

Maaslandse Wijnvrienden Nieuwsbrief



IN DIT NUMMER

Woordje van Marc Smeets	1
Agenda 2013-2014	1
Wijn... goed of slecht ?	2
Wijnproeven 2013	3
De ideale wijnkelder (3).....	3
Wijn en barbecue	4
Wijn en barbecue (vervolg)	5
Wijnspreuk van de zomer.....	5
Oogst Nieuw-Zeeland	5
Onze coördinaten	5

Beste wijnvriendinnen & -vrienden,



Eind jaren negentig heb ik een beginnerscursus gevolgd bij Paul, met aansluitend nog een "vervolmakingscursus". Hierna volgde, voor mij, de logische instap bij de MWV.

Ik acht mij gelukkig om deel uit te mogen maken van een fijn en gezellig "clubje" van wijnvrienden.

Door omstandigheden ben tot geldmeester gebombardeerd. Deze taak neem ik tot op heden nog steeds met plezier op mij!

Sinds een aantal jaren zien we ons ledenaantal steeds maar groeien. Onze leden zijn niet enkel leden op papier maar "echte" leden. Een gemiddelde opkomst op onze activiteiten van meer dan 80% is toch heel mooi. De "Maaslandse" kan ook prat gaan op de integratie van nieuwe leden onafgezien van hun niveau. Iedereen voelt zich dadelijk bij ons thuis ook al komt men meestal met lood in de schoenen naar de eerste activiteit.

Als "geldmeester" wil ik jullie dan ook langs deze weg bedanken voor de vlotte afhandeling van lidgelden en bijdragen.

In het verleden ben ik lid geweest van meerdere verenigingen en clubjes (vriendenvereniging op het werk, sociale verenigingen, kookclub, oudervereniging, ...) en op bijna iedere vergadering of samenkomst werd er gepraat over de financiële middelen en hoe moeilijk het is om van iedereen de bijdragen te innen. Hier loopt dit alles zéér vlotjes en zonder discussie. Als er dan toch twijfels zouden zijn om de een of andere reden (missen is menselijk), dan hebben we dat tot op heden steeds op een volwassen en gedisciplineerde manier kunnen oplossen. We kunnen op tijd en stond ook rekenen op een spontane geste van één van onze leden.

Wanneer ik dan, zoals op de laatste bestuursvergadering, zie en hoor wat de reacties en voorstellen van jullie en van het bestuur zijn, dan denk ik dat we nog een vreugdevolle, gezellige tijd tegemoet gaan.

Ik ben bijzonder blij en fier om mij lid te mogen noemen van "DE MAASLANDSE WIJNVRIENDEN".

GOE BEZIG !.....

Groetjes,

Marc Smeets

AGENDA 2013-2014

2012- 2013 :

22 juni 2013:

Zomerhappening "Viva España"

2013-2014:

27 september 2013

Algemene Vergadering

3 x Grenache—3 x Riesling

25 oktober 2013

Bordeaux wijnselecties

8-9-10 november 2013

Gouden Wijndagen Van Dinter

24 november 2013

"VINIOLA 2013"

5-jaarlijks festijn



Zes goede redenen voor een dagelijks glas wijn

Te veel alcohol drinken doet meer kwaad dan goed, dat weet iedereen. Maar er zijn zes uitstekende redenen waarom u straks toch zonder schuldgevoel geniet van een glas wijn.

Goed voor het hart, ook dat is ondertussen welbekend. Maar wist u ook dat:

- **wijn vergeetachtigheid vermindert?**

Inderdaad, wijn helpt je geheugen vooruit. Omdat het bloedklonters en aderinfecties voorkomt, twee aandoeningen die vaak gelinkt worden aan geheugenverlies. Het ontspannende effect van de wijn kan er ook iets mee te maken hebben.

- **een glas wijn je gewicht op peil houdt?**

Wie dagelijks wijn drinkt, heeft minder gewichtsproblemen. Alcohol zou de verbranding van calorieën stimuleren, gedurende 90 minuten na een glas. Probleem is wel dat alcohol zelf redelijk wat calorieën bevat. Matig drinken is dus de boodschap.

- **wijn de weerstand versterkt?**

Een glas wijn per dag vermindert de kans op infecties met een bacterie met 11 procent, waardoor maag- en darmkankers minder voorkomen. Ook beschermt het tegen voedselvergiftiging.

