|  |  |
| --- | --- |
|  | **2012** |
|  | Haarlems WijngildePeter van Ginkel |



|  |
| --- |
| **[Handleiding Proefavond organiseren]** |
| Dit document is een handreiking bij de aanpak en organisatie van een proefavond van het Haarlems Wijngilde. |

# Documentbeheer

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Versie** | **Wijziging** | **Gewijzigd door** |
| 0.1 | Initiële opzet | Peter van Ginkel |
| 0.2 | Aanpassingen na feedback Hugo Pen | Peter van Ginkel |
| 0.3 | Kleine Update gedaan | Peter van Ginkel |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Inhoud

[Documentbeheer 2](#_Toc317329017)

[1 Inleiding 4](#_Toc317329018)

[2 Doelstellingen Proefavond HWG 4](#_Toc317329019)

[2.1 Aard van een proeverij 4](#_Toc317329020)

[3 De aanpak 5](#_Toc317329021)

[3.1 Voorbereiding 5](#_Toc317329022)

[3.2 Financiële kant van de proefavond 6](#_Toc317329023)

[3.3 Materiaal 7](#_Toc317329024)

[3.4 De proefavond 7](#_Toc317329025)

[4 FAQ 8](#_Toc317329026)

# Inleiding

Dit document beschrijft de aanpak en organisatie van een proefavond van het Haarlems Wijngilde. Het doel is om leden van het gilde die een proefavond willen organiseren te ondersteunen met een structuur, aanpak en handige tips.

Het is te verwachten dat het document regelmatig wordt bijgewerkt met de kennis, ervaringen en veranderingen van verschillende leden. Daartoe wil ik eenieder van harte uitnodigen. die in dat jaar naar voren komen. Zo blijft het document actueel en waardevol voor andere leden bij de organisatie van nieuwe proefavonden.

# Doelstellingen Proefavond HWG

Het Haarlems wijngilde wil met het organiseren van proefavonden de kennis over wijnen en wijngebieden vergroten, organoleptische[[1]](#footnote-1) proefervaringen delen en bovenal de leden een plezierige avond bezorgen met het door hun zo geliefde product: wijn.

## Aard van een proeverij

Er zijn verschillende typen proeverijen. De evenementencommissie (EC) bewaakt in overleg met het bestuur of er voldoende afwisseling is in zowel onderwerpkeuze als type proeverij, zodat over het jaar gezien een goed gevarieerd aanbod van proefavonden wordt bereikt.

**Masterclass**In de wijnproefwereld is een masterclass een les of presentatie over een specifiek wijnonderwerp door een expert, een deskundige: de master. Voorbeelden: ‘het gebruik van nieuwe eiken fusten in de Bordeaux’, ‘de invloed van verschillende grondsoorten op de ontwikkeling van de druifstruik’, ‘Chili, wijnbouw en de wijnen’.

**Verticale proeverij**Bij het proeven beoordelen we dan een wijnsoort van verschillende wijnhuizen met verschillende jaargangen.

**Horizontale proeverij**Het proeven van een wijnsoort van een jaargang van verschillende wijnhuizen uit een specifieke wijnstreek bijvoorbeeld: Bordeaux van 1976, Rioja van 1982, of alleen wijnen van de merlot of cabernet sauvignon druif, waardoor je per soort de kenmerken en de verschillen kunt ontdekken in kleur, geur en smaak per streek of land.

**Testen van kennis en organoleptische proefervaringen**
Bijvoorbeeld een blindproeverij zoals ook op het vinologenexamen wordt gedaan.

**Wijn & spijs combineren**
Een proeverij waarbij bij een bepaald product een passende wijn wordt geproefd, zoals kaas en wijn.

# De aanpak

## Voorbereiding

Uitnodigen leden

Ongeveer een maand voor de proefavond dient een uitnodiging te worden verstuurd naar alle leden om zich in te schrijven voor de proefavond. Het opstellen van de uitnodiging wordt gedaan door de organisatie van de proefavond. Hij/zij stuurt de tekst naar de evenementencoördinator, Peter van Ginkel, om consistentie tussen de verschillende uitnodigingen te waarborgen. De evenementencoördinator stuurt de uitnodiging door naar onze Webmaster, Ernst Kokke, die zorgt voor distributie van de uitnodiging naar onze leden. De uitnodiging ziet er ongeveer zo uit:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Hierbij nodigen we je uit voor een <onderwerp> proeverij van het Haarlems Wijngilde.*<Vervolgens een korte toelichting/opwarmer op het onderwerp en de geschonken wijnen om gildeleden te interesseren voor deze proefavond.>**<Dan nog even kort de belangrijkste gegevens op een rij:>*

|  |  |
| --- | --- |
| Thema | : <onderwerp> |
| Datum en tijd | : dinsdag dd-maand 20:00 uur |
| Plaats | : Het Rosenstock-Huessy Huis, Hagestraat 10 in Haarlem. |
| Kosten | : € 18 per persoon. Gaarne gepast betalen |

 |

## Locatie

Als locatie voor de proefavonden van het Haarlems Wijngilde is gekozen voor het
Rosenstock-Huessy Huis, Hagestraat 10 in Haarlem.

Je kunt er op de betreffende proefavond vanaf 19:00 uur terecht. De sleutel van de voordeur en de kast in de bibliotheek van het Rosenstock-Huessy huis waarin de proefspullen van het gilde zijn opgeslagen is te verkrijgen bij Jan Meulenbelt.

