

De Druifelaar



Commandant Brussel



21. MARRI

-79

3-jaargang - Volg. 10

Een wijnvriend stuurde mij deze opbeurende woorden van wijlen dichter Jan Melis (1945), die mij diep troffen, terwijl ik herstellende was van wat lichamelijk leed :

"De lente zal ons nooit verlaten, waar wij ook blijven in de tijd. Zij houdt met glimlachend erbarmen haar armen over ons gespreid ..."

Deze vriend wenste mij daar bij "veel rust".

Wie zou nu "rusten" terwijl onze Druyvelaer naar zijn lentebloei wacht? Want onze Druyvelaer kent geen respijt, ook geen winterslaap.

Hij is een wondere plant die vier maal in het jaar bloeit en vier maal vruchten geeft ter solacie ende vreugdevol genot van zijn wijnminnende vrienden van Brussel en randgemeenten.

Tenminste, zo houdt onze goedgelovige Druyvelaer het zichzelf voor.

Is het maar een illusie, een zinsbedrog, ik bid u, goede en gewillige lezer, laat hem deze stille voldoening. Zodat hij zijn bloeien niet zou laten ...

Edgard Wauters.



1. A l'approche du printemps, on taille la vigne.

In april 1978, vestigde de rubriekschrijver van "Goed van Toen" in De Standaard de aandacht op de Noord-Nederlandse schrijver Werumeus Bunning (1891 - 1958) en op diens proza en gedichten in verband met wijn en gastronomie.

Van hem kennen wij uit de literatuurgeschiedenis het rythmisch verhalend gedicht Mária Lécina (1931) en de Ballade van den Boer (1935) met de beroemde versregel "De boer, hij ploegde voort" bij het schilderij "De val van Icarus" van Breughel.

Hij was een begaafd journalist, had een ongecompliceerde zelfs volkse schrijftrant, was een lyrisch dichter en had belangstelling voor dans en toneel, maar ook voor "de dingen en de geuren van de goede wereld".

Wijnkenner, gastronom, epicurist, (zelfs kok), zo vinden wij hem terug in zijn Culinaire Tierelantijnen (1933), in zijn origineel receptenboek "Honderd avonturen met de Pollepel", in zijn reisverhaal "De witte Wingerd van Frankrijk" (1947), met zijn ervaringen en indrukken bij het plaatselijk degusteren van Elzasser wijnen, Meursault, Chablis, Vouvray, Saumur, en in zijn "Buitenlandse gerechten voor fijnproevers".

Van volgend fijn brokje wijnkennis - en ook mensenkennis - laten wij u nu genieten :

"Er zijn in de wijn en de wereld boeren, burgers en buitenlui, edele geesten, prelaten, aristokraten en valse honden. Er is wijn geschapen om alledaagse dorst te lessen, en er is wijn die men met grote eerbied en aandachtige lippen proeft. Er is wijn om vrolijk door het keelgat te gieten, en wijn om per mondjesmaat in ere te genieten. Met een paar duizend variaties daartussen ..."

Mooi gezegd. Om aandachtig te herlezen, vriend wijnproever, en breng een eresaluut aan Werumeus Bunning, uw leermeester.

Edgard Wauters.

Waar zit hij nu weeral?...

Om ons medelid Bernard Henry -auteur, verteller, wereldreiziger, conférencier, enz.- te bereiken moet men "vroeg opstaan".

Hij geeft zelf een staaltje van zijn "bougeotte" ofte reiskoorts in het berichtje dat bij zijn nieuwe bijdrage voor "De Druyvelaer" gevoegd was en waaraan wij gaarne plaatsruimte bieden.

BERNARD HENRY : NA DE ARAN ... ZAIRE

=====

De jongste documentaire van Bernard Henry "DE ARAN VOOR HET LICHT KWAM" zal om zijn uitzonderlijke waarde door de E.E.G. worden verspreid in alle E.G.-staten, in de door haar als officieel erkende talen, onder de titel : "ARAN, EUROPA'S VERSTE WESTEN".

Auteur-realisator Bernard Henry zal deze documentaire intussen in eigen land vertonen met eigen presentatie en commentaar onder de titel : "DE ARAN VOOR HET LICHT KWAM".

De Aran is de mini-archipel van drie stippen ten westen van Ierland waar momenteel nog het zuiverste Gaëllic wordt gesproken en waar pas in april 1977 elektriciteit werd aanvaard.

Intussen bezocht onze medewerker Zaïre, samen met Laure, op uitnodiging van de Zaïrese regering, om er een ernstige, objectieve studie te maken van de toeristische mogelijkheden voor de veeleisende bezoeker. Van zijn eindrapport zal nu afhangen of ons land belangrijke projecten naar het land kan uitwerken.

Dit bezoek volgt op de vorige uitnodiging van Minister Chabert en CGT Arthur Haulot.

Op de volgende bladzijde volgt dan de nieuwe bijdrage van ons medelid Bernard Henry.

Klinken daarboven

GASTRONOMIE IN DE ATMOSFEER

Het vak van reisjournalist onderstelt uiteraard "op weg zijn", constant ambulant, over Gods wegen - als ze er zijn ... - of op 's wereld oceanen. In onze trektijd is vliegen in. De dagen en nachten - met uren reken ik allang niet meer - dat ik in fluitende jets mijn notities pen en achterstaande kranten doorpluis noteer ik in geen agenda mee. Wel af en toe nog een pikant menu van een exotische vlieglijn of de recente vondst van een culinair apartje.

Vandaag derhalve even samen de lucht in voor hoog-niet-droog.

De maasa's luchtpassagiers en vakantiegangers smullen de meugjes van hun plateau zonder zich te verdiepen in de complete logistiek achter de schermen waaraan hij zijn schotel, kop en comfort te danken heeft.

- Vliegtuig ? hoor ik er een. Kip, rijst en een kaasje; punt. Niet helemaal waar. Kippen in zo'n jet zijn gebakken en echt, gebraden in keukens die niet zelden - als van Swissair of onze eigen Sabena - bekroond werden met het embleem van de Club der Gastronomen. De faam van menige maaltijd, geserveerd tussen 8 en 12 kilometer hierboven, dient niet meer bewezen. Alles begint in de keukens van de vliegmaatschappij, dan de "catering" of bevoorradingsdienst voor de toestellen. De show echter speelt zich aan boord zelf af. Het eigenlijke mirakel geschiedt enkele minuten vóór elk vertrek. Geen detail mag vergeten, geen suikerklontje, geen mosterdzakje. Alles zit ordelijk gerangschikt in een koffer die voor een profaan verbaasd miniem aandoet.

Nemen we een klassiek viermotorig straalvliegtuig. Het boordpersoneel dat in zulke machine instaat voor het opdienen van de gerechten beschikt in totaal over twee kleine keukens : samen zijn ze kleiner dan zo'n mini-kookhoekje van een moderne flat. Van daaruit worden dan tussen 100 en 200 passagiers geserveerd ! Een deel van het hokje zit vol kasten en diverse installaties. De rest is het domein van de steward. Het buffet achteraan in de kajuit is dit voor "economy"klas. Dit menu, zoals je weet, is wel eenvoudiger dan in 1ste klas, maar even voedzaam, terwijl het aantal te bedienen passagiers toch veel groter is. Zo biedt een Boeing van Sabena in de meest uitgebreide versie 126 zitjes in economy en 18 in 1ste.

TEA OR COFFEE, PLEASE ?

18 containers die elk 7 schotels bevatten, die reeds voorzien zijn van voor- en nagerechten, broodjes, boter, suiker, melk, eetgerei en servetten, maken het het boordpersoneel mogelijk snel ruim 130 passagiers te bedienen.

.../...

De andere onderdelen van de kasten bevatten de rest van het vaatwerk en keukenmateriaal, sommige eetwaren, kruiden en dranken. Ik mag de filtreerkan niet vergeten : in 15 minuten zorgt ze voor 21,5 liter koffie, plus enkele thermosflessen met drinkklare vloeistof voor het geval er onmiddellijk na de start moeten worden opgediend.

Eten in de wolken is het resultaat van een perfecte planning, voorbereiding en logistiek, een uitstekende organisatie en talloze zorgen, waarvan een profaan doorgaans weinig afweet. De culinaire techniek van de luchtvaart heet misschien een vaak genegeerde of miskende "kunst", zodanig discreet dat een passagier ze warmhartig geniet zonder "begrijpen". Gelukkig schiet me dandy Brummels boutade te binnen : "De echte elegantie is deze die niet wordt opgemerkt".

Zwitserland en horeca, Helvetia en gastronomie zijn begrippen die moeilijk kunnen gescheiden. Genève gaat prat op zijn eerste troef : "l'art de la table". Zijn rôtisserieën zijn befaamd om hun jaarlijkse internationale gastronomische weken. Hun menu's zijn eventypisch als internationaal; de koks van hun beroemde scholen (Lausanne is er maar ééntje) wensen ook als luchtchef fantasierijk en creatief te blijven. Herhaaldelijk heb ik dat ervaren aan boord van mijn Swissair-jets, die me naar Rio en Bangkok brachten of tot Santiago en Dakar. Zelfs de "lunch boxes" voor korteafstandtrips kregen een luxe-kleedje onder doorschijnendeksel. Ook deze meugjes blijven gevarieerd, zelfs met hun mengsalade. Lokale wijnen horen bij elk traject en Helvetia's kazen en chocola completeren de vele culinaire details, waarop de Zwitserse expert zo is gesteld. Vooral de intermezzo-snacks wijzen op een geraffineerde fantasie.

VLLIEGEN MET ... VEUVE CLICQUOT ...

Heel nieuwe schotels, "Notalgie" geheten, verschenen destijds op de Zuid-atlantische trajecten, waarbij specialiteitjes horen, die ik in geen andere jet mocht proeven : "tripes tessinoises" en "pied de porc à l'orge".

