

acod
onderwijs

GEPENSIONEERDEN

Jaargang 45
Nr 2
februari 2018

erkenningsnr.
P 003045

Maandblad (verschijnt niet in
juli en augustus)
V.U.: F.van der Graaf
Bagattenstraat 158 - 9000 Gent
Postkantoor van afgifte: Gent I
Stapelplein 75 - 9000 Gent

**c
o
n
t
a
c
t**



PB-PP | B-12495
BELGIE(N) - BELGIQUE

ACOD-ONDERWIJS ONDERAFDELING GEPENSIONEERDEN

Tel.: 09/269.93.40

Fax: 09/269.93.44

Secretariaat: Bagattenstraat 158 - 9000 Gent

Mededelingenblad CONTACT

Jaargang 45 nr.2 januari 2018

Het Contactblad is ook te lezen op de website van ACOD Onderwijs:

www.acodonderwijs.be/publicaties-2

Leden die het Contactblad **alleen digitaal** willen ontvangen kunnen ons dat melden.

Genoteerd

Spaanse wijnen proeven

De bedoeling van deze bijdrage is informatie te verstrekken bij onze negende wijndegustatie. Neemt u eraan deel, dan zal de waarneming bij het proeven van de 8 wijnen alleen maar versterkt worden door enige voorkennis. Neemt u niet deel aan de proefbeurt, dan zal de opgenomen kennis -hoe beperkt ook- misschien uitnodigen bij gelegenheid een of andere Spaanse wijn te leren kennen.

A. Cava

Cava betekent in het Spaans “kelder”.

De officiële definitie van Cava is Vino Espumoso de Calidad Producido en una Región Determinada (VECPRD).

Het is een Spaanse mousserende wijn gemaakt volgens de traditionele methode, net dezelfde methode die toegepast wordt voor het maken van de Franse mousserende wijnen (bvb. Saumur, Vouvray, Alsace, enz...) en de Champagne : vertrekken van een stille wijn, een hergisting op fles teweeg brengen door toevoeging van een suikeroplossing en gistcellen, tot een schuimwijn ontstaat.

De bestaande Cava-industrie werd gestimuleerd door de phylloxera-epidemie in Frankrijk van de late 19e eeuw. Een microscopisch kleine kever tastte het wortelgestel van de wijngaard aan. Dit veroorzaakte het geleidelijke afsterven van voornamelijk rode druivensoorten en de ontworteling van de meeste Europese wijngaarden.

Geïnspireerd door het succes van Champagne, begonnen eigenaren van wijngaarden in de regio Catalonië in de Codorníu Winery in de late 19e eeuw witte druivensoorten aan te planten zoals:

Macabeo, Parellada en Xarello. De mousserende wijn die eruit voortkwam kreeg ten onrechte de naam “Champan”. Na de aanvaarding van Spanje in de Europese Unie in 1986 moest er een wetgeving komen om de benaming “Champagne “ te beschermen. Spanje nam de Franse en de Italiaanse wijnwetgeving voor het grootste stuk over.

De toestand vandaag is dat de term "Cava" beperkt wordt tot geselecteerde gemeenten die deel uitmaken van de regio's: Catalonië, Aragon, Castilië en León, Valencia, Extremadura, Navarra, Baskenland en Rioja.

Vandaag nog komt 95% van de totale Cava-productie in Spanje uit Catalonië, met het dorp Sant Sadurní d'Anoia waar de grootste productiehuisen van Spanje gelegen zijn.

De hierboven opgesomde druiven zijn nog steeds de belangrijkste druiven voor de productie van Cava. Vandaag experimenteren sommige producenten met uitheemse druiven, typisch voor de Franse Champagnestreek: de chardonnay en de pinot noir.

“Champan” bestaat niet meer.

B. La Rioja: wit en rood

La Rioja is één van de bekendste noordelijke wijngebieden van Spanje. Meerdere omstandigheden maken deze streek ideaal voor wijnbouw:

- **de hoogteligging**, waardoor het wat koeler is dan beneden in de vallei. Ook heeft de Ebrovallei een trechtersvorm die vanuit het noorden de verkoelende invloed van de Atlantische oceaan aanzuigt en vanuit het zuidoosten een verwarmende invloed vanuit de Middellandse zee het land inblaast.

JA, 's winters sneeuwt het de in Rioja Alavesa ... zoals in de Bourgogne!

Rioja Alavesa en Rioja Alta liggen op een hoogvlakte van 400 à 500 meter. De Rioja Baja ligt lager, op ongeveer 300 meter boven de zeespiegel. Het is er warmer en droger dan in Rioja Alavesa en Rioja Alta. De wijnen van Rioja Baja zijn rijper, warmer maar minder subtiel, ze zijn meestal goedkoper...

- **de klei-kalkbodem**, die de elegantie van de wijnen bevordert.

Zowel de rode als de witte Rioja is veelal een assemblage van verschillende druivenrassen:

➤ Voor de **rode Rioja** blijft **de Tempranillo** (een vroegrijpe druif) de belangrijkste druif. Daarnaast worden ook gebruikt: de Garnacha, die toch twee weken langer nodig heeft om te rijpen, de Mazuelo, de Graciano en de Viura.

