

Armand VANDERVELLEN

*Kronijke van de Edele Vlaamse Wijngilde van Dilbeke.**Ons Banket*

Anno Domini 2003, in de meimaand, een aangenaam frisse lentedag, den 23sten

Een aantrekkelijke locatie, De Montil ergens verscholen in Affligem-Essene. Locatie naar de smaak van de leden met al een hoger jarental. Ik ving flarden van de beoordelingen op: vergelijkbaar met de Waerboom in Dilbeek en veel warmer dan de Pyramide van 't jaar tevoren. En wat denken de jeugdige leden ervan? De Montil, ook praktisch en gemakkelijk voor al het gerommel en de logistiek voor de intronisaties (ere aan wie ere toekomt: ere aan de voorzitter).

Opgwekte en ontspannen sfeer is altijd gegarandeerd bij het snel aanrukken van het aperitief. En zo was het. De intronisatie voorbereidingen amper achter de rug, nog maar enkele disgenoten aanwezig, en daar wordt al opgediend: perfect gekoeld, in redelijk grote glazen, goed volgeschonken, de Campagne Larmendier Bernier 1er Cru. Heerlijk: een champagneboeket en dan die typische licht diabolische verfrissende scherpte en pittigheid, zo kenmerkend voor die fantastische Chardonnay druif (toch volgens mijn mening van onvolleerde kleine ezel) en ook zo specifiek voor ECHTE champagne, die zo vaak slecht tot zeer slecht "geëvenaard" wordt bij de schuimwijnen "méthode traditionnelle". Mijn tafelpatron Jaco, volop in de wolken, wil de herkomst weten: Het is Vertus, een klein dorpje, pal onder Reims en Epernay en op dezelfde hoogte als Châlons-sur-Marne. (Champagnestreek uiteraard).

Niets is zo tof als ronde bartafeltjes. Ge moet noodgedwongen samenklikken en converseren. Ook weer een pluspunt tegenover de Pyramide. Vlot en veelvuldig aanrukken van hapjes doet noodgedwongen drinken. Consternatie: le patron Jaco n'est pas content: hij merkt dat die fijn diabolische champagnepittigheid volledig verdwenen is na enkele babbels. Effectief, ja, affirmatief! Dus... opnieuw bijtanken(liefst in een leeg glas)... en daar moesten we niet om smeken hoor... de garçons waren één en al toewijding, bondgenoten en samenzweerders.

Tot wanneer uiteindelijk moeder Agnes ons liefdevol, met de religieuze diplomatie van een volleerde, wereldwijze en begripvolle Mère Supérieure van de Arme-Klarenzusters, erop wees dat we aan tafel nog veel zouden moeten "binnenkappen"... (Jaco, dat is absoluut geen affront maar wel een chic compliment aan uw ega).

Toen kwam de ganse vlucht duiven binnenvallen: opgesmukte dames en daarachter de heren, zoals een knots of een goedendag in aanslag; 1302 maar met wijnflessen als handwapen. Hartverwarmend en oergezellig was de entree van onze wijnmeester Eric. Met zijn aanstekelijke bonne humeur en zijn zwierige bonhomie troont hij naar binnen, iedereen herkenkend en groetend met een gouden glimlach, en ... in elke hand een kanjer van een magnum rode. Amaai, wie zat er aan zijn tafel? Bonne vie, bonne chère!

Volgetankt met de edele champagnedrank is het tijd voor de intronisaties. Als de koning riddert en adelt, dan is dat jaarlijks maximaal een dozijn mensen. Bij ons hier, geen numerus clausus... een ganse reeks bordeauxrode toga's die vogels van allerlei pluimage verhult. De Queen hanteert een zwaard, onze voorzitter zijn handdruk en een charter in middeleeuws handschrift, onze voorzitter dreigt met een wijnrankstronk (is die van hout of van kunststof?). Ge wordt niet echt geslagen natuurlijk, wel aangeraakt! (Er zijn immers dames gezellinnen bij!). En 't is ook niet zo duur als in Laken, 't is zelfs gratis! Alles is dan ook navenant: de toga moet ge direct afstaan en 's anderendaags verwond ik mij in de keuken: het uitdruppelend bloed is puur, puur rood... geen zweempje blauw... ja!ja! peter Olivier, hoe komt dat?

Verleden jaar viel het voorgerecht van rauwe zalm met appelreepjes niet bij iedereen in de smaak (zeker niet bij alle dames: sneetjes zalm moeten immers bijna carpaccio zijn om te bekoren). Het torentje van zalm en botervis met groente kreeg dit jaar unanieme goedkeuring. Omdat het klassieker is? Waarschijnlijk! Ook omwille van de botervis, een nog onbekende Aziaat, een kanjer van bijna spierwit boterachtig vol vlees en bij de visboer totaal graadloos. Na aankoop bij de visboer direct, of zeker 's anderendaags bakken, zeker niet diepvriezen hoor! Een aangename vezelstructuur (dus snijden loodrecht op de vezellengte) die direct loskomt in de mond. Geeft geen indruk van vetigheid, geeft een neutrale smaak en geeft tevens de indruk van "ik heb hier een flinke hap eiwitten of proteïnen in de mond". Mijn tafelpatron Jaco had hierbij een witte Chassagne-Montrachet 1998 geopend, 1er Cru La Maltroie, Domaine Marean & Fils. Een zalige wijn, sterk, vol en toch elegant. Uitstekend voor het duivelse en helse pingpongspel: een hapje vis vraagt een slokje wijn, dit slokje vraagt dan weer een hapje vis, dit hapje... Lucifer zit daar te stoken!

Volgde dan mijn Godsoordeel: Bij de gebakken franse duif had ik met een dikke nek, maar vol goede intenties, mijn twee laatste flessen Santenay (laatste zuidelijke dorp van de Bourgogne), Cuvée d'autrefois 1995, van wijnbouwer Raoul Henri Nuit St Georges, meegebracht. De duif was echt lekker, de Santenay was tuilé, en in smaak aan het begin van slijtage. *Mea maxima culpa!* Ik ben dus gebrandmerkt, op mij rust een zware hypotheek. De les kennen we allemaal: nooit te lang bewaren; 't is zoals bij een mooi meisje of een mooie vrouw: wacht niet te lang of 't is naar de knoppen. Die fout was echter vlug hersteld door mijn patron: zijn St Emilion '93 Château Figeac, Premier Grand Cru Classé (ce millésime est la

100me récolte par ma famille Thierry Manoncourt). Daarna kwam nog een Château Pichon-Longueville-Comtesse-de-Lalande, 1993, Pauillac Grand Cru Classé: dat was natuurlijk andere koffie! (*A propos, waarschijnlijk in de ban van het franse duif-gerecht, noteerde daar iemand dat we "Pigeon Longueville" dronken. nvdr*)

Pluim aan De Montil. De goed gebakken duifjes werden rijkelijk en royaal heropgediend. Mijn tafelgenoot Bart, op dat moment vader in wording, liet zich niet onbetuigd. Kwestie van er straf op te staan voor de bevalling. Ge kunt u niet inbeelden hoe zwaar een bevalling is voor ne man!!! Ondertussen is daar een flinke Maxim bijgekomen.

Een kaasschotel is altijd kosjer als er ruim zachte kazen opliggen, welke ook hun naam weze. OK Montil, dik in orde. Wat rukte daarbij aan? Een Finca Valpiedra '97, Rioja (Tempranillo). Ook een Caprili '96, Brunello di Montalcino, die iets meer aciditeit leverde, nuttig om de zachte kazen weg te spoelen, "et pour régénérer la convoitise de la bouche". "Mettre la bouche à zéro" was hiermee niet moeilijk, ook niet met nog een Château Pougeaux '96 van Jean Theil uit Moulis-en-Médoc.

Aan alle tafels heerste een uitgelaten en opgewekte sfeer. Geen Bacchanalen, maar een heel leuke en gezellige bedoening dit jaar. Aan de tafel van mijn lerares Spaans verdrong iedereen, lerares inclus, in de Prioratwijn. Ik kon net ontsnappen aan een Prioratdoop. Dat zal mijn resultaten Spaans geen goed doen.

De fondant van Chocolade was oerdegelijk. Zeer conservatief, dus gegarandeerd succes, zonder experimentele bokkensprongen. Merci Montil. Daarbij een Banyuls Grand Cru, Cuvée Henri Carls, 18°, Cellier des Templiers. Zoet zonder té zoet. Het hoeft niet altijd een Sauternes te zijn: vaak te hemels en te engelachtig zoet.

Onze promilles lagen op dat moment buiten meetbereik. Voor mijn tafelgenoot Jaco waren Chinese dynastieën en keizers en keizerinnen en concubines en mandarijnen één dikke grote snert: dat is dikke erwtensoep. Enfin, de tongen los en één grote conversatie

Jean De La Fontaine was een bijzonder goed Frans schrijver maar tevens een luilak en een klaploper: dit is een tafelschuimer. Wel, ongewild heb ik de slechte eigenschappen van De La Fontaine toegepast. Ik kende (verleden tijd) mijn franse literatuur redelijk goed en, zie je, er blijft altijd iets hangen. Maar, jaco heeft – na de roes – een zeer goed geheugen.

Het banket 2003 was een prachtig en geanimeerd feest.

*Gott lieben macht selig,
Weintrinken macht fröhlich;
Drum liebe Gott und Trinke Wein,
so wirst Du selig und fröhlich sein.*

*Vivat, Bacchus, Bacchus lebe, Bacchus lebe!
Bacchus war ein braver Mann,*

Bonum vinum laetificat cor hominis.
