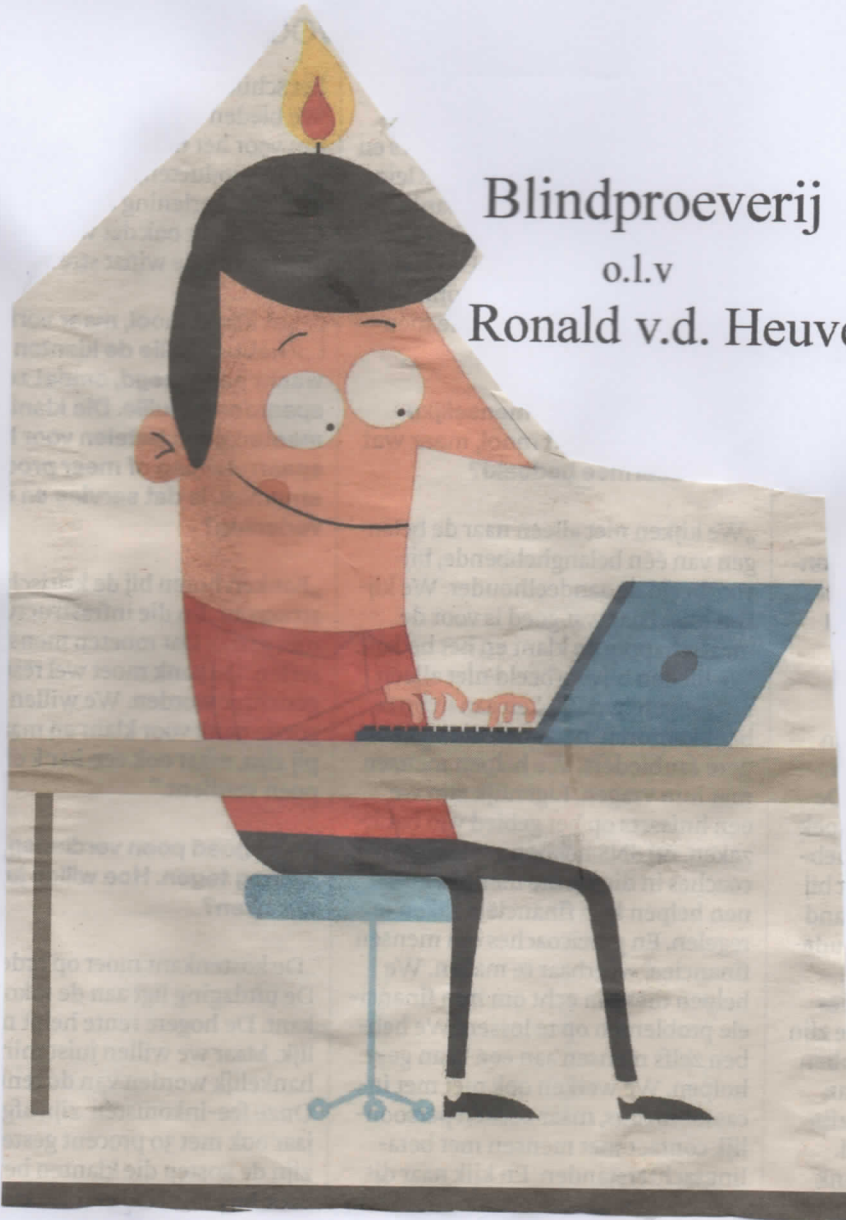


Het Gildeglas

Nr.8
13 maart
2023

Blindproeverij
o.l.v
Ronald v.d. Heuvel.



NEDERLANDS WIJNGILDE
maandag 13 maart.
afd. UTRECHT.



Met de neus in het glas



13 Maart staat op onze proefagenda genoteerd met stip. Niet alleen moeten we nog eventjes volhouden om de lente te kunnen begroeten, er staat ons dan ook weer het jaarlijkse blindproeverij gebeuren te wachten. Niet alleen kunnen we dan de winter spinrag uit ons bovenkamertje opruimen, we mogen dan ook ons brein weer even scherpen om te weten te komen hoeveel wijnen we niet thuis kunnen brengen door de slinkse streken van Ronald!

Wat we als zeer verheugend mogen beschouwen was het feit van de grote opkomst, naar ik dacht zo'n 32-33 liefhebbers, en dat is een prima resultaat. Na de begroeting door Kees, onze nieuwe voorzitter die ons allen hartelijk welkom heette, was het woord aan Ilse die de afgetreden bestuursleden met een presentje bedankte voor hun goede werken en de samenwerking. Een apart woordje werd gewijd aan de nu ex-voorzitter Janine die door drukke werkzaamheden (evenals Marcel Heuts.), helaas hun functie beschikbaar hadden gesteld, zij kreeg een fraai uitgevoerd boekje met favoriete recepten met daarbij passende wijnen (jammer genoeg alleen in gedrukte vorm), van onze leden aangeboden. Mooi uitgevoerd en gemaakt door Ilse, (als ik hierbij niemand tekort doe), hoop ik. Janine was zeer verrast en hoopte ooit weer tijd te vinden voor een bestuursfunctie.

