2018
4	BARBERA D'ALBA	BRICCO MAIOLICA - BARBERA D'ALBA	RO	2021
5	GIGONDAS	BRUNEL DE LA GARDINE - GIGONDAS	RO	2020
6	BEAUMES DE VENISE	DOMAINE DE LA PIGEADE MUSCAT	WZ	2022





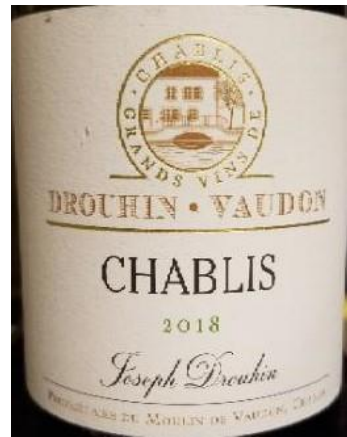




Onze voorzitter kan goed delegeren  
... bij afwezigheid van onze  
Wijnmeester moest iemand zijn  
taken overnemen



## DE GERECHTEN EN DE WIJNEN



### CHABLIS - DOMAINE JOSEPH DROUHIN - RÉSERVE DE VAUDON 2022

#### Torentje van Kreeftensalade

Wijndomein  
Joseph Drouhin

Land  
Frankrijk

Streek  
Bourgogne

Appellatie  
AOP Chablis

Jaar  
2022

Druivensort  
100% Chardonnay

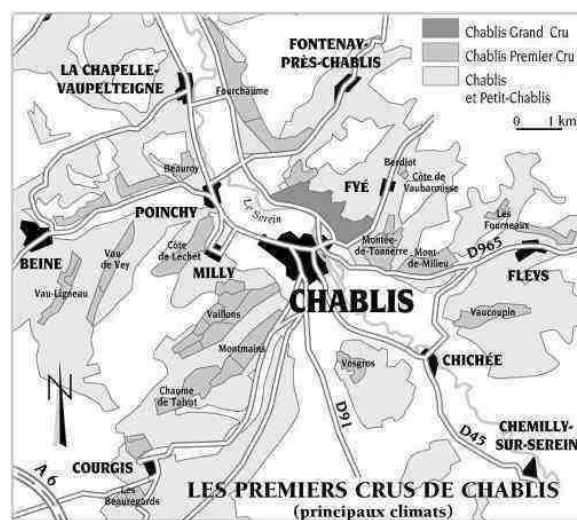
Karakteristiek  
zijdezacht, rijke smaak,  
limoen, grastonen,  
citrustoets, aantrekkelijk

enjoy the moment  
Sommelier in wording



Deze Chablis Réserve de Vaudon is het paradepaardje van de familie Drouhin. Het is een frisse witte wijn die helemaal biologisch-dynamisch wordt gemaakt. En de kwaliteit? Die is ongekend. De smaak is zeer subtiel, met een levendige frisheid eindigend in een geweldige zachte finale. Wat een wijn! In de smaak is het voornamelijk de frisse, milde zuren en lange zijdezachte afdrank. Getypeerd is hij door de neus van citrusvruchten (limoen) en zelfs een beetje zoutheid.

Lekker bij: schelp- en schaaldieren en vele kwaliteits visgerechten zoals, kreeft, tarbot e.v.a.







**CHABLIS - DOMAINE JOSEPH DROUHIN - RÉSERVE DE VAUDON 2022**  
**Heilbot – Asperges – Zeekraal – Beurre Blanc**



Wijndomein  
Trimbach  
Land  
Frankrijk  
Streek  
Alsace  
Appellatie  
AOP Alsace  
Jaar  
2017  
Druivensoort  
100% Pinot Gris  
Karakteristiek  
vol, rook



Foodpairing  
Asperges en aziatische gerechten

Een van de meest opmerkelijke Elzasser druivenrassen die een volle, onstuimige en altijd droge fruitigheid combineert. Het royale karakter en een vleugje rokerigheid zijn de perfecte begeleiding van de geneugten van de tafel.

Heerlijk in combinatie met terrines, gerookte vis, wit vlees, zwezerik, champignons, kruidige en aromatische gerechten, de Aziatische keuken.





**BARBERA D'ALBA - AZ. AGRIC. BRICCO MAIOLICA 2021**  
**Gebakken Kalfszwezerik - Lamsoor - Kalfsjus**

Wijndomein  
 Bricco Maiolica

Land  
 Italië

Streek  
 Piemonte

Appellatie  
 DOC Barbera d'Alba

Jaar  
 2021

Druivensoort  
 Barbera

Karakteristiek  
 zwarte kersen, zwarte  
 bessen, pruimen, fruitig,  
 braambes, bosbessen

Foodpairing  
 Pastagerechten, gegrild vlees



Dit is onze traditionele Barbera die gedurende 10 maanden in roestvrijstalen tanks is geraffineerd. Het resultaat is een zeer fruitige wijn met toetsen van zwarte bessen, zwarte kersen maar ook pruimen, bramen en bosbessen. Een fijne en delicate wijn, nooit zuur, gaat goed samen met fastfood (pizza, gezouten vlees, gegrild vlees), maar ook met pastagerechten of zachte, licht gerijpte kazen. Hij is ideaal bij de klassieke 'bagna caöda'.





**GIGONDAS - BRUNEL DE LA GARDINE 2020**  
**Limburgs Livarvarken – Sausje van Morilles**



Wijndomein  
Château de la Gardine

Land  
Frankrijk

Streek  
Côtes du Rhône

Appellatie  
AOP Gigondas

Jaar  
2020

Druivensoort  
55% Grenache,  
45% Syrah

Karakteristiek  
peper, lange afdronk,  
krachtig, intens,  
evenwichtig, drop

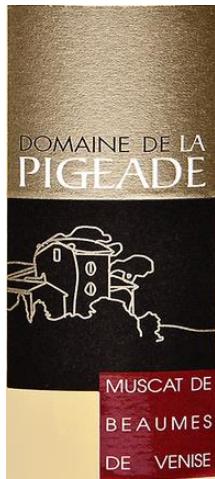
Foodpairing  
Stoofschotel

enjoy the moment  
Klassiekers, Sommelier in wording



Een zeer krachtige Côtes du Rhône. De wijn beschikt over een intens aroma van rode vruchten, verrijkt met hints van peper en drop. Een goed evenwicht en een mooie structuur zorgen voor een lange afdronk. Deze wijn past perfect bij stoofschotels, gerookt vlees en betere kazen zoals Roquefort en Saint-Marcellin.





## **BEAUMES DE VENISE - DOMAINE DE LA PIGEADE MUSCAT 2022**

### **Tiramisu**

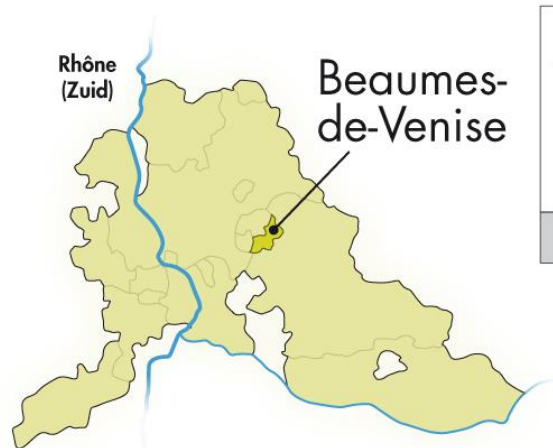
Wijndomein  
**Domaine de la Pigeade**  
Land  
**Frankrijk**  
Streek  
**Côtes du Rhône**  
Appellatie  
**AOP Beaumes de Venise**  
Jaar  
**2022**  
Druivensoort  
**100% Muscat Petits Grains**  
Karakteristiek  
**rode rozen, perzik,  
meloen, lychee,  
lichtgoud, gekonfijt fruit,  
exotisch fruit, complex**  
Foodpairing  
**Aardbeientaartje**  
enjoy the moment  
**Party**



Een 'vin doux naturel'.

Een licht gouden wijn, glinsterend goud. Het complexe aromatische palet combineert peer met rozenwater en exotisch fruit.

Drink heel fris (ongeveer 7 °). Lekker als aperitief, met meloen, foie gras, fruitige desserts (aardbeien), oosterse gebakjes, blauwe kazen en donkere chocolade.





Weer eens danken wij Mieke Senden en haar team ... de uitstekende keuken, het hard werkende en altijd vriendelijke zaalpersoneel, de mooie inrichting, de perfecte organisatie.

Natuurlijk gaat onze dank ook naar iedereen die meegholpen heeft aan de organisatie ... en ook aan iedereen die erbij was.

**Wij zien jullie hopelijk terug tijdens de Rioja-reis en/of de Zomeractiviteit van zaterdag 1 juni ...  
Uitnodiging en details volgen nog.**