Ook al vliegend blijft de Zwitser ... Zwitser en waard of gastheer van eigen druiven, de produktie van eigen akkers en valleien.

Twee grote boemans kwellen elke "lucht-catering" : de "overcatering" of de resterende spijzen en het tegendeel, wanneer in tropische centra geen verse voorraad kan worden opgedaan.

Het eerste probleem komt voor bij "no-show" : de ingeschreven passagiers dagen niet op. Al het extra is puur verlies, want de hygiënische gestrengheid schrijft de vernietiging voor van alle terugmeegebrachte spijzen !

Tot een fabriek in Cork, Ierland, gesteriliseerde waar bracht, verpakt in aluminium met waarborg : 1 jaar. Dergelijke reserve-menu's vermijden verspilling, drukken de kosten, wellicht ook ... je vliegticket.

.../...

Mijn jongste vlucht, die me via Athene en Bombay van Zürich naar Bangkok bracht, vergastte me - ik copieer mijn agenda - op Champagne Munn, een ijsmeloentje en gedroogde sneetjes vlees van Grisons. Bij mijn Bergère de Béatrice-filet kwam een rode Valais. De hapjes leken even mals als mijn kroketjes krokant in tomate florentine. Sauté de veau au curry en de Pilaw-rijst completeerden ...

... Hier moest ik even mijn benen reppen. Daarvoor stoor ik geen buur : sinds jaren jet verkies ik een "leg" boven een window-seat. Met intercontinentale jets zie je buiten toch maar wolken of diep, terwijl je naast de gang het verzekerde panorama krijgt van de benen van ... je hostess.

In het toilet bleek iemand zijn uitgebreid (boven)gebit vergeten. Ik overhandigde het discreet aan de steward. Die er even discreet alle fauteuils mee heeft afgedaan : "of monsieur of madame soms ..." Niemand bleek de eigenaar ...

Nadien kwam de kaas, gevarieerder dan op TEE. Dan de baba au rhum op een dessert fondant, dikker onder het digestief dan ik het ooit beleefde. Alleen het aroma reeds leek me ambrozijn. Toen volgde de film, die 'k vlug vergat, want onmiddellijk daarna was het ontbijttijd : fruitcocktail met diverse broodjes, wéér kaas maar wéér andere, boter, jams en thee en koffie en chocola.

'k Was tevreden op Siamese tarmac te landen in het ascetische vooruitzicht van een poos rijstdieet in volle jungle. Na één week vasten stond ik klaar voor terug. Vol appetijt en goede wil, goedgemutst bij Voltaires boutade, die ik nooit vergat : "Engeland heeft 42 godsdiensten en maar 2 sausen".

Zürich en Brussel ook, maar andersom.

Ik herbegon mijn hoog-niet-droog-euforie met hupse compagne : Veuve Clicquot.

Bernard Henry.

Wij waren er bij

7.

Château Saint-Pierre-Sevaistre

02.02.79

Saint-Julien Haut Médoc

Het is voor een verslaggever geen gemakkelijke taak te rapporteren over een degustatieavond als de uitgedrukte meningen over de wijnen tamelijk uiteenlopend zijn en soms met zekere passie worden uitgesproken. De rapporteur proeft mee en vormt voor zichzelf dus eveneens een persoonlijk, subjectief oordeel. Hiervan totaal afstand nemen en in alle objectiviteit samenvatten wat in een open debat naar voren wordt gebracht is zijn taak.

Welnu, de proefavond die op 2 februari 1979 belegd werd door de Commanderie Brussel van de Vlaamse Wijngilde met 7 wijnjaren van het Château Saint Pierre is een succes geworden. Hierin mochten de aanwezige wijnheer, onze landgenoot Paul Casteleyn en zijn zoon Thiery met echtgenote Marie-Anne, ruimschoots en terecht delen. Aan de hand van mooie dia's hing hij een boeiend beeld op van het wijnhuis - met uitzicht op de Gironde zoals het in de Médoc hoort voor elk kasteel dat zich respecteert - van de wijnkokers met hun arme keienbodem, de zorgen besteed aan de wijnstokken van het enten op de weersbestendige moederplant af, het snoeien, het aanaarden, het pletten van de druiven en het ontristen, het gisten, het aftappen van de "vin de goutte", het persen en de "vin de presse"; waarna al de stadia van het bewaren en rijpen in de vaten, het overtappen, het bottelen. Kortom in een notedop de inzet en de rol van natuur en mens om ons uiteindelijk mooie flessen te kunnen voorzetten.

Ter herinnering enkele cijfers : wijndomein ca. 20 ha, opbrengst beneden 40 hl/ha, + 60% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 15% Merlot en 5% Petit Verdon; bij een uitzonderlijk slecht jaar wordt de wijn gedeclasseerd en gebotteld onder een andere, eigen naam, dit is eveneens het geval met wijn uit te jonge planten (3 tot 4 jaar), gebeurlijke productie boven de wettelijk toegestane hoeveelheid gaat naar de alcohol-distilleerderij.

Oordeel van de wijnheer over de laatste twee jaren :

1977 : nadelige vorst in maart bij de bloeitijd; kleine oogst, middelmatig goed jaar.

1978 : slecht weder in juni, te droog tot het einde van de groeiperiode, als bij wonder regen de eerste dagen van september, vervolgens echt zomerweder tot in december; kleine oogst doch heel grote wijn rijk aan kleur en tannine met een hoog alcoholgehalte dat in Médoc normaal 11°5 tot 12° haalt doch dit jaar in Saint Julien 13° en meer bereikte; evenwicht tussen looizuur en alcohol zijn kenmerkend voor dit uitstekend jaar.

.../...

In de volgorde van de degustatie :

- 1972 : openingswijn uit een "klein" jaar met veel regen doch zon gedurende de laatste drie weken voor de oogst, wat veel goed maakte. Helder licht-rood, zwak aroma, weinig body, korte en iets zure afdronk. Zwakke wijn.
- 1975 : donder fonkelend rood, rijk aan glycéérine, discreet doch vleiend-fruitig boeket, vinositeit met grote allure, nog een zekere hardheid en tannine-reserve voor verzekerde bewaring, lange afdronk die de mooie evenwichtigheid van deze klassewijn bevestigt. Een topprestatie van Saint Pierre.
- 1976 : nog iets dieper van kleur dan de voorgaande. Alhoewel nog geen 6 maanden gebotteld vertoont deze wijn geen verschijnselen van flessenziekte en heeft hij ook niet geleden onder het vervoer. Rijk aroma-palet dat zich spontaan ontvouwt met veel beloften voor het boeket dat zich in de komende jaren zal ontwikkelen. Nobeles tannine met wellicht minder toekomstbeloften dan de 1975. Vertoont de typerende kenmerken van de Saint Julien-wijnen, namelijk glycéérine, ronde malsheid, evenwichtig waarbij een uitdrukking als "zachte stroefheid" zich opdringt en niet paradoxaal klinkt.
- 1974 : lichtpaarse randen aan de dieprode spiegel, een geprononceerde moeilijk te bepalen geur van fruit, hout of zwavel ? Komt wat magerder over dan de voorgaande en zeker dan de 1975. Kortere afdronk. Of hij nog lange bewaarmogelijkheden heeft lijkt twijfelachtig.
- 1971 : geeft al dadelijk de indruk dat men te doen heeft men een typische Saint Julien die tot volle ontplooiing is gekomen en wellicht zijn hoogtepunt benadert, kleurevolutie tot licht-bruin, geur als de voorgaande, zacht, mals en vol, harmonieus, zeer bevredigende afdronk.
- 1967 : heeft de kleurevolutie van de 1971 niet meegemaakt al is hij 4 jaar ouder. Geeft nochtans de indruk dat hij niet zo heel lang meer zal meegaan. De zuurte is wat te geprononceerd, zeker in de nadronk. Deze wijn zou meer tot zijn recht komen moest hij ontlucht en gedecanteerd opgediend worden.
- 1970 : dieprood met lichtpaarse spelingen, rijk-gevarieerd en vleiend boeket, fluweelzacht en toch krachtig, ontvouwt zich in de mond tot een weelde van smaakgeneugten. In vergelijking met de 1975 heeft hij wat minder toekomstbeloften. Gedecanteerd wegens zware neerslag in de fles zou zijn koninklijk karakter nog sterker tot uiting komen.

+ + + + + + + + + + + + + + + +

Na het degusteren van deze Haut-Médocwijnen, waaronder een paar van hoge klasse, dringt de bedenking zich op : moest het klas-sement van 1855 nu overgedaan worden zou Château Saint Pierre beslist een betere plaats toebedeeld worden dan deze van 4de Grand Cru Classé, al is dit reeds een zeer hoge onderscheiding. Sedert 1855 hebben de kasteelheren zoniet wonderen verricht dan toch zich met succes ingezet om de kwaliteit van hun wijn steeds maar te verbeteren. Wij hopen dat de beloftevolle 1978 dit zal bevestigen.

+ + + + + + + + + + + + + + + +

Lanessan avond02.03.79

Reeds in mei '78 geraakten enkele pelgrims van de commanderij Brussel op hun tocht door de Médocstreek verliefd op Château Lanessan.

Op die memorabele vrijdag van 5 mei '78 werd door de charmante eigenaar Bouteiller de uitnodiging aanvaard om een proefavond in Brussel te verzorgen. Dit was de aanloop tot een Lanessan-avond op 2 maart '79.

