

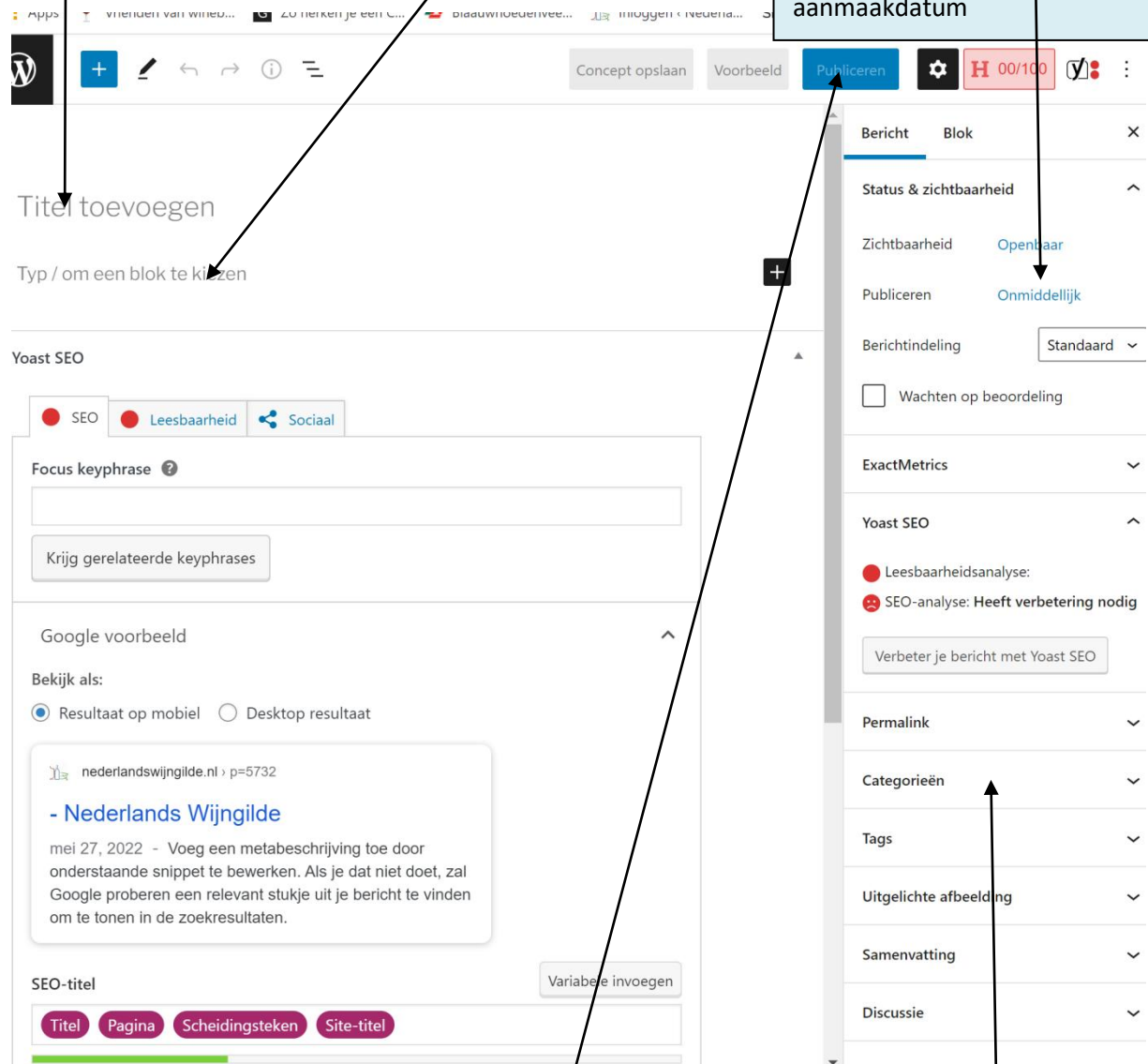
Verslag wijnproeverij plaatsen

Plaats cursor op Berichten in de linker zwarte balk en klik op Nieuw bericht

1. De titel spreekt voor zich. Ook hier beginnen met NWG Afdeling: en kort het thema. B.v. NWG Nijmegen: Noord-Rhône

2. Vul hier de tekst in. Minimaal de lijst van geproefde wijnen. WordPress werkt met blokken. Zie onder: 2. Werken met blokken hier onder.

3. Omdat de aanmaakdatum (die van vandaag) bij het bericht wordt getoond, moet de publicatiedatum op de datum van de proeverij worden gezet. Zie onder: 3. Wijzig de aanmaakdatum



5. Als alles is ingevuld, klik dan op updaten/publiceren. Uiteraard kun je dat ook tussendoor doen om geen zaken te verliezen.

4. Klik open en vink alleen de juiste categorie van je afdeling aan:
B.v. Proeverijen Amsterdam
Als er een vinkje bij Bericht staat, haal dat dan weg

NB Het kan soms even duren tot Categorieën open klapt



2. Werken met blokken

Blokken zijn blokken tekst (paragrafen, met boven en onder een witregel) of een afbeelding.

Als je tekst schrijft zonder een nieuwe regel te beginnen of met een nieuwe regel te beginnen met de Shift+Enter toets, blijf je in het blok.

Begin je een nieuwe regel met alleen Enter (slaat een regel over), dan begin je een nieuw blok.

Je kunt ook een nieuw blok beginnen met de Plus knop linksbovenaan de pagina en dan paragraaf te kiezen.

Voordeel van blokken is dat je een afbeelding in een blok kunt plaatsen, die naar een blok hoger of een blok lager kunt verschuiven (of meerdere blokken).

Als je met je cursor in het blok zit, kun je tekst selecteren en in

- vet
- of
- cursief

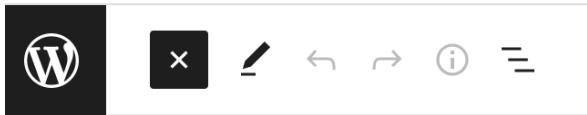
weergeven door op de knop te klikken.


Als je met je cursor in het blok zit, kun je tekst selecteren en linken naar een website (van b.v. een producent). Er opent zich een venster, waar je de url in kunt kopiëren. Klik daarna op het enterpictogram. Als de lezer op het woord klikt opent die website.

Je kunt tussen 2 blokken op het + teken klikken, of linksboven.

Dan verschijnen er veel opties, de belangrijkste zijn:












- Invoegen paragraaf (nieuw tekstblok)
- Invoegen afbeelding
- Invoegen "lees meer"



Zoeken 

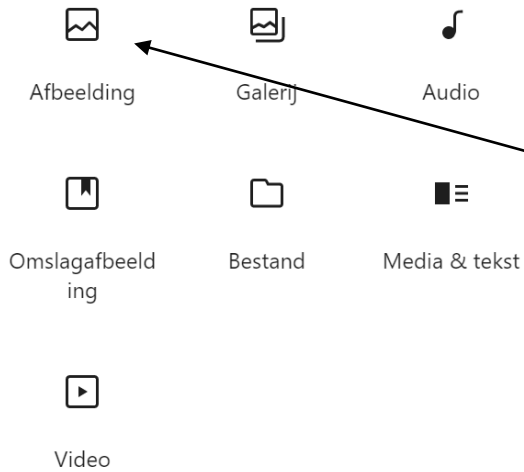
Blokken Patronen Herbruikbaar

TEKST

-  Paragraaf
-  Koptekst
-  Lijst
-  Citaat
-  Klassiek
-  Code
-  Voorgeformatt eerd
-  Pull-quote
-  Tabel
-  Strofe
-  Google Fonts

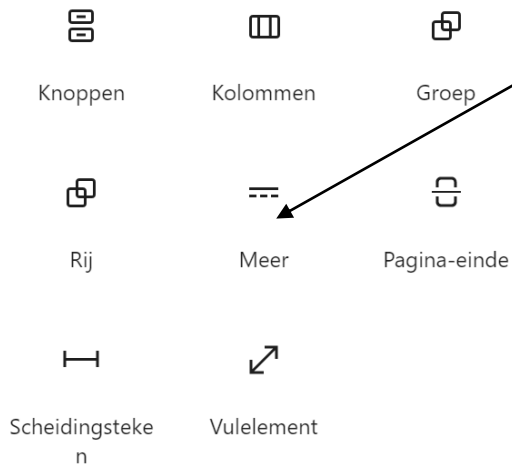
Nieuwe paragraaf, nieuw tekstblok

MEDIA



Afbeelding invoegen, zie verder onder “Werken met Media/Afbeeldingen”

ONTWERP



Lees meer. Om het eerste deel van je tekst zichtbaar te maken en het tweede deel van je tekst door op lees meer te klikken. Reden is om niet steeds door hele lappen tekst te moeten scrollen naar het volgende bericht. Pas dat altijd toe na een eerste blok van ca. 10 regels of 1 foto.

Minimale gegevens van een wijn in het proeverijverslag:

- Naam wijn en jaartal
- Naam producent
- Naam leverancier en prijs
- Foto etiket(ten)

Per wijn deze gegevens plaatsen. Producent en leverancier heeft niets met commercieel te maken, maar met informatief zijn.

Toe te voegen gegevens voor een completer verslag:

- Druivensoorten
- Alcohol%, grammen zoeten en zuren
- Beoordelingen op internet / prijzen behaald
- Geur en smaak

Per wijn kun ook deze gegevens plaatsen. laat je afdeling er uit springen door complete informatie te publiceren

Zet deze gegevens niet alleen in een pdf, want een pdf wordt bij “zoeken” niet gevonden. Hoe meer links naar externen wordt geplaatst, hoe hoger de website in Google komt.

3. Wijzig de aanmaakdatum

Voor berichten, hoeft de aanmaakdatum niet te worden gewijzigd.

Voor de proeverijverslagen wel, omdat de datum van de proeverij bij het verslag moet worden getoond en niet de datum waarop het verslag op de website is geplaatst.

Indien de tab “Bericht” niet zichtbaar is, klik via het tandwiel rechtsboven op Bericht.

The screenshot shows a CMS interface with a sidebar on the left containing a plus sign (+) and a main content area. The sidebar has a dropdown menu with 'Bericht' selected. Below it are sections for 'Status & zichtbaarheid', 'Zichtbaarheid' (set to 'Openbaar'), and 'Publiceren' (set to 'Onmiddellijk'). The main content area shows a date picker for 'september 28 2022' and a calendar for 'mei 2022' with the 28th highlighted. A 'Herstellen' button is at the bottom left and a 'Kalenderhulp' link is at the bottom right.

1. Klik op Onmiddellijk

1. Klik op de juiste maand, dag en jaar van de wijnproeverij.
Er is geen bevestiging nodig.

Voorbeeld van een ingevuld proefverslag

NWG Nijmegen: Sparkling 2020

Op de nieuwe locatie in Berg en Dal en Corona-proof de eerste proeverij van seizoen 2020/2021, georganiseerd door Désirée en Wim. Feestelijke mousserende wijnen blind geproefd uit allerlei windstreken:

Serie 1, wijn 1, alcoholvrij

Serie 2, wijn 2, 3, 4 en 5, meest gekocht (sekt, crémant, cava en prosecco)

Serie 3, wijn 6 en 7, battle Holland-België

Serie 4, wijn 8, 9, 10 en 11, meer bijzonder

Wijn 2 t/m 11 zijn geproduceerd volgens de traditionele methode.

Zie voorbeeld:

<https://nederlandswijngilde.nl/2020/09/15/sparkling-2020/>

Wat vonden we er van? De voorkeuren van de 25 proevers (per serie):

61% stemmen voor Cuvée Katharina 2014 van Raumland (wijn 2)

36% stemmen voor Classic Cuvee van Nyetimber (wijn 11)

32% stemmen voor Blanc de Blancs 2014 van Cederberg (wijn 9)

90%* stemmen voor Riesling Brut 2018 van de Apostelhoeve (wijn 6)

*omdat het een serie van maar 2 wijnen betrof, zijn de stemmen niet één op één vergelijkbaar met beide series van 4 wijnen.