Deze proeverij loopt altijd wat anders dan een gewone, met meestal geen uitgesproken commentaren, maar meer een proefindruk, en de conclusies wat het voor een wijn kan zijn. Ik geef hier wel zoveel mogelijk de etiketten met de wijngegevens en de uiteindelijke grote waarheid.

Wat mij een goed idee lijkt is om aan het einde van het verslag ook de kazen te noemen. Er wordt veel moeite gedaan om interessante en lekkere kazen mee te brengen, en we gaan er eigenlijk een beetje achteloos aan voorbij, jammer. Maar dit even terzijde. Het lijkt mij altijd weer een behoorlijke klus om een zodanig variabel proefprogramma samen te stellen, en ook dat alle opgegeven wijnen ook werkelijk kloppen en om dan ook niet in herhaling te vervallen. Ronald is dat tot nu toe steeds voortreffelijk gelukt.

Voor wijn nummer één konden we kiezen uit de drie volgende witte wijnen, Ch. de Cérons, Graves Bordeaux, Semillon 60%, Sauv. Bl. 30% e.a. Wijn twee: Caleo, Pecorino, Abruzzo, Italië. Wijn 3 Setzer, Weinviertel, Grüner-Veltliner Oostenrijk. Allen uit het jaar 2019

De proevers kozen met 14 voor wijn 1. 14 voor wijn twee en 4 voor wijn 3. **WIJN 1** bleek de juiste. Een wijn met zachte zuren, vrij licht, aangenaam, zacht.

Voor de tweede serie werden we geplaatst voor de keuze van drie totaal verschillende wijnen, zowel de land-situatie als wel de druivensoorten. Wijn 1. LVNAE, Colli di Lunni, Vermentino Italië, Wijn 2. Vincente Gandia, Albarino, Rias Baixas, Spanje en tenslotte Wijn 3. Weingut Robert Weil, Rheingau, Riesling Trocken. allen uit het jaar 2021.

Ditmaal kozen 15 proevers voor wijn 1, 11 proevers waren er voor wijn 2, terwijl er voor wijn 3, 6 liefhebbers waren. En ook hier had de meerderheid het gelijk aan hun kant. Het was dus **WIJN 1**. een wijn met wat sinaasappel in het neusje, fris met mooie zuren. Het is altijd weer een klein feestje als de stemmen moeten worden geteld, in de meeste gevallen komt er een hertelling omdat er teveel aanwezigen zijn die we bij de volgende telling weer tekort komen, uiteindelijk heeft het hoofdstembureau de beslissende stem, m.a.w. het klopt altijd.

Voor wijn 3 had Ronald de volgende combinatie bedacht: 1. Simonsig, 68% Chenin, Pinotage, 32% Franschoek, Z-A. Wijn 2 AIX, Grenache, Syrah, Cinsault. Provence, Frankrijk. Wijn 3. En clos de Soleil, Pinot-Noir, Val de Loire Frankrijk. Allen 2020.

Deze lichtgekleurde rosé had wat zoetjes en zuurtjes, weinig neus, maar zeker niet onaangenaam om te drinken (terrasje). Dat hier toch wel werd getwijfeld moge duidelijk zijn. Voor een zuidelijke wijn niet echt krachtig, Z-A met Pinotage, zou kunnen. Maar op slechts **5 proevers** na, ging de rest

