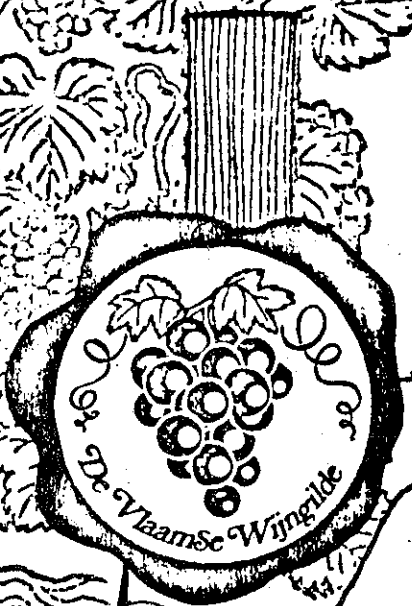


De Druifvelder

Commisderij Brussel



21 juni
79

3de jaargang - Volgnr. 11

Aan alle kwade dingen is een goede kant te vinden. Ik zag mij gedwongen de laatste twee proefavonden te missen. En kijk, wat voordien niet zo gemakkelijk ging werd meteen mogelijk : twee onzer Commanderij-vrienden werden spontaan bereid gevonden om de verslagen voor De Druyvelaer op te stellen. Dank - en zeer hartelijk - aan Roos Callens - Meurisse en aan Guido Verhelst.

Met een tikkeltje ontroering en met grote vreugde ontving ik een mooie kaart met vriendengroeten en wensen voor een spoedig weerzien en een puzzle met 92 namen! Dat doet deugd : van de slag was ik bijna genezen, en dus moreel verplicht opnieuw in 't gareel te lopen om deze Druyvelaer klaar te stomen.

Onze klassiek geworden rubrieken zullen u hopelijk interesseren, en als extra krijgt u een wat zwaardere dobber te verwerken over scheikundige produkten en wijnproduktie. Laat onze "geleerde bollen" in hun pen kruipen en ons terecht wijzen waar wij wellicht fout waren : du choc des idées ...

En nu maar uitzien naar vulling en voer voor ons volgend september-nummer waarmede wij een nieuwe jaargang - de vierde reeds - zullen inzetten, die ons jubeljaar moet inluiden.

Voorzitter Frans, Wijnmeester Sus en Oenoloog-Spreker Jef kunnen de komende vakantiemaanden benutten om elk een denderende bijdrage voor dit jubelnummer klaar te stomen. Dit is een imperatief "must" waaraan zij zich niet zullen onttrekken!

Edgard Wauters.



In 1976 gaf de welbekende Antwerpse musicus Lodewijk de Vocht een bundel liederen uit, eenvoudige wijsjes op teksten van Johanna Hofman, die in feite volkse spreuken zijn.

Hij gaf aan de bundel een titel : "aloude en vernieuwde spreuken voor één- of meerstemmige groepen, met of zonder begeleiding" en schreef er bij : "De rijkdom van de aloude volkse wijsheid heeft heel mijn leven gedomineerd. Met de zin en het geluk die er van uit gingen, heb ik nu ingezien misschien wel, al zingende, diezelfde vreugde aan anderen te kunnen overmaken."

Een dezer eenvoudige liedjes bezingt de relatie man - wijn.

- Als de wijn is in de man
zit de wijsheid in de kan.
- 't Leven kan wel vrolijk zijn
zonder overdaad van wijn.
- Zonedrop uit zonnig land
brengt ook zonnegloed tot stand.
- Godendrankje, nu en dan,
houdt wel wijsheid in de man.
- Weet men wel dat heel wat wijn
al te vaak venijn kan zijn!
- Wat een feest voor alleman,
als men zich beheersen kan!

Voor wie er wat in ziet houden wij de muziek van dit vermanend liedje ter beschikking.

Edgard Wauters.

Wijnen uit California

De ontdekking van een nieuw wijng gebied, brengt de mens meer vreugde dan de ontdekking van een nieuwe planeet.

(Brillat - Savarin)

Sedert de Romeinen de heuvels van Boergondië en de zand- en kiezelgronden rond Bordeaux met de wijnstok beplantten, is de ontwikkeling van de Californische wijnvelden een nieuw en belangwekkend feit. Dit tenminste voor elke wijnliefhebber met een "onverbonden smaak en een open geest".

Alhoewel men reeds over een zekere "geschiedenis" van de Californische wijnindustrie kan spreken, is het pas gedurende de laatste tien jaar dat zij een belangrijke ontwikkeling heeft gekend. Zij produceert enerzijds, steeds meer kwaliteitswijnen, maar anderzijds ook de goedkoopste karafwijnen ter wereld.

We hebben niet gearzeld de term "wijnindustrie" te gebruiken. Toen we verleden zomer door het heerlijke Boergondië reden en er de ambachtelijke wijnboeren op hun kleine velden aan het werk zagen, hebben we ons de vraag gesteld: Hoe zal de strijd ambacht tegenover industrie, improvisatie tegenover planning, klein kapitaal tegenover groot kapitaal beslecht worden? Of is er in de toekomst ook plaats voor de twee?

Hoe zal de maatschappij in de toekomst de vraag naar wijn - soort, klasse en prijs - stellen en dit onder invloed van grootse publicitaire campagnes?

Hoe zal de markt reageren wanneer men wijn - ook kwaliteitswijn - met publiciteitscampagnes à la Coca-Cola zal gaan verkopen?

De grote crus in Europa werden ontwikkeld om de vraag van de aristocratie te voldoen. Deze klasse was weinig talrijk en zowel vraag als aanbod waren beperkt.

Thans is deze aristocratie bijna verdwenen en zij werd opgevolgd door een steeds groeiende sociaal hogere klasse.

De vraag gaat dus steeds stijgen en de Franse grote wijngaarden zijn niet meer in de mogelijkheid aan de behoeften te voldoen.

Men kent dus zeer snel stijgende prijzen. Om aan de Amerikaanse vraag te voldoen was Amerika als het ware verplicht zijn eigen wijn te herontdekken.

California moet thans gerekend worden onder de intellectuele en kulturele centra van de wereld.

Zoals Europeanen vroeger tijd en energie besteedden om hun zeden, hun eet- en drinkgewoontes te verfijnen, zo is nu ook California daar graag toe bereid.

En juist hier brengen en de geschiedenis en de geografische ligging een helpende hand.

.../...

Een eeuw geleden stelde Franse wijnboeren reeds vast dat het klimaat van California buitengewoon geschikt was voor wijnkultuur. Bij het begin van deze eeuw werd met intense wijnbouw aangevangen. Had men ze niet afgeremd, dan was deze nu zeker de grootste ter wereld. De "drooglegging" der jaren dertig legde echter alles stil. De produktie werd pas in de jaren vijftig hernomen en men kan herbeginnen op een zeer wetenschappelijke manier. Universiteiten en wetenschappelijke centra werden ingeschakeld en elke nieuwe stap in keuze van wijnstok, aanbouw enz. gebeurde op louter wetenschappelijke basis.

Men is dan ook wel geneigd deze wijn te vergelijken met de niet-wetenschappelijke Europese wijnen.

Kenners beweren dat de Californische wijnen karaktervol zijn : gemaakt uit volledig gerijpte druiven. Wegens zijn lagere zuurtegraad op het ogenblik van de oogst is dan ook de zachtheid van deze wijn kenmerkend.

Tot nu toe werd de Californische wijn "ontworpen" aan en geproduceerd voor de Amerikaanse levensstijl.

Hij is aangepast aan de Amerikaanse keuken die uit degelijke componenten is samengesteld maar toch verfijning mist.

Amerikaanse oenologen beweren dat hun Californische karafwijnen beter zijn dan de Europese. Zij geven echter toe dat hun kwaliteitswijnen op dit ogenblik de Franse klassewijnen nog niet evenaren.

Wegwijs geraken in de Californische wijn is nu nog niet mogelijk : er bestaat geen kwaliteitsklassificatie. Tot op heden heeft niemand dit voorgesteld of geprobeerd. Deze nieuwe industrie is zo snel gegroeid dat de wetgever nog geen tijd heeft gevonden om hier lijnen te trekken. Men is dus in volle jungle met alle gevaren hieraan verbonden.

Het enige houvast is dus de merknaam. Merknamen zijn echter zeer talrijk en ze veranderen veelvuldig van eigenaar. Dus ook hier is zekerheid veelal zoek!

De grammatica van de Californische wijn moet dus nog geschreven worden. Wellicht moet hierop nog tien, twintig jaar gewacht worden want heden zijn veranderingen in kwaliteit, producenten, gebieden nog te veelvuldig.

Wijnen die tien jaar geleden toonaangevend waren zijn thans verdwenen. Distrikten die vijftien geleden 25 hektare wijnstok hadden hebben er nu 20.000 hektare.

Op het eerste gezicht blijkt hieruit een totale anarchie. Nochtans de Californiërs zelf zien dit niet zo.

De eerste druivenaanplantingen gebeurden door de Fransciskaanse monniken rond 1778 en wel vanaf San Diego in noordelijke richting naar Sonoma. Hoewel de beplante oppervlakte belangrijk was, bedroeg de opbrengst slechts 5.000 liter.

De Goldrush van 1849 bracht welstand en onder de vele Europese immigranten bevonder er zich ook enkele bekwame wijnbouwers.

.../...

Tot het einde van de vorige eeuw importeerden deze wijnbouwers de fijnste wijnstokken uit hun vaderland. Aldus werd een milde wijn geproduceerd waarvan de produktie in de beste jaren opliep tot 400.000.000 liter.

In de jaren 1887-1890 verwoestte de wijnluis (phylloxera) vele wijnvelden. Wat nog overbleef begon te vervallen in 1919 bij het invoeren der "drooglegging" (Prohibition).

De fijne kwaliteiten verdwenen, het materiaal verging in de leegstaande wijnbouwbedrijven en door gebrek aan werk viel de wijnproducerende gemeenschap uiteen.

Vanaf 1934 werd de "drooglegging" ongedaan gemaakt en werd de handel in wijn en geestrijke dranken weer legaal.

Akademisch gevormde wijnbouwers en oenologen van de universiteit van California stuurden aan op het gebruik van kwaliteitsplantgoed en ontworpen wijnen volgens een eigen standaard niet langer gebaseerd op Europese ervaringen.

Tot de jaren zestig kende de "industrie" weinig sukses. De gemiddelde Amerikaan was niet bereid 100 frank neer te tellen voor een Cabernet Sauvignon van het uitstekende jaar 1958.

Sindsdien is echter heel wat veranderd. In de vroege jaren zeventig overtrof de produktie van California reeds deze van Bordeaux.

De Californische wijnbouwer mist traditie en empirische kennis en doet dus uitsluitend beroep op wetenschap en technologie.

De universiteit van California is sinds 1875 een centrum van opzoeken en proeven, van training en scholing.

Enkele conclusies van hun opzoeken zijn als volgt :

- altijd NIEUWE eiken vaten gebruiken voor bewaarwijnen.
- gisting van wijn enkel in tanks van roestvrijstaal, met volledige controle van de temperatuur.
- alle wijnstokken moeten manshoogte hebben omdat op deze hoogte de wijnranken beter rijpen.

Draagt de geschiedenis en het verleden van California bij tot de uitbouw van dit wijngedebied, ook geografische factoren spelen een voorname rol.

Waar ook ter wereld de wijnstok groeit, men bekomt slechts een verfijnde wijn wanneer men een perfekte harmonie bereikt tussen suikergehalte en zuurtegraad. De suiker produceert de alkohol. De zuurtegraad is verantwoordelijk voor de "aromaten" die de wijn het smaken waard maken. Bij gebrek aan zon en warmte ontbreekt het de druif aan suiker en dan bekomt men een dun slap wijntje.

Te veel zon en warmte doet de zuurtegraad afnemen en alle fijne aromatische kwaliteiten worden als het ware uitgebakken vóór men tot de gisting overgaat.

Welnu, de geografische ligging van California biedt uitstekende voorwaarden voor het produceren van harmonische wijnen.

.../...

Een conventionele vergelijking met Europa gaat echter niet op. In Europa is men onderworpen aan de atlantische stroming en de Alpen zijn de eerste hindernis die deze stroming ontmoet : dit beduidt dat zowel Bordeaux, Boergondië, Elzas of het Rijngebied, in hoofdzaak, aan éénzelfde weertype onderworpen zijn. Wel van belang in Europa is de meer noordelijke of zuidelijke ligging van het wijngebied. In California is dit totaal anders : noordelijke of zuidelijke ligging heeft geen belang, wel de meer oostelijke of westelijke ligging en dit omwille van twee typische californische verschijnselen : de aardbevingen en de mist.

1. AARDBEVINGEN :

Vroegere aardbevingen vervormden en verbochelden de kust in een reeks naast elkaar liggende steile en hoge heuvels die men de Coast Range noemt. Deze heuvelruggen lopen in de richting noord-zuid en tussen twee rijen (met hoogte van 700 tot 1 000 m) liggen valleien met een lengte van 30 tot 150 km en een breedte van 1 tot 15 km. Zo liggen er twee, drie naast elkaar. Vijftig kilometer binnenslands van de Stille Oceaan komt men in de grote centrale vallei. De zuidelijke helft, gekend als de San Joaquin vallei is 750 km lang en op sommige plaatsen 100 km breed. Aan de oostzijde is deze vallei begrensd door de Sierra Nevada.

2. MIST :

Een grote mistbank bevindt zich permanent voor de kust van California. Zijn ontstaan is te wijten aan de ontmoeting daar tussen de warme wateren van de Japanse stroom en het koude oceaanoewater. Omdat de stromingen permanent zijn is ook de mistbank permanent. Zodra nu de temperatuur in de Central Valley de 30° Celsius bereikt, trekt de mistbank het binnenland in. Hoe warmer in het binnenland, hoe sneller de warme lucht er stijgt en des te sneller en verder wordt de plaats van de warme lucht ingenomen door de koude mist. Deze mistbank zoekt zich een weg tussen de breuken en heuvelruggen. (De hoogte van de heuvels is ongeveer gelijk aan de dikte der mistlaag). Zo worden heel wat wijnvelden beschermd tegen een te hoge hitte en te felle zon.

Door hun verschillende ligging tussen de min of meer hoge heuvelrijen, kennen de wijnvelden echter totaal verschillende klimaten en spreekt men van zeer vele mikroklimaten. Waar in Europa het klimaat van Pomerol en Saint Emilion hetzelfde is, kunnen in California op korte afstand van elkaar liggende wijnvelden een verschillend klimaat kennen. Daardoor kan ook niet overal dezelfde wijnstok aangeplant worden. Waar de mistlaag te veel overkomt kan geen Cabernet Sauvignon (Médoc-druif) tot rijping komen.

.../...

De boergondische Pinot Noir rijpt echter overal goed.

De universiteit van California heeft vijf klimaatzones vastgelegd, dit om te bepalen welke wijnstok moet aangeplant worden. Basis voor de klimaatzone is de "graaddag". Men heeft vastgesteld dat de wijnstok kan groeien wanneer de basistemperatuur 50° Fahrenheit (11° Celsius) bedraagt.

Om de graaddag te bepalen telt men de meerwaarden per dag op gedurende het groeiseizoen (vanaf 1 april tot 31 oktober : 223 dagen).

Op een bepaalde dag is b.v. de maximumtemperatuur 76° Fahrenheit en de minimumtemperatuur 54° Fahrenheit. De gemiddelde temperatuur is dus $\frac{76 + 54}{2} = 65^\circ$ Fahrenheit.

De meerwaarde boven de 50° Fahrenheit is dus 15 graaddagen. In de veronderstelling dat de 223 dagen dezelfde meerwaarde geven, bekomen we 3.345 graaddagen.

De vijf bepaalde klimaatzones zijn aldus :

Klimaatzone I : minder dan 2.500 graaddagen
 Klimaatzone II : tussen 2.501 en 3.000 graaddagen
 Klimaatzone III : tussen 3.001 en 3.500 graaddagen
 Klimaatzone IV : tussen 3.501 en 4.000 graaddagen
 Klimaatzone V : boven de 4.000 graaddagen

In het algemeen kan men stellen : hoe dichterbij de kust, des te kleiner het aantal graaddagen.

Men neemt ook aan dat klimaatzone I het best met deze van Boergondië kan vergeleken worden. Zone II zou Bordeaux benaderen, zone III de Rhonestreek en Midden-Italië, zone IV de Dourovallei in Portugal en zone V Algerië.

Bovenstaande indeling is dus enkel op de warmte gebaseerd, niet op het aantal zonneuren, noch op de neerslag en andere factoren die de groei en de kwaliteit van de druif beïnvloeden.

Dit zijn enkele aantekeningen over de huidige toestand en de evolutie van de wijnbouw in dit belangrijk produktiegebied. In een latere bijdrage kunnen we proberen een algemeen overzicht te geven over de voornaamste wijngebieden (Napa Valley, Sonoma Valley, San Joaquin Valley) en de bijzonderste producenten. Sommige onder hen zijn geïnteresseerd wijn naar Europa uit te voeren en zij zoeken thans de Europese "smaak" te bepalen om een aangepast produkt aan te bieden.

Ook in Europa is de doorsneevebruiker geïnteresseerd in een aangename vlotte en niet dure tafelwijn.

Waar op dit ogenblik de grote geklasseerde Franse château-wijnen weinig te vrezen hebben, breekt binnen korte tijd wellicht een moeilijke periode aan voor de vele wijnbouwers in het zuiden die een harde concurrent zullen vinden in de Californische wijn.

J. Foulon.

Hij waren er bij

8.

Loire avond

6-4-79

De lente kwam dit jaar maar laat in't land. Ook deze eerste proefavond van de nieuwe lente had er weet van. Onze voorzitter wist echter diplomatisch, tussen zijn welkomstwoordje door, de laatkomers in goede banen naar de open plaatsen vooraan te loodsen.

Uit de traditionele voorstelling van de gasten pikten we de volgende namen : de heren Vertriest en Veirman van de Commanderie Pajottenland.

De voorzitter lanceerde ook een oproep om liefhebbers te vinden die in de toekomst een wijnavond willen presenteren. Daarmee was dan de heer R. Otthiers ingeleid die zelfs in het donker, zonder de hulp van z'n nota's, een voortreffelijk overzicht naar voren bracht van al hetgeen de Loirestreek zoal te bieden heeft. Spreker overliep de voornaamste wijnstreken van de Loire, daarbij opmerkend dat de Loire een tamelijk onbekend en daarom misschien ongeliefd wijng gebied is. Volgens hem zijn daar nog verrassende dingen te ontdekken. Met hem ontdekten we dan, geïllustreerd door een fijne reeks dia's, de verschillende wijnstreken langs deze historische rivier.

Stroomopwaarts roeiend schoven de volgende gebieden voorbij : 'le pays Nantais', een vlak gebied, dichtbij de zee gelegen, 'Sancerre', 'Anjou', 'Saumur' en tenslotte 'Amboise-Vouvray'.

Kris-kras door mekaar deden we nog het volgende op uit de overvloed van gegevens : dat aan de Loire, in vergelijking met andere Franse wijng gebieden, nog veel meer artisanaal te werk wordt gegaan. Een voorbeeld daarvan is het nog maar weinig doorgevoerde gemechaniseerde bottelen. Op te merken valt ook het feit dat de wijnboeren aldaar de wijn na gisting en bezinken zonder oversteek en klaring dadelijk op flessen trekken. Men noemt dat "tiré sur lie". Om hier te besluiten een paar opvallende details misschien : voor eerst de hoge plaatmuren rond de Franse wijntuinen, ze deden zo typisch Belgisch aan. Tweedens de beeldscherpte van de getoonde dias's : zo scherp dat zelfs een verkeerd vastgehouden 'sécateur' bij het snoeien, opviel.

Met het licht in de zaal kwam onze wijnmeester aan het woord. Hij bedankte de heer Otthiers voor het vele werk en dacht daarbij onbewust-luidop aan het zijne. Het was dus tijd, de wijn in de donkerte geproefd, door te lichten. Ziehier op een rijtje de opinies van de heren L. Goossens, G. Mommaerts en H. De Schepper over de witte wijnen :

.../...

GROS PLANT : - zeer droog, beperkt, aciditeit hard.

CHATEAU DE CLERAY : - typisch muscadet
- komt fijn over, in de mond geeft de CO2
een intense prikkeling.

COULEE DE SERRANT : - moeilijk te beoordelen
- het boeket, was naargelang de proever,
onaangenaam, had een verbrande geur of was
vrij zwaar en vlug verdwenen
- kruidige smaak
- vrij zuur en prikkelend op de tong
- nogal geoxydeerde kleur.

Intussen schonk men de rode wijnen rond en daaruit wisten de heren Vertriest, Veirman en De Schepper het volgende te puren :

GAMAY '76 : - werd ervaren als een Beaujolais omdat er wel overeenstemming was in de vinificatie-methode
- geur : krachtig, maar snel verdwenen
- in de mond vrij rond, maar na het verdwijnen van de alcohol bleef er een wrange nasmaak
- gebrek aan aciditeit.

Vooraleer een paar meningen over de drie volgende wijnen weer te geven, stipte elke spreker aan dat 1976 een goed jaar was aan de Loire.

BOURGUEIL '76 : - mooie rubiskleur, de cabernet franc gaf in dat jaar een intense, mooie kleur
- het boeket deed aan frambozen en kersen denken
- kwam in de mond vrij rond over, de afdronk had een bitter puntje
- staat een stapje hoger dan de 'Chinon'.

CHINON '76 : - eveneens een mooie rubiskleur
- was meer gesloten in de neus, kruidig en tamelijk rond van smaak
- werd als minder goed ervaren dan bovengenoemde Bourgueil.

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL : - kreeg van de beoordelaars geen cadeautjes en werd als tamelijk zwak omschreven, ondanks z'n reputatie.
- bijna geen afdronk
- moest de grootste zijn maar ontgoochelde.

Tenslotte synthetiseerde de heer J. Dewulf het volgende :

.../...

De cabernet franc werd in deze wijnen diep geproefd, maar een deeltje van de stevigheid van een Bordeaux werd hier niet gevonden. De Bourgueil '76 had van deze drie wijnen het meeste fruit en was een aangename prettige wijn. Een Chinon '61 had volgens hem meer fruitigheid dan die die werd geproefd.

Algemeen bekeken was de proeverij van deze avond verrassend en nieuw. Positief element was ook de leerzame afwisseling, er moet niet altijd Bourgogne en/of Bordeaux wijn geproefd worden.

Op verzoek van de heer E. Wauters, tot ieders spijt afwezig op deze proefavond, brachten de heren J. Dewulf en H. De Schepper ons nog wat bij in verband met de Loire-gastronomie.

Vooreerst werd gesteld dat de Loire, door haar centrale ligging, gastronomisch een synthese vormt tussen noord en zuid. De Loire vormt in het westen de verlenging van Bretagne, wat een grote variëteit aan visgerechten en "fruits de mer" met zich mee brengt. De witte Loire-wijn vormt dan ook een complement bij deze gerechten. Verder het binnenland in, rond de beroemde kastelen en de daarbijgelegen uitgestrekte domeinen, vinden we prachtige wildschotels, vooral pluimwild.

Wat ook niet vergeten mag worden zijn de ontelbare "pâtés du chef" en vooral de verschillende soorten geitekazen. Van deze geitekazen een paar beroemde namen op een rijtje : Crottin de Chavignol, Bouton de Culotte (z'n naam laat z'n formaat vermoeden), Bué, Valencey en Cheverny.

Tot slot nog gezegd dat de Loirestreek reeds lang de "nouvelle cuisine" kent, maar op gastronomisch gebied nog steeds onderschat wordt.

Om dit verslag af te ronden maken we de volgende oproep kond. Aan alle vakantiegangers van de volgende zomer wordt verzocht, eens goed uit te kijken naar frisse, lekkere, originele wijntjes die in hun vakantieoord gedegusteerd worden. De andere leden van deze wijngilde wensen wel eens mee te proeven. Breng dus zonder omwegen (behalve aan de grens) de nodige flesjes het land binnen.

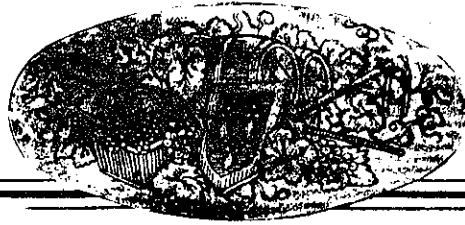
G. Verhelst.

Chinon
Appellation Contrôlée

Audebert et fils. Négociants à Bourgueil (Indre)

MIS EN BOUTEILLE DANS LE VAL DE LOIRE

11.



GROS PLANT

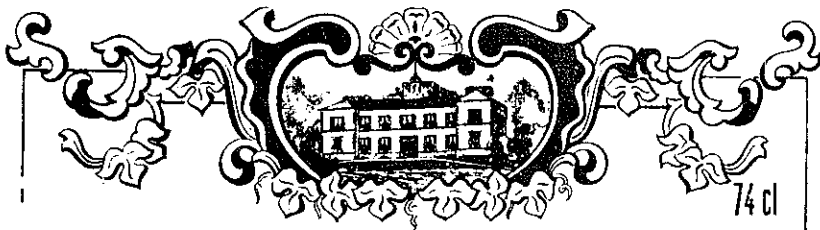
du Pays Nantais

VIN DÉLIMITÉ DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

e 70cl

MIS EN BOUTEILLE PAR

REMY-PANNIER - ST. HILAIRE - ST. FLORENT (M. & L.) FRANCE



74 cl

DOMAINE DE LA SEIGNEURIE DU CLÉRAY
PRODUCE OF FRANCE

CHATEAU du CLÉRAY

APPELLATION MUSCADET DE SÈVRE ET MAINE CONTRÔLÉE

SAUVION & FILS
PROPRIÉTAIRES
VITICULTEURS

CHATEAU DU CLÉRAY
VALLET
LOIRE-ATL. TÉL. 28.90.10

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

"SUR LIE"

VIN ISSU DE CULTURE BIOLOGIQUE

Le vin contenu dans cette bouteille chuchote à votre oreille une petite partie de son histoire. Faites-lui plaisir, écoutez-le : « Je suis issu d'un vignoble privilégié car mon Maître prend beaucoup de soins de la terre où je suis né. Il n'utilise que des fertilisants naturels.

Puis au printemps, alors que j'étais encore sur ma lie, on m'a mis dans cette bouteille. Ne vous étonnez donc pas si je pétille, ne suis-je pas jeune et fringant ? Ne vous étonnez pas non plus si je dépose au fond de ma bouteille ; c'est tout simplement la preuve de ma mise sur lie.

Fertilisants naturels et mise sur lie sont deux critères de qualité que vous apprécierez je l'espère et qui m'autorisent à remercier mon maître, à vous dire merci et à très bientôt...

CLOS

DE LA

Coulée de Serrant

APPELLATION SAVENNIÈRES - COULÉE DE SERRANT CONTRÔLÉE



S.C.A. M^{me} A. JOLY. Propriétaire - Château de la Roche-aux-Moines

SAVENNIÈRES (M. & L.) France

PRODUCT OF FRANCE

Mise en Bouteilles au Château

ESTATE BOTTLED

Het resultaat van steeds om 20u30' op een wijnproefavond aanwezig te zijn, geeft je dan het voordeel in natura, 't is te zeggen : het verslag van de avond te mogen maken. Met een glazenrijke tafel en een geleende schrijffpen, hoop je dan dat het niet te moeilijk wordt.

De opkomst is succesrijk voor deze vergelijkende proefavond. Na de verwelkoming van onze voorzitter, vertelt de wijnmeester ons onmiddellijk dat het beslist niet gemakkelijk wordt. Toch helpt hij ons nog in 't kort aan enkele typische kenmerken van de verschillende wijnen die we zouden moeten herkennen.

Beaujolais : (Gamay) is fruitig, zeer lichtgekleurd paarsrood, gearfumeerd en zeer zacht.

Bourgogne : (Pinot Noir) heeft 'n specifieke geur : pinotgeur of putjesgeur.

Bordeaux : is 'n meer complexe wijn, maar zacht.

Rhône : donkerpaarsrood, aan de neus enorm gekruid (tijn, lavendel) en hard.

Nu worden we verondersteld tweemaal vier verschillende wijnen te herkennen.

Na het op tafel brengen van de eerste vier gevulde glazen krijgen we tien minuten bedenktijd : ... neuzen glijden heen en weer, glazen worden schuin gehouden, stiekem wordt er naar de buurman ge-
gluurd en met kleine teugjes wordt er geproefd.

En verbazingwekkend, een grote drie, vierden meerderheid doet het prima : de vier wijnen worden herkend.

Op algemene aanvraag legt Jef Bessemans ons nu uit wat "macération carbonique" is waarover Sus bij zijn inleiding sprak in verband met Beaujolais.

Macération carbonique is 'n techniek die algemeen toegepast wordt bij Beaujolais (primeur). In tegenstelling met de traditionele methode, krijgt men hier vooral een intracellulaire gisting door de druiven ongeknusd in 'n gesloten recipiënt te brengen. Men krijgt zo wijnen die soepeler zijn op kortere tijd, de kleur is zeer intens doch zal snel verdwijnen. Het aroma is rijker en lijkt enorm fruitig. De jus de goutte is ook van mindere kwaliteit dan de jus de presse.

Na een door de voorzitter geleide afwas, mag iedereen even pauzeren. Dit terwijl de vier volgende te herkennen wijnen op tafel komen. Voor deze tweede vergelijkende proef worden vijf minuten stilte gevraagd.

En deze maal is het inderdaad iets moeilijker. Maar toch nog 'n prachtig resultaat. Laat ons dan maar in alle nederigheid zeggen : proficiat de dicipelen van de commanderij Brussel kennen er reeds iets van.

Bij al dit geconsentreerd geproef mag men de lekkere kaas niet vergeten. We werden verwend met 'n fijne Brie, 'n St. Paul au lait Cru, 'n Bucheron St. Chabiol en 'n Roquefort Vernis!

Zoals gewoonlijk mogen er 'n paar uitgekozen vrijwilligers zoals Roger D'Hayer, Bob Paternoster, Jef Bessemans en Cyriel nog even hun gedacht komen zeggen over wat we gedronken hebben. En dit was het wat we moesten herkennen :

- Beaujolais-Villages Chauvet '78
- Chassagnes-Montrachet Côte-de-Beaune '74
- Château Haut-Segottes '76 St. Emilion Grand Cru
- Gigondas Château Raspail '76

en

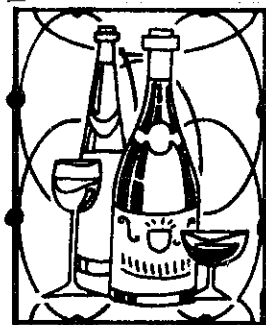
- Brouilly Georges Fessy '78
- Vosne-Romanée "Les Malconsorts" '74 Côte-de-Nuits
- Château Bellile-Mondotte '74 St. Emilion Grand Cru
- Gigondas Clos de la Moutte '67

En tenslotte besluit Jef Dewulf, onze grote wijnkenner, de avond met de steeds opnieuw weerkerende pittige en fantasierijke woordenschat met wat de gedronken wijn was of had kunnen zijn.

Het was beslist een grote wijnavond, leerrijk en gezellig. In naam van alle gildeleden danken wij het bestuur voor de prestaties van het voorbije wijnjaar en zeggen ... tot weerziens volgende keer!

Roos Callens - Meurisse.

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



Wij melden met genoegen dat onze collega uit Klein - Brabant, Bernard Henry, (herinneren we aan zijn boek "Ruisbroek, mijn dorp") bekroond werd met zijn foto "Bombay-contrasten" in de Internationale Fotowedstrijd 1978, ingericht door de EEG, rond het thema "Ellende in de Wereld".

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

Een vleierende beoordeling over De Druyvelaer :

"Met enthousiasme heb ik het nieuwe nummer van De Druyvelaer verslonden."

Gilbert van Glabeke
Voorzitter van de Commanderiej
Denderstreek-Zuid

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



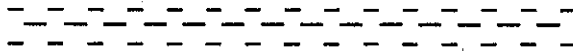
Op onze laatste prijsvraag (Gamay, Saint - Aubin, Côte de Beaune) kregen wij zo maar 12 antwoorden binnen van onze Commanderij-leden. Eentje zat fout (Puligny-Montrachet).
De goede antwoorden waren van :

Pol Callens - Lieve Deboeck - Jef Decraene - Jos Foulon -
Honoré Mariën - Nest Osselaer - Bob Paternoster - Roger
Robijns - Fons Thielemans - Ghislain Wauters - Rik Wouters.

Onze vriend Gilbert van Glabeke (voorzitter Commanderij Denderstreek Zuid) gaf er als geheugenopfrissertje bij dat "Sur Gamay" een 1er Cru is in de Appellation Contrôlée Saint-Aubin. Inderdaad. En "Bas de Gamay" heeft eveneens recht op deze gemeentelijke appellatie.

Het lot moest dus beslissen wie de drie winnaars waren van de prijs-flessen. De trekking gebeurde op onze proefavond van 4 mei. Het werden :

- Honoré Mariën
- Nest Osselaer
- Fons Thielemans



Met onze nieuwe prijsvraag richten wij ons naar Toskanje, het oude Etrurië.

De Etrusken stammen waarschijnlijk uit Centraal Azië. Zij waren reeds in de 8-ste eeuw vóór Christus in het vruchtbare Midden-Italië alwaar zij ook aan wijnbouw deden o.a. op de heuvels waar nu de Chianti gewonnen wordt. Zij overheersten Rome en onderwierpen zich pas in 280 v.K. Zij hadden een god van de wijn. Onze vraag luidt :

"HOE HEETTE DE GOD VAN DE WIJN DER ETRUSKEN ?"



Oplossing vorig kruiswoordraadsel (1)

16.

Ons nieuw wijnspel had succes : 6 inzenders uit onze Comman-
derij. Maar jammer genoeg hadden er 3 inzendingen kleine schoon-
heidsfoutjes. (SUAVE in plaats van SOAVE op horizontaal 1; VS
in plaats van VN op horizontaal 6; KA of BA in plaats van RA op
horizontaal 8; een vakje blanco laten is ook fout).

Ook Gilbert van Glabeke vond de passende woorden.

Tussen de 3 goede inzenders (Pierre Dascotte, Jef Decraene
en Rik Wouters) besliste het lot :

PIERRE DASCOTTE kreeg de fles.

Oplossing :

M E D O C - - S O A V E
U R I - A C C U - L - N
S A R P E - L A - G A T
C S - E N T O U R A G E
A M O R - I S - - R E N
T U R S A N - D - V N -
- S E K T - M E D E - L
S - G E - E I N E - R A
P O O L C I R K E L - N
E I N D E R - E - E E G
Y S - E P E R N A Y - O
- E - R A - O D E S S A

Opmerkingen bij het eerste kruiswoordraadsel in De Druyvelaer :

1) De bijval is groot.

"Voor wijnliefhebbers een aangenaam tijdverdrijf en laat ons
toe onze hobby uit te oefenen. Waar halen wij anders de in-
spiratie?"

"Erg interessant en leerrijk."

.../...

2) Vertikaal 2 : de natuurlijke N-W grens van de Cognac-streek.

Iedereen antwoordde met Oise en dat klopt met het stramien. Doch de Oise is een rivier ten Noorden van Parijs! Officieel telt het Cognac-gebied 7 ondergebieden :

Grande Champgane, Borderies, Petite Champgane, Fins Bois, Bois Ordenaires, Bois à Terroir.

Dwars door het gebied lopen de Charente en de Sèvre, ten Westen paalt het aan de Atlantische Oceaan en in het Noorden loopt de Sèvre Niortaise.

Ik vind nergens een spoor van een Oise.

Wellicht heeft de samensteller van het raadsel de Champagne van het Cognac-gebied verward met de Grote Champagne, en daar komt de Oise in de buurt.

3) Horizontaal 3 : een Grand Cru Saint-Emilion.

Idereen vulde in met Sarpe. Welnu, Sarpe is een gemeente in Saint-Emilion maar de naam is niet erkend als een cru, zelfs niet een gemeentelijke Cru. Wel is er in de buurt een Château Haut-Sarpe dat als dusdanig (niet Sarpe alleen dus !) een Grand Cru Classé is volgens het besluit van 17.11.1969.

- 4) Een kleine schoonheidsfout sloop in de opgave : op vertikaal 9 was een middellijn bedoeld. AE kon dit niet zijn. Het moest AS worden. Onze slimme oplosers hadden dit uit hun eigen gevonden.

Ons besluit :

Al wie Oise en Sarpe invulde wordt door ons goedgekeurd. Maar wij hebben weeral iets bijgeleerd, en eens te meer is het belang gebleken van het wijnetiket.

Wijnen moeten,
zoals diamanten op een ring,
in een gerecht worden "ingevat"

Pierre Poupon
(gedachten van een proever)

Wijnproeven : een universitaire aangelegenheid

In het tijdschrift "Gastro 2000" (april 1979) lazen wij volgende mededeling :

" Het centrum voor Andragogiek van de Universitaire Faculteiten Sint-Ignatius te Antwerpen kreeg langs verschillende zijden de vraag, om eens een korte cursus te organiseren met als thema : "Wijnproeven".

Wijn is reeds tientallen jaren een vriend des huizes geworden in het Vlaamse land. De mooiste kelders ter wereld vindt men trouwens in België. De reputatie van de Vlaming als wijnkenner is bij onze Franse zuiderburen hoog aangeschreven.

Er bestaat echter nog iets meer, de kunst van het omschrijven en concreet bepalen van de zintuiglijke waarnemingen bij het wijnproeven.

Onze zintuiglijke waarnemingen bij het wijnproeven qua geur en smaak, raken bij het voorbijschrijven van de generaties meer en meer afgestompt.

Een theoretische en praktische kennis van het organoleptisch onderzoek (zintuiglijkherkennen) opent nieuwe aangename horizonten in het alledaagse contact met drank, voedsel en de geuren welke ons omringen."

Dat het omschrijven en concreet bepalen van wat een wijnproever ervaart bij het degusteren van wijn niet steeds eenvoudig of gemakkelijk om te zetten is in woorden, hebben wij allen ondervonden.

Ofwel vervallen wij in het aanwenden van oppervlakkige en holle geclicheerde uitdrukkingen, ofwel wordt er gegoocheld met even zinloze would-be technische en wetenschappelijke kennis waarbij dikwijls wat snobisme om het hoekje komt kijken. De eenvoudige, en toch rake zeggingswijze van wat men bij het degusteren ervaart vergt de kennis en het begrip van een bepaalde terminologie. Het hanteren hiervan kan men zich door oefening eigen maken. Dit is een van de vormende taken van de degustatie-avonden belegd door onze Commanderij.

Wij hopen hierop dieper te kunnen ingaan bij een volgende gelegenheid.

Intussen verheugen wij ons in de belangstelling die de Antwerpse universiteit toont voor dit aspect van onze werking.

Scheikundige produkten en oenologie

Wij weten allemaal dat er chemische mest- en sproeistoffen gebruikt worden bij de wijnteelt, zoals in alle landbouwtakken trouwens.

Wij vermoeden ook allemaal dat er heel wat scheikundige produkten aangewend worden tijdens het vinificatie-proces. Maar wij weten er weinig of niets van, omdat zowel wijnbouwers als oenologen niet loslippig zijn in deze materie, en zeker niet tegenover wijnhandelaars en wijnliefhebbers, kortom tegenover de wijnconsument. Deze blijft best onwetend; hij zou alras gebeurlijke gevaren kunnen ontdekken en geneigd zijn deze te overdrijven en ... het wijn drinken te laten of te verminderen.

Nochtans staat hij niet onverschillig tegenover het al of niet aanwenden van chemische produkten in zijn lievelingsdrank. Dit blijkt uit de vragen die wijnbouwers en kasteelheren gesteld worden tijdens bezoeken aan wijnkelders, of aan wijnhandelaars bij de aankoop van de wijnvoorraad. De antwoorden - indien zij gegeven worden - zijn doorgaans laconisch-geruststellend en ... nietszeggend.

Nochtans bestaat er een bloeiende chemische industrie die er zeer gespecialiseerde fabrieken op na houdt, uitsluitend voor het produceren van oenologische produkten. Deze bedrijven hebben vanzelfsprekend technico-commerciële diensten die raadgevers uitsturen naar wijnbouwers, wijncoöperatieven en wijnverdelers om deze met raad