## Financiële kant van de proefavond

Een proefavond dient in beginsel kostenneutraal te worden georganiseerd.
Het budget voor een gewone proefavond is vastgesteld op **€ 270**.
Dat bedrag moet worden opgebracht door de deelnemende leden aan de proeverij. Aan het begin van de avond betalen zij de organisator.
De € 270 is berekend op basis van 15 leden die allen € 18 betalen. Daarvan dienen zowel de wijn als hapjes e.d. betaald te worden. Meestal worden 10 tot 12 verschillende wijnen geschonken.

Als er meer of minder deelnemers zijn kan het verschil met de kas van het wijngilde vereffend te worden.

* Indien de opbrengst groter is dan € 270 dient het surplus overgemaakt te worden aan de kas van het gilde. Dit wordt gedaan om een reserve op te bouwen en proefavonden die minder betalende deelnemers hebben toch door te kunnen laten gaan.
Het overschot kan worden overgemaakt naar rekeningnummer **5027400** t.n.v. Haarlems Wijngilde o.v.v. “proefavond maand xxx”.
* Als er tussen 10 en 15 betalende leden zijn kan de penningmeester gevraagd worden het tekort tussen inkomsten en werkelijke kosten te compenseren.
* Een proefavond met minder dan 10 betalende leden kan niet doorgaan.

En verder:

* Het maximum aantal deelnemers aan een proefavond, inclusief de organisator, is 19, want dat is het maximaal aantal glazen dat je kunt vullen uit één fles van 0,75 liter.
* De organisator(en) hoeven zelf geen financiële bijdrage te leveren, dus het aantal betalende deelnemers is maximaal 18.
* Prijs p.p. is meestal € 18 p.p. (minimum), in geval van Master Classes kan het de bijdrage soms tot max. € 25 worden verhoogd.
* De kosten voor de huur van de locatie hoeven niet uit de inkomsten van de proefavond te worden betaald. Het reserveren van de locatie wordt door het bestuur verzorgd.

## Materiaal

Onderstaande overzicht is geen uitputtende lijst. Afhankelijk van de proefavond valt te denken aan:

|  |  |
| --- | --- |
| * Wijnglazen\*
 | * Droogdoeken\*
 |
| * Servetjes\*
 | * Kelnersmes\*
 |
| * Spuugbakken (bekers)\*
 | * Drupje afwasmiddel\*
 |
| * Neutralisator (brood, crackers)
 | * Dweiltje/keukendoekje\*
 |
| * Formulier voor proefnotities
 | * Broodmandjes\*
 |
| * Messen\*
 | * Schaaltjes/bordjes\*
 |
| * Waterglazen\*
 | * Pennen\*
 |
| * Waterkannen\*
 |  |

\* centraal beschikbaar

Het wijngilde heeft een deel van deze materialen centraal opgeslagen in kast 3 van de bibliotheek van het Rosenstock-Huessy huis.

Als organisator ben je verantwoordelijk dat er proefformulieren zijn waarop aantekeningen gemaakt kunnen worden tijdens het proeven.
Een leeg proefnotitieformulier is op de site van het wijngilde te downloaden.

## De proefavond

In deze paragraaf enkele zaken die mogelijk helpen bij de opbouw en structuur van de proefavond zelf. Denk aan:

* welkomstwoord
* Benoem het thema / doel van de proefavond
* Het doornemen van de agenda
* Het introduceren van de gastspreker
* Denk goed na over de volgorde van de wijnen. Een volgorde waarbij het smaakgehalte van de wijnen oploopt ligt vaak voor de hand, maar soms wil je bepaalde wijnen juist clusteren omdat ze om een andere reden bij elkaar horen. Even pauze, een stukje brood en/of een slokje water doen dan vaak al genoeg om terug te kunnen gaan naar iets lichtere wijnen.
* Vergeet gastsprekers niet te danken voor hun bijdrage.

# FAQ

Wijngilde en commercie: kan dat samen gaan?

Ja, dat kan. Maar is niet vanzelfsprekend. Onderstaand een overzicht van toenemende commerciële invloed en de wenselijkheid van die situatie.

1. Onafhankelijke proeverij. Leden van het gilde bepalen zelf welke wijnen van welke leveranciers/importeurs worden geschonken, er wordt entreegeld gevraagd.
Dit is proeven in de meest onafhankelijke manier.
2. Wijnen van één leverancier/importeur die ons daarbij een korting geeft op de aankoop van de wijnen. Er wordt entreegeld gevraagd, maar dat is minder dan zonder de steun van de leverancier.
Het is gepast te vermelden dat de wijnen die worden geschonken van leverancier X afkomstig zijn.
3. Wijnen van één leverancier/importeur die ons daarbij geen kosten in rekening brengt en waarbij het gilde geen entreegeld hoeft te vragen. De leverancier bepaalt welke wijnen er geschonken worden. Na afloop kun je direct wijn bestellen.
Feitelijk is dit een soort productpresentatie met daaraan gekoppeld het doel direct tot aankoop over te gaan. Vaak sluit zo’n proeverij niet aan op de doelstellingen van het Haarlems Wijngilde, zoals vermeld in hoofdstuk 2.
1. iedere eigenschap van een product die kan worden waargenomen met de zintuigen [↑](#footnote-ref-1)