- **wijn eierstokkanker op een afstand houdt?**

In een vergelijking van vrouwen met eierstokkanker en vrouwen zonder, bleek dat een glas wijn per dag het verschil kon maken. Wie wijn dronk, had vijftig procent minder kans op eierstokkanker. Het onderzoek werd ondertussen bevestigd.

- **je botten beschermd worden door wijn?**

Vrouwelijke matige drinkers hebben een hogere botmassa dan vrouwen die geen alcohol drinken. De alcohol zou het oestrogeenniveau de hoogte in sturen, wat het afbraak van de botten vertraagt.

- **wijn je bloedsuikerspiegel op peil houdt?**

Voor vrouwen die voor de menopauze staan kunnen één of twee glazen wijn per dag het risico op diabetes fel verminderen.

Let wel: telkens is er sprake van 'matig' gebruik, waaronder een glas per dag wordt begrepen. De wijn rijkelijk laten vloeien is, voor de duidelijkheid, niét goed voor de gezondheid.

Rode wijn bij rood vlees kan kanker voorkomen.

Rode wijn maakt enkele schadelijke chemische stoffen die ontstaan bij de vertering van rood vlees onschadelijk. Deze stoffen kunnen kanker veroorzaken, verharde aders, diabetes of Parkinson. Dat blijkt uit Israëliisch onderzoek.

Chemische stoffen

Deze studie is vernieuwend omdat het kijkt naar de effecten van rode wijn in combinatie met specifieke voedingsmiddelen. Het onderzoek gebeurde op twee groepen van ratten. De ene groep kreeg enkel rood vlees te eten, de andere groep at rood vlees met rode wijnextract. Hieruit blijkt dat door wijn toe te voegen het niveau verminderde van twee giftige chemische stoffen die bij de afbraak van vetten in rood vlees worden vrijgegeven.

Polifenolen

De polifenolen in de wijn zouden verantwoordelijk zijn voor deze positieve effecten. Dit zijn krachtige antioxidanten die schade aan de lichaamscellen voorkomen. Deze polifenolen zitten in grote hoeveelheden in rode wijn maar ook in chocolade, olijfolie en veel fruit en groenten. Eerdere studies toonden al aan dat slechts een half glas rode wijn per dag het risico op sterfte door hartziekten doet verminderen.

Bron: HLN.be



De (ideale) wijnkelder... (deel 3)

HOE BEGIN JE ER NU AAN?

In de eerste plaats zal je je de vraag moeten stellen welke hoeveelheid je zal aankopen. Ben je beginnend wijnliefhebber en drink je bijvoorbeeld 1 fles per week, dan zal een keldertje van 60 flessen ruimschoots voldoende zijn. Bijkopen kan je altijd! Koop die wijnen die je geproefd hebt en waarvan je zeker bent dat ze je bevallen. Hier een omschrijving geven van huizen, merken en druivensoorten is niet mogelijk. Smaken verschillen!

Een algemeen beeld kunnen wel meegeven:

- wijn voor elke dag (denk ook aan de wijn die gebruikt wordt als je een keukenprins(es) bent of het voorrecht hebt samen te wonen met een keukenprins(es) of om te koken : zowel enkele flessen wit (sauzen bij visbereidingen, soep...) als rood (marinades, stoofpotjes...)
- Enkele flessen champagne, crémant, cava of prosecco als aperitief.
- Een witte wijn als aperitief, als terraswijntje type chardonnay / sauvignon / riesling / pinot gris of andere druivensoort die je kan smaken.
- Universele witte wijnen die bij diverse gerechten op basis van vis / kip passen. Ik denk dan aan de iets drogere types (Loire) die wat meer zuren hebben. Bij asperges zou ik dan weer gaan voor een viognier-druif of torrentes uit de nieuwe wereld.
- Een witte variëteit met houtlagering is ook op z'n plaats en dan denk ik vooral aan de chardonnay's bij iets steviger gerechten met roomsauzen en kruiding. Vergeet ook de nieuwe wereldlanden niet...
- Ben je een rosé-fan, dan mogen enkele flessen zuiderse zon zeker niet ontbreken als aangenaam wijntje op een zwoele zomeravond. (met het weer van de laatste weken is het misschien wel nog iets wachten...)
- Bij rood kiezen we dan weer een lichter wijntype voor bij de pasta, een iets steviger type voor bij de barbecue, het stoofpotje, steak en andere rode vleesgerechten.
- Iets kruidiger en voller mag dan weer de keuze zijn bij wildgerechten en lams.
- Een bordelaise type met ronde tannines kan dan weer als zalige drinkwijn tijdens de wintermaanden.
- Tenslotte kies je voor de feesten een iets duurdere versie al bepaalt de prijs niet altijd de kwaliteit!
- Hou je van zoet, vergeet dan ook deze wijn niet in je assortiment op te nemen.

