

NIEUWSFLITS



FAWBG

FEDERATIE VAN AMATEUR WIJN-/LIKEURMAKERS- EN
BIERBROUWERS GILDEN



FAWBG

Nieuwsflits

Voorwoord van de voorzitter,

De zomervakantie is voor de meesten alweer bijna voorbij. De tijd vliegt. Er verandert veel in de wereld. Enerzijds voelt iedereen zich met handen gebonden en anderzijds willen we niet op de handen gaan zitten.

De meeste besturen en activiteitencommissies van de Wijn en Biergilden vergaderen meer dan ooit om de gildeavonden een corona veilige invulling te geven. Uiteindelijk weet niemand waar men aan toe is, wat vandaag wel mag, mag volgende week niet meer en andersom.

Ook het bestuur van het FAWBG vergadert met grote regelmaat, en heeft tussendoor veelvuldig contact over de te ondernemen activiteiten.

Voor de zomerstop waren er mooie initiatieven door de verschillende Gilden in het land. Enkele namen het voortouw om de ideeën met de andere Gilden te delen. Dit initiatief mag wat het bestuur van het FAWBG betreft zeker worden voortgezet. Er zitten altijd ideeën tussen die ook bij andere Gilden zijn toe te passen, en door dit met elkaar te delen ontstaat er meer verbondenheid tussen de bij de FAWBG aangesloten Gilden.

Na de zomerstop nam 't Groene Waard uit Heerhugowaard het voortouw om hun nieuwsflits te delen. Dank daarvoor!

Bij deze wil ik u de vraag stellen om uw activiteiten zo veel mogelijk te delen met de Gilden.

Ook willen wij u wijzen op de Facebookpagina van de Federatie

<https://www.facebook.com/FAWBG/>, het oorspronkelijke doel van deze Facebookpagina is dat leden hier hun vragen kunnen stellen en dat mensen elkaar van adviezen kunnen voorzien.

Hou nog even vol en keep safe!

Niels Mellema

Voorzitter FAWBG

Bestuurszaken,

Bestuursvacature

Penningmeester FAWBG

Wij zijn op zoek naar een nieuwe penningmeester. De penningmeester maakt deel uit van het dagelijks bestuur van de FAWBG en legt verantwoording af aan de alv die jaarlijks in maart wordt gehouden.

Doel van de functie:

- De penningmeester is samen met de overige bestuursleden verantwoordelijk voor het beleid en bestuur van de FAWBG.
- De penningmeester is primair verantwoordelijk voor het financiële beleid van de FAWBG en alle financiële transacties die plaatsvinden.
- De penningmeester communiceert met het bestuur en doet regelmatig verslag.
- Ledenaantallen vastleggen.
- Opstellen financiële stukken voor de Algemene Leden Vergadering.
- Contacten met gilden betreffende contributie.
- Bijhouden boekhouding
- Negen vergaderingen per jaar, waarvan een deel via Skype, met het bestuur
- Assisteren bij de landelijke Federatie keuring
- Draagt er, samen met overige bestuursleden, zorg voor het opstellen en uitvoeren van het verenigingsbeleid
- Beheert de geldmiddelen
- Verzorgt de administratie van de inkomsten en uitgaven
- Doet de betalingen namens de Federatie



FAWBG

Nieuwsflits

Mocht je interesse hebben in deze functie en wil je ons komen versterken verzoeken wij je om voor 1 maart 2021 te reageren via de mail, voorzitter@fawbg.nl

Mailadressen

Omwille van de AVG hebben alle bestuursleden een nieuw E-mailadres toegewezen gekregen:

Functie:	Naam:	E-Mail
Voorzitter	Niels Mellema	voorzitter@fawbg.nl
Secretaris	Martinus Notermans	secretaris@fawbg.nl
Penningmeester	Bram Quist	penningmeester@fawbg.nl
Likeurzaken	Steven Scheffers Gerda Mellema	likeurzaken@fawbg.nl
Wijnzaken	Diny van der Graaff	wijnzaken@fawbg.nl
Bierzaken	Peter Majoor	bierzaken@fawbg.nl
Informatie	Gerda Mellema	info@fawbg.nl
Keuringen	Diny van der Graaff Peter Majoor	keurmeesters@fawbg.nl
PR	Niels Mellema	pr@fawbg.nl
Secretariaat	Martinus Notermans	secretariaat@fawbg.nl
Federatie Keuringen		federatiekeuringen@fawbg.nl
Webmaster	Peter Majoor	webmaster@fawbg.nl

Landelijke keuring FAWBG,

FAWBG-keuring nieuwe stijl

Op 28 november is de landelijke keuring van bier, likeur en wijn door de FAWBG. Vanaf dit jaar gaat dit, mede in verband met de coronacrisis, anders.

Een gezamenlijke dag waarbij de keurmeesters samen komen om de keuring te verrichten zal er niet meer zijn. De keurmeester keuren vanuit hun huis. Mogelijk dat er nog wel een prijsuitreiking zal komen waarbij keurmeesters en inzenders elkaar kunnen treffen. Het proces van de keuring gaat als volgt:

- Als je wijn, bier of likeur hebt gemaakt die je wil laten keuren door de federatie, ga je naar de webshop van de federatie op www.fawbg.nl/winkel
- Je maakt daar de keuze wat je wil gaan insturen en betaald de kosten
- Je ontvangt een etiket die op de betreffende fles moet worden geplakt
- De fles(sen) moeten tussen 1 september en 25 oktober per post worden verstuurd naar een centraal adres. Na aanmelding krijg je het adres toegestuurd. Bierbrouwers let op! Er wordt gevraagd om drie - dezelfde - flesjes bier aan te leveren voor de keuring
- De inzendingen worden verdeeld over de keurmeesters die de keuring thuis uitvoeren in de eerste twee weken van november
- In de derde week van november worden uitslagen verzameld en de certificaten en prijzen op naam gesteld.

