

Materiaal voor tuin- en loofwandbeheer

Of je nu een kleine of een grote tuin te onderhouden hebt. Altijd heb je hiervoor wel bepaalde werktuigen nodig. Bestuurslid Luc heeft een wijngaard en grote tuin met een verscheidenheid aan beplanting. Gazon, heesters, bomen, paadjes, boorden...enz.

De ideale plaats dus om je te laten kennis maken met een verscheidenheid aan tuin gereedschap en machines. Over elk werktuig wordt met kennis van zaken uitleg en een demonstratie gegeven door Erwin Wallecan, verdeler van klein tuinmateriaal in Zwevezele.

Na deze interessante kennismaking wordt iedereen vergast op een aperitiefje van het huis, en aansluitend uitgenodigd rond de BBQ voor een broodje met worst en gebakken ui. Daar hoort uiteraard een fris gildebier of een lekker glaasje gildewijn bij.

Inkomprijs : gratis

BBQ en drank aan de democratische prijs van 1.75 € per consumptie.

Afspraak op 26 juni 2015 bij Luc Augustyn Koolskampstraat 81 te 8810 Lichtervelde om 19 uur.



RWB activiteitenkalender 2015

30-01-2015 Trappisten en trappisten bieren.

Voordracht door Jef Van Den Steen, met proeverij, in Ten Elsberge, Mandellaan 101 Roeselare

31-01-2015 Druivelaars snoeien

ten huize van Robert Vermeersch, Ieperstraat 125 te Hoogdele

27-02-2015 Foodpairing met bier.

Door Gido Van Imschoot, met proeverij, in Ten Elsberge Mandellaan 101 Roeselare

Vanaf Maart 2015, nieuwe locatie voor de activiteiten, Spanjestraat 141 te Roeselare

27-03-2015 Cursus wijn maken deel 1

17-04-2015 Cursus wijn maken deel 2
Door Francky Callewaert

22-05-2015 Druivenwijn, nieuwe vinificatie en moderne hulpstoffen.

Voordracht door Ed Montforts

26-06-2015 Materiaal voor tuin- en loofwandbeheer.

Demo van materiaal met aansluitend gezellig samen zijn, broodje met BBQ-worst, gildebier en gildewijn

25-09-2015 Cursus bier brouwen deel 1

02-10-2015 Cursus bier brouwen deel 2

10-10-2015 Praktijk bier brouwen
Door Baert Eric

30-10-2015 Sleedoornwijn

Door Eric Baert en Hubert Staelen

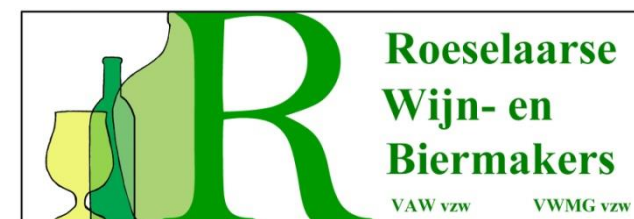
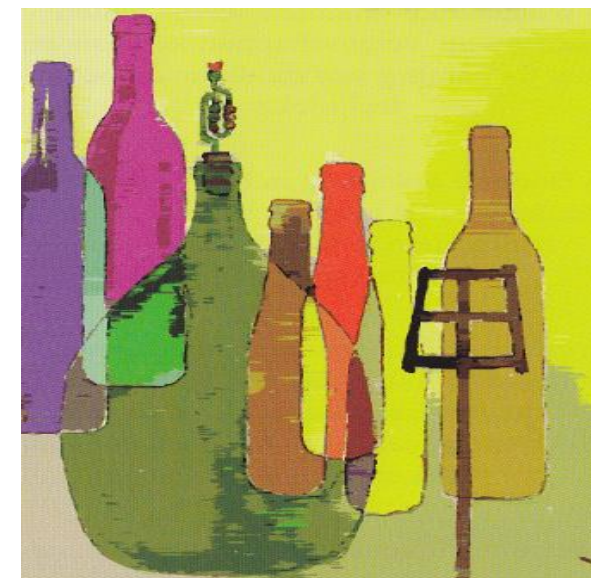
27-11-2015 Wijnwetgeving in al zijn aspecten

Door Francky Callewaert

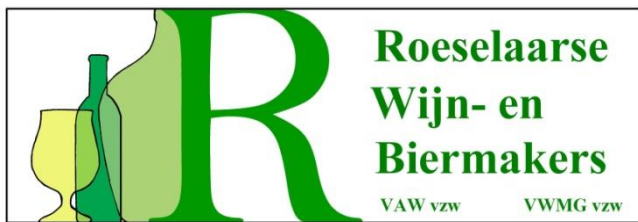
13-12-2015 Souper

Bier en Wijn

maken naar eigen smaak



Voorjaars-editie 2015



De Roeselaarse Wijn- en Biermakers zijn een enthousiaste vriendengroep die elkaar met raad en daad bijstaan bij het beoefenen van hun "smakelijke" hobby.

