

In dit nummer:

Welkom

Volgende
activiteit 2Au revoir
Baramundi 3Uitbreiding van
Champagne 4

Sulfiet in wijn 5

Beste wijnfavorieten

De weken vliegen voorbij, iedereen heeft het druk, het jaareinde komt er met rasse schreden aan.

Fijn dat jullie tijd maken om naar onze wijnfavorieten activiteiten te komen, zo ook weer bij de laatste in het Arboretum van Kalmthout. Deze prachtige herfstdag en de tuin van het Arboretum waren het decor voor een gezellige proeverij in de Balkenzaal.

Neuzen in de dezelfde richting, proeven van wit en rood. Velen onder jullie met de neus ruikend aan potjes met de vraag: "wat ruik jij?" ik ruik: leer vanille, den, chocolade, marsepein, viooltjes, honing. Er was zelfs iemand die zijn "bovenlip" heeft geroken.

Guus Ramselaar uit Grimbergen was de winnaar van de geurwedstrijd met 8/10. Gefeliciteerd Guus, en Guus ging naar hûs met een fles Champagne Millésimé 2001, Henri Goutorbe, ons champagne huis.

Ja er moet een winnaar zijn, maar niet getreurd. Wij zijn alweer druk, druk, druk, glas wijn, druk, druk bezig met het organiseren van onze volgende activiteit. Met het oog op het naderen van de feestdagen, willen we jullie een handje helpen in het managen van deze bijzondere dagen.

Met smaakvolle groeten,

Eric en Mark

**Volgende Activiteit : "Feestdis begeleiding"**

Donderdagavond 13 december, nog net voor de kerstdrukte, nodigen wij jullie uit op onze volgende activiteit. Hiervoor zijn we terug te gast bij Kaldi te Antwerpen.

Een uitnodiging met meer details volgt, maar noteer alvast **donderdagavond 13 december** in uw agenda.

Au revoir "Baramundi" vervolg

Wij hebben ondertussen onze smaakpapillen op de proef gesteld en hebben het genoeg u enkele alternatieven voor te kunnen stellen.

Deze zullen voorgesteld worden op onze volgende activiteit, zie hierboven.

Uitbreiding van Champagne.

De Champagne streek kent zware (luxe)problemen. De vraag naar deze godendrank met bubbels is zo groot dat de champagneboeren haar niet meer kunnen volgen. Binnenkort presenteert het Institut National des Appellations d'Origine (INAO), dat de Franse wijngelieden beheert, een plan om het aantal hectaren voor de wijnbouw in het champagnegebied met 10 % uit te breiden, verspreid over een 40-tal gemeenten. Een flink deel van de jaarlijkse champagne oogst vindt zijn weg naar België. België staat hier op de 4e plaats. Van de champagne-invoer na Groot-Brittannië, de Verenigde Staten en Duitsland. In 2006 goed voor 9.3 miljoen flessen of 1 fles per inwoner. Einde juni 2007 had België al meer dan 6.78 % meer afgenomen t.o.v. vorig jaar.

(Gelezen in de GVA op 12/11/2007)

Sulfiet in wijn**Vermelding van sulfiet in wijn : hoe zit dat nu ?**

In november 2005 heeft de EU een wet ingevoerd over het vermelden van sulfiet in wijn. Die heeft bij consumenten geregeld voor verwarring gezorgd. Sulfiet is een verzamelterm voor alle stoffen met zwavel. Het wordt toegevoegd tijdens het proces van het wijn maken, omdat het beschermt tegen oxidatie en groei van bacteriën en schimmels. Wijn bevat van nature al sulfiet, dus ook biologische wijn. Deze stof is vaak de zondebok als mensen last krijgen van hoofdpijn na het drinken van wijn. Allerlei andere etenswaren, vruchtensappen bv. bevatten echter veel meer sulfiet. In gedroogd fruit zit zelfs ongeveer 10 keer zoveel sulfiet.

M.a.w. geen paniek bij het lezen van deze vermelding op uw wijnflessen.

Voor meer informatie over ons aanbod , verwijzen wij naar onze website www.wijnfavorieten.be