**REGLEMENT voor de GEZEL- en MEESTEROPLEIDING**

1. Voor de opleiding tot gezel of meester is het lidmaatschap van het gilde vereist.

2. De wijngroep verzorgt deze opleiding en de keuringen. Alle keuringen geschieden anoniem volgens het standaardformulier van de FAWBG.

3. De wijncommissie bepaalt, wanneer de wijnen voor de gezel- en meesterproeven ter beoordeling moeten worden ingeleverd. Inlevering geschiedt door de eigen opleider.

*Opmerking: de* *wijn moet worden ingezet in een witte bordeauxfles met witte champagnekurk, tot de helft van de hals gevuld (flessen mogen niet herkenbaar of herleidbaar naar de eigenaar zijn). Flessen die niet aan deze eisen voldoen worden van deelname uitgesloten.*

4. Voor de **gezelproef** worden twee wijnen gemaakt:

a. Een droge (max. SG 996) witte (appel)wijn met een alcoholpercentage van ca. 12 volumeprocenten en een zuurgraad van ca 7 gram zuur per liter (gemeten als wijnsteenzuur).

b. Een droge (max. SG 996) rode vruchten- of druivenwijn (keuze in overleg met de meester) met een alcoholpercentage van ca. 12 volumeprocenten en een zuurgraad van ca. 6 gram per liter (gemeten als wijnsteenzuur).

Bij elke wijn moet een rapport worden gevoegd met een beschrijving van de gevolgde werkwijze, vermelding van de vrucht of druivensoort waarvan de wijn is gemaakt en opgave van het SG, grammen zuur en vol. alcohol %.

5. Bij de beoordeling wordt voornamelijk gelet op:

 a. helderheid,

 b. aangename geur,

 c. goede smaak.

 d. De wijn mag niet ziek zijn; kleine gebreken zijn toegestaan.

6. Voor een geslaagde gezelproef moet aan de volgende normen worden voldaan:

 a. het minimumaantal punten dat een wijn moet behalen is 60%.

 b. voor beide wijnen samen moet minimaal 65% van het totaal worden gescoord.

7. Voldoet een wijn niet aan bovenstaande normen vermeld onder de punten 3, 4, 5 en 6, dan krijgt de leerling voor de wijn die wel aan de eisen voldoet, een deelcertificaat dat drie jaar geldig blijft. Binnen deze termijn mag een leerling een vervangende wijn van dezelfde soort aanbieden om alsnog gezel te kunnen worden.

8. Als de proef met succes is afgelegd, ontvangt de leerling de bijhorende gemiddelde beoordelingsrapporten, een diploma en een gezelpenning. (De gezelpenning blijft eigendom van het gilde en moet teruggegeven worden zodra de gezel het gilde verlaat).

9. De **meesterproef** bestaat uit drie wijnen.

a. Een droge (max. SG 996) witte druivenwijn die verkregen is door sapgisting. Deze wijn moet een alcoholpercentage hebben van ca. 12 volumeprocenten en een zuurgraad van ca. 7 gram per liter (gemeten als wijnsteenzuur).

b. Een droge (max. SG 996) rode druivenwijn verkregen door pulpgisting. Deze wijn moet een alcoholpercentage hebben van ca. 13 volumeprocenten en een zuurgraad van ca. 6 gram zuur per liter (gemeten als wijnsteenzuur) met vooral een stevige body.

 c. Een derde wijn naar eigen keuze, anders dan a en b.

Bij elke wijn moet een rapport worden gevoegd met een beschrijving van de gevolgde werkwijze, vermelding van de vrucht of druivensoort waarvan de wijn is gemaakt en opgave van het SG, grammen zuur en vol. alcohol %.

10. De wijnen voor de meesterproef moeten zijn:

 a. helder tot briljant;

 b. fris en fruitig;

 c. vol van smaak;

 d. evenwichtig van samenstelling.

 De wijnen mogen beslist niet:

 a. mousseren of parelen (rode wijn);

 b. zoet zijn; met uitzondering van de wijn vermeld onder 9c;

 c. bewerkt zijn met kruiden of smaakstoffen anders dan bedoeld in de opdracht;

 d. gebrekkig of ziek zijn.

11. Voor een geslaagde meesterproef moet aan de volgende normen worden voldaan: het minimum aantal punten dat een wijn moet behalen is 70%, terwijl de gemiddelde score voor alle drie de wijnen samen minimaal 75% moet zijn.

12. Voldoet een wijn niet aan bovenstaande normen vermeld onder de punten 3, 9, 10 en 11, dan krijgt de gezel voor de wijnen die wel aan de eisen voldoen, een deelcertificaat dat drie jaar geldig blijft. Binnen deze termijn mag de gezel een vervangende wijn van dezelfde soort aanbieden om alsnog meester te kunnen worden.

13. Een gezel die de meesterproef met succes aflegt, wordt meester. Hij ontvangt de bijbehorende gemiddelde keuringsrapporten, het meesterdiploma en de daarbij horende gildepenning. (De meesterpenning blijft eigendom van het gilde en moet teruggegeven worden, als de meester het gilde verlaat). Als een gezel meester wordt, dient hij de gezelpenning in te leveren.

14. Het gilde houdt een lijst bij van de uitgereikte deelcertificaten, diploma's en gildepenningen.

15. In gevallen waarin dit reglement niet voorziet, beslist de wijncommissie.