De zoon Bouteiller opende de avond met een korte situering van Château Lanessan, gelegen te Cussac (Médoc), op een eigendom van 435 ha waarvan 45 ha voor wijnbouw. Voor 70 à 75 % wordt Cabernet Sauvignon, 25 à 20 % Merlot en 5 % diversen o.a. Cabernet Franc, Petit Verdot en Malbec, aangeplant. Waar normaal de grootste aandacht van de proevende gilde getrokken wordt op de ligging, oriëntatie, bodemgesteldenis en de verschillende druivensoorten, wou de heer Bouteiller vooral de invloed van de wijnbouwer in de wijnbereiding beklemtonen waardoor, volgens de spreker, de wijn gepersonaliseerd wordt. Onder andere zal hij zijn samenstelling moeten bepalen : meer Cabernet Sauvignon betekent meer tannine en minder kleur terwijl meer Merlot de wijn fruitiger maakt. De heer Bouteiller begint een week na het officieel begin van de druivenpluk met zijn vendange. Daardoor hoopt hij de kwaliteit gunstig te beïnvloeden op gevaar af door de regen "alles" te verliezen. "Mon père ne joue pas aux cartes, mais chaque année sa propriété" uitspraak van de heer Bouteiller jr.

Om een lijn te houden in de proefavond had de heer Bouteiller aangeraden de wijnen per twee te serveren. De avond werd geopend met een '73 en '74. Volgens de eigenaar was het een tweeling door hun tegenstellingen. Hij verklapte dat het twee overvloedsjaren waren voor de Médoc maar dat in '73 de Merlot en voor de '74 de Cabernet Sauvignon de bovenhand had. Vandaar dat de '73 reeds aangenaam was om te drinken maar dat de '74 met nog een 5-tal jaren kelder groter zal worden.

Op een vrolijke noot van onze commentator werden de volgende 2 wijnen geserveerd, nl. '76 en '70. Deze twee wijnen uit twee grote jaren staan dicht bij elkaar, '76 heeft nog zijn volledige evolutie te ondergaan maar belooft een prachtige wijn te worden. Het is niet voor niets dat het de enige Médoc-wijn is die een gouden medaille kreeg.

In de '70 was het fruitige en de tannine verdwenen om plaats te maken voor het krachtig en complex boeket van de echte Médoc.

.../...

Finaal werd een '67 en '59-er geserveerd.
 '67 een zéér grote wijn : nog zeer donker en lichtjes getuilleerd,
 veel alcohol en een fijn fluweel en delikaat boeket, klimt naar
 zijn hoogtepunt. Samengevat een complete wijn.
 '59 eveneens een prachtige wijn zeer gekorseerd met het tikkeltje
 verbrande nasmaak. Moet gedronken worden, ... Mr. Bouteiller ver-
 gaat niet hij moet gedronken worden !!

Château Lanessan is niet in de officiële klassering van
 1855 opgenomen. Indien het verhaal van Mr. Bouteiller klopt, zou
 het niet geklasseerd zijn aan overgrootvader te wijten zijn, die
 wegens al de drukke bezigheden vergeten was zijn wijn aan de klas-
 seringskommissie over te maken.

In 1932 werd het een cru bourgeois supérieur. Maar met de heer
 Bouteiller jr. waren we het wel eens : het is een grand cru classé
 hors classe.

=====

Mr. en Mevr. D'Haeyer-De Staercke.

CHATEAU LANESSAN
 MÉDOC



1967

DELBOS-BOUTEILLER

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTROLÉE

J. BOUTEILLER, PROPRIÉTAIRE A CUSSAC (GIRONDE)

IMPRIMÉ EN FRANCE

BERTHON - LIBOURNE

Op onze vorige prijsvraag kregen wij vier antwoorden : Roger Robijns, Fons Thielemans, Bob Paternoster en Pol Callens. Alle vier in de roos. Proficiat !

Wat betekenen de initialen V.D.L. en V.D.N. ? Wat onderscheidt deze zoete wijnen ? Voor beide wijnsoorten bestaan er in Frankrijk een reeks van wettelijke voorschriften. Hier de voornaamste :

V.D.L. = vin de liqueur.

Men wegt 15% alcohol bij de mout (mutage) vóór het gistingsproces. Het grootste deel van de suiker blijft aldus in de wijn bewaard (min. 178 gr/l). Het etiket van deze wijn moet de alcoholgraad vermelden (minder dan 23°).

Bv. Côtes d'Agly, Frontignan, e.a.

V.D.N. = vin doux naturel.

Men voegt 10% alcohol bij tijdens het gistingsproces. Een deel suiker van de druif zet zich om in alcohol (min. 125 gr/l). De vermelding van de alcoholgraad is voor deze wijn niet verplichtend (min. 15°).

Bv. Banyuls, Maury, Beaume-de-Venise, e.a.

Beide wijnen mogen niet verward worden met de grote natuurlijke-likoreuze Franse en Duitse wijnen, als Sauternes, Quarts-de-Chaume, Vouvray, e.a.

Op de proefavond van 2 februari 1979 werden de volgende twee winnaars van de goede fles aangeduid door het lot : Pol Callens en Bob Paternoster.

=====

Onze nieuwe prijsvraag waarvoor antwoorden rechtstreeks aan Edgard, a.u.b. voor 15 april :

"De naam van de wijnstok waaruit Beaujolais wordt gemaakt is ook de naam van een dorp gelegen in een ander wijngebied. De wijn gewonnen op het grondgebied van dit dorp mag een erkende gemeentelijke benaming dragen die niet deze is van de wijnstok.

- 1) Welk is de naam van de wijnstok ?
- 2) Welk is de bedoelde gemeentelijke benaming ?
- 3) In welk wijngebied vindt men deze benaming ?

=====

Onze wijnmeester, dokter Seghers (Sus), heeft in één van zijn goede buien beloofd, een extra fles uit te loten onder de inzenders van de juiste oplossing van het kruiswoordraadsel op de hierna volgende bladzijde.

Oplossingen worden verwacht op het adres van onze hoofdredakteur :

Dhr. E. Wauters
Pleinlaan 66

1970 WEZEMBEEK - OPPEM

Waag je kans, het loont de moeite !!

Een meisje en een
glaasje wijn
genezen alle nood,
en wie niet drinkt
en wie niet kust
die is zo goed als dood.

(gelezen op het menu van
het eerste Kapittelbanket
van de Commanderij Brugge)

Met instemming van het vaktijdschrift voor hotel, restaurant en grootkeukenbedrijf "GASTRO 2000" drukken wij hierna een artikel van Dr. Ir. Oenoloog E. Peynaud over, dat niet alleen over Médoc handelt maar tevens, op een bevattelijke manier, enkele oenologische begrippen omschrijft. Wij denken dat onze Commanderij-leden hiervoor belangstelling zullen opbrengen.

De Geheimen van de Médoc

- DE EERSTE VRAAG DIE BIJ IEDEREEN RIJST, IS TE WETEN UIT WELKE DRUIVENSOORTEN DE MEDOCWIJNEN VOORTKOMEN.

Het is vooreerst belangrijk te weten, dat in tegenstelling met sommige praktijken, die aangewend worden in bepaalde wijnstreken, de Bordeauxwijnen, en de Médocwijnen in het bijzonder, niet voortkomen uit één enkel druivenras.

Deze keuze heeft een rede, namelijk dat over het algemeen een wijn die uit één enkel druivenras voortkomt niet voldoende evenwichtig is. Het is dus om aan die moeilijkheid te ontkomen dat men in de Médoc verscheidene druivenrassen heeft aangewend: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot en Petit Verdot.

- WELKE ZIJN DE ELEMENTEN DIE HET TOELATEN EEN CABERNET VAN EEN MERLOT TE ONDERSCHIEDEN ?

Het gaat om druivenrassen die wijnen geven met een levensduur die lichtjes verschillend is. Zo is het dat, in tegenstelling met de Merlot die een wijn produceert met snelle ontwikkeling en die dus vroeg kan gedronken worden, de Cabernet Sauvignon daarentegen een wijn geeft met een langdurend rijpingsproces. Het vermengen van de twee, in bepaalde omstandigheden, geeft een uitzonderlijk resultaat. Het bewijs is er dat in de wijnen van de Médoc appellatie, en die bestemd zijn om vroeg gedronken te worden, de Merlot in een verhouding van 50% aanwezig is. Men maakt op die manier een wijn die kan gedronken worden op kortere termijn.

Wanneer het om wijnen gaat met een langere levensduur, laat men de Cabernet Sauvignon een hoofdrol spelen. Ongeveer 75% voor de premiers crus en de seconds crus met gemeentelijke appellatie. Dit quota is nochtans niet systematisch aangezien in sommige crus 30 tot 40% voldoende is.

Hetzelfde geldt voor de Cabernet Franc, een beetje minder getypeerd dan de voorgaande, maar elegant en fijn. Hij beschikt daarenboven nog over het voordeel goed oud te worden en geladen te zijn met aromatische kenmerken die zijn persoonlijkheid uitmaken. We mogen, in laatste instantie, de Petit Verdot niet vergeten te vermelden.

- U GEEFT, IN DIE UITEENZETTING, WEINIG PLAATS AAN DE MALBEC, DIE VOOR ZOVER MEN WEET, ALTHANS TOCH IS WEERHOUDEN DOOR DE I N A O. WAAROM ?

Zonder deze druivensoort te willen discrimineren mogen we toch zeggen dat haar alcoholgehalte zeer zwak is, haar zuurtegraad sterk en dat ze soms een tekort heeft aan looizuur. Daarbij komt nog het feit dat ze relatief vroeg rijp is. Voor al deze redenen is de kultuur van deze druivensoort in onbruik geraakt.

- DE MERLOT IS OOK EEN DRUIVENSOORT MET EEN VROEGE RIJPHEID ?

Dit is juist en het heeft een praktisch voordeel. Hij is minder vroegtijdig dan de Malbec.

Inderdaad, ik heb zojuist uitgelegd dat, in tegenstelling met de Merlot en met de Cabernet Franc, de Cabernet Sauvignon nogal laat-tijdig rijp is. Men haalt profijt uit die verschillen door de oogst te beginnen met de Merlot, daarna verder te zetten met de Cabernet Franc en hem te eindigen met de Cabernet Sauvignon.

