

Nationale wijnkeuring 9 februari 2019

Vlaamse Wijnmakersgilde vzw

Flessen binnenbrengen zaterdag 9 februari 2019

**Ontmoetingscentrum Leeuwegem, Gentse Steenweg 306
tussen 10 en 12.30 uur.**

- 1. Keuring witte wijn op zaterdag 23 februari 2019 om 9uur OC Leeuwegem, Gentse Steenweg 306 (Zottegem).**
- 2. Keuring rode wijn op zaterdag 9 maart 2019 om 9 uur OC Leeuwegem, Gentse Steenweg 306 (Zottegem).**
- 3. Keuring rest van de wijnen op zaterdag 23 maart 2019 om 20 uur OC Leeuwegem, Gentse Steenweg 306 (Zottegem).**

PROCLAMATIE FEEST zondag 14 april 2019

om 11.30 u SALONS ROSKAM, Roskamstraat 38, 9820 Merelbeke.



NIEUW algemeen wedstrijdreglement

Art. 1 De wedstrijd staat open voor ieder (**amateur**) wijnmaker (VWVG; VAW; enz.).

Art. 2 Er mag alleen zelfgemaakte wijn ingediend worden. Wijn die versterkt is **door toevoeging van alcohol is uitgesloten**, evenals wijn die een hoger alcoholgehalte zou hebben dan het wettelijk toegelaten 15 vol% worden uitgesloten.

Art. 3: indiening der flessen:

De flessen dienen ingeleverd te worden te Leeuwegem, Gentse Steenweg 306 op de **zaterdag 9 februari 2019** tussen 10 en 12.30 uur. **Na deze datum worden geen flessen meer aangenomen.**

Art. 4 De labels (etiket) en inschrijvingsformulieren dienen op voorhand duidelijke ondubbelzinnig te worden ingevuld, deze worden aan iedere afdeling per mail verstuurd.

Art. 5 Het inschrijvingsgeld bedraagt € 3,00 per fles.

Art. 6 De ingestuurde flessen dienen van het **Bordeauxtype** te zijn, **groen** van kleur, met een inhoud van 75 cl.. Niet Bordeaux flessen worden niet aangenomen, geen Bourgogne of Rijn flessen. De flessen **dienen afgesloten te zijn met een natuurlijke kurk** voor zover die niet voorzien is van identificeerbare informatie, dus geen bedrukking of stempel op de kurk.



Flessen met een reliëf structuur zoals Châteauneuf-du-Pape of andere zijn uitgesloten. De flessen dienen voorzien te zijn van een inschrijvingslabel (verkrijgbaar in de wijngilden) dat rond de fles aangebracht is met papiertape of een **elastiekje (beste)**.

Art. 7 Er kan deelgenomen worden in de **volgende 14 klassen**:

FRUITWIJNEN:

- 1 droog wit, 5 droog rosé
- 2 droog rood, 6 medium Rosé
- 3 medium wit, 7 zoet wit, rood en rosé
- 4 medium rood,

DRUIVENWIJNEN:

- 8 droog wit 12 droog rosé
- 9 droog rood 13 medium rosé
- 10 medium wit 14 zoet wit, rood en rosé
- 11 medium rood

Art. 8 De deelnemers krijgen een keuringsrapport per ingestuurde fles.

Art. 9 In elke klasse worden certificaten toegekend volgens het ABC systeem : AA = uitstekende wijn, A = zeer goede wijn, B+= meer dan goede wijn, B = goede wijn, B- = minder goede wijn en C = wijn met een gebrek. Deze certificaten AA, A en B+ worden uitgereikt tijdens het middagfeest.

INFO:

Het gros van de **COMMERCIELE WIJNEN** zijn meestal een **B wijn**, dus een goede wijn. Als je als resultaat dus een **B WIJN** behaald is dat een keurige wijn. Zelf gemaakte wijnen met een uitzonderlijk aroma of smaakpatroon scoren beter en bekomen dan **B+ of A of AA**, naargelang hun kwaliteiten. Dus met een **B** moet je niet ontgoocheld zijn. Heeft uw wijn iets meer, dan zal je ook hoger scoren.

AA wijnen krijgen een GOUD diploma en 100 punten
A wijnen krijgen een ZILVER diploma en 50 punten
B+ wijnen krijgen een BRONS diploma en 25 punten

De klasse kampioenen en bijhorende medailles vallen weg. Alleen de bekertjes voor de nationale kampioenen FRUIT en DRUIF en de kampioensgilde blijven bestaan.

Art. 10 Fruitwijnen: Wijn vervaardigd van fruit of groente of deels van druiven (verse of geconcentreerde, zowel wit, rosé als rood) moet in de klassen 1 t/m 7 ingediend worden.

Druivenwijnen: Wijnen zuiver van druiven alleen in de klassen 8 t/m 14.

Art. 11 De inzendingen welke in een verkeerde klasse werden ingezonden, worden beoordeeld, doch er worden geen certificaten noch punten toegekend.

Art. 12 Indien een deelnemer het wenst kan hij éénzelfde wijn in verschillende klassen laten deelnemen. Hij dient dan per deelnemende klasse een fles wijn in te leveren en hiervoor inschrijvingsgeld te betalen.