Wijnproeven 2012-2013



Dit jaar namen 9 kandidaten deel aan de proeven voor het behalen van een hoger niveau. De jury was unaniem lovend over resultaten die onze leden hebben neergezet.

Bart Peeters slaagde in zijn eerste proef en mag zich nu "GEZEL" noemen.

Bert Verstappen krom dan weer een trapje hoger en wordt vanaf nu met "MEESTER" aangesproken.

In de categorie "GROOT-MEESTER" hadden we vier kandidaten, die het er allemaal schitterend vanaf brachten: Danny Beuten, Danny Silkens, Jos Thomasen en Bert Trouwen dragen vanaf nu de gouden medaille met het olijfgroene lint.

Jean-Pierre Deckers, Ronny Lamberigts en Jean Verlaak tenslotte, hadden op grond van hun meer dan 10-jaar lidmaatschap, de mogelijkheid op te stappen naar "COMMANDEUR". Ook zij slaagden in dit toch wel pittig vragenronde.

Aan allen langs deze weg nogmaals van harte

Proficiat !



Wijn en barbecue...

Welke wijn past nu goed bij een zomerse barbecue.



Dat is een vraag die ik mezelf, en vele anderen met mij, regelmatig stel. Sta je in de wijnhandel of supermarkt met een boodschappenwagen vol met lekkers bij het schap voor de wijnen en dan begint het... wat voor wijn koop ik bij de barbecue?! Advies van de ervaren wijnhandelaar gaat natuurlijk boven alles, maar sta me toe hierbij te vermelden dat een kleine afwijking van het beoogde recept of de gebruikte ingrediënten funest kan zijn bij de keuze van de wijn. Je moet

altijd voor ogen houden dat een BBQ-wijn meestal bij verschillende gerechten geserveerd wordt en als je je dan toespitst op één enkel smaakaspect van het gerecht of de wijn, komt het meestal niet goed. Probeer dus een compromis te vinden en kies voor een uniforme wijn (zonder hierbij het woord "Cola-wijn" in de mond te nemen).

Ik probeer witte, rode en rosé wijnen die goed smaken bij de barbecue te benoemen. Niet op basis van het merk van de wijn, dat lijkt me onbegonnen werk. Ik heb geprobeerd een aantal soorten wijnen te beschrijven die goed passen bij de barbecue.

Als we kijken naar de samenstelling van de gemiddelde Vlaamse barbecueschotel dan zien we vooral veel vlees, meestal gemarineerd, dat uiteindelijk gegrild zal worden voorzien van wat provençaalse kruiden (al was het maar om de burens jaloers te maken). Daarbij groentjes en heel wat sauzen... hoe vettiger... hoe prettiger!

We hebben het dus over een geheel met kruidigheid, vettigheid, gerookte toetsen en vaak nog sterk contrasterende bijgerechten (denk maar aan, bijvoorbeeld, tomaten die steeds frisheid en zuurtegraad geven aan een gerecht). Om dit te kunnen counteren, hebben we dus ook een wijn nodig die deze elementen bevat.