Voor dit jaar staat er een - gepaste - feestelijke prijsuitreiking gepland op 28 november. Wanneer dat mogelijk is worden winnaars en/of inzenders uitgenodigd op een centrale locatie.

Voor de voorwaarden en het opgeven kunt u terecht op: <https://www.fawbg.nl/winkel>



FAWBG

Nieuwsflits

Wijnkeurmeesters,

Opleiding wijnkeurmeester

Het is de bedoeling in september 2020 een opleiding tot wijnkeurmeester te starten. Deze cursus kost je 9 zaterdagen en een examendag. De cursus wordt gegeven in Ermelo.

Het biedt de mogelijkheid tot het verbreden van je wijn maak kennis en vooral het leren herkennen van geuren. Tevens wat dat betekent voor het wijn maken.

De ochtend zijn theorie en de middagen praktijk gericht. Kortom een leuke, interessante cursus.

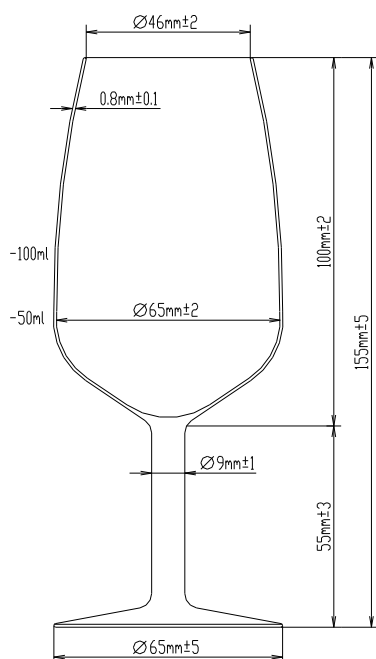
Er kunnen maximaal 6 cursisten deelnemen i.v.m. de corona afstand.

Interesse: mail naar bestuur@FAWBG.nl

Het glas, zoals voorgeschreven bij de keurmeestersopleiding. (uit het keurmeestersboek FAWBG)

Het proefglas dient aan een aantal voorwaarden te voldoen. Het moet

- **tulpvormig** zijn. De aroma's blijven op deze wijze zo lang mogelijk in het glas behouden,
- **een lange steel** hebben. U hoeft het glas niet bij de kelk vast te pakken, zodat er vette vingerafdrukken op komen, die het zicht op de inhoud vertroebelen,
- **geschikt zijn om de inhoud te 'walsen'**. Om aroma's los te maken, maar ook om eventuele ongerechtigheden in de wijn te kunnen ontdekken, is het nodig dat u de wijn in beweging brengt: het 'walsen',
- **helder** zijn. Het beste is een glas van kristal of fijn helder glas. Uiteraard wast u ze niet af in een vaatwasmachine waardoor fijne krasjes op het glas ontstaan die op den duur het doorzicht vertroebelen,



- **gemakkelijk schuin te houden zijn**. Om een zo groot mogelijke wijnspegel te krijgen voor het vaststellen van verkleuringen, moet het glas gemakkelijk schuin gehouden kunnen worden,
- **tevens geschikt zijn voor mousserende wijn**. Als bij het keuren glazen van verschillende modellen worden gebruikt, zal het onduidelijk zijn of waargenomen verschillen aan de wijn of aan het glas moeten worden toegeschreven. De vorm van het glas, en daarmee ook de oppervlakte van de wijn die de geur kan loslaten beïnvloedt de waarneming. Probeer het maar uit door dezelfde hoeveelheid wijn te schenken in een champagneflûte, een cognacglas en een wijnglas.

Ook de hoeveelheid wijn in het glas is bepalend. Drie identieke glazen, het ene voor $\frac{2}{3}$ gevuld, het andere voor $\frac{1}{3}$ en het derde gevuld met een bodempje van dezelfde wijn geven verschillende geurimpressies. Het glas dat voor $\frac{1}{3}$ gevuld is, zal de krachtigste en meest gevarieerde geuren vrijgeven.



FAWBG

Nieuwsflits

Het beste kunt u voor het keuren gebruik maken van het zgn. ISO-wijnproefglas, of een glas dat deze vorm benadert. De vorm en de inhoud van dit glas zijn dusdanig gekozen dat ze zo optimaal mogelijk zijn voor het beoordelen van alle soorten wijn.

Het ISO-wijnproefglas is momenteel te bestellen via de Brabantse wijnbouwers.

Zelf gebruik ik een glas, wat net iets royaler is qua afmetingen. Dit glas wordt bij de vinologenopleiding gebruikt. De kleinste maten zoals hieronder voor witte wijn, de grotere voor rode wijn. Zie foto hieronder.

Hoogte 198 mm.

Hoogte steel: 87 mm.

Voet 7 cm.

Diameter 76 mm.

Inhoud 330 ml.

Een groter glas vergemakkelijkt het ruiken, Belangrijk is, dat er dezelfde glazen worden gebruikt.



FAWBG-kampioenschappen

Na kunst en vliegwerk is het de Federatie alsnog gelukt om met een alternatief voor de Landelijke Federatiekeuring te komen.

Om de keuring 'Corona proof' te maken moeten de flessen tussen 1 september en 25 oktober opgestuurd worden naar een centraal verzamelpunt, het adres wordt na de inschrijving toegezonden.

Op zaterdag 28 november zal de uitslag bekend gemaakt worden.

Voor de voorwaarden en het opgeven kunt u terecht op:
<https://www.fawbg.nl/winkel>

