



Lier, 30 mei 2008

Geachte leden,

Ik nodig u graag uit op onze algemene vergadering die plaatsvindt op **dinsdag 3 juni** in de Gekrulde Zinnen te Lier. Zoals gebruikelijk starten we om **20u00**. Breng zes proefglazen mee!

Het programma:

- **Herproefing van twee hoogtepunten:** een duo van wijnen die dit jaar bijzonder goed gescoord hebben, belandt opnieuw in het proefglas.
- **Verkiezing vacante bestuursmandaten:** 2 bestuursleden, Bart als wijnmeester en Peter als secretaris, leggen hun mandaat neer maar zijn bereid zichzelf op te volgen. Andere kandidaten zijn welkom, verwittigt Peter ten laatste maandagavond 2 juni.
- **Terugblik** op het voorbije jaar en **voortuitblik** naar volgend proefjaar.
- **Evaluatie** van het proefjaar door de leden, met mogelijkheid om commentaar te geven
- **Onthulling hoogtepunten** met proefcommentaar
- **Kwis doorheen het proefjaar:** uit elke degustatie schotelen we je één wijn en drie kwisvragen voor. De drie leden met de beste score verdienen een mooie prijs. Tip: kijk zeker het onderdeel "Onthou voor het examen meester-wijnproever" na dat je in elk verslag terugvindt, en herlees de proefcommentaren.

*Noot: je hoeft niet aan de wedstrijd mee te doen, je mag ook je antwoordblad voor jezelf houden.*

Nog iets over het **banket van 7 juni 2007**. We starten om 20u00 in de Gekrulde Zinnen met een aperitiefje en de intronisatie van de leden die reeds twee jaar lid zijn en elk jaar minstens drie proeverijen hebben bijgewoond. Vervolgens is er keuze uit twee voorgerechten, twee hoofdgerechten en twee desserts. Om het voor de keuken praktisch haalbaar te houden, vragen we je om op voorhand reeds je keuze kenbaar te maken.

Voorgerechten:

- Asperges (koud) met kruidig slaatje, in kroepoek gefruite gamba's met lookyoghurt
- Tarwerisotto met zachtgegaarde schelvis en krokant van krab

Hoofdgerechten:

- PQA varken op lage temperatuur gegaard, paprika ratatouille, gebakken asperge en mungbonen
- Kabeljauw met asperges en lamsoren, Thaise curry en pijlinktvis

Nagerechten:

- geaffineerde kazen van Van Tricht
- Aardbeien 'Garriguettes' met rummascarpone, crumble van yoghurt en verveine-ijs

Prijs van dit lekkers: € 60 (of € 65 voor niet-leden), wijn en koffie inbegrepen. Inschrijven bij Karl ten laatste donderdag 5 juni om 18u00 (0476 64 69 66). Partners mogen leden vergezellen. Betaling ten laatste donderdag 5 juni op rekening 979-0852046-03 (Argenta) met vermelding van naam.

We hopen dat je erbij bent!

Namens het bestuur,

Peter.