

Koen Offeciers

Van: Commanderij Epicuristen <epicuristen.rupelstreek@hotmail.com>
Verzonden: maandag 23 september 2019 22:32
Aan: koen.offeciers@skynet.be
Onderwerp: Nieuwsbrief 4 oktober 2019

COMMANDERIJ DE EPICURISTEN - Rupelstreek



EPICURISTEN

NUNC EST BIBENDUM



Nieuwsbrief 4 oktober 2019 : Griekenland door Raymond Gorremans

Beste leden en losse proevers van de Epicuristen,

Na een feestelijk jubileum proefjaar en een zomerse vakantie staat een heerlijk nieuwe proefjaar opnieuw klaar. Er valt bij het begin van zo'n nieuw proefjaar wel één en ander te vertellen, vandaar de wat langere nieuwsbrief.

We deelden ons programma al met jullie tijdens de voorlaatste proefavond en in onze laatste nieuwsbrief. Onderaan deze mail vinden jullie nog een beknopt overzicht van alle activiteiten van onze commanderij alsook die van de Vlaamse Wijngilde. Noteer die alvast in jullie agenda's zodat jullie niets hoeven te missen.

Sinds enkele maanden al heeft Valérie ons bestuur versterkt en neemt zij met verve de

taak van Webmaster op haar. Ga daarom zeker al eens kijken naar onze vernieuwde website (www.epicuristen.be of via de knop verderop in deze mail) waar je naast ons jaarprogramma ook een wijnblog en nog veel meer informatie kan terugvinden. Een website waar we als jonge commanderij terecht fier op mogen zijn. Hierover meer op onze eerste proefavond.

Ook de nieuwsbrief heeft een face-lift ondergaan en wordt vanaf dit jaar via MailChimp naar jullie verzonden. De allereerste brief zal ook via het oude format worden doorgemailed. Graag een seintje indien jullie NIET beide versie hebben ontvangen.

We vragen aan onze vaste leden om het lidgeld voor volgend proefjaar (**130 Euro**) over te schrijven **voor eind september** met de vermelding van "lidgeld + naam" op het gekende rekeningnummer [BE60 8601 0850 3370](https://www.kbc.be/BE60860108503370). Pas na storting ben je officieel lid. Je bent dan automatisch lid van de Vlaamse Wijngilde en ontvangt tweemaal per jaar het kwalitatieve tijdschrift Ken Wijn . Ons kapittelbanket, de wijnreis en alle activiteiten van de Vlaamse Wijngilde zijn facultatief en niet in het inschrijvingsgeld inbegrepen.

Kijk ook zeker naar het programma van de Vlaamse Wijngilde. Dit jaar werken opnieuw 5 kandidaat grootmeester en één kandidaat meester aan de voorbereidingen van de Nationale Proeven die doorgaan op zondag 17 november 2019. Het luik rond de theoretische proef is volledig vernieuwd. Hier is de nieuwe wind binnen de Vlaamse Wijngilde al voelbaar. Voor het eerst zullen de vragen niet komen uit de standaard vragenlijst maar heeft de Wijngilde voor een samenvatting van de theoretische kennis gezorgd waaruit de vragen zullen komen. Een mooi naslagwerk over wijnkennis van de belangrijkste wijnregio's ter wereld (onze eigen Michel heeft o.a. Duitsland, Oostenrijk, Zuid-Afrika, Noord- en Midden Spanje en Toscane uitgewerkt). Voor de kandidaten Meester-Wijnproever is er de basiskennis, voor de kandidaten Grootmeester-Wijnproever ligt de lat hoger: zij moeten zowel de basis als de uitbreiding kennen. De Vlaamse Wijngilde beseft ten volle dat deze nieuwe aanpak voor enige onzekerheid kan zorgen bij de kandidaten. Niet getreurd: Er worden een hele resem aan voorbeeldvragen voorzien, waardoor kandidaten zich kunnen vergewissen van de eigen kennis en zich degelijk kunnen voorbereiden. Terwijl jullie dit lezen zijn er 40 voorbeeldvragen voor beide examens

beschikbaar via de website van de Vlaamse Wijngilde, de Ken Wijn-flash en via Facebook.