Art. 13 Het staat de deelnemer vrij in eenzelfde klasse of verschillende klassen meerdere flessen in te schrijven, dit met een maximum van **10 flessen in de klasse fruit en druif, ongeacht het aantal per klasse of categorie, dus maximaal 20 flessen per persoon.**

Voorbeeld: 4 fruit droog wit; 4 fruit droog rood; 2 fruit medium rood; 2 druif droog wit; 5 druif droog rood; 3 druif medium rood.

Art. 14 BELANGRIJK: **Aangezien de wijnen gedurende enkele weken bewaard worden dienen de ingezonden wijnen ZEKER stabiel en consumptierijp te zijn zodat ze niet hergisten. Het is niet de bedoeling om zieke of foutieve wijnen binnen te geven, die zouden in de gilden in een voorkeuring dienen uitgeselecteerd te worden. Foutieve wijnen zoals C en B- wijnen zouden zeker bijna niet mogen voorkomen. Bij de wijnkeuring is het de bedoeling om gezonde en wijnen die in balans zijn te keuren, zieke, foute, wijnen nog in gisting mogen niet ingediend worden. Deze wijnen krijgen ook geen keuringsrapport.**

Art. 15 De ingezonden flessen en hun inhoud blijven eigendom van de wedstrijd-organisatie.

Art. 16 Bij inzendingen van meer dan één fles per klasse, dient de deelnemer op het inschrijvingslabel, naast de betreffende klasse, een volglatter te vermelden.

Bijv. 1 fles klasse fruitwijn 3 medium wit **A** en 1 fles klasse fruitwijn 3 medium wit **B**.

Art. 17 Tijdens de keuring is de ruimte **voor het publiek gesloten**.

Art. 18 Door deelname a/d wedstrijd, verklaart de deelnemer zich akkoord met het wedstrijdreglement.

Art. 19 Alle gevallen niet voorzien in het reglement zullen door de wedstrijdleiding, in samenspraak met de wijnkeurders, naar best vermogen beslecht worden.

Art. 20 Tegen de beslissingen van de wijnkeurders en/of wedstrijdleiding is geen verhaal mogelijk.

Art. 21 De organisatoren van de Vlaamse Wijnmakersgilde vzw, noch de wijnkeurders (van de vroegere wijnkeurdersorde “ Dionysus”) kunnen aansprakelijk gesteld worden voor schade van welke aard dan ook.

DEPONEERPUNTEN VOOR DE WIJNFLESSEN: af te geven tussen 1 februari 2019 (proefavond Leeuwerger) of bij onderstaande leden op afspraak.

1. William Beeckman, Tuinstraat 18, 9090 Melle
2. Luc Goessens, Keistraat 1, 9570 Lierde

09-230.29.64
0472-41.25.62

- | | |
|---|-------------------|
| 3. Marc Van Dorpe, Nederweg 16, 9521 Letterhoutem | 0471-302.315 |
| 4. Philip Degezelle, Zwinstraat 65, 8510 Marke | 0496-287.713 |
| 5. Emiel Verdoodt, Boogstraat 24, 1745 Opwijk | 052-35.42.06 |
| 6. Johan Temmerman, Meregrachtstraat 77, 1770 Liedekerke | 053-67.23.96 |
| 7. Victor De Pauw, Fabrieksstraat 88/01, 1770 Liedekerke | 0486-09.71.26 |
| 8. Marcel Penders, Eikenstraat 14, 3690 Zutendaal | 089-61.10.55 |
| 9. Eddy Vanderjonckheyd, Vogelkerslaan 32B, 2960 Brecht | 03-636.02.80 |
| 10. Victor Beckers, Uikhovenstraat 36, 3631 Uikhoven | 0473-80.76.25 |
| 11. Jozef De Petter, Eikenlaan 10, 1770 Liedekerke | 053-66.02.52 |
| 12. Voor Nederland: Ad Leenaars, Hoofdstraat 35, 5121 JA Rijen (NL) | 00 31 161 223 486 |
| 13. Via keurders op de proefavonden op 01/02/2019 en in Leeuwegem waar deze doorgaan | |
| 14. Op 09 februari 2019: tussen 10u en 12u30 in OC Leeuwegem, Gentsesteeweg 306, Leeuwegem | |

INFO proclamatie feest: op zondag 14 april 2019 om 11 uur 30: € 60,00 per persoon.

Salons Roskam, Roskamstraat 38, 9820 Merelbeke.

Menu:

- Aperitief gedurende 1 uur ; Schuimwijn , fruitsap en verfijnde koude en warme hapjes.
- **Voorgerecht:** in de oven gegaarde kabeljauwhaas met groene asperges, grijze garnalen en Dijonnaisesaus.
- **Hoofdgerecht:** piepkuiken op de wijze van het Zwarte Woud, jonge wortelen, bospaddestoelen, bosuitjes en truffel.
- **Dessert:** dessertbord Salons Roscam.
- **Mokka.**
- **Wijnen wit Petit Berger 2017 Pays D'Oc met chardonnay en viognier; rood Petit Berger 2017 Pays D'Oc met merlot & frisdranken tijdens maaltijd.**
- **Over te schrijven op naam van VLAAMSE WIJNMAKERSGILDE vzw, Tuinstraat 18, 9090 Melle.**
- **BE11 9731 2030 0848.**
- **TEN LAATSTE STORTEN OP 29 MAART 2019**