- WAAR KOMEN DIE DRUIVENSOORTEN VANDAAN ?

Men denkt dat het inlandse druivensoorten zijn die het produkt zouden geweest zijn van verscheidene selecties ondernomen door de eeuwen heen. Het staat vast dat die druivensoorten bijzonder aangepast zijn aan de vochtigheid van ons klimaat. De Cabernet Sauvignon bijvoorbeeld biedt zeer goed weerstand aan rotting in vochtige jaren.

Er waren druivenrassen nodig die niet te vroeg rijp waren wegens de lentevorst en de zomerregens. De geleidelijke vooruitgang naar de rijpheid moest ook samenvallen met het bordelees naseizoen dat buitengewoon zacht en zonnig is.

Dit is het bordelees mirakel, in die zin dat geen enkele andere Franse wijnstreek dit geluk heeft. Noch het zuiden, noch de streek van Bourgogne blijven van de onweerregens van de maanden september en oktober gespaard. Wat men ook weet is dat de Cabernet Sauvignon reeds bestond in de XVIIe eeuw onder dezelfde naam. Vroeger noemde men hem Carmenère. Deze soort zou recenter zijn dan de Merlot.

Men is er ook zeker van dat in de 19de eeuw een belangrijker aantal druivenrassen bestonden dan nu, waar vandaag de dag alleen nog de geselecteerde overblijven.

- CREEERT MEN NU NOG DRUIVENRASSEN ?

Men verbetert nog altijd de druivenrassen, vertrekkend van de geselecteerde rassen. Zo kan men Cabernets Sauvignons bekomen die aromatischer zijn, Cabernets Francs die kleurrijker zijn en Merlots met een meer laattijdige rijping, Verdots met een meer vroegtijdige rijping.

Dit alles is mogelijk en evolueert langzaam.

Maar ik denk niet dat het nodig is een nieuwe druivenras uit te kienen voor onze rode wijnen. Voor de witte wijnen zou het probleem anders liggen.

- DENKT U DAT DE MEDOC ZIJN HOOGTEPUNT BEREIKT HEEFT ?

U weet, op het gebied van wijn en oenologie is het onderzoek noodzakelijk in die zin dat men nooit weet wat voor belangrijks kan ontstaan. Voor het ogenblik komt het me voor dat er een evenwicht is ontstaan voor een getypeerde wijn die aan de huidige smaak voldoet.

- WAT BETREFT DE OOGST. VOOR DE WIJNBOEREN IS HET IEDER JAAR EEN GROOT DILEMMA WANNEER ZE DIE MOETEN BEGINNEN. WELKE ZIJN DE CRITERIA DIE EEN GOEDE KEUZE KUNNEN DETERMINEREN ?

Het is noodzakelijk eerst te zeggen dat de rijpheid het essentiële element is om de kwaliteit te bepalen. De factor-weer-metereologie is dus, in die zin, het voornaamste element dat het lot van de druiven zal bepalen. Daardoor komt het dat de grote jaartallen, waarover we het verder zullen hebben, altijd voortkomen uit goede rijpe druiven.

Algemeen gesproken laten de dagelijkse controles op de druiven toe op voorhand te bepalen wanneer de oogst zal moeten geschieden. Theoretisch telt men 110 à 115 dagen vanaf de bloeitijd, 45 à 50 dagen vanaf het rijpen. De kwaliteit van het weer regelt de laatste ogenblikken van het rijpingsproces.

- KAN MEN OP HET OGENBLIK VAN DE OOGST VASTSTELLEN OF MEN TE MAKEN ZAL HEBBEN MET EEN GOED OF MET EEN MIDDELMATIG JAAR ?

Weet u, het is altijd moeilijk vooraf te bepalen of het ene jaar op het andere zal gelijken. Inderdaad, bepaalde wijnen die minder beloven hebben zich mooi ontwikkeld, van anderen verwacht men veel maar zij ontwikkelden zich minder goed.

Men kan nochtans stellen dat, indien de druif tijdens haar rijpingsproces voldoende warmte heeft gehad, zij een maximum hoeveelheid aan suiker, aan looizuur, aan kleurstoffen ontwikkelt om haar teveel aan zuur te verbranden. Dan zijn de voorwaarden voor een goed jaar zeker aanwezig.

- WELKE ZIJN DE IDEALE KLIMATOLOGISCHE VOORWAARDEN OM EEN GROOT JAAR TE HEBBEN ?

Men kan zeggen dat in theorie alle voorwaarden aanwezig zijn met een zachte lente, zonder te veel stortregens, de maanden juni en juli met enkele verspreide regens en een warme en droge augustus en septembermaand. De vochtigheid vooral, tijdens de laatste maanden is fel te vrezen. Een koude maar droge zomer tijdens de rijpingsperiode kan een wijn van een goed niveau doen bekomen. Tenslotte is het nodig, opdat de druif goed rijpt, dat de wortels van een voldoende hoeveelheid frisheid genieten; maar er mag niet te veel water zijn, want dit zou een abnormale ontwikkeling van de ranken en van de bladeren teweeg brengen ten nadele van de vrucht die aldus van suiker wordt beroofd.

.../...

- WAT IS EEN VINIFICATIE ?

De vinificatie is het geheel van beredeneerde procedé's die in het werk gesteld worden om van de druif en van haar sap wijn te maken.

In die bewerking speelt de mens een primordiale rol. Inderdaad, hij is het die de wijn echt doet evolueren volgens zijn smaak, en hem reeds in handen heeft door de datum van de oogst te bepalen, en tijdens zijn transformatie in de kuipen die hij nauwkeurig controleert. De rode wijn is niets anders dan een soort druiveninfusie waarin de huid van de druiven geladen is met looizuur en anthocyanes, met smaak en met kleur. Zo komt het dat men witte wijn kan maken met rode druiven. De champagne is in dat opzicht een goed voorbeeld.

- KAN U ONS IN ENKELE WOORDEN UITLEGGEN WELKE DE VERSCHILLENDE HANDELINGEN ZIJN DIE DE VINIFICATIE UITMAKEN ?

We hebben op de eerste plaats het afristen van de druiven dat als eerste doel heeft het bitter worden van de wijn te vermijden door het verwijderen van de rist. Daarna volgt het pletten die erin bestaat de druiven te doen openspringen zonder ze te verbrijzelen. Het gisten heeft plaats in houten, cementen of roestvrij-stalen kuipen, daar het verschijnsel van de transformatie onveranderd blijft welke ook de natuur van het vat is.

- U HECHT DUS GEEN BELANG AAN HET FEIT DAT DE KUIP BIJ VOORKEUR IN HOUT ZOU ZIJN ?

Helemaal niet, alhoewel dat een kuip in roestvrij staal op alle punten superieur is, door de natuur zelf van het metaal, onroestbaar en een zeer goede warmtegeleider.

De gisting geschiedt dus in een gesloten kuip en zonder dat het nodig is andere gistingsmethodes toe te passen, zoals het gebruikelijk is in sommige streken waar aan industriële wijnvervaardiging wordt gedaan. Door een gedoseerde zwavel-anhydride beschermt men alleen de fermenten voor ziekte. Gedurende de gisting, die voortdurend onder controle staat, past men drie of vier remontages toe die het vocht van onderaan naar boven doet komen? De temperatuur is nauwkeurig onder de 30° gehouden. Het aftappen gebeurt tussen 8 en 20 dagen na het begin van het gistingsprocedé. De duur van de cuvaison is afhankelijk van de kwaliteit van de druiven, van hun rijpheidsgraad, van het wijntype dat men wil bekomen. De wijnen met lange bewaringstijd moeten langer macereren. Het aftappen gebeurt met een kraan die op de onderkant van de kuip is geplaatst en die van een netje is voorzien om de vaste elementen (pitten, velletjes) tegen te houden. Zo bekomt men een klare wijn die de "vin de goutte" (druppelwijn) geheten wordt. Hierna perst men de marc (vaste delen van de druif) waaruit men de "vin de presse" bekomt. De laatste transformatie die de wijn moet ondergaan is de malolactische gisting waardoor hij versoepelt en verfijnt.

.../...

Er zijn geen goede rode wijnen zonder die spontane gisting, waarvan de evolutie soms traag verloopt. De herfst-koude kan die gisting soms in het gedrang brengen. Men heeft dus de gewoonte genomen de vinificatiezaal te verwarmen totdat de natuurlijke ontzuring volledig is.

Wanneer dit gebeurd is begint men het bij mekaar aanpassen, in bepaalde hoeveelheden, van verscheidene loten en perswijnen teneinde de beste smaakqualiteiten te bekomen en het beste evenwicht in het looizuur; rekening houdend vooral met het feit dat die wijnen uit wijngaarden met verschillende kwaliteit stammen.

- WE ZIJN NU DUS GEKOMEN AAN HET STADIUM WAAR DE WIJN IN OKSHOOFDEN (barriques) WORDT GEBRACHT ?

Juist.

Het okshoofd (barriek) is de ideale verblijfplaats voor de Médoc-wijn. Het heeft een zeer handige vorm en laat door haar vorm een perfect contact van de wijn met het hout toe, wat vrij gunstig is voor de smaak. De barriek wordt eerst georiënteerd met de bom bovenaan om toe te laten dat het koolgas, dat nog in de wijn aanwezig is, ontsnapt. De barriek zal in die houding blijven tot de volgende lente.

Dan past men de soutirage (overhevelen) toe dat als doel heeft het bezinksel van de wijn te scheiden.

Men vergiet de wijn van de ene barriek naar een andere en men verlucht hem. Daarna legt men de barriek schuin op zodat de bom die hermetisch gesloten is, opzij komt te liggen.

De wijn zal op die manier bewaard blijven en dit gedurende 18 maanden tot 2 jaar onderbroken door soutirages alle 3 of 4 maanden.