Even ter herinnering. De "Ken Wijn-flash" is een nieuwsbrief van de Vlaamse Wijngilde die toegestuurd wordt naar alle leden van de Commanderijen en geïnteresseerden die erop ingetekend hebben. We houden jullie maandelijks op de hoogte van wat reilt en zeilt in de Vlaamse Wijngilde, zowel op nationaal als commanderij-niveau. In- of uitschrijven op deze Ken Wijn-flash kan via de website van de Vlaamse Wijngilde => Ken Wijn => Ken Wijn-Flash

Vergeet ook niet onze oproep - die Dirk na zijn avond Mallorca mooi verwoordde - om je bij een van de bestuursleden te melden indien je je geroepen voelt om één van de komende proefjaren zelf een wijnavond te verzorgen of een onderwerp wenst aan te brengen dat eens onder onze oenologische aandacht mag gebracht worden. We hebben al talrijke mooie voorbeelden dat dit kan leiden tot een boeiende wijnavond. Dat bewees ook Raymond met zijn road-trip door Zuid-Amerika eind vorig jaar. Dit jaar zal Raymond ons proefjaar openen met het boeiende wijnland "Griekenland".



Raymond - nu al zijn derde proefjaar bij de Epicuristen - hoef ik jullie dus niet meer voor te stellen. Voor onze nieuwe leden stel ik hem toch nog even kort voor. Raymonds passie voor wijn ontstond reeds tijdens zijn jeugdijaren waar hij via de vishandel en traiteurszaak van zijn ouders al erg vroeg in contact kwam met de wijnwereld. Die passie voor wijn heeft hem nooit meer losgelaten en om er méér van te weten besloot hij zich een tiental jaren geleden aan te sluiten bij de Commanderij Land Van Rhode in Merelbeke waar hij ook Wijnmeester en Grootmeester werd. Na verschillende opleidingen volgde Raymond de opleiding Sommelier de Conseil bij Syntra in Gent met een stage en eindexamen aan de Franse Universiteit du Vin in Suze La Rousse. De passie werd nog verder aangewakkerd en uiteindelijk besloot hij er na zijn actief beroepsleven in de Chemische sector, iets mee te

doen: Door de oprichting van Alter@Vice, werd zijn droom realiteit. Een eigen bedrijf waarbij hij naast zijn management activiteiten ook een wijnhandel kon opstarten. Raymond vind een persoonlijk contact met de wijnbouwer essentieel om de juiste keuzes te kunnen maken. Hiervoor gaat hij geregeld op stap en reist zo de hele wereld rond op zoek naar mooie pareltjes. Kijk maar eens even naar zijn wijnreisverhalen op de website www.alteradvice.be. Sinds drie proefjaren is Raymond - om de verplaatsingen te beperken - overgestapt naar onze Epicuristen en is hij een erg waardevolle aanwinst voor onze commanderij. Raymond werkt al een 5-tal jaren met Griekse wijnen en afgelopen twee zomers ging Raymond opnieuw op verkenning naar het mooie Griekenland. Uit eigen ervaringen en met de nodige bagage is Raymond dus erg goed geplaatst om ons Griekenland en zijn wijnen te leren kennen! Griekse wijnen zijn bij ons minder gekend en ook vaak onderschat, echter wat prijs/kwaliteit betreft hebben Griekse wijnen zeker hun plaats aan de top verdiend. Raymond zal ons op zijn typische vlotte stijl laten kennismaken met de Griekse wijnbouw, de mooie cultuur, hun heerlijke mezze en zoals hij het zelf omschrijft de 'Griekse paradox': een wijnwereld waar antiek/hip, oude /nieuwe wereld, autochtone/internationale druivensoorten, warm/koud, bekend/onbekend... elkaar ontmoeten.



In Griekenland - waar volgens de mythologie Dionysos de wijngod was - wordt al duizenden jaren wijn geproduceerd en het waren vermoedelijk de Grieken die de wijnbouw in Marseille en Zuid-Italië introduceerden. Ondanks het groot aantal autochtone druivenrassen waarover Griekenland kan beschikken - zoals de Agiorgitiko, Assyrtiko, Xinomavro (de Griekse Barolo), Limnio, Mavrotragano, Mavroudi, en Moschofilero - worden er sinds de tweede helft van de twintigste eeuw ook internationale druivenrassen verbouwd.

Over het hele Griekse land wordt wijn gemaakt.

In het noorden - **Macedonië** - worden voornamelijk rode wijnen gemaakt uit de Xinomavro druif (zure zwarte) met Naoussa als eerste en bekendste appellatie. Attica - nabij Athene - is de bakermat van de Retsina wijn verbouwd uit de Savatiano en Rhoditis.

Ook op de **Griekse eilanden** - Egeïsche en Ionische eilanden, Kreta en Rhodos- wordt aan wijnbouw gedaan en hier worden veelal frisse witte wijnen, schuimwijnen en zoete (muskaat)wijnen geproduceerd.