Presentatie met data sheets

Link naar PowerPoint presentatie
Link naar producent
Lees meer na klikken

LEES MEER

Wijn 1

Viverty van Schloss Wachenheim in Wachenheim an der Weinstrasse, Pfalz

0% alcohol, 5,5g/l zuur, 50g/l zoet

Beste alcoholvrije wijn uit de test van de



Wijn 2

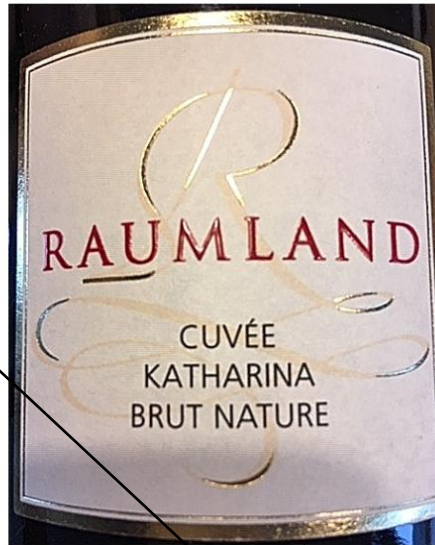
Duitse Sekt: **Cuvée Katharina Brut Nature 2014** van Sekthaus Raumland in Flörsheim-Dalsheim
Classificatie: **Deutscher Sekt**
79% Spätburgunder, 21% Pinot Meunier,
12% alc., 7,2g/l zuur, 1g/l zoet,
52 maanden flesrijping, degorgiert 11/2019
Parker, Falstaff en Gault Millau waarden met 93 punten

De naam doet een groot concern vermoeden. De familie Raumland heet echter zo en behoort tot de beste sektmakers van Duitsland. Is lid van VDP. Ze maken alleen sekt. Parker geeft deze sekt 93 punten.

Veel (rijke) neus (wijnkelder, stal, amandel), veel zuren. Honingtonen, appel. Geur gaat over in de smaak. Lange afdronk.

SWR documentaire Daily Motion documentaire

Leverancier: Belvini.de Prijs: € 18,00



Foto's in dezelfde breedte

Link naar producent
Link naar info op internet
Link naar leverancier

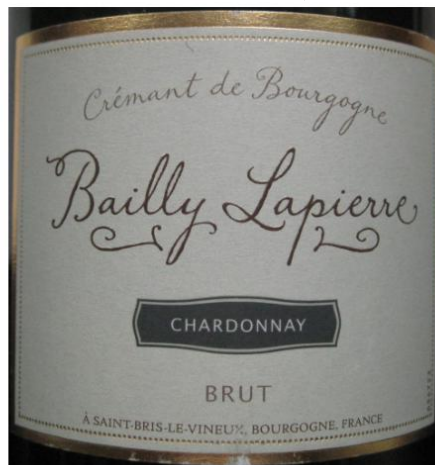
Wijn 3

Crémant de Bourgogne: **Chardonnay Brut** van Bailly Lapierre in Saint-Bris-Le-Vineux
Classificatie: **Appellation d'origine contrôlée**
100% Chardonnay, 12% alc., 4,5g/l zuur, 4,5g/l zoet,
18 maanden flesrijping

Wine Enthusiast waardeert met 91 punten

Bailly-Lapierre koopt de druiven bij 430 boeren in de streek, even zuid van Auxerre
Weinig mousse. Appel en citrus, ook in de mond. Elegant, mooie afdronk, niet super complex, klein zoetje. Rijk fruit, maar eenvoudiger dan wijn 2.

Leverancier: Voordeelwijnen.nl Prijs: € 13,95



Vermelding leverancier en prijs

Wijn 4

Cava: **María Cabané 2013 Gran Reserva M.C.** van Parxet
Classificatie: **Cava Gran Reserva**
Pansa Blanco, Macabeo/Viura, Parallada,
12% alc., 4,5g/l zuur, 1,5g/l zoet