Het jaarlijkse lidgeld bedraagt 20 €. En kan steeds gestort worden op rek nr. BE24 8600 0733 8838 BIC SPAABE22

Hiervoor ben je lid van onze plaatselijke gilde en ook van het VAW nationaal. Voor dit bedrag krijg je :

- 6 maal per jaar onze gildekrant en 6 maal de VAW-krant in je bus
- 9 maal per jaar een ledenvergadering waarop o.a. gastsprekers hun zegje komen doen over bier en wijn maken en daaraan gerelateerde onderwerpen, proeverijen worden georganiseerd, lessen worden gegeven, enz. (hiervoor wordt slechts 5 € inkom gevraagd, 1 consumptie inbegrepen)
- Organisatie samen aankoop van fruit en druiven aan zeer interessante prijzen
- 10% korting op materialen en grondstoffen voor het bier brouwen en wijn maken.
- Bijkomende activiteiten zoals een zomer-BBQ, fietstocht, uitstappen, snoeilessen? en een jaarlijks gildefeest...
- Onze gilde bezit tevens een fruitpers en brouwinstallatie die door de leden kunnen gebruikt worden.

Vrijblijvende inlichtingen bij [Eric Baert](mailto:Eric.Baert@rwbgilde.be) op [051/209381](tel:051209381), of [Herwig Volckaert](mailto:Herwig.Volckaert@rwbgilde.be) uit [Aartrijke](mailto:Aartrijke@rwbgilde.be) op [0498/102000](tel:0498102000), of mailtje op info@rwbgilde.be Onze website bezoeken kan op www.rwbgilde.be

Ledenvergaderingen gaan steeds door op de laatste vrijdag van de maand in "Huis van de voeding", Site Rodenbach, Spanjestraat 141 Roeselare 1ste verdieping. Niet in Juli, Augustus en December.

Zelf wijn maken

Niets lekkerder dan op je eigen terras genieten van een fris fruitig wit wijntje, of 's avonds gezellig op de sofa een lekker glas heerlijke rode wijn aan de lippen. Dit zelf maken en er daarna van genieten geeft een grote voldoening. Zelfs het maken van schuimwijn ligt binnen het bereik van de amateur wijnmaker.

De nodige kennis hiervoor kan worden opgedaan in onze gilde. Een eerste les "Wijn maken basics 1" gaat door op **vrijdag 27 maart 2015** en wordt gegeven door ervaren lesgevers van het VAW. Hou ook **vrijdag 17 april 2015** vrij voor "Wijn maken basics 2".

De praktijk wordt tevens gelijk aan de theorie getoetst. Een zuiver theoretische bedoening is het dus zeker niet. Er wordt die avonden ook getoond hoe je met welk materiaal overweg moet en er wordt de eerste lesavond gelijk ook een wijn "opgezet".

Uiteraard is er ook de mogelijkheid om reeds eerder gemaakte fruit- en druivenwijnen te proeven. Zo heb je een idee welke resultaten je kunt verwachten als je daarna zelf aan het wijn maken slaat.

Inlichtingen en inschrijvingen bij [Eric Baert](mailto:Eric.Baert@rwbgilde.be) op [051/209381](tel:051209381) of [Herwig Volckaert](mailto:Herwig.Volckaert@rwbgilde.be) op [0498/102000](tel:0498102000). Mailen kan ook op info@rwbgilde.be

Kostprijs 20 € en daarmee ben je tevens lid tot eind 2015 en kun je mee genieten van alle andere activiteiten, lessen en voordelen.

Niet aarzelen, gewoon doen !



Druivenwijn en nieuwe vinificatie

Is druivenwijn nu makkelijker, of moeilijker dan fruitwijn? Wat voor kwaliteit kunnen we maken en hoe bepalen we dat? Welke hulpstoffen helpen ons enorm op weg? Als we zelf druiven telen, waar moeten we dan op letten tijdens de rijping? Als we ze aankopen, waar moeten we dan op letten? Hoe corrigeren we de vreemde smaken die bepaalde druiven soms veroorzaken? Kunnen we met onze eigen druivenwijn de supermarkt of zelfs de wijnhandel verslaan? Allemaal vragen die we aan Ed Montforts voorleggen op **vrijdag 22 mei 2015**. Ed is meester wijnmaker, keurmeester, gistspecialist, adviseur bij wijnproblemen, geeft les (ook aan lesgevers) en is publicist. Hij weet alles op een heel leuke manier heel simpel te verklaren en reikt ons een aantal eenvoudige maar heel belangrijke methodes aan waarmee we de kwaliteit van onze druivenwijn kunnen verbeteren?

Deze zeer interessante en leerzame uiteenzetting schreeuwt erom om bijgewoond te worden. Die avond wordt ook gesproken over gisten en hulpstoffen bij het wijn maken. De mogelijkheid wordt dan ook aangeboden om deze producten te bestellen.

Inkomprijs: leden 5 €, niet leden 10 €

Inlichtingen bij [Eric Baert](mailto:Eric.Baert@rwbgilde.be) op [051/209381](tel:051209381) of [Herwig Volckaert](mailto:Herwig.Volckaert@rwbgilde.be) op [0498/102000](tel:0498102000). Mailen kan ook op info@rwbgilde.be