Ook het oostelijk gelegen **Peloponnesisch schiereiland** is een boeiende wijnregio met erg gevarieerde terroirs. Hier zwaait de Agiorgitiko de scepter maar worden ook prachtige wijnen met Mavrodaphne, Roditis en Moschofilero gemaakt.



Raymond neemt ons vrijdag mee op wijnreis doorheen dit boeiende Griekenland. Zowel bubbels, rosé, wit als rood en zoete wijnen zullen de revue passeren en we maken kennis met wijnen uit de verschillende regio's. Mis deze avond niet!

[Lees meer op onze blog](#)



Praktische informatie

Locatie: Tolhuis-Veer - Tolhuisstraat 325 - 2627 Schelle

Parkeergelegenheid is er langsheen de Tolhuisstraat en op de parking

Proefglazen: Vergeet jullie proefglazen niet

Datum: 4 oktober 2019

Aanvang: 20:00u (deuren 19:45u)

Losse proevers: Meld je vooraf aan en betaal 30€ voor een avond, ter plaatse te verrekenen met onze penningmeester Patrick

Ik meld mij aan als losse proever

Ik kan niet deelnemen: Niet aanwezig als vast lid? Laat het even weten per mail of klik op onderstaande link zodat je plaats beschikbaar komt voor onze losse proevers.

Ik kan niet aanwezig zijn als vast lid

Kalender 2019-2020

Noteer deze data alvast in jullie agenda zodat jullie niets hoeven te missen:

Vrijdag 04/10/2019 - *Griekenland door Raymond Gorremans*

Vrijdag 22/11/2018 - *Rioja - De wijnbouwer spreekt*

Vrijdag 13/12/2018 - *Toscane - Deel 2 door Jacques Van Houtte*

Zaterdag 18/01/2019 - *Feestelijk Kapittel Banket*

Vrijdag 13/03/2019 - *Back to Basics door Peter & Hilde*

Vrijdag 24/04/2019 - *Oostenrijk door Benny en Valérie*

21/05/2019 tot 24/05/2019 - *Wijnreis Priorat*

Vrijdag 19/06/2019 - *Slovenië door Paul Thiessen*

Activiteiten Vlaamse Wijngilde 2019-2020

Noteer ook alvast de data van de activiteiten van de Vlaamse Wijngilde.

Merk op dat deze evenementen facultatief zijn. Vergeet je niet in te schrijven!

Zondag 17/11/2018 - *Nationale Proeven Meester en Grootmeester Wijnproever*

Zondag 24/11/2018 - *Aula Vini – Rioja*

Zondag 26/01/2020 - *Feest van de Vlaamse Wijngilde Jura*

Zondag 22/03/2019 - *Ken Wijnwedstrijd*

Zondag 05/04/2019 - *Aula Vini – Piemonte*

Zaterdag 16-17/05/2019 - *Wijnronde Chablis*

[Ga naar de website: Vlaamse Wijngilde](#)

Website Commanderie Epicuristen

Wil je meer informatie neem dan vooral even een kijkje op onze vernieuwde website.

Hier kan je alles terugvinden over onze commanderie zoals geplande activiteiten en die van vorige proefjaren, ...

Vanaf dit proefjaar willen we in de sectie '**Voor leden**' de presentaties bewaren.

Heb je nog verdere vragen geef ons gerust een seintje.

[Ga naar de website: De Epicuristen](#)

Tot op onze volgende thema-avond

Vineuze groeten vanwege jullie bestuur

Benny - Koen - Michel - Patrick - Peter - Valérie

*U ontvangt deze mail als lid van de commanderij Epicuristen of omdat u op onze lijst van 'losse proevers' staat.
Indien u zich wil laten schrappen van de lijst 'losse proevers', klik dan op de knop UITSCHRIJVEN hieronder.*

[UITSCHRIJVEN](#)



Copyright © 2019 Epicuristen, All rights reserved.

U ontvangt deze mail als lid van de commanderij Epicuristen of omdat u op onze lijst van 'losse proevers' staat. Indien u zich wil laten schrappen van de lijst 'losse proevers', kan dat door 'Uitschrijven' te mailen naar koen.offeciers@skynet.be

Our mailing address is:

Epicuristen
Tolhuisstraat 325
Schelle 2627
Belgium

[Add us to your address book](#)

Want to change how you receive these emails?

You can [update your preferences](#) or [unsubscribe from this list](#).

