

Armand VANDERVELLEN

De Edele Vlaamse Wijngilde van Dilbeke: ons banket 2004.

Jaco is mijn oude, wijze leermeester. Ik ben zijn Mandarijn... Mandarijnen zijn steeds gezagstrouw. Ik ga dus voor Hem de gebeurtenis van ons banket 2004 "uitpenselen".

De zeer ruime ingesloten binnenkoer van een gezellige hofstede; lengteas Oost-West; dus de ganse dag door de zon beschenen en met een onafgebroken schaduwzone; met uitzicht op een eindeloos groene westkant; en dit op het uur van de "twilight", in de luwte van een mooie meidag.

Ideale locatie om met de vroegkomers gezellig te babbelen en te keuvelen in afwachting van... want men kent mekaar maar praat niet genoeg met mekaar !!

Stilaan vallen de duiven in de binnenkoer: allemaal gedouchte heren en dames, op en top chique in de goudglans van de late zon. Ook mijn Profesora de Español maakt, met schwing, een magnifieke verschijning. (in de lessen is dat minder geaccentueerd !!!), kortom: een streling, nu eens niet voor de smaakpapillen, maar voor de oogretinnen

Ook de beschaafde manieren verbeteren: de meegebrachte Paulée flessen worden discreet aangevoerd, niet meer slagklaar in de vuist zoals verleden jaar in 2003.

In volle open lucht gebeurt de intronisatie van oudgedienden met ronkende titels en onderscheidingen. Kleine gezellen horen hun oren tuiten bij al de prestaties van deze "Hogere Officieren". De lichte wind wil spelbreker spelen door de oude versleten oorkonde bijna aan flarden te wapperen, maar het ritueel is onverstoort, zoals altijd, ... *ad perpetuam rei memoriam...*

En nu onze smaakpapillen... maar... 't is wachten, dus verder babbelen en eens voorzichtig naar de keukendeuren loensen. Eindelijk aanrukking van de goudgele godendrank en hapjes waarin men de hand en de know-how van de meester herkent. Maar... wel enkele bramen: oui, oui, quelques bavures. De champagne arriveert in golven van kleine plateaus: men is dus niet allen tegelijkertijd bediend en sommige groepjes zijn maar half bediend, en 't is ook wat uitkijken dat ge niet vergeten wordt! Idem voor de wel lekkere hapjes, maar er ontbreken zelfs lepeltjes... dan maar een gebruikt lepeltje grabbelen... in de zomer zijn er geen of geen gevaarlijke microben. En dit alles telkens maar éénmalig: één glas en één hapje, tja... we zijn te verwend en te veeleisend ???

De friste drijft onze ganse kudde naar binnen: gezellig, cosy, een beetje cottage en rijkelijk ogende tafels, een droom in crèmekleur, zowat het warm en rijk gestoffeerd interieur van Engelse landelijke gentry

Beloftevol begin. 't Is weer wat wachten. Omdat ontmantelde kreeft met uitgerookte ganzenlever zal aankomen, laat Jaco toe dat ik mijn geheim wapen bovenhaal: een

Sauternes, châteaux Bastor-Lamontagne, van 1988, 14,5%, vanuit Preignac, mijn allerlaatste fles, op voorhand thuis zeer goed gekoeld... Man, man, man: dat was een schot in de roos, dat beaamde iedereen. Hugo geraakte zelfs aan de rand van het delirium (tremens nog niet) en vermits het voorgerecht niet aankwam was het herhaaldelijk herproeven... bijna goddelijk! Zo verdiende ik mijn strepen terug die ik verleden jaar verloor met mijn rode "cuvée rare, cuvée d'autrefois" uit Santenay, waarvan de omschrijving letterlijk diende opgevat nl. tuilé en versleten.

