



HISTORIE GESCHREVEN BIJ 2E VOORRONDE IN BREDA!



Op dinsdagavond 30 mei bezocht ik voor de eerste keer de 'voorrunde Vinoloog van het jaar' gehouden in Breda. Het leek mij, als net afgestudeerd Register Vinoloog, leuk en vooral leerzaam om mee te doen aan de voorronde en eens te kijken hoe ver ik zou kunnen komen met de vragen.

Master of Wine Cees van Casteren had een mooie proeverij gemaakt met daarin 12 verschillende wijnen en hierover 15 vragen. Chardonnay en gewürztraminer in verschillende stijlen, een fijne serie Zuid-Afrikaanse witte wijnen, drie wijnen uit Piëmonte waaronder een klassieker, en drie verschillende versterkte wijnen.

Het was zeker niet gemakkelijk, maar door goed naar de vragen te kijken, rustig te proeven en helder na te denken, kon ik een heel eind komen.

Nadat iedereen zijn vragenlijst had ingeleverd kwam Cees met een mededeling: "Er is vandaag

historie geschreven want voor het eerst sinds ik dit doe, en dat is sinds 2006, heeft er iemand een 100% score behaald! Maar er is helaas ook iemand die 0% goed heeft gescoord!"

"Pfffff...", dacht ik: "Hopelijk ben ik niet diegene die niets goed heeft, want volgens mij ging het best aardig?" Gelukkig kwam ik er al snel achter dat ik in ieder geval de eerste paar vragen goed had. En een stuk verder in de uitleg van Cees begon ik een vermoeden te krijgen dat ik zelf weleens diegene zou kunnen zijn die de 100% score had behaald. Na de witte port, wijn 11, wist ik het zeker! Een klein beetje beduusd en verbaasd was ik wel, want ik kwam eigenlijk gewoon om wat meer over wijnproeven te leren. Een dag later, nu ik dit stukje schrijf, ben ik toch wel heel erg trots op mezelf. Een mooie prestatie en een extra stimulans om mezelf nog meer in wijn te verdiepen.

En nu eerst een goed glas wijn om het te vieren! Santé.

Groeten en opgetekend door

Arjen van Sluijs

arjenoverwijn.nl

OP NAAR DE 3E RONDE VINOLOGOOG VAN HET JAAR

U bent al via de e-mail hierover verder geïnformeerd. Nog niet aangemeld? Doe het alsnog even gelijk, de 3e ronde is op **Maandagavond 12 juni te Maarn, de Twee Marken**

Na de aanpassing in 2016 met regionale voorrondes in het land herhalen we dat dit jaar omdat gebleken is dat we daardoor meer vinologen kunnen betrekken.

Aanmelden kan nog [hier](#).

NIEUWSBRIEF Verenigde Vinologen Nederland

ACTIVITEITENCOMMISSIE



Masterclass Alto Adige

In oktober gaan wij met 15 leden naar Alto Adige, niet alleen ter voorbereiding op deze reis, maar ook om al onze leden kennis te laten maken met dit gebied, geeft onze eigen Master of Wine, Cees van Casteren, een masterclass Alto Adige op maandagavond 4 september 2017.

Alto Adige is een prachtig wijngebied in het uiterste noorden van Italië, met een imponerend landschap, hoorde tot 1919 bij Oostenrijk. Ook tegenwoordig is het, als gebied met autonome status, nog overwegend Duitstalig. Wijnbouw vindt plaats in de valleien van de rivieren Etsch (Adige) en Eisack (Isarco) en op hellingen tot 1000 meter hoogte. Dit terroir verleent de wijnen een onmiskenbare lichtvoetigheid. Visitekaartje van de streek zijn zuivere, elegante en aromatische wijnen. De meeste daarvan zijn wit en doorgaans gemaakt van één druivenras, zoals pinot bianco, pinot grigio, sauvignon blanc en chardonnay.