Rosé wijn bij de barbecue

Natuurlijk begin ik met de barbecue wijn bij uitstek, rosé. Sinds een aantal jaren is rosé aan een stevige opmars bezig, rosé is "hip". Steeds meer mensen ontdekken dat rosé wijn en een lange zomerse avond prima samen gaan. Daarnaast past rosé prima bij een barbecue. De smaak is over het algemeen niet dominant wat het een prima wijn maakt voor bij de barbecue. Wil je een lekkere rosé wijn dan kun je bijvoorbeeld een wijn kiezen op basis van de **Marselan**, de **Grenache**, **Syrah** of **Tempranillo** druif. Rosé wijnen op basis van deze druiven zijn over het algemeen prima bij een barbecue. Heb je dan toch nog liever iets krachtigers, dan beveel ik met veel plezier een rosé claret uit de Bordeaux streek aan (iets diepere kleur en meer geuren en smaaktoetsen)

Rode wijn bij de barbecue

Houd je van vlees op de barbecue (al dan niet gemarineerd) dan kun je natuurlijk voor een rode wijn kiezen. Rode wijn gaat prima bij een entrecote, een lekkere biefstuk of een fijn stuk lamsvlees van de grill. Welke rode wijn goed smaakt bij de barbecue is natuurlijk persoonlijk. Om je toch een richtlijn te geven hierbij een aantal tips voor rode wijnsoorten bij de barbecue. Allereerst natuurlijk een rode wijn op basis van de **Merlot** druif.

(vervolg zie pag 5)



Een prima keus die ook nog eens goed te betalen is. Ook **Zinfandel**, **Shiraz** of **Grenache** druiven maken goeie barbecue wijnen. Uiteindelijk gaat een **Pinot noir** ook prima samen met een barbecue feest. Heel wat wijnen uit de **zuidelijke Rhône**, de **Languedoc** of **Roussillon** passen meestal ook bij onze vleesgerechten. Bedenk wel dat rode wijn eigenlijk niet goed past bij een vis recept van de barbecue. Daarvoor kun je toch echt beter een witte of rose wijn nemen!

Witte wijnen bij de barbecue

Welke witte wijnen kun je uiteindelijk het beste kopen voor de barbecue. Ook hierin zijn natuurlijk weer veel soorten te verkrijgen. Allereerst natuurlijk de opmerking dat witte wijn het lekkerst smaakt bij een vis gerecht van de BBQ. Allereerst natuurlijk de tip om een lekker glas **Chardonnay** wijn bij de barbecue te schenken. Deze wijn past er prima bij. Ook **Pinot Blanc** druiven en **Sauvignon Blanc** smaken bij de barbecue, al moet je er op letten dat witte wijnen beter iets koeler geserveerd worden dus een ijsemmer is niet overbodig.

Enkele bijkomende raadgevingen:

- Kies zeker geen al te dure wijnen of wijnen met een zeker bewaarpotentieel: meestal zijn duurdere wijnen karakterwijnen en het zou zonde zijn dat het vele vet van sausjes en mayo's de echte smaakbeleving van de gekozen wijn zouden afbreken of zelfs vernietigen
- Op een uitzondering na zal je een barbecue organiseren voor een heterogeen gezelschap, waarbij er ook niet-wijnliefhebbers zullen aanzitten. Hen doe je zeker geen plezier met selecte wijnen van hoog niveau.
- Kies je voor vis, voorafgegaan door een aperitief, dan is het misschien goed de witte wijn ook als aperitief te schenken.
- Zorg dat je wijnen (ook de rode) tamelijk koel serveert en vermijd hoge alcoholgehalten. Bij een warme zomeravond zal de wijn in het glas snel opwarmen met alle gevolgen...
- Kies je voor vis, voorafgegaan door een aperitief, dan is het misschien goed de witte wijn ook als aperitief te schenken.



ONZE COÖRDINATEN

Verantwoordelijk uitgever:

Maastrandse Wijnvrienden vzw
p.a. Verloren Kost 86
3680 Maaseik
Ondernemingsnummer 0.830.695.924

Telefoonnr.: +32 (0)89 565758
E-mailadres: info@wijnvrienden.be
Website: www.wijnvrienden.be



IBAN : BE31 9730 5665 9855
BIC : ARSPBE22



IBAN : BE07 7350 3048 5266
BIC : KREDBEBB

Volgende editie : herfst 2013

© 2013 MWV vzw
Ontwerp & realisatie : John Golsteyn



SPREUK VAN DEZE ZOMER :

Topogst in Nieuw-Zeeland.

Veel, maar vooral goed, dat is de oogst van Nieuw-Zeeland dit jaar. Door het perfecte weer en het uitblijven van (schimmel) ziektes wordt de opbrengst op 300.000 ton geraamd: 12,8% meer dan in het magere oogstjaar 2012.

Een maaltijd zonder wijn is als een dag zonder zonschijn.



C

D