Maaslandse Wijnvrienden vzw

INFORMATIEBROCHURE
2021 - 2022

Wie zijn de Maaslandse Wijnvrienden vzw?

De Maaslandse Wijnvrienden vzw zijn een groepering van wijnliefhebbers uit hoofdzakelijk het Maasland (Belgisch- en Nederlands-Limburg), die in het seizoen (van september tot juni) een 7-tal keren samenkomen ter gelegenheid van degustatieavonden.

Doel…

Naast het proeven, vergelijken en samen bespreken, natuurlijk met het respecteren van eenieders mening, zijn het van elkaar bijleren en het gezellige samenzijn, één van de door ons gestelde doelstellingen.

Hoe het begon…

De club startte haar activiteiten in maart **1991**. De aanzet hiertoe, want een wijnclub ontstaat niet zomaar, waren de cursussen voor beginnende en gevorderde wijnproevers die door Wijnhandel Paul Van Dinter uit Rotem werden ingericht. Het succes en het enthousiasme van een aantal deelnemers waren de basis om verder regelmatig het proeven, het leren en het vergelijken van resultaten te beoefenen.

Nu…

Ondertussen zijn de Maaslandse Wijnvrienden vzw reeds aan het **31ste** confrerieseizoen toe,
mocht het bestuur zich verheugen dat de grote stap gezet werd naar een VZW,
en bloeit onze vereniging als nooit tevoren!

Wat wordt er zoal geproefd ?

Naast de degustaties van grote wijnen van beroemde Châteaux of gekende wijnhuizen uit alle wijnproducerende landen (niet enkel Frankrijk), komen ook regelmatig minder gekende wijnen of druivensoorten aan bod, die echter zeker niet moeten onderdoen voor hun “grote” broers.

Een greep uit de reeds in het verleden aangesneden onderwerpen :
Domeinen en Châteaux :

• Château Margaux • Lafite Rothschild • Pichon Longueville • Grote Pomerol-wijnen • Domaine de Chevalier • Pichon Longueville Baron • Château Beychevelle	• Champagne • Château Montrose • Château Léoville-las-Cases • Château Angélus • Châteauneuf-du-Pape Rood • Grote Toscaanse wijnen • Château Troplong-Mondot

Daarnaast werden ook thema-avonden ingericht, over onder andere:

• het vinificatieproces • wijn bewaren en beleggen in wijn • prijs / kwaliteit • Cabernet Sauvignon doorheen de wereld • Dessertwijnen • Cognac puur / Porto / Whisky • Gebruik van neus en geur • Combinatie wijn met vlees en vis • Rhône – Hermitage • Côte Rotie en Condrieu	• Kaas en wijn • Bourgogne • Het fenomeen Botritis • Meursault • Ronde van Frankrijk – Spanje – Duitsland – Italië • Châteauneuf-du-Pape overroepen? • Invloed van klimaat op wijn • Loire wijnen • Bubbels in het glas • Bio wijnen
• Duitse wijnen • Italië : Friuli, Toscane, Piemonte, … • (ook olijfoliën en aceito’s) • Hongarije • Oostenrijk • Spanje: Rioja , Galicië, …	• Zuid-Afrika • Chili en Argentinië • Napa Valley, Californië • Oost-Europese wijnen • Portugal • Limburgse wijnen

Foto Château Margaux
Van diverse jaargangen te beginnen met 1947…

Ook meer “ludieke” avonden in spelvorm

- Vakantiewijnen
- Greep uit eigen kelder
- Sprong in het duister, blind proeven
- Wijncrash
- In vino véritas

Er worden technische proeverijen georganiseerd

- Zuren in wijn
- Geuren en kleuren, aroma’s
- Wijn technisch proeven / blind proeven

Bepaalde thema’s kunnen op termijn herhaald worden, vanzelfsprekend met andere wijnen.

Foto: Degustatieavond geuren

De “speciale” avonden, zoals het jaarlijks **kapitteldiner,** waarbij we steeds uitzonderlijke wijnen plaatsen bij uitmuntende gerechten in gerenommeerde restaurants in onze omgeving zijn ook het vernoemen waard

We sluiten het werkjaar af met een **“Zomeractiviteit”** : een stukje cultuur gekoppeld aan een barbecue, een bezoek aan een plaatselijke wijnproducent (hobby of commercieel), natuurwandelingen, theeproeverij, enz...

Moet ik een basiskennis hebben om lid te worden ?

Neen, zeker niet, want De Maaslandse Wijnvrienden vzw zijn een neutrale, onafhankelijke club, die geen enkel commercieel doel heeft.
Lid worden van de Maaslandse Wijnvrienden vzw betekent in een ongedwongen sfeer omgaan met wijn in de ruimste betekenis van het woord.
Iedere mening en ieders uitleg of commentaar wordt gerespecteerd. In deze subjectieve materie bestaat geen juist of fout, en daar willen wij geen uitzondering op maken.