Endlich etwas zu speisen! Wij waren de laatst bediende tafel en uw kroniekschrijver was het laatst bediend... Heel bijzonder voorgerecht, fijne combinatie, gastronomie... maar gastronomie van onze gierige tante Sofie. Ben ik nu weer aan 't kniezen? Het stukje kreeft was echt miniem, maar kom, het papierdun minder dan één vierkante centimeterdje ganzenlever: dat is met gasten sollen (bij mij althans, ik was de allerlaatst bediende). Bij mijn buurvrouw Moniek kroop er een kevertje vanuit het groene slaatje... moet kunnen!

Ik durf dit aanklagen omdat ikzelf dergelijke "fratsen" nog heb moeten meemaken: grote groep, laatste tafel laatst bediend: in twee gerenommeerde klasserestaurants van Groot-Bijgaarden, en zelfs bij familieverwanten. Mijn Sancerre Chassenay, Domaine Daniel Millet, 2002, 12,5%, kon de ontgoocheling niet temperen: hij was wel pittig, fris fruitig, maar te jong

Jaco komt dan altijd met de oplossing uit zijn toverhoed: zijn Chablis *les Valmures* van 2000 vergezelt de rolletjes zeetongfilet met Mechelse asperges. Lekker en fijn gerecht, niet zeer veel maar de normale te verwachten kwantiteit bij dergelijke schotel.

De artillerie van mijn Meester Jaco en trawanten vuurt verder:

- een Riesling Trocken, Bernkasteler Badstube, 1999, Pauly Bergtweiler: prachtig vóór, tijdens en na het sorbet van groene appeltjes.

Artillerie zei ik; luister maar

- een Brunello di Montalcino, 1993, Rocca Caselli, Denominazione di origine controllata e garantita, met een parfum dat we niet vinden bij Franse wijnen.
- een Clos Vougeot, 1978, de Jean Raphet, A.C., propriétaire à Morey-Saint-Denis (Côte d'Or)

En dan moeten we nog beginnen aan onze hoofdschotel: het gebraden lamsfilet! Militaire strategie van mijn Meester: blijven verder vuren tot volledig knock-out:

- een Chateau. Larrivet-Haut-Brion, 1993, Pessac-Léognan, A.C.
- een Margaux, château du Courneau, 2001, te jong natuurlijk maar goed gecompenseerd door
- een Margaux, château Montbrun, 1979, J. Lebègue.

Nog voor de Gentse kletskoppen met hoeve-ijs en vruchten eraan kwamen stond al

- een Finca Valpiedra, Rioja, reserva 1997, denominación de origen calificada in het glas

De gebraden lamsfilet werd geen tweede keer aangeboden, gastronomisch akkoord maar hedonistisch een probleem omdat de kwantiteit vlees het volume wijn niet kan opslorpen en neutraliseren. Ook de koffie en de versnaperingen konden dat niet meer. Het resultaat is te raden: allen van onze tafel waren van licht tipsy tot koekeloerenzat.

Hoeft het herhaald: zoals elk jaar heerste er een oergezellige, roezemoezige ambiance, zoals elk jaar waren er de onvermijdelijke tegenslagen: een prachtige robijnrode Angélus in een pracht van een decanteerfles, maar oh wee ... verzuurd... mais cela arrive dans les meilleures familles!

Het was laat, zeer laat wanneer het restaurant dichtging. Anno 2004, de 14de mei, in Hof ter Imde te Imde-Meise met Erik De Nayer. Onze tweede Paulée, een prachtige muze-influistering in het oor van onze Voorzitter Erik. Proficiat, grote dank en pluim aan onze voorzitter. Zoektocht, onderhandelen, organiseren ... il faut le faire hé! Aan de restaurateur durf ik te zeggen: bewondering voor het vakmanschap, maar toch "***age quod agis***".

In de Pyramide (2002) waren we enigszins Amerikanen, in de Montil (2003) Bourgondische Brabanders, en in Hof ter Imde (2004) selecte fijnproevers...

Aan al onze wijnvrienden en wijnkennissen,

***Vivat valeque!
leef en hou je flink***

Tot de volgende meimaand
