



Nationale proeven 2019

Commanderij Bellebeek en het Nationaal Comité van de Vlaamse Wijngilde hebben het genoegen u uit te nodigen op de Nationale Proeven die zullen plaatsvinden op zondag 17 november 2019, in het Lindenveld, Stadionlaan, 5, 9470 Denderleeuw.

Voorwaarden tot deelname

Om deel te nemen aan de proeven moeten leden van de Vlaamse Wijngilde voldoen aan de volgende voorwaarden:

voor **Meester-wijnproever**:

- als Gezel-wijnproever geïntoniseerd zijn; en
- tijdens het laatste gildejaar minstens de helft van de proefavonden in de eigen commanderij bijgewoond hebben.

voor **Grootmeester-wijnproever**:

- geslaagd zijn als Meester-wijnproever en aansluitend geïntoniseerd zijn,
- tijdens het laatste gildejaar minstens de helft van de proefavonden in de eigen commanderij bijgewoond hebben.

Inhoud van de proeven

Zowel voor Meester- als voor Grootmeester-wijnproever bestaan de proeven uit een theoretisch en een praktisch gedeelte.

Voor het **theoretisch gedeelte** zijn de vragen gebaseerd op de [cursus die de Vlaamse Wijngilde heeft uitgegeven](#). De cursus is modulair opgebouwd. 32 bladzijden beschrijven beknopt de belangrijkste wijnregio's ter wereld. 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. Hier kan je de recentste versie raadplegen en ook een reeks voorbeeldvragen om te helpen bij de voorbereiding op de Nationale Proeven.

Het **praktisch gedeelte** bestaat voor Meester-Wijnproever uit het herkennen van vier rode wijnen. Bij de rode wijnen zijn er steeds een Bourgogne en een Bordeaux. De twee andere wijnen wisselen elk jaar. Voor Grootmeester-Wijnproever bestaat het praktisch gedeelte uit het herkennen van vier witte wijnen en vier rode wijnen. De vier rode wijnen zijn dezelfde als voor de Meester-wijnproevers: Bourgogne, Bordeaux en twee jaarlijks wisselende wijnen. Bij de witte wijnen zijn er steeds een chardonnay, riesling en sauvignon blanc. De vierde wijn wisselt elk jaar.



Dagprogramma

Het dagprogramma ziet er als volgt uit:

10.00u **Aankomst** van de deelnemers, wijnmeesters-toezichthouders en sympathisanten

10.30u **Start van de proeven**

Gedurende de proeven zal er water ter beschikking zijn.

Tijdens de proeven wordt een activiteit voorzien. Een aantal handelaars uit de streek zullen een greep uit hun gamma voorstellen.

11.30u **Einde van de proeven**

12.30u **Proclamatie** door de nationaal wijnmeester

12.45u **Receptie** met heerlijke hapjes

13.30u **Lunch**

(Optionele) Lunch met bijpassende wijnen

- Aardappelfantasie met grijze garnalen, zure room en gerookte zalm
- Mechelse koekoek met zuiderse groentjes, crème van jonge wortel en puree met parels van fijne sjalot en bieslook
- Dessertbord met chocolademousse, panna cotta, crème brulée en ijs
- Koffie & Thee

Praktisch

Deelname aan de nationale proeven is kosteloos.

We voorzien carpooling met de deelnemers onderling

Deelname aan de receptie bedraagt € 10 voor de deelnemers en de helpers, € 20 voor sympathisanten.

Deelname aan de lunch bedraagt € 70.

Inschrijvingen voor vrijdag 1 november via jurgendb@telenet.be voor zowel de proeven als de receptie en lunch. Betaling gebeurt via de rekening van onze commanderij (zie hieronder).