In “slechte jaren“ voegt men in de assemblage van de wijnen meer Tempranillo toe. In “goede jaren” kan men een assemblage maken met allemaal superrijpe druiven, of wat pittigheid toevoegen met minder rijpe druiven .

➤ Voor de **witte Rioja** gebruikt men: **de Viura** als de belangrijkste druif, maar ook de **Malvasía** en de **witte Garnacha**.

Tenslotte: Slechts 6 % van de totale productie in La Rioja is wit, maar het is zeker een exclusieve aanrader... op voorwaarde dat je hem vindt.

C. TORO

Sedert 2000, één van Spanjes snelst opkomende appellaties.

Oorspronkelijk was deze zeer rurale regio gericht op landbouw in het algemeen. Net als voor vele Spaanse wijngebieden was er een bloeitijd net voor de vorige eeuwwisseling, toen Frankrijk geplaagd werd door de phylloxera (een microscopisch kleine Amerikaanse spin die op een agressieve manier het wortelgestel van de wijnstok vernielt). Het gebied werd echter pas een D.O. in 1987, met slechts een vijftal zeer actieve wijnbouwers. Het plaatje veranderde begin 2000 toen vooral Franse wijnbouwers naar Spanje kwamen en in TORO grote hoeveelheden wijn opkochten en later ook zwaar investeerden door wijngaarden op te kopen en al dan niet zelf te verbouwen. Vandaag is de groep van 5 wijnbouwers uitgegroeid tot bijna 40.

Toro is gelegen in **het uiterste westen van Castilla y León**, en strekt zich uit over de provincies **Valladolid en Zamora**. Vanaf hier nadert men de grens met Portugal.

Toro kent een nog extremer klimaat dan Ribera del Duero. Hier overleeft enkel de **Tinta de Toro**, de plaatselijke druif, die verre familie is van de Tempranillo. Zij is bestand tegen veel extremere klimaatsomstandigheden. De bodems zijn meestal arm, zodat we ook hier alle condities verzameld hebben om topwijnen te maken.

Aanvullende informatie krijgen we bij de maaltijd:

Vega Sauco El Beybi Tempranillo 2015, Wijnboerderij Vega Sauco

D. Douro en/of Duero rood:

Tussen noord- en centraal Spanje, in de autonome regio Castilla y León vinden we wijnbouwgebieden rond de machtige Duero die voornamelijk de provincie Valladolid bevoeit.

's Werelds beste wijnen vinden we vaak langs een stroom en de regio **Castilla y León** vormt geen uitzondering op die regel.

Zijn bron ligt in Spanje en vooraleer hij als "Douro" Portugal doorklieft, loopt de "Duero" (zo heet de stroom in Spanje) door de eerder in omvang beperkte maar kwaliteitsvolle "**DOP's**" - of naar analogie met de Franse "**appellations d'origine protégées**" (AOP's) - de "**Denominaciones de Origen Protegidas**" die staan voor:

"Ribera del Duero",

"Rueda",

"Toro" en

"Tierra del Vino de Zamora",

Rond zijn zijrivieren doorstromen de appellaties "**Cigales**" en "**Arlanza**".

Binnen de regio Castilla y León voegen we er ook nog de wijnen aan toe die geproduceerd worden binnen de gehele **regio, weliswaar met een**

grotere variatie -aan gekende maar ook een paar honderd minder gekende druivenrassen- die weliswaar grotere hoeveelheden wijn

opleveren, veelal voor privé consumptie, soms voor de verkoop ter plaatse, goedkoper zijn maar kwalitatief ook lager gequoteerd worden.

Zij dragen het label: "**Vinos de la Tierra de Castilla y León**."

Die “Tierra-status kan ingeroepen worden over **het hele grondgebied van Castilla** . Meestal wordt deze herkomstbenaming gebruikt indien er druivensoorten of technieken gebruikt worden die niet toegelaten zijn door de eigenlijke herkomst appellatie (DOC) .

Deze categorie komt zowat overeen met de Franse “Vins de Pays.”

Stuk voor stuk zijn het wijnen die zouden kunnen promoveren naar een hogere categorie. Voor alle “Vinos de la Tierra...” geldt dat ten minste 60% van de druiven afkomstig moet zijn van de wettelijke toegestane variëteiten, terwijl er ook eisen zijn gesteld aan het minimum alcoholgehalte en bepaalde technische aspecten. Zij worden meestal gezocht door liefhebbers en ter plaatse “gesmaakt”.

De regio **Castilla y León**, gelegen in de noordelijke helft van het centrale Iberische plateau, is de grootste regio van de 17 administratieve regio's van Spanje. Het is goed voor ongeveer een vijfde van de totale oppervlakte van Spanje. Dit vroegere “Koninkrijk” strekt zich uit over ongeveer 355 kilometer ten noorden van Madrid als huidig administratief en cultureel centrum van Spanje. De totale oppervlakte is **94.147 km²**, **meer dan 3-maal** België. België beperkt zich tot **30.518 km²** .