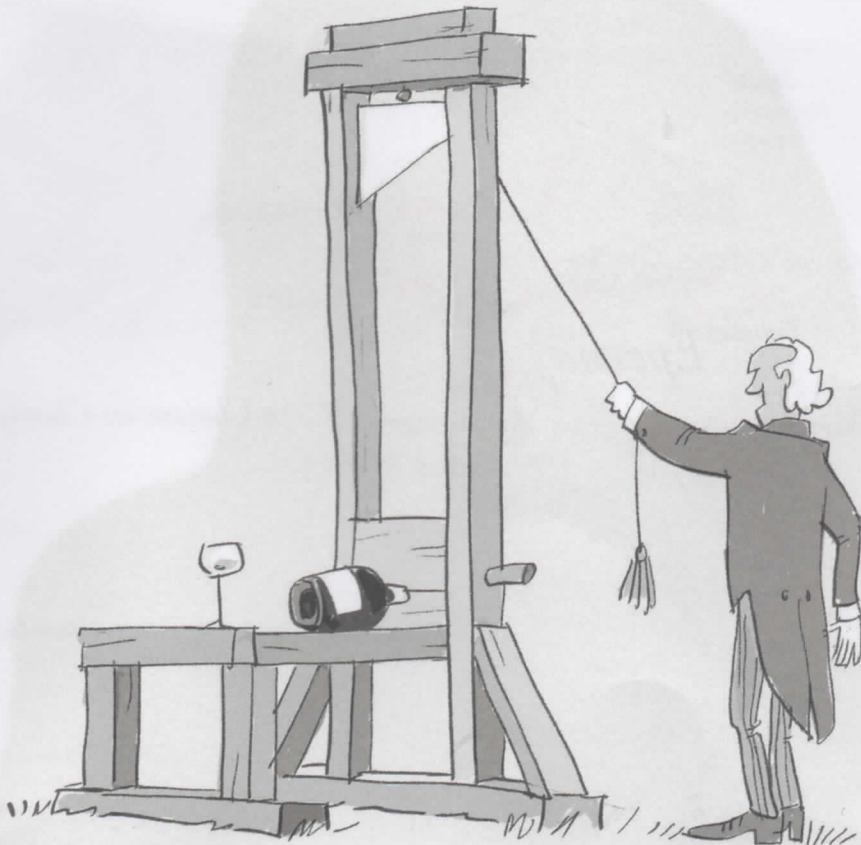
de mist in. Het bleek ditmaal **Wijn 3** te zijn. De Loire dus! 13 proevers kozen voor wijn 1, en de overige 14 gingen naar de Provence.

We laten de witte en de rosé achter ons en gaan onze hersentjes pijnigen met de vier volgende verscholen wijnen.

De eerste rode wijn waaruit we konden kiezen betrof een Clos de los Siete, Mendoza, Argentinië. Cabernet.S, Malbec en Syrah. De tweede zou dan uit Australië moeten komen en zou een Grant Burge, Barossa Ink, Shiraz kunnen zijn, terwijl wijn 3 van J.Heinrich Zweigelt, Bûrgenland, Oostenrijk zou moeten komen. Allen uit het jaar 2020.

Je zou zeggen dat de donkerrode kleur van de te proeven wijn al een aanwijzing zou moeten zijn en tevens de bijna gevulde fruitmand met rood fruit en donkere chocolade. Mooie wijn.

Kennelijk vonden de proevers dat ook. Niet minder dan 25 proevers kozen wijn 2 als de ware, en ze hadden gelijk. Voor wijn 1. kozen 5 proevers en voor wijn nummer 3 waren slechts 2 proevers in de markt.



OKHUYSEN V-V

Na het wat zware geschut van de Barossa Ink moest het bij de volgende wijn bijna om wat lichtere kost gaan, maar ja, bij Ronald weet je het maar nooit. Voor de tweede rode wijn konden we kiezen uit Bardos, Ribera del Duero, Tinta del Pais, Cabernet-Sauvignon, Spanje, of voor de I Balzi, Passito, Barbera, Piemonte DOC Italië, en als derde mogelijkheid Luccarelli, Primitivo, Puglia

Italië. Allen 2020. Kennelijk was de keuze voor de proevers niet zo moeilijk, immers kozen er 20 voor wijn nummer 2, en tien voor wijn twee, terwijl wijn èèn het met slechts 2 stemmen moest doen. !!

Dus was het goede antwoordt de **PASSITO !**

Er restten ons nog twee wijnen om onze score omhoog te brengen, indien nodig, en daarvoor kregen we de keuze uit de volgende drie mogelijkheden:

Wechsler, Spätburgünder, Rheinhessen, Duitsland, of Monrosso, Chianti, Toscane, Sangiovese, DOCG Italië. en als derde mogelijkheid Château Pouzac, Patiemment, Malbec, Cahors. Frankrijk, alle drie met het jaar 2018.

Ook hier was kennelijk de keuze vrij eenvoudig te noemen. Niet minder dan 22 proevers kozen voor wijn1. Zes kozen voor de Chianti en slechts en vier proevers hadden Château Pouzac menen te proeven. Toch hadden de zes proevers die voor de Chianti hadden gekozen het bij het rechte eind. Het was de wijn met mooie zuren en geuren van klein rood fruit. Ook wat aards werd er geproefd. Hiermee had Ronald ons aardig te pakken. Nu mogen sommige uitslagen wat raar overkomen en lijkt de uitslag nergens naar, we moeten niet vergeten dat er veel factoren zijn die wat betreft een uitslag verstorend kunnen werken en de verhoudingen wat scheef (kunnen) trekken. Uiteraard zijn er vrij veel ervaren proevers, maar ook die zijn niet altijd optimaal in vorm. Dan bestaat onze afdeling met best veel, bijna ongeoeffende, nieuwe leden enz. We hoeven ons denk ik voor de uitslagen niet te schamen, vooral omdat blindproeven altijd moeilijk (zal) blijven.