Cees laat jullie kennis maken met deze geweldige wijnen en vertelt alles over de wijnbouw (vaak pergola's) in dit gebied.

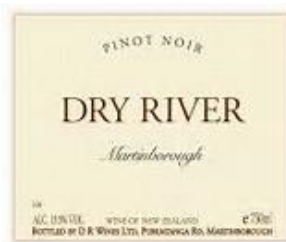


Datum: Maandagavond 4 september 2017, aanvang 20:00,

Locatie: De Twee Marken, Maarn

Kosten: € 10,= voor leden, € 20,= voor introducees. Voor deelnemers aan de reis naar Alto Adige is deelname gratis (zij krijgen een aparte uitnodiging).

Aanmelden kan [hier](#).



Wijnmakers diner Dry River met Wilco Lam

Tijdens onze studiereis naar Nieuw-Zeeland hebben wij Wilco Lam ontmoet. Wilco is Nederlander en de bevlogen wijnmaker van het Nieuw-Zeelandse topdomein Dry River. De wijnen zijn schaars en exclusief en in Nederland nauwelijks te verkrijgen. De meeste wijnen gaan naar Australië, Azië en de US. Onze leden die Dry River bezochten waren diep onder de indruk van de kwaliteit van de wijnen en vonden het een van de beste wijnhuizen van Nieuw-Zeeland. Wilco maakt in Martinborough naast hele mooie witte wijnen als Chardonnay en Riesling, geweldige wijnen van de Pinot Noir en Shiraz.

Wilco komt (met zijn wijnen) voor een paar dagen naar Nederland en wij organiseren op maandagavond 25 september een wijnmakersdiner met de wijnen van Dry River. Wilco heeft de wijnen al naar zijn ouders in Nederland gestuurd en berichten ons dat hij de volgende wijnen gaat schenken:

- Pinot noir 2013,2014, 2015
- Syrah 2008, 2013, 2015
- Riesling 2011, 2015, 2016
- Chardonnay 2009

NIEUWSBRIEF Verenigde Vinologen Nederland

Het wijnmakers diner vindt plaats in Brasserie van Baerle van ons lid en deelnemer aan de studiereis naar Nieuw-Zeeland, Floor van Ede. Bij Floor weten wij zeker dat wij een geweldig 4-gangen diner krijgen, dat perfect aansluit bij de wijnen van Wilco.

Omdat Wilco de wijnen gratis ter beschikking stelt zijn de kosten voor het 4-gangen diner slechts € 40,= voor leden en € 50,= voor introducees

Aantal plaatsen is beperkt tot 30. Vol is vol, dus geef je direct op voor dit evenement.



Datum: Maandagavond 25 september 2017, aanvang 20:00,

Locatie: Brasserie van Baerle, van Baerlestraat 158, 1071 BC Amsterdam.

Kosten: € 40,= voor leden, € 50,= voor introducees.

Aanmelden kan [hier](#)

Halve finale Vinoloog van het Jaar.

De halve finale Vinoloog van het Jaar vindt plaats op maandagavond 18 september. De beste 24 deelnemers aan de voorrondes ontvangen hiervoor een uitnodiging.

Datum: Maandagavond 18 september 2017, aanvang 20:00,

Locatie: De Twee Marken, Maarn

EXTERNE ACTIVITEITEN

In de rubriek '[Externe activiteiten](#)' tref je nog een gevarieerd aanbod aan voor de komende maanden georganiseerd door derden. Regelmatig worden nieuw toegevoegd.

WIE IS WIE: HERHAALDE OPROEP OM JE PROFIEL AAN TE VULLEN

Via de website heb je –na inloggen- inzicht wie de leden van de VVN zijn en wat ze doen. Deze informatie wordt zinvoller als iedereen zijn gegevens aanvult. Via 'wijzig persoonsgegevens' kan je dat zo zelf regelen. Daar is onderaan een vrij tekstveld voor korte bondige informatie.