➤ **Castilla y León heeft een continentaal mediterraan klimaat.**

De wijnen van de Ribera del Duero zijn er dé exponent van: lange en koude winters met een gemiddelde temperatuur van 4 – 7 °C in januari. De zomers zijn kort maar heet met een gemiddelde temperatuur van 19 – 22 °C. Het zijn deze extreme omstandigheden die ervoor zorgen dat binnen de “ Ribera del Duero” topwijnen gemaakt worden. Heel het wijng gebied situeert zich tussen 500 en 850 meter hoogte, de ideale habitat **voor Spanjes meest beroemde 'edele rode druif’: de Tempranillo.**

Hun zwarte huiden bevatten veel “tannines” die één van de 4 smaakpapillen strelen die ons pallet slechts rijk is. Tezelfdertijd is het een bewaarmiddel en het levert wijnen op die in “goede jaren” heel wat kelderrust vragen en ook verdragen. Tempranillo druiven zijn vatbaar voor een breed scala van ziekten en worden sterk beïnvloed door klimatologische omstandigheden, maar het is een vroegrijpe druif en in “magere” jaren biedt dit heel wat voordelen. Ze hebben de neiging om het best te groeien in gebieden met een mix van hitte en felle zonneschijn en snelle wind die de wijnstokken kan afkoelen.

➤ **De ondergrond in Ribera del Duero** bestaat veelal uit **arme zandgronden**, kalkgronden of alluviale kiezelgronden langs de oevers van

de Duero. De regenval is er ook verschillend per gebied: in het bekken van de stroom valt maar 450 mm per jaar terwijl in de bergen van León soms 1500 mm valt. Het gemiddelde neerslagpercentage voor België bedraagt 925 mm/jaar.

➤ **Niet te verwarren met Castilla-La Mancha .**

Ten zuiden en zuidoosten van het centraal gelegen Madrid ligt een regio die ooit deel uitmaakte van het Koninkrijk Castilië (11^{de} en 12^{de} eeuw) en vandaag een van de zeventien autonome gemeenschappen van het moderne Spanje is. Het wordt begrensd door Castilla en León, Madrid, Aragon, Valencia, Murcia, Andalusië en Extremadura . Filips- II heeft toen hij de troon van zijn vader Keizer Karel-V overnam, zijn gehele administratie verhuisd naar Madrid: hij zocht een warmer klimaat op. Stilaan hebben Madrid en zijn regio aan belang ingewonnen, ten nadele van Castillo y León als vroegere Koninklijke regio.

E. Priorat

Deze kleine **Catalaanse regio** in het binnenland van Tarragona kent reeds een lange wijnmakerstraditie.

Enerzijds, het microklimaat (mediterraan klimaat, weliswaar 's nachts afgekoeld door de nachtelijke zeebries die nog versterkt wordt door de hoogteligging van de wijngaarden) anderzijds, het "terroir" (de befaamde "llicorella" of leisteen) bepalen in grote mate het potentieel van deze appellatie.

De wijnen werden ooit kwalitatief tot wereldfaam gekatapulteerd door een groepering van 5 wijnbouwers die in 1991 de eerste wijnen (millésime 1989) van "Costers del Siurana" op de markt brachten onder de nieuwe naam "Priorat" Sinds hun beginperiode is het aantal wijndomeinen in nauwelijks 15 jaar tijd gegroeid van 5 tot meer dan 80 !

Vandaag staat er ongeveer 1.700 ha aangeplant, hoofdzakelijk Garnatxa en Carinyena, (Grenache en Carignan, in Frankrijk o.m. verbouwd in de Rhône, de Languedoc, Corbières en de Roussillon). Die twee druivensoorten werden aangeplant vanaf 1920, na de phylloxeraplaag. Voor de bloeiperiode van Priorat, op het einde van de 19e eeuw, waren er meer dan 20 verschillende druivensoorten aangeplant. Vandaag worden Garnatxa en Carinyena eveneens steeds vaker aangevuld met andere toegelaten maar uitheemse druiven-soorten, zoals de Cabernet en Merlot

(typisch voor de Bordeaux) of Syrah (de gedeeltelijk verplichte druif in de Roussillon).

De witte wijnen zijn zeer zeldzaam in deze appellatie.

Sinds 2000 hebben de **Proirat- en de Riojawijnen** als **enigen** in Spanje de mogelijkheid benut om aanspraak te maken op de hoge kwaliteitsstatus **D.O.C./D.O.Q.** , wat staat voor “**Denominacion de Origen Protegida y Qualificada**”, weliswaar mits te voldoen aan zeer strenge normen inzake het groot aantal vierkante meter per wijnrank dat vereist is binnen een wijngaard van minimaal 2,5 km² , wat een beperkte opbrengst impliceert aan een hoog prijskaartje impliceert.

F. Cigales

Cigales is een klein, slaperig stadje met een prachtige kerk omringd door droge velden waar hier en daar luchtkanalen uitsteken voor de kelders, 10 meter onder de grond, sommigen 100 jaar oud. In de middaghitte in de zomer (40°C), vormen ze een prima plaats om een lunch te gebruiken met de lokale producten: brood, chorizo, lomo, serrano en de plaatselijke kaas. De lokale wijn wordt er uit de vaten getapt.

Wat de kwaliteit betreft, kan men de wijnen uit Cigales vergelijken met de naburige Ribera del Duero en Toro wijnen.

Het D.O. gebied Cigales strekt zich uit ten noorden van Valladolid in de provincie Palencia. Het gebied maakt deel uit van het Centraal Plateau en ligt op 800 m boven zeeniveau. Het landschap is vlak, lichtbruin van de kalksteen en veel vuistgrote keien die drainage bevorderen.