Er wordt telkens een kleine dosis zwavelanhydride toegevoegd.

- GAAT HET HIER OM EEN ASEPTISATIEMIDDEL ?

In werkelijkheid komt het erop neer de aanwezige fermenten in toom te houden met een wiek die met zwavel is ingewreven. Men laat ze in de barriek neerdalen met een haak. Aangestoken geeft ze zwavelgasdampen aan de fermenten in kwestie.

Tijdens de tweede winter begint men met het klaren van de wijn of aan de collage met geklopte eiwitten. De hoeveelheid verschilt naargelang de natuur van de cru, zijn rijkdom aan looizuur en zijn kleur. Men roert in de vloeistof met een soort klopper. Nadat men het geheel ongeveer een maand heeft laten rusten hevelt men de wijn opnieuw over en men bekomt een klare, fijne wijn die men zal kunnen bottelen na enkele maanden. Een te lang verblijf in het okshoofd zou kunnen schaden aan de wijn, die zijn kwaliteit zou verliezen. Op het gepaste ogenblik bottelen conditioneert, voor een groot deel, de kwaliteit van de wijn.

.../...

- DIE VERANTWOORDELIJKHEID KOMT DUS TOE AAN DE MENS ?

Helemaal. Men moet wel begrijpen dat de wijn zich ook niet ontwikkelt wanneer hij te vroeg wordt gebotteld. Hij blijft steken. Het is het geval met sommige wijnen van 70 die men misschien 5 maanden langer in barriek had moeten houden.

- WELKE IS VOLGENS U DE BESTE PERIODE OM WIJN TE BOTTELEN ?

Ik moet u eerst en vooral zeggen dat men absoluut de periode vanaf de maand januari tot maart moet vermijden. Alleen de tijdstippen gelegen tussen april en juli of in mindere mate tussen november en december schijnen werkelijk passend.

- HOE REAGEERT DE WIJN EENMAAL DAT HIJ GEBOTTELD IS ?

De eerste dagen gebeurt er een soort in evenwicht komen tussen de kurk en de wijn. De druk van 1,5 kg na het stoppen van de fles zal vlug verminderen. De kurk verzekert dan een perfecte ondoorlaatbaarheid. Zij zwelt en absorbeert niet de wijn maar wel een vocht zonder kleur. Trouwens indien u op de kurk duwt zult u bemerken dat er een wit vocht ontsnapt. Dit bewijst dat wijn-moleculen de kurk niet doordringen en dat alleen vochtigheid is binnengedrongen tot in het bovenste deel van de kurk.

De "ziekte van de fles" van de eerste maanden is voor een deel te wijten aan de zuurstof die in de hals van de fles samengedrukt wordt. Het ouder worden gebeurt daarna heel langzaam in functie van de temperatuur van bewaring, daar de wijn heel streng van de lucht beschermt blijft.

- WAAROM WORDT EEN FLES LIGGEND BEWAARD ?

Ik heb zojuist gezegd dat de ondoorlaatbaarheid van een fles niet perfect kon zijn wanneer de kurk niet vochtig blijft, vanwaar de noodzaak de fles liggend te bewaren. De kurk doet dan dienst als hydraulische sluiting. Het is de enige reden.

- WELKE MOET DE TEMPERATUUR ZIJN VAN EEN IDEALE KELDER ?

Men moet rekening houden met het feit dat temperaturen van 17° tot 18° de wijn nogal vlug verouderen. Dit gebeurt trager bij 13° tot 14° C.

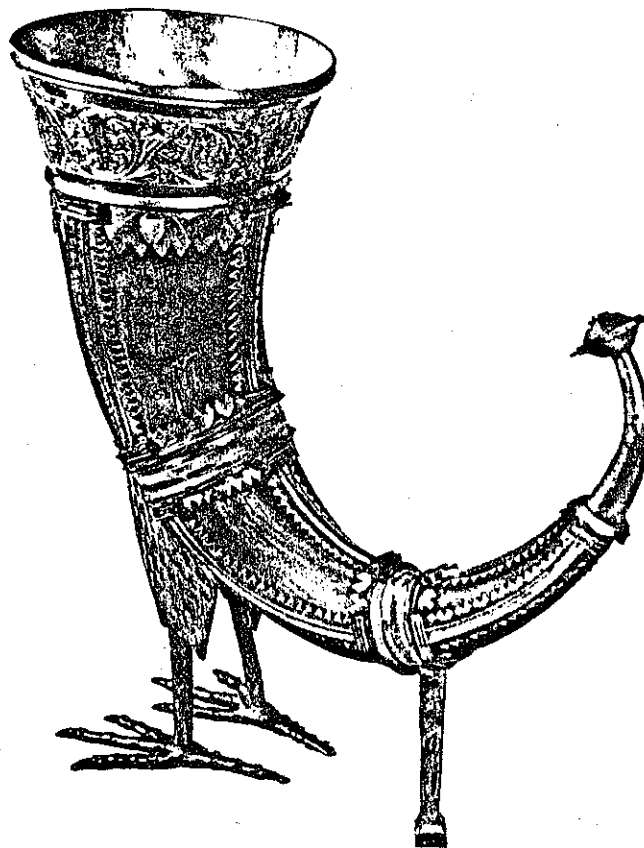
Bepaalde kelders hebben reeds een zeer uitgewerkt climatisatiesysteem. Algemeen kan men zeggen dat de witte wijnen, champagne inbegrepen, er voordeel bij hebben bewaard te worden bij een temperatuur van 12° C. De rode wijnen, waarvan men soms het oudworden versnelt, worden bewaard bij een temperatuur van 17° tot 18° C. Nooit bij een hogere temperatuur.

.../...

- HOE KAN EEN GRAND CRU ALTIJD DE BESTE BLIJVEN, WELKE OOK HET JAAR WEZE ?

Daar is geen enkel mysterie mee gemoeid. Een grôte cru blijft altijd aan zichzelf gelijk. Men kan onomwonden zeggen dat de bodem zijn kwaliteit maakt, de ondergrond en dan later de gisting al die bijzondere elementen rijk aan smaak en looizuur geven die hen van andere crus onderscheiden.

Trouwens, u zal merken dat de grands crus altijd het best geplaatst zijn in de moeilijke jaren, omdat ze meer standvastigheid hebben in hun rijpingskwaliteit dan de andere en omdat hun druiven gemakkelijker de weersomstandigheden trotseren.



**SIEMENS
NIXDORF**

Het is geen alledaagse gebeurtenis dat een schuiftrombone en een rode-kruiswagen (in miniatuur dan !) twee reuzehuwelijkstaarten sieren.

Het was ook geen alledaags huwelijk, dat van Marleen - dochter van onze voorzitter Frans De Bisschop - en van Patrick Dehertoch.

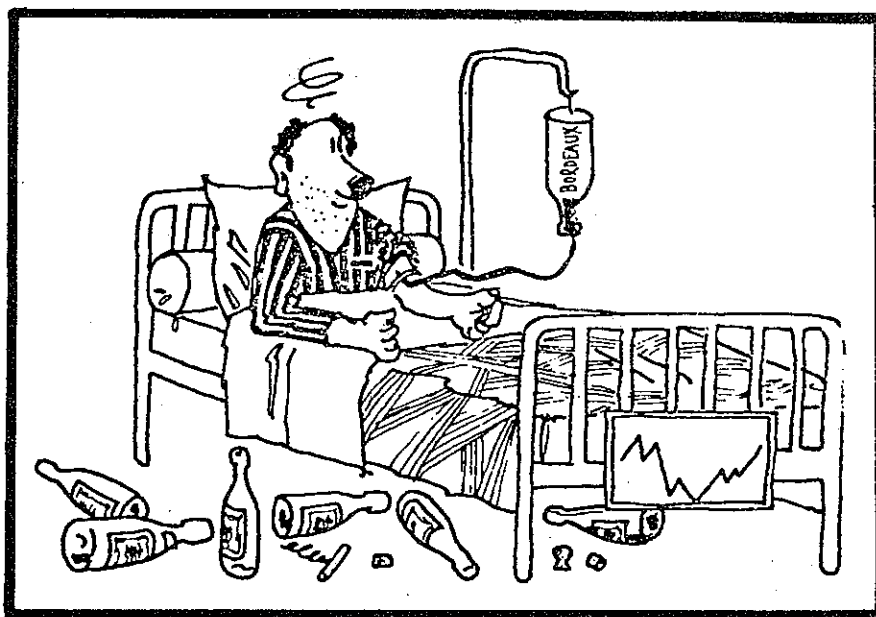
Wanneer men hun huwelijksaankondiging mag geloven is "zij" lief, geduldig, verdraagzaam, teder met natuurlijke aanleg tot koken, kuisen en kussen, en "hij" lang, lenig, sterk, spontaan, zachtmoedig, met kwaliteiten en onopvallend kleine foutjes. Samen hebben zij dus alles om zielsgelukkig te zijn.

"Hij" heeft zijn hart aan "zij" verloren, al zal hij het nog nodig hebben om "met hart en ziel" in zijn trombone te blazen. Want samen met zes broers en zusters vormen zij een blazende kern van de Koninklijke Fanfare Sint-Jozef van Kesterbeek.

Dit korps luisterde, onder leiding van Frans De Ridder, hun huwelijksmis op met Intrede en Hosannah uit de bekende musical Jesus Christ, een Serenade, een Koraal, een Pavane en het Schotse volkslied Amazing Grace.

De familiale blazerskern speelde zelf op het feest en deed de talrijke feestvierders dansen.

Een heuglijke dag voor allen, die 16de februari 1979 !



Werd onze hoofdredacteur, Edgard, zo verzorgd ??

In de Vlaamse Wijn Gilde

Naar aanleiding van het tienjarig bestaan van de Vlaamse Wijn Gilde werd een mooie jubileumbrochure uitgegeven. Elke Commanderie deelde hierin mede hoe het er bij haar toegaat op proefavonden, reizen, enz.

Daar niet al onze leden deze brochure hebben "doorgelezen" denken wij er goed aan te doen de bijdrage over onze eigen Commanderie nogmaals ter lezing te geven.

HOE HET REILT EN ZEILT IN DE COMMANDERIE BRUSSEL.

* * * * *

Laat het ons ronduit zeggen : er wordt met hoge wind gezeild in Brussel, en ook met vaste hand. Dit is niet als grootdoenerij bedoeld, maar de weergave van wat gasten uit andere commanderijen spontaan verklaren als ze hier een degustatieavond meemaken en in de geanimeerde en vriendschappelijke atmosfeer worden opgenomen. De openheid waarmee de commanderijleden hun advies - ook wel hun kritiek - uitbrengen over de wijnen die ze te proeven krijgen, valt op aan alle producenten, kasteelenaars of handelaars, die er vaak bij willen zijn, als hun wijnen beoordeeld worden. Die beoordelingen worden vóór de micro geformuleerd, niet alleen door de wijnmeester, de voorzitter of de conferencier-oenoloog, maar meestal ook door gewone leden, zowel dames als heren, evenals door gasten en genodigden. Ook met een kwinkslag, een dubbelzinnig gezegde of een woordspeling wordt daarbij blijk gegeven van waarachtige wijnkennis en van een gemotiveerde persoonlijke oordeelsvorming. Er valt geen spoor van snobisme of drukdoenerij te bekennen, wel "de meest individuele expressie van de meest individuele emotie", opgedaan bij de degustatie. Ook geen spoor van indoctrinatie en evenmin van vleierij aan het adres van de aanwezige producent. Het volgzzaam napraten van bevoegde oenologen, wijnmeesters en -kenners met ervaring komt bij niemand op. Maar kritiek om de kritiek wordt evenmin beoefend. Hoofdzak blijft voor iedereen, zijn wijnkennis te verstevigen en goede vrienden te maken. Dit laatste lijkt mij van doorslaggevend belang te zijn, vooral voor Vlamingen uit het Brusselse, voor wie de nood aan solidariteit en samenhang groter is dan waar ook.

Overigens, de Commanderie Brussel is, in 1970, uit een kleine vriendenkring geboren aan de westrand van het hoofdstedelijk gebied, als afdeling van de toenmalige Vlaamse Wijnproeversgilde. Tijdens de eerste proefavond, op 30 april 1971, onderstreepte de voorzitter reeds, "dat we delicaat moesten omspringen met het aanwerven van nieuwe leden, om zodoende een echte vriendenkring te bereiken". De onderlinge vriendschap heeft dus, van het begin af aan, centraal gestaan, en is nog steeds primordiaal. Zij zorgt ervoor, dat bij gebeurtenissen kleine spanningen of bij wat gezannik over een minder goed geslaagde activiteit (degustatieavond, reis of banket) steeds goodwill en lach het halen, en dat de dames met evenveel enthousiasme gekust worden bij het volgende weerzien.

De hoofdactiviteit vormen nog steeds de regelmatige degustatieavonden met hun quasi strak organisatie-stramien : een welkomstwoord door de voorzitter met begroeting der gasten, een cause-rie met dia's door de oenoloog over de wijnen of het wijng gebied dat die avond aan bod komt, het degusteren van zes en meer wijnen met een korte bespreking voor de micro na een reeks van drie wijnen, en tussendoor het nutten van een kaasschotel, een forel of oesters naar gelang van de aangeboden wijnen. De besprekingen worden ingeleid door de presentator en vormen, met hun sprankelende humor, het hoogtepunt van de avond. Daarna wordt gezellig "gebaard", d.w.z. gekeuveld bij glas en koffie aan de bar. Er wordt gezorgd voor een verslag van de avond in "Wijn en Wijn" en, sedert verleden jaar, in ons eigen commanderijblad "De Druyvelaer". De wijnkeuze voor de degustatieavonden is zeer gevarieerd, met het accent nochtans op de klas-sieke wijng gebieden van Frankrijk. Gedurende de zeven jaren van haar bestaan organiseerde de commanderij Brussel proefavonden gewijd aan : Bordeaux (15), Bourgogne (7), Beaujolais (5), Elzas (3), Champagne (3), Rhône (3), Loire (1), Italië (4), Duitsland (3), Portugal (1) en Zuid-Afrika (1).

In principe wordt jaarlijks een reis georganiseerd naar een of ander wijng gebied. Uiteraard kunnen niet alle leden daaraan deelnemen, wegens beroepsverplichtingen, familievakantie enz. Elke reis groeide uit tot een onvergetelijke gebeurtenis, waar nog vaak over nagekaart wordt. Reisdooelen waren tot nog toe : St. Emilion, Bourgogne, Elzas, Champagne, Chablis en Beaujolais.

Aan het jaarlijks kapittelbanket wordt steeds veel zorg besteed, met een uitstekende spijs-wijnkaart in een intiem-gezellig kader. Dit jaar wordt het eigen-kapittelbanket (net 7de) naar later verschoven, en wordt het accent gelegd op het feestelijke nationaal banket te Knokke.

In 1973 had onze commanderij de eer het nationaal banket ter gelegenheid van het vijfjarig bestaan van de Vlaamse Wijn-gilde te organiseren, met als eregasten de Ambassadeur van Frankrijk, een afgevaardigde van de Amerikaanse ambassade, minister van Elslande en de Hospitaliers de Pomerol in groot ornaat.

In 1977 waren we te gast bij een van onze leden voor een zon- en wijnovergaten tuinfeest met smakelijk braaievlees-festival.

Een denderende Beaujolais-nouveauavond met het plechtig aansteken van het vat door de gekroonde Beaujolais-meter, omgeven door de bestuursleden, gehuld in de wijnrode mantel van de gilde, een rijkelijk gedekte tafel en meeslepende dansmuziek behoren hier eveneens tot de traditie.

.../...

Opvallend - en tevens verheugend - zijn de talrijker wordende privé kaas- en wijnavonden, waarop sommige leden een kleine kring van meer intieme vrienden uit de commanderij bij zich aan huis uitnodigen. Als daarbij de kliekjesvorming wordt vermeden, kunnen dergelijke bijeenkomsten alleen de algemene doelstelling van de commanderij in het kader van de Vlaamse Wijngilde dienen.

Dat de commanderij Brussel haar bindende taak als schakel in de Wijngilde-ketting - een taak voor alle commanderijen ! - naar best vermogen wil vervullen, is overigens gebleken uit de verzoenende rol die ze, als nog jonge commanderij, destijds heeft gespeeld bij het overbruggen van een aantal meningsverschillen en bij het vastleggen van de werkingsnormen van de éne, nationale Vlaamse Wijngilde. Voor eenmaal lag de wijsheid hier wél in de kan !

Wij in Brussel zullen trouwens steeds een fonkelend glas wijn reiken aan elke vriend uit een andere commanderij die ons met zijn bezoek wil vereren.

=====

* De middagrust van de wijnberg is het gedicht van de zomer.

Ramo Gomez de la Serna.

* Het is wijs om de wijn te beminnen ...

Théodore de la Banville.

=====

Nog over "EUROPESE WIJN"

Een bloemlezing van uitgebrachte beoordelingen.
* * * * *

In het vorige nummer van "De Druyvelaer" vroegen wij uw bijzondere belangstelling voor het omvangrijk en ruim gedocumenteerd wijnboek waaraan onze vriend Jef Dewulf met zoveel zorg en kennis gewerkt heeft, samen met de andere auteurs Brengman, Lamquet en De Saedelaer.

Wij gaven u uitvoerig relaas van wat Minister Van Elslande en Edgard Wauters over het nieuwe Vlaamse Wijnboek zegden bij de presentatie ervan.

De Brusselse Commanderie van de Vlaamse Wijngilde heeft het boek gepatroneerd, zoals onze voorzitter het verklaarde bij deze presentatie.

Het is dan ook meer dan normaal dat wij met belangstelling - en een tikje nieuwsgierigheid - hebben uitgekeken naar de beoordelingen die in de pers zouden komen over Jef's troetelkind.

Normaal is het ook dat wie een werk - zij het een boek, een kunststuk, een architectonische creatie, een film, een luisterspel, een toneelstuk en noem maar op - "op de markt brengt zich kan verwachten zowel aan kritiek als aan lof.

Objektieve benadering is hier geboden zowel vanwege de auteurs van de beoordelingen als vanwege de lezers van deze beoordelingen.

Teneinde deze objectiviteit maximaal te dienen geven wij, ten gerieve van onze commanderijleden en zonder commentaar, enkele uittreksels uit persartikels die wij konden inzien, met opgave van blad en auteur (indien vermeld).

Wij blijven hierbij niet staan bij een paar onnauwkeurigheden die van Jef Dewulf de voorzitter maken van onze Brusselse Commanderie en van onze Vlaamse Wijngilde de uitgeefster van het boek.

DE GAZET VAN ANTWERPEN, T Criel :

"eerste echt Vlaams wijnboek" ... "een wijnboek ... dat inzake degelijkheid en onderlegdheid zeker niet moet onderdoen voor tal van andere, doorgaans duur commerciële buitenlandse wijnboeken" ... "men heeft niet willen toegeven aan een bepaald wijn-snobisme" ... "geen boek met mooie plaatjes van kastelen en een vlotte bespreking van de grote bekende wijnen" ... "een nuchter overzicht van de belangrijkste Europese wijngebieden" ... "Oostenrijkse en Joegoslavische wijntjes zijn er niet bij wat de titel wel wat geweld aan doet."

HET VOLK :

"Vlaams boek over Europese wijn" ... "de wijnliefhebber kan inzicht krijgen in het Europees wijnlabyrint" ... "de leestekst, waarin de synthese per wijng gebied voorkomt, wordt ondersteund door een belangrijke hoeveelheid gegevens."

.../...

SPECTATOR :

"Meer inventaris dan visie" ... "wijnboeken moeten een gezond evenwicht bewaren binnen deze dubbele tweevoudigheid : mens en bodem samen met persoonlijker en objectiever appreciaties worden nog het best op een integrerende manier behandeld. Het thans voorliggende boek benadert dit ideaal niet" ... "het overbeklemt de dorre zogenaamde objectieve bodemgegevens" ... "de mensgebonden kwaliteitsfactoren worden niet of nauwelijks vermeld" ... "men kan in het boek veel cijfermateriaal bijeen vinden" ... "men kan stellen ... dat deze informatie voor de gemiddelde consument ... tot op heden niet op een authentieke Vlaamse wijze was geschied" ... "een partiële geografische benadering van wijn, waar de verbruiker nauwelijks iets aan heeft maar het is wellicht nuttig illustratiemateriaal bij een leergang wijnkennis."

WIJN EN WIJN, W.B. :

"de verstandelijke benadering primeert de gevoelsbenadering" ... "een oorspronkelijk Nederlandstalig boek ... als dusdanig een unieke uitgave in Vlaanderen" ... "aankondiging van een komplementair boek waarin alles uit de doeken zal worden gedaan wat een wijnkenner wenst te weten over vinificatieproces ..."

TRENDS, Pieter van Doveren :

"een bijzonder boek dat op een duidelijke manier de Europese wijn demystificeert" ... "de wijnproblematiek op een meer wetenschappelijk gefundeerde wijze benaderen" ... "hoofdzakelijk geografisch ... men verwacht het tweede deel dat de wijn scheikundig en technologisch gaat bekijken."

DE STANDAARD :

"ongewoon wijnboek ... doorboort nevelen van de mystiek" ... "... bodem, wijnstok en klimaat ... zijn inderdaad de kwaliteitsfactoren die de wijnliefhebber moet kennen" ... "de benadering van het hele wijnprobleem is meer technisch dan beschrijvend gebeurd en daardoor sterk afwijkend van de klassieke wijnboeken" ... "een zeer schaarse informatie over Italië ... in een tijd dat elk jaar dertig miljoen toeristen ... daar graag kennis maken met de plaatselijke wijnen" ... "een streng opgevatte inlichtingsbron over de Franse en Duitse wijnen die voor de Vlaamse liefhebber het gemakkelijkst zijn te bereiken."

GASTRO 2000, Marc Corrijn :

"De auteurs volgden een nieuwe onpartijdige koers" ... "het causaal verband leggen tussen smaak- en natuurelementen" ... "de auteurs zijn hierin zekers gelsaagd."

Geheim der Wijnen ontdekt

Wij hebben de herdruk op de kop getikt van een "precieus boecksken" uit de 18de eeuw waarvan de titelbladzijde reeds tot nadenken stemt en heel wat taal- en wijnkundige vraagtekens oproept. De oorspronkelijke tekst en schrijfwijze geven wij ter overweging, studie en naspeuring, met de hoop dat er zich onder de lezers taalkenners bevinden die ons de verduidelijking zullen bezorgen van woorden die niet meer tot onze gangbare taal behoren.

GEHEYM DER WYNEN ONTDEKT

of

Kunst om alle Blaauwe, Rosse, Lange, Verwaayde en andere onzuyvere Wynen, binnen korten tyd, zonder mangel schoon te maaken.

Als mede

Een volkome Onderechting om Eau des Carmes, Aqua Vitae, Pest- en Wind-Water, en veele andere soorten van beste Wateren te distileeren.

Zynde al 't gene hier an den Leezer mede gedeeld wordt, door eyge Ondervinding goed bevonden, en nooyt in 't licht gegeven.

Gedrukt voor den AUTHEUR.

In 's Gravenhaag

by Reynier van KESSEL, ordinaris Stads en kleyn Zegel Drukker, op de Princegragt. 1730.

Uit dit titelblad en uit de inhoud van het boekje noteren wij lukraak woorden, uitdrukkingen en zinswendingen die voor ons onduidelijk, of zelfs onverstaanbaar zijn.

Zonder enige pretentie koppelen wij er onze eigen bedenkingen en veronderstellingen aan vast. Deze zijn wellicht fout, zeker onvolledig.

Wij durven op vele reacties rekenen, zodat de teksten voor ons duidelijker zouden worden.

Het ligt in onze bedoeling er u nadien nader kennis te laten mee maken; want zij zijn boeiend en instructief.

- onzuivere wijnen zonder mangel schoon maken :

Van Daele geeft drie betekenissen voor mangel :

- 1) gebrek aan, ontstentenis
- 2) een werktuig om kledingsstukken glad te maken
- 3) amandel

Moeten wij "zonder mangel" begrijpen als :

- 1) zonder fout, zeker
- 2) zonder toevoeging, zonder mengeling ?

Ik opteer voor 1) daar het boekje precies handelt over allerhande recepten om aan wijn toe te voegen ten einde hem te verbeteren.

.../...

- blaauwe wijn :

volgens de tekst is dit een "onzuivere wijn".

Is het wijn die overladen is met koolzuur ?

Verder in de tekst staat blauwe wijn of wijn die niet schoon is, terwijl hij "nog op de moer is" of "schoon of kristal-schoon" moet worden na behandeling.

- rosse wijn :

wellicht gewoon rode wijn.

Alleszins geen rosé wijn. Of roodbruine, verouderde wijn ?

Dit laatste is waarschijnlijk vermits men het heeft over onzuivere wijn.

- blanke wijn :

witte wijn.

- lange wijn :

wordt gezegd van witte wijn vooral. In de tekst lezen wij verder "wijn die lank is".

Wellicht, schrale, magere, waterachtige wijn ?

Uit de verdere tekst kan het wijn zijn die traag is om te gisten (bv. er is sprake van Champagne die lang is).

Na behandeling moet de wijn "kort" worden.

- verwaaide wijn :

betekent dit ongeveer hetzelfde als lange wijn ?

- wijn die nog op de moer is :

Van Daele geeft hiervoor : wijn die nog ligt te gisten.

Moer = droesem, bezinksel, grondsoep, drab.

Vgl. Muscadet op de moer = sur lie.

Verder in de tekst : "Wijnen nog op de moer zijnde, mits zij doorgaans blauw zijn gebleven ..."

- wijnmost :

jonge, nog ongegistete wijn (Van Daele).

- koopluiden in wijnen :

is duidelijk

- overhalen der Wateren :

distileren, door de distilatiekolf halen.

- wijn in arbeid :

gistende wijn

- toelast wijn die men niet uit den arbeid kan krijgen :

(Van Daele) een toelast = groot wijnvat; wijn die te sterk gist, die men niet kan bedwingen.

- een voeder :
cf. Franse foudre : een groot wijnvat van + 1 400 liter = 6 oxhoofden. In de tekst ook een Rijns voeder.
- een oxhoofd :
houten vat of tan van + 230 liter = 6 ankers.
- een aam :
ondeveer 4 ankers = + 155 liter.
- een anker :
+ 39 liter.
- een stoop :
een kruik van + 2,5 liter.
- een pint :
+ 0,5 liter.
- een romer :
groot bekervormig glas.
- een stuk lucht laten branden op het voeder :
lucht= gezwavelde doek om er wijnvaten mee te luchten of te beroken (Van Daele).
- op het voeder steken :
de wijn overtappen, overgieten.
- op een schoon wijnnig vat steken of op schoon hout steken :
zuiver degelijk vat geschikt om er wijn op te steken, of waarin reeds wijn heeft gelegen.
- met een slagroede afgeroomde zoetemelk door de wijn slagen :
krachtig roeren met behulp van een roede, stevig mengen.
- blinde wijn :
troebele wijn (Van Daele).
- wijn klaren :
helder maken met eiwit of vislijm (Van Daele).
- doorgedaan bereidsel :
gefilterd preparaat, voorbereid mengsel, klaarsel.
- de wijn met de blaasbalg van onderen bereiden :
een "bereidsel" krachtig met de wijn mengen.
Hoe van onder met een blaasbalg? Kan ook met een slagroede.
Doel : de wijn klaren.

.../...

- verslagen of zure wijn :

duidelijk.

Door behandeling wordt aan de wijn "een frissen smaak gegeven" of wordt hij "zoet gemaakt".

De recepten hiervoor geven geen suiker op, doch allerhande kruiden!

- Spaanse wijn die vermoeid en slap is :

uit de tekst begrijpt men dat de wijn zijn smaak en geur verloren heeft.

- een stuk wijn dat afgaat en moet vernieuwd worden :

een partij wijn die zijn geur en smaak verloren heeft en opnieuw kruidig wordt gemaakt.

- een aam dood luchten :

in de tekst staat de verklaring = op het aam zoveel lucht (zie boven) branden als er op branden wil; dus tot saturatie, zolang er zuurstof voorhanden is.

- Court-wijn :

? Volgens tekst moet het over witte wijn gaan ?

- Couteau-wijn :

? Het gaat eveneens over witte wijn. Vin de Côte, de Côteaux ?

- wijn op zijn fust :

op 't vat.

- brandige wijn :

riekend of smakend naar iets verbrand.

- blauwe galnoot :

galnoot (gal) = bolvormige uitwas bv. op eikebladeren, is rijk aan looizuur (tannine) en kleurstof. Maar blauwe ?

- gom :

gestold sap van bomen.

- Gom-Dragan :

een destijds gekend merk ?

- koperrood :

(Van Daele) zwavelzuur ijzeroxydule, ijzervitriool. Dus rood maar geen verband met koper ?

- goudglit of schuim van goud :

(Van Daele) glinsterende schubben loodoxyde verkregen bij de afscheiding van zilver uit lood door smelting in open lucht. Ze zijn roodgeel (goudglit of glid) of wit (zilverglit). Is dus eerder schuim van zilver en niet van goud. Verder in de tekst is er sprake van "loot zilverglit".

- rode Pontak-wijn :
rode Pontak-wijn die zwaar gedekt is ?
- oude Stom :
? gebruikt om het "bereidsel" mede te dunnen. Ook om wijn "vers" te houden. Een toenmalig merk van oude jenever ?
- blauwe wijn doen strijken :
waarschijnlijk doen bezinken = klaren ?
Is blauwe wijn dan zieke, troebele wijn ?
- huisblas :
wordt geweekt in regenwater en dan gebroken en in wijn geslagen ?
- kurkema :
(Van Daele) kurkuma = wortelstok van curcuma longa waaruit een gele verfstof bereid wordt, ook geelwortel of Indisxhe safraan geheten.
Wordt door wijn geslagen die "te blank" is, dus te bleek, te wit.
- een bon :
bom = schijfvormige stop boven op het vat gezet.
- wijn die pant gezet heeft :
? met zout en peper "bijt men al het pant van de wijn".
Is het wijn die wijnsteen neergeslagen heeft ?
- bevroren of wolkige wijn :
troebele wijn ? Wordt aangehaald voor Rijnse wijn.
- een loot :
maat ? Hoeveel ?

Deze woorden en uitdrukkingen komen uit het eerste deel van het boekje dat in feite recepten geeft voor de wijnbereiding, dus dienstig voor de wijnproducent en oenoloog.

Het tweede deel geeft geheimen of recepten voor de bereiding van allerhande fruit- en kruidenwijnen, waaronder een geneeskrachtige, alsook tips voor het distileren van "fijne wateren", moutwijn, brandewijn, elixir enz.
Daarop komen wij later terug.

Even nog het laatste recept uit het geheimen-boekje in onze spelling overgeschreven.

OM BIER VOOR ZUUR WORDEN TE BEWAREN.

"Doet boven op de ton een handvol hop, die goed is, en een vers hoenderei, met een naaldhier en daar wat geprikkeld, in een doekje in het bier gehangen, met wat laurier-beziën en droge bijvoet, en dan dicht gestopt."

Er valt hier wat te leren !

Edgard Wauters.

Informatiebladen

Van onze zuster-commanderijen ontvingen wij - sedert het verschijnen van onze laatste "Druyvelaer" volgende bladen, die zoals steeds ter inzage zijn van onze leden :

- Commanderij Kust - De Wijnvriend

6de jaargang nr. 35 : Hongaarse wijnen (1) (J. van Bergen)

7de jaargang nr. 36 : Hongaarse wijnen (2) (J. van Bergen)

- Commanderij Z-W Vlaanderen - De Wijnklapper

November 1978 : Valais-wijnen (M. Delbeke)

Januari 1979 : Provins Valais (D. Samyn)

- Commanderij Gent - De Gentsche Wijngazette

6de jaargang nr. 2

6de jaargang nr. 3 : Foie gras (E.V.M.)

6de jaargang nr. 4 : Spanje (G.M.)

Lijst van wijntijdschriften

- Commanderij Kempen - Phylloxera

6de jaargang nr. 2 : Scheikunde en wijn (5)

* Overname van artikels uit De Druyvelaer is uitsluitend toegelaten mits schriftelijk akkoord van de redactie en bronvermelding.

* In geen geval mag dit blad in huur worden gegeven of opgenomen worden in een leesportefeuille, behoudens schriftelijk akkoord.

* Advertentietarieven worden op aanvraag gestuurd.

* Abonnementsgelden voor niet leden 380,- bfr. per jaar.
Te storten op bankrekening KB nr. 425-6112681-31 van de Vlaamse Wijngilde, Commanderij Brussel met vermelding abonnement De Druyvelaer.

**Als de pot kookt, dan
bloeit de vriendschap**

Wijnkalender

33.



Gelieve volgende data vrij te houden :

Vrijdag 6 april 1979 :

Loire-avond in zaal de Jachthoorn - Zellik

Vrijdag 4 mei 1979 :

Vergelijkende degustatie-avond in zaal de Jachthoorn - Zellik

Daar het Commanderij-bestuur voor 1980 een kapittelbanket voorziet (7 juni 1980) waardig aan het tienjarig bestaan onzer Commanderij, heeft het voor het lopende wijnjaar geen banket en geen barbecue gepland.

Het jaarprogramma zal daarom niet minder afwisselend en rijk gevuld zijn met veelbelovende proefavonden, een verre en interessante reis en een spetterende Beaujolaisavond.

Van 14 tot en met 19 september 1979 :
Italië-reis (zie volgende bladzijde).

Vrijdag 28 september 1979 :

Zwitserse-avond in zaal de Jachthoorn-Zellik

Vrijdag 12 oktober 1979 :

Porto-avond in zaal de Jachthoorn - Zellik

Vrijdag 16 november 1979 :

Zuidwesten van Frankrijk : Cahors in zaal de Jachthoorn - Zellik

Zaterdag 8 december 1979 :

Beaujolais-avond in zaal de Jachthoorn - Zellik

Vrijdag 1 februari 1980 :

Bourgogne-avond in zaal de Jachthoorn - Zellik

Vrijdag 7 maart 1980 :

Jura-avond in zaal de Jachthoorn - Zellik

Vrijdag 18 april 1980 :

Bordeaux-avond in zaal de Jachthoorn - Zellik

Zaterdag 7 juni 1980 :

Lustrumbanket ter gelegenheid van het 10-jarig bestaan van onze Commanderij.

ZORG DAT JE ER BIJ BENT !

NIEUWS OVER ONZE TOSCANJE-CHIANTI REIS

====*==*==*==*==*==*==*==*==*==*==*==*==*==*==*

Wie op zondag 25 februari gekeken heeft naar de TV-uitzending "Visa pour le Monde" op RTBF heeft kunnen genieten van prachtige beelden van het landschap, de steden, de kunstschaten, de levensgewoonten ... en de wijnteelt in deze uitverkoren streek van Italië.

De commentator kwam zelf terug van een reis in Toscanje en was vol lof over al het schone waarvan hij had genoten. Hij had het uitvoerig over het oude dorp Gargonza (13de eeuw) dat in zijn oorspronkelijke stijl gerestaureerd werd en omgebouwd tot een rustige en unieke verblijfplaats voor families en groepen. De film gaf prachtige beelden van dit historisch, versterkt dorp op een beboste heuvel (546 meter) en een interview met de heer Piero Mancirri die er ons zal ontvangen. Want het staat nu vast dat de deelnemers aan onze september-reis hier vier nachten zullen verblijven en dat Gargonza het dagelijks vertrekpunt wordt voor de geplande bezoeken aan wijnkelders en -kastelen, vinotheken en kunststeden.

Het dorpje ligt centraal tussen Firenze, Siena en Arezzo; zijn oude, typische vierkante burchttoren met kantelen beheerst het Toscaans landschap, terwijl het middeleeuws dorpje Monte San Savino met zijn versterking, zijn burcht, zijn kerken, zijn kunstschaten en zijn smalle straatjes op amper 5 km ligt.

Dante Alighieri verbleef tijdens de eerste dagen van zijn verbanning uit Firenze in het gastvrije Gargonza, dat gezien zijn strategische ligging, menigmaal het strijdtoneel werd van naar overheersing strevende stadsrepublieken. In 1450 werd het gedeeltelijk verwoest door de republiek Firenze die het in de 16de eeuw afstond in privaat eigendom. In 1927 werd het ganse domein eigendom van de familie van de huidige bezitter Graaf Roberto Guiciardini.

De stilte, het zacht klimaat en de enige Toscaanse, rustigmenselijke atmosfeer maken van Gargonza een ideale verblijfplaats. Wij hopen dit, samen met onze reisgezellen, te mogen ondervinden.

Edgard Wauters.

----*--*--*--*--*--*--*--*--*--*--*--*--*--*--*

Voor de reis en de bezoeken hebben 33 gegadigden zich gemeld. Zonder enige verbintenis wil ik wel pogen nog te reserveren voor enkele "late roepingen"; maar dan aanmelden zonder verder talmen.

----*--*--*--*--*--*--*--*--*--*--*--*--*--*--*

KORRESPONDENTIEADRESSEN :

DE DRUYVELAER

E. WAUTERS

Pleinlaan 66

1970 WEZEMBEEK-OPPEM

A. VERGELS

R. Vandendriesschelaan 1(B)

1150 BRUSSELINHOUDSTAFEL :

| | blz. |
|---|------|
| * Redactioneel | 1 |
| * Wijn en Kunst
Mr. E. Wauters | 2 |
| * Wijntoerisme | |
| - Waar zit hij nu weeral
Mr. E. Wauters | 3 |
| - Klinken daarboven
Mr. B. Henry | 4 |
| * Wij waren er bij | |
| - Château Saint Pierre-Sevaistre | 7 |
| - Lanessan avond
Mr. en Mevr. D'Haeyer-De Staercke | 9 |
| * Wie weet wat | 11 |
| * Wijnwijsheid | 14 |
| - De geheimen van de Médoc
overgenomen uit Gastro 2000 | |
| * Wijnvrienden | 21 |
| * In de Vlaamse Wijngilde | |
| - Hoe het reilt en zeilt in de Commanderie Brussel | |
| * Op de lees- en studeertafel | |
| - Nog over "Europese Wijn" - Een bloemlezing van
uitgebrachte beoordelingen. | 25 |
| - Geheim der wijnen ontdekt | 27 |
| - Informatiebladen | 32 |
| * Wijnkalender | 33 |
| -nieuws over onze Toscanje-Chianti reis | 34 |
| * Inhoudstafel | 35 |

Hoofdredacteur : Mr. E. WautersTechnische verzorging en uitgever : Mr. A. Vergels