Hoe verloopt een degustatieavond bij de Maaslandse Wijnvrienden ?

De degustaties beginnen om 20u en eindigen omstreeks 22u30. Meestal proeven we een zestal wijnen, voorafgegaan door de nodige informatie.
Deze avonden gaan door in een aangepast kader (momenteel is dit in restaurant/taverne "De Beurs" op de Markt te Maaseik). Door onze Wijnmeesters en/of door de uitgenodigde wijnboeren of wijnhandelaars wordt een deskundige uitleg gegeven over het onderwerp en over de geproefde wijnen. Telkens wordt een aangepaste documentatie voorzien die op onze website kan geraadpleegd worden. De avond wordt afgesloten met een hapje aangepast aan het onderwerp en/of passend bij de geproefde wijnen.

Het spreekt voor zich dat naast het proeven van wijnen ook het culinaire aspect aan bod komt.
Daarom wordt jaarlijks een **kapitteldiner** georganiseerd met verfijnde gerechten en aangepaste wijnen.
Op dit kapitteldiner gebeuren ook de **intronisaties en huldigingen van leden** die deelnamen en slaagden voor de "opgelegde praktische/ theoretische proeven".

Groepsfoto Kapitteldiner 2018

Sinds 2010 is de vereniging een volwaardige VZW.
Dit heeft natuurlijk een aantal wijzigingen binnen onze vereniging tot gevolg gehad, met name een jaarlijkse “algemene vergadering”, een betere niveaustructuur waarbij de leden in alle vrijheid kunnen deelnemen aan een aantal proeven waarbij zij moeten bewijzen een hoger niveau aan te kunnen enz…
In onze Statuten en het Reglement van Inwendige Orde leest u meer hierover.
Ook worden onze leden ingedeeld in “kennisgroepen” waarbij op bepaalde tijdstippen door middel van een “kennis-test” kunnen overgaan naar een hoger niveau. Iedereen is vrij om al dan niet deel te nemen. In onze vereniging worden de leden op gelijke voet behandeld.

Georganiseerde reizen
Tweejaarlijks wordt er een wijnreis gemaakt.
We bezochten reeds meermaals wijngebieden in Frankrijk en Duitsland (met de autobus)
Op verzoek van de leden doen we nu ook vliegreizen om de verder afgelegen wijngebieden te kunnen bezoeken.

Foto Galicië Spanje 2019

Hoe kan ik lid worden en wat kost het ?

Het lidgeld bedraagt:
Leden :
- lidgeld per jaar : **130 €**
- bijdrage per degustatieavond : **20 €**
- bijdrage speciale avonden : te bepalen naargelang activiteit

Introducee : bijdrage per degustatie-avond
en dit maximaal 1 keer p/p **45 €**
Niet-leden : bijdrage per degustatie-avond : nader te bepalen per avond door het bestuur

Wanneer kan ik lid worden ?

Op ieder moment. Het lidgeld komt terug naar de leden omdat wij elke samenkomst geld uit de kas toevoegen om onze kosten te dekken. Stapt u later in het jaar in, dan betaalt u enkel voor het aantal resterende activiteiten. (Enkel geldig voor nieuwe leden)

Bij wie kan ik terecht voor inlichtingen ?

Bij één van de onderstaande bestuursleden per mail mwv@outlook.be of:

Wijnmeester	Paul Van Dinter	089 / 75 46 95
Webmeester en secretaris	Jean Verlaak	
Geldmeester	Marc Smeets	
Voorzitter	Guy Van Tiggel	
Pr-meester	Relind Coolen	

Programma 2021 – 2022

Vrijdag 17 september 2021 (De Beurs)
Algemene Vergadering - Ode aan een grote Mijnheer: E. Guigal
Vrijdag 22 oktober 2021 (De Beurs)
Vergelijking Limburgse Wijnen
Danny Beuten - Proef voor Meester-Commandeur
Vrijdag 26 november 2021 (De Beurs)
Technische Proeverij
Vrijdag 21 januari 2022 (De Beurs)
Nieuwjaarsreceptie - Wijn uit eigen kelder
Vrijdag 14 februari 2022 (Paul Van Dinter)
Proeven voor Promotie
Vrijdag 4 maart 2022 (De Beurs)
Inleidende Proeverij Wijnreis
Zondag 24 april 2022
30ste Kapitteldiner
Weekend Hemelvaart 26 – 29 mei 2022
Wijnreis
Zaterdag 11 juni 2022
Zomeractiviteit

Data Kapitteldiner en Zomeractiviteit voorlopig onder voorbehoud van beschikbaarheid locatie.