Atlantische invloeden van het naburige Galicia zijn aanwezig, maar het continentaal klimaat overheerst met zeer warme zomers en koude winters.

Er valt zo'n 350 à 400 mm regen en de zon schijnt er 2.500 uur per jaar.

Als blauwe druiven worden **Tinto del País** (Tempranillo - 50% van het wijngaardareaal) en **Garnacha** (30%) verbouwd. Er wordt hier geen witte wijn geproduceerd, maar de witte druiven worden gebruikt bij het bereiden van Cigales rosado. de gisting wordt beheerst door koelelementen. Na de gisting wordt de wijn overgebracht naar ondergrondse cuves, waar de wijn gedurende enkele jaren rust. Crianza wijnen (Crianza is Spaans voor “opvoeden”) liggen een bepaalde tijd op Amerikaans eikenhouten vaten. Bodega César Principe, Traslanzas en **Finca Museum Real** produceren prachtige rode wijnen met een uitstekende prijs- kwaliteit-verhouding.

G. Xeres Fino & Amontillado

Het grote commerciële succes startte door de export naar Engeland in de late middeleeuwen. Ten tijde van Chaucer in Engeland (1343-1400), maar ook tijdens de **Honderdjarige Oorlog** (1337 tot 1453) vond de wijn zijn weg naar Londen. De Engelsen gaven de naam "**Sherry**" aan deze heerlijke drank, een Engelse verbastering van de Spaanse benaming. Honderden jaren van commerciële successen volgden en Engeland bleef gedurende eeuwen de favoriete bestemming van de sherry.

Sinds 1933 is Sherry een officiële appellatie. Sherry is een sterk **versterkte wijn**. **Versterkte wijn** is een wijn waaraan een gedistilleerde geest, wordt toegevoegd: meestal de overschot wijn van het jaar voordien. Andere voorbeelden van versterkte wijnen zijn Madeira en Marsala.

De huidige kwaliteitswijnen worden gemaakt in de driehoek: Jerez de la Frontera - Sanlúcar de Barrameda - El Puerto de Santa Maria.

In deze 3 subregio's is de grond zeer kalkrijk, waardoor de oppervlakte van de wijngaarden steeds een besneeuwd uiterlijk lijken te hebben: dit zijn de befaamde "albarizas". Deze bodemstructuur houdt het water vast, een nuttige eigenschap in dit droge landschap.

De druif die verantwoordelijk is voor meer dan 90% van de productie is de **Palomino**, een zeer gemakkelijk te telen druif. Het wordt meestal gemaakt van de Palomino-druif, goed voor bijna 95% van de aanplantingen in de regio, maar Moscatel en Pedro Ximenez kunnen ook worden gebruikt.

De gist die de wijn in de loop van de jaren laat rijpen, komt van nature voor in de lucht en is typisch voor de streek, net als de gist van de Zennestreek die verantwoordelijk is voor de ontwikkeling van de Geuze en de Lambiekbieren.

De bekendste wijn van de regio is ongetwijfeld de **Fino** of **Manzanilla** genoemd als hij van de subzone Sanlúcar de Barrameda afkomstig is. Het is een heel lichte en delicate Sherry. Deze wijnen **worden gekenmerkt door "flor de velo"**. Dit is een **biologische schimmel** die op een natuurlijke manier bovenop het wijnoppervlak groeit eenmaal hij in het vat zit. Hij heeft een minimum aan lucht nodig om te groeien, daarom wordt slechts 5/6 van het vat gevuld. Maar eenmaal ontwikkeld over de gehele wijnoppervlakte, beschermt de schimmel de wijn tegen oxidatie en geeft het hem zijn specifieke en nootachtige smaak die zo uniek is. De Flor heeft verse wijn nodig om te overleven en wordt toegevoegd door het gebruik

van een soleras systeem dat ook geleidelijk de wijnen van verschillende jaargangen combineert. Deze flor is vooral belangrijk voor de Fino en de Amontillado.

- De **Amontillado** is een oudere Fino, waarvan de flor verwijderd wordt na verloop van tijd. Zo verkrijgt hij zijn donkere verkleuring door oxidatie. Hij wordt langer in het eiken vat gelaten. Hij ontwikkelt veelal een aangename hazelnootjessmaak en bevat vaak 16 tot 22% alcohol. Hij is droger dan de Fino.
- De **Manzanilla** is een Fino en wordt exact volgens hetzelfde gistingsproces als Fino gemaakt. Maar omdat de weersomstandigheden heel verschillend zijn in de wijk **Sanlúcar**, gelegen langs de kust en soms vlak bij de zee. Bij stormweer worden alle deuren van de stapelplaatsen open gesteld, zodat de zeelucht erdoor wordt gejaagd. Dit voegt aan de Sherry een zweempje zoute smaak toe. Het bevat vaak 15 tot 19% alcohol.
- De **Oloroso** is diep donker van kleur en heeft meer restsuiker: de Oloroso wordt meteen zonder flor gevinifieerd, zodat hij oxidatief is van in het begin. Daardoor verkrijgt hij zijn donkere kleur. Bovendien wordt de gisting van de stille wijn aan de basis vroegtijdig gestopt, door **toevoeging van zuivere alcohol**. De restsuiker maakt hem **zoet**. Hij is meer versterkt en bevat vaak 17 tot 22% alcohol.
- **Cream Sherry** is erg rijk en kan een goede dessertachtige wijn zijn. Het bevat vaak 15,5 tot 22% alcohol.
- **Pedro Ximénez** Sherry is erg rijk en is een populaire wijn in dessertstijl. Het is gemaakt van rozijnen van Pedro Ximenez druiven gedroogd in de zon. Het bevat vaak ongeveer 18% alcohol.
- **Palo Cortado** Sherry is zeer zeldzaam, Palo Cortado is een zeldzame variëteit van sherry die aanvankelijk onder flor wordt gerijpt om een fino of een amontillado te worden, maar op onverklaarbare wijze zijn sluier van flor verliest en begint te verouderen ... 17 tot 22% alcohol.
- Allemaal zijn het producten van de zogenaamde **soleras**, een apart systeem waardoor de verschillende wijnen jaarlijks gemengd worden met oudere wijnen van de jongere en hoger gelegen vaten naar de oudere en lager gelegen vaten. Een ingenieus systeem dat zorgt voor een constante kwaliteit en een uitgesproken complexiteit van de wijnen.

Freddy D'havé, secretaris ACOD Onderwijs gepensioneerden

1. Op maandag 5 februari om 13u45: Opera in de cinema TOSCA van Puccini.

Puccini's melodrama over een wispelturige diva, een sadistische politiechef en een idealistische kunstenaar heeft al meer dan een eeuw toeschouwers ontstemd en ontroerd. Critici hebben vaak problemen gehad met Tosca's nogal armoedige inhoud, de directheid en intensiteit van de partituur en de dramatische gelegenheden voor de hoofdrollen waar de toeschouwers van houden. Maar diezelfde aspecten hebben van Tosca een van de handvol iconische werken gemaakt die opera lijken te vertegenwoordigen in de verbeeldingskracht van het publiek. Tosca's populariteit wordt verder versterkt door een aangrijpende verhaallijn, een krachtige partituur met overvloedige melodieën, theatrale doortraptheid en een carrière makende titelrol.

Dirigent: Emmanuel Villaume (vervangt James Livine na schorsing)

Locatie: Kinopolis, Gent

Prijs: €17

De ingeschrevenen krijgen hun kaart in de hall van Kinopolis. We zullen er rond 13u30 zijn.

2. Op 14 februari 2018 om 19u30, organiseert het Vredeshuis in samenwerking met ACOD Oost-Vlaanderen het debat "VREDEVOL samenleven" in de Pacificatiezaal van het stadhuis Gent in het jaarproject van de Stad Gent 'Gent, strijd mee voor de Vrede.' Het doel van het project is tweeledig:

- Aandacht vestigen op vrede, verdraagzaamheid en samenleven
- 8 mei onder de aandacht brengen van de gemeenschap, in het bijzonder in het onderwijs, als dag voor vrede, verdraagzaamheid en solidariteit.

De inleiding wordt verzorgd door **Christophe Busch** (Directeur kazerne Dossin Mechelen) vertrekkend vanuit zijn uiteenzetting belichten twee debatgroepen, elk bestaande uit twee personen, een element uit zijn visietekst.

Antwoord- en inschrijvingsstrook

(te versturen naar D'havé - Vanhecke, Kikvorsstraat 23, 9000-Gent
of per mail naar freddy.d.have@telenet.be of
marlene.vanhecke@telenet.be)

Naam en voornaam

.....

adres :

.....

.....

tel.:

1. Op woensdag 14 februari 2018 om 19u30: Debatavond 'Vredevol samenleven'

Aantal personen:.....(gratis)

2. Op zaterdag 17 februari 2018 om 12u: eetfestijn 'Warme beenham'(€ 18 p.p.)

Aantal personen:.....

3. Op maandag 19 februari om 13u45: 'L'Elisir d'Amore' van Donizetti (€ 17 p.p.)

Aantal personen:.....

4. Op woensdag 28 februari 2018: optreden van Jason Bradley in Domino (€ 6 p.p.)

Aantal personen:.....

5. Op maandag 5 maart 2018: Opera in de cinema "La Bohème" (€ 17 p.p.)

Aantal personen:.....

6. Op woensdag 7 maart 2018: Lente- en zomermodeshow in Domino (€ 6 p.p.)

Aantal personen:.....

7. Op dinsdag 27 maart 2018: Wijndegustatie ‘Spaanse Wijnen’ en etentje (€ 48 p.p.)

Aantal personen:.....

Naam en voornaam:

.....

Datum:.....

Handtekening:.....

Het eerste debat gaat over de culturele waarden van onze gemeenschap.

- Hoe gaat de gemeenschap om met deze waarden?
- Hoe staan burgers tegenover terreur, radicalisering en veiligheid?
- Hoe gaan we om met het moslimrealisme?
- Zijn wij in staat van oorlog als we deelnemen aan de oorlog in Syrië en IS bombarderen?
- Hoe reageert de overheid?

Sprekers:

Rik Pinxten (Prof. UG Cultuurwetenschappen)

Khalid Benhaddou (Gents imam, onderwijsdeskundige radicalisering).

Het tweede debat gaat over de bewustwording van de burger en de jongeren.

- Hoe kunnen we burgers en jongeren bewust maken over het verdraagzaam samenleven?

Hier kunnen we aansluiten met 8 mei - betekenis als symbool voor vrede, verdraagzaamheid en geweldloosheid.

Sprekers:

Elke Decruyenaere (Schepen Gent)

Nancy Libert (Adjunct algemeen secretaris ACOD Onderwijs).

Onthaal: 19u30

Start debat: 20u00

Locatie: Pacificatiezaal, Stadhuis Gent, Botermarkt 1, 9000 Gent

Inschrijvingen kunnen via het intersectoraal secretariaat (09/269.93.33) of via ons (zie antwoordstrook of per mail), **plaatsen zijn beperkt!**

3. Op zaterdag 17 februari 2018: eetfestijn met warme beenham, diverse salades, cocktail-en tartaarsaus, warme Provençaalse saus, gebakken krielaardappelen en stokbrood. in de polyvalente zaal van het WZC Domino, Sint Margrietstraat te Gent.

Deuren open om **12u00**

Aanvang: **13u00**

Prijs: € 18 (aperitief inbegrepen)

Inschrijven kan via mail of via antwoordstrook, gelieve ten laatste op **9 februari te betalen op ons rekeningnummer **S-Plus ACOD Onderwijs GENT : IBAN: BE76 0011 1732 3495 - BIC: GEBABEBB****

4. Op maandag 19 februari om 13u45: L'Elisir d'Amore van Donizetti

L'Elisir d'Amore is al bijna twee eeuwen een van de consistentste populaire operakomedies. Het verhaal combineert vingervlug komische archetypes met rollen die zich op een onvervalste manier ontwikkelen, wat zeldzaam is in dit soort werken. Het einde is zoals in de hedendaagse romantische komedie een uitgemaakte zaak – het plezier zit in de reis naar het einde en Donizetti heeft een van zijn aantrekkelijkste partituren geschreven voor de rit.

Dirigent: Domingo Hindoyan

Locatie: Kinopolis, Gent

Prijs: €17

Inschrijven kan nog zo snel mogelijk via de antwoordstrook in het Contactblad of mail en gelieve ten laatste te betalen op 5 februari op ons rekeningnummer S-Plus ACOD Onderwijs GENT : 001-1173234-95 of Europese overschrijving IBAN: BE76 0011 1732 3495 - BIC: GEBABEBB

5. Op dinsdag 27 februari 2018 om 14u.: wordt dinsdagmorgen 6 MAART 2018 om 9u30 workshop 'Wegwijs met smartphone en tablet'
De datum werd veranderd omdat er te veel inschrijvingen waren voor één sessie en S-Plus zal onze groep S-Plus ACOD Onderwijs apart nemen. De lesgeefster zal elke ingeschrevene telefonisch nog eens contacteren.

Hoe kies je uit tientallen modellen welke smartphone of tablet het best bij jou past? Wat is het verschil tussen een smartphone en een tablet? Wat zijn de mogelijkheden van een toestel en waar moet je voor oppassen? Hoe kan je 'swipen' en 'sharen'? Hoe maak je selfies met je kleinkinderen en vrienden via facebook?

Tijdens deze vorming kom je alles over smartphones en tablets te weten van A tot Z. Van het moment dat je een eerste toestel kiest in de winkel tot hoe je het kan gebruiken als hulpmiddel bij je dagelijkse bezigheden. Deze vorming is zowel geschikt voor mensen zonder toestel als voor mensen die vragen hebben over het toestel dat ze gebruiken. Tijdens de vorming geven

we advies bij het kiezen van een toestel, stellen we de leukste apps voor, staan we stil bij mobiel internet en wifi, en gaan we moeilijke kwesties als privacy en veiligheid niet uit de weg. Daarnaast voorzien we ruim de tijd om al jouw vragen aan bod te laten komen. Breng dus zeker je toestel(len) en vragen mee, dan gaan we er samen mee aan de slag!

Locatie: Zaal V2 - Moyson Centrum, Tramstraat 69, 9052 Zwijnaarde

Prijs: € 5

Inschrijvingen zijn gebeurd en gelieve ten laatste te betalen op 10 februari op ons rekeningnummer S-Plus ACOD Onderwijs GENT : 001-1173234-95 of Europese overschrijving IBAN: BE76 0011 1732 3495 - BIC: GEBABEBB

6. Op woensdagnamiddag 28 februari 2018 organiseert de Vriendenkring Domino een muzikale namiddag met het optreden van Jason BRADLEY. Hij brengt ambiance met zijn repertoire van schlagers en bekende melodieën.

Locatie: polyvalente zaal van het WZC Tempelhof Sint Margrietstraat te Gent

Deuren open: 13u30

Prijs: € 6 (taart en koffie inbegrepen)

Inschrijven kan via mail of via antwoordstrook, gelieve ten laatste op 9 februari te betalen op ons rekeningnummer S-Plus ACOD Onderwijs GENT : IBAN: BE76 0011 1732 3495 - BIC: GEBABEBB

7. Op maandag 5 maart Opera in de cinema: La Bohème van Puccini

La Bohème is een vurig, tijdloos en onuitwisbaar verhaal van liefde tussen jonge kunstenaars in Parijs. Het werk maakt aanspraak op de titel van 's werelds populairste opera. Het heeft een wonderbare gave om een krachtige eerste indruk achter te laten en onopgemerkte schatten te onthullen zelfs na tientallen opvoeringen.

Met: Sonya Yoncheva en Michael Fabiano

Locatie: Kinapolis, Gent

Prijs: €17

Inschrijven kan via mail of via antwoordstrook, gelieve ten laatste op **15 februari te betalen op ons rekeningnummer **S-Plus ACOD Onderwijs GENT** : IBAN: BE76 0011 1732 3495 - BIC: GEBABEBB**

De ingeschrevenen krijgen hun kaart in de hall van Kinopolis. We zullen er rond 13u30 zijn.

8. Op woensdagnamiddag 7 maart 2018 om 14u 15: lente-en zomermodeshow door de firma DIMODA in WZC Domino, Polyvalente Zaal, Sint Margrietstraat te Gent.

Deuren open om **13u 30**

Prijs: € 6 (taart en koffie inbegrepen)

Inschrijven kan per mail of via antwoordstrook vóór 25 februari 2018 en betalen op ons rekeningnummer **S-Plus ACOD Onderwijs GENT : IBAN: BE76 0011 1732 3495**

BIC: GEBABEBB

9. Daguitstap: op donderdag 15 maart gaan we op bezoek bij de Joodse gemeenschap. Alle ingeschrevenen kunnen mee!

De maatschappij waarin we leven evolueert in een toenemend tempo naar een multiculturele en interreligieuze samenleving. Nergens is dat zo duidelijk merkbaar als in onze grote steden.

In Antwerpen is de Joodse gemeenschap in al haar diversiteit opvallend aanwezig. Pijpenkrullen, keppels, zwarte pruiken en kousen vormen een vertrouwd beeld in de straat. Is het toeval dat zij hier wortel schoten in de buurt van het Centraal Station uit de 19e eeuw? Of kan hun aanwezigheid veel eerder getraceerd worden? Hoe kan het dat we toch zo weinig lijken te weten over een volk dat zo dicht bij ons leeft?

Om 10u hebben wij afspraak met de gids in het Lindner hotel. Bij een kop koffie krijgen we een inleiding waarna we op stap gaan door de joodse wijk richting synagoge. Daar laat onze joodse gastvrouw of gastheer ons het gebouw zien en krijgen we uitleg over geloofsbeleving.

Nadien wandelen we richting restaurant waar een uitgebreide koosjere lunch op ons wacht terwijl we vernemen wat koosjer betekent.

Na de lunch bezoeken we het Diamantkwartier en het Stadspark en luisteren we naar een verhaal over joodse feesten en hun betekenis. Na deze dag hebben begrippen als mezoza en barmitsva geen geheimen meer voor jou.

Prijs: € 68,50 – Sterprijs (leden Bond Moyson) € 66

Inbegrepen: bus, koffie, gids, synagogebezoek, uitgebreide koosjere lunch en frisdrank.

Niet inbegrepen: fooi chauffeur

Inschrijvingen zijn gebeurd, aan de ingeschreven gelieve ten laatste te betalen op 15 februari op ons rekeningnummer S-Plus ACOD

Onderwijs GENT : 001-1173234-95 of Europese overschrijving IBAN: BE76 0011 1732 3495 - BIC: GEBABEBB

De ingeschrevenen krijgen een brief van S-Plus met verdere praktische info: vertrekuur- en plaats.

Gelieve geen rekening te houden met de vraag tot betalen die op de brief zal staan, als u ingeschreven bent via ons, betaal dan ook op onze rekening. De penningmeester stort door.

10. Op dinsdag 20 maart 2018 om 14u.: voordracht ‘Tussen de oren? Onverklaarde lichamelijke klachten’ door Marcel Joos

Je voelt je onwel of je hebt pijn. Maar de dokter kan niets vinden. Ook uit onderzoeken blijkt er niets aan de hand te zijn. Je loopt van de ene dokter naar de andere specialist maar na alles onderzocht te hebben, verklaart men je lichamenlijk in orde. Maar je lichamenlijke klachten blijven en jij bent de enige die ze voelt. Ze zeggen dat het ‘tussen je oren zit’, maar daarmee ben je niet geholpen. Over dit verschijnsel van lichamenlijk onverklaarde klachten geeft deze voordracht enige opheldering.

Prijs: € 8

Locatie: Zaal Ontmoetingscentrum Flora, Pastoor Clausplein 1, 9820 Merelbeke

Inschrijven kan nog via de antwoordstrook in het Contactblad of mail maar gelieve ten laatste te betalen op 1 maart op ons rekeningnummer S-Plus ACOD Onderwijs GENT : 001-1173234-95 of Europese overschrijving IBAN: BE76 0011 1732 3495 - BIC: GEBABEBB

11. Op vrijdag 23 maart en zaterdag 24 maart 2018 van 10u tot 17u: Lentemarkt in de polyvalente zaal van het WZC Domino, St.-Margrietstraat te Gent.

De vrijwilligers van de Vriendenkring verkopen er snoep, paaseieren, juwelen, kledij, bloemen en lenteartikelen.

Voor de hongerige en dorstige bezoekers zijn er allerlei lekkernijen en sprankelende drankjes. De verkoop is ten voordele van al de residenten van het WZC Domino.

Allen welkom!

12. Op dinsdag 27 maart 2018 in de polyvalente zaal van het WZC Domino, Sint Margrietstraat te Gent: wijndegustatie 'De Spaanse DOC's' (Denominacion de Origen Calificada) o.l.v. Freddy D'havé

We starten om **11u**, proeven de verschillende wijnen (zie artikel) en eindigen met een uitgebreide aangepaste maaltijd bestaande uit:

- **een rijkelijk gevulde paella:** heerlijk gekruide rijst met Spaanse mosselen, gamba's, assortiment van vis, inktvisringen, groenten, merguezeworstje, kippenboutjes, kippenkoteletjes en chorizo
- **als dessertje: een kaasbordje** te degusteren met een sherry of een lekkere rode Spaanse wijn

Prijs: € 48 (alle wijnen, water, koffie en buffet inbegrepen)

Inschrijven kan NU via mail of via antwoordstrook en gelieve ten laatste op 10 maart te betalen op ons rekeningnummer S-Plus ACOD
Onderwijs GENT : IBAN: BE76 0011 1732 3495 - BIC: GEBABEBB

Lidgelden S-Plus 2018

- De onderafdeling ACOD-Onderwijs, gepensioneerden, is reeds jaren aangesloten bij de VZW S-Plus, want wij zijn niet in staat om autonoom buitenlandse reizen en eendaagse uitstappen te organiseren, soms niet alleen bij gemis aan een voldoende aantal deelnemers, maar ook omwille van een gebrek aan gekwalificeerde gidsen en daadwerkelijke hulp van werkende leden.

Wij nodigen u uit uw lidgeld S-Plus vanaf december voor het jaar 2018 te hernieuwen, ten bedrage van € 12,00 per persoon, door storting bij voorkeur op het rekeningnummer van de S-Plus ACOD Onderwijs: 001-1173234-95 of Europese overschrijving **IBAN: BE76 0011 1732 3495 - BIC: GEBABEBB met de vermelding van uw naam gevolgd door “Lidgeld S-Plus 2018”. We sluiten af eind februari 2018.**

- **Hoe groter onze groep hoe groter de inbreng van ACOD-Onderwijs gepensioneerden wordt binnen S-Plus. Niet-leden ACOD-Onderwijs gepensioneerden kunnen ook S-Pluslid worden via onze afdeling.**

- U bent eveneens **verzekerd** gedurende **iedere** activiteit. **Voor niet-leden S-Plus is er GEEN VERZEKERING!**

- De leden zullen hun lidkaart S-Plus ontvangen via de post. Zij hebben die kaart best altijd bij zich.

- Bent u al aangesloten bij een andere S-Plusafdeling?

U wil deelnemen aan onze activiteiten ? Geen probleem: u kan bij ons een **DUO-lidkaart** bekomen aan € 6. (betalen op ons rekeningnummer – zie hierboven)

- Door uw lidmaatschap zijn we in staat om voor onze leden iets extra's te doen: betaling van een gids, het aperitief bij de etentjes enz..

Activiteiten 2018 in samenwerking met S-PLUS

- **Het betalen van de activiteit moet gebeuren via ons (op ons rekeningnummer), ten laatste vier weken vóór de uitstap.** U zal in onze volgende Contactbladen aan de betalingen herinnerd worden.
- **Elk jaar opnieuw moeten deelnemers hun daguitstap annuleren wegens ziekte, ongeval of overlijden. Daarom werkt S-Plus vanaf nu, i.s.m. P&V-Verzekeringen, met een reisverzekering voor daguitstappen en verblijven in het binnenland.**

Hierna een overzicht van de meest voorkomende situaties die geldig zijn voor annulatie van uw daguitstap of binnenlandse vakantie:

Bij ziekte, ongeval of overlijden van uzelf als verzekerde of een familielid tot de 2e graad (ouders, kinderen, (schoon) broers, (schoon)zussen).

Overlijden van een aanverwante minderjarige tot de 3e graad.

Er wordt altijd een administratieve kost van 5 euro per persoon aangerekend.

Voor annulatie van meerdaagse buitenlandse reizen gelden de voorwaarden van de annulerings- en bijstandsverzekering van de touroperator.

- **Na betaling krijgt u van S-Plus een persoonlijke brief met de praktische info: uur van vertrek en plaats.**
- **Sterprijzen*:** voor S-Plusleden die ook Bond Moysonlid zijn

Nuttige info:

Francine van der Graaf: voorzitter

Tel 0496/86.12.35

Tichelrei 14, app 020, 9000 GENT

Freddy D'havé: secretaris

Tel. 09/221.12.36 – 0474/31.26.30

Kikvorsstraat 23, 9000 GENT freddy.d.have@telenet.be

Marlene Vanhecke: penningmeester en verantwoordelijke “Onze Activiteiten”

Tel. 09/221.12.36 – 0474/31.26.30

Kikvorsstraat 23, 9000 GENT marlene.vanhecke@telenet.be

Alle betalingen op ons rekeningnummer S-Plus ACOD-Onderwijs

GENT : 001-1173234-95 of Europese overschrijving **IBAN: BE76 0011 1732 3495 - BIC: GEBABEBB**