We hadden deze avond nog één keer de kans om ons kunnen te tonen en daarvoor hadden we de keuze uit de volgende wijnen: 1. Rijks, Shiraz, Tulbagh, Z-A, 2018 2. Domaine Combier, Crozes-Hermitage Syrah Noord-Rhône Frankrijk 2014, en als laatste Sante Leila, Amarone, Valpolicella Verona, 2018 met de Corvina-druif DOCG Italië.

Slechts één proever koos voor wijn 2. Voor de wijn uit Zuid-Afrika waren 10 proevers te vinden en voor wijn 3 was de belangstelling het grootst n.l. 21. Die laatsten hadden gelijk. Een mooi resultaat want het was zeker geen gemakkelijke keuze, maar wel een mooi besluit van een toch (in)-spannende avond, met leuke commentaren. Zeker een avond om eer mee in te leggen en van vermoedheid was zeker bij Ronald, ook al was dit de veertiende keer, geen sprake!

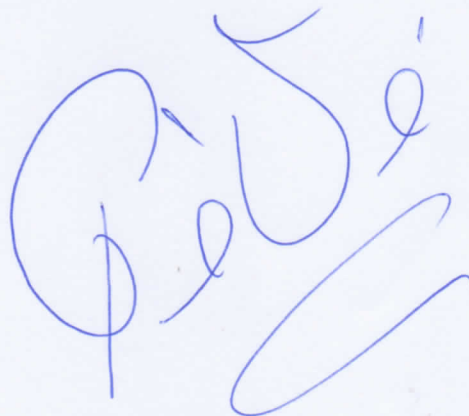
De aanwezigen waren dat er zeker mee eens gezien het langdurige applaus. Daar hoort natuurlijk ook een cadeautje bij in de vorm van een fles.

Ik heb het al even aangeroord, de beschrijving van de weer heerlijk smakende kazen kunt u vinden aan het einde van het verslag.

Ik ben u natuurlijk ook nog de einduitslag schuldig, wie heeft de meeste wijnen goed geplaatst ?

Blij dat onze Landelijke Wijnmeester de eer heeft hoog gehouden met 6 (7) goede wijnen. Proficiat voor Gies, die dan ook nog een fles mocht uitzoeken van de deze avond geproefde wijnen!!!!

We gaan vast weer oefenen voor de volgende keer.



GRAND VIN DE BORDEAUX

2019



GRAND ENCLOS

DU
Château de Cérons

GRAVES

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

1.

Matteo & Panfilio Vinzoni (1752) reperti archeologici



LVNAE

COLLI DI LUNI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

VERMENTINO

2.

En clos de Soleil

PINOT NOIR

Val de Loire | 2020



3.



GRANT BURGE
HONOURING THE 1865 PIONEER

100%
CARBON
NEUTRAL



BAROSSA INK

AN INTENSE AND OPULENT WINE
FROM THE HEART OF THE BAROSSA

SHIRAZ 2020



4.

5.



I BALZI
PIEMONTE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
BARBERA
PASSITO

Monnikenwerk - *Schiermonnikoog*

Voor Monnikenwerk hebben de kaasmakers een volle, niet afgeroomde eilander melk gecombineerd met een geheim kaasreceptuur uit Zwitserland, dat ook een traditie van kaasmaken in kloosters kent. We laten de kaas met een hoge luchtvochtigheid rijpen, waardoor deze heel smeug en vol van smaak blijft. Een karwei dat om monnikengeduld vraagt. Met geduld en liefde gemaakt. En dat proef je.

Geit jong belegen met fenegriek

Geitenkaas met fenegriek van blijde geiten

Blijde geitenkaas? Dat blij staat ervoor dat de geiten een leuk leven hebben. De melk voor deze geitenkaas met fenegriek komt van geitenhouderijen met aandacht voor dierwelzijn en natuur en moeten zich daarom aan bepaalde regels houden zodat de geiten een prettiger leven hebben.

De melk voor Blijde Geit geitenkaas is 100% van Nederlandse geitenmelk en dit Nederlandse kaasje wordt gemaakt met vegetarisch stremsel wat hem dus geschikt maakt voor een vegetarisch menu.

kaasery Stalenhoef



Helaas ontbreekt het etiket van onze laatste wijn :
Sante Leila , Amarone, Valpolicella, Verona DOCG 2018