

WESTELS VAWEETJE



Beste gildeleden,

Het jaar loopt stilaan ten einde
Maar misschien wordt het nog een boeiende periode.
Wij hebben in elk geval nog een afsluitfeest voor jullie
Op vrijdag 4 december.
Gedetailleerde uitleg vinden jullie in dit krantje.

En naar gewoonte wil ik nog graag
De herfst eens berijmen...

De zomerse topdagen zijn voorbij.
Ons land zal volgens de meteorologen
een wisselvallige herfst kennen,
korte warme perioden
die eindigen met regen of storm.
Maar niet getreurd
tijd dus voor een boek of film
met een lekker glas
van je lievelingsdrank.
Dat is ook genieten!

Ann

Verantwoordelijke uitgever:

Ann Mellaerts
Aarschotsesteenweg 71 bus 1.3
2230 Herselt
Bank: BE77 7333 5302 3042

EINDEJAARSVERGADERING

4 DECEMBER 2015

Hij komt, hij komt ... Nee, waarschijnlijk heeft hij het elders veel te druk en zullen we het vanavond zonder hem moeten doen maar geen probleem, dan maken we er zelf een gezellige avond van. Met een aperitiefje buiten bij een gezellig warm vuurtje kunnen we al plannen maken voor het nieuwe jaar en als we koude tenen beginnen te krijgen gaan we binnen ons buikje vullen bij een lekkere pint en in goed gezelschap. Kortom, eten, drinken en babbelen...

Aanvang: 20u in het Palok, deelnameprijs: €5 p.p.

Inschrijven voor 27 november 2015 bij Ann Mellaerts via ann@vaw-westerlo.be of 0472/52.86.07.

Ria

LIDGELD 2016

Het nieuwe jaar staat weer voor de deur dus hierbij een nieuwe oproep om het lidgeld voor 2016 te betalen. Je kan €20 (of €7 als bijlid) storten op rekeningnummer BE77 7333 5302 3042 van VAW Westerlo voor 31 december.

Het jaarprogramma voor 2016 wordt begin volgend jaar bekendgemaakt en hopelijk bevat het jullie zodat we ook dan weer kunnen rekenen op een goede opkomst.

Ria

ZYTHOSBIERAVOND - 2 OKTOBER 2015

Onder de vakkundige leiding van Erik Van de Perre begonnen we met 22 enthousiaste bierproevers en -kenners aan een rondje van Waalse bieren. Geen gemakkelijke opdracht want Erik had zomaar even acht proevers meegebracht.

Eerst was er een Chimay Dorré , bij ons niet zo bekend, het is een goudkleurig biertje van 4.8% alc. Dit was een zeer goede dorstlesser, dus werden onze smaakpapillen geprikkeld voor het verdere werk.

Het tweede bier was een Notias blond (4.8% alc.), een aangenaam bier met een redelijke toets van saffraan. Iets voor de liefhebbers van kruidige bieren. Het bier wordt gebrouwen in Forges nabij Chimay.

Een straffer kaliber, Botteresse Blanche van 6.8 % alc., gebrouwen in St-Georges was onze derde proever.

Als vierde bier kregen we een Saison van Hof Ten Dormal in Tildonk. Een typisch Belgisch hoevebier dat gebrouwen wordt met gerstemout, water en sterke hopsoorten, vandaar ook de licht troebele kleur en zurige smaak bij afdronk.



Echt straf was ons vijfde bier, de Noir de Dottignies van 9% alc. Dit bier wordt gebrouwen met maar liefst 6 (zes!) moutsoorten en afgewerkt met een zware dosis van Challenger- en Saaz-hop. Het wordt gebrouwen in Brouwerij De Ranke in Wevelgem.

ZYTHOSBIERAVOND - VERVOLG

Het zesde bier kwam uit de Brasserie Du Bocq in Purnrode. Het is een Gauloise Rouge Fruits, van 8.2% alc., aangenaam parelend en samengesteld uit verschillende rode vruchten. Het is echter moeilijk om deze vruchten te herkennen in reuk en smaak. Deze brasserie maakt zoveel verschillende bieren op bestelling dat het bijna onmogelijk is om ze te vernoemen, bezoek daarom de website van Brasserie Du Bocq.

Ook het 7e bier kwam uit de collectie van Brasserie du Bocq, een zwaar goudkleurig tarwebier met frisse smaak van meer dan 9% alc.

Het achtste bier was afkomstig van de Abdijbrouwerij van Val-Dieu uit Aubel. Het is een bier dat gebrouwen wordt met water uit een paar bronnen en uit het stuwmeer van de Gileppe. De gist is door de monniken door de eeuwen heen altijd verfijnd en al de granen komen uit het Land van Herve. Het is dus een echt streekbier met een karakteristieke smaak en geur.

Na de uitleg over de biersoorten, konden we ons nog uitgebreid tegoed doen aan de rest van de geproefde bieren zodat iedereen met een gevuld gevoel kon vertrekken.

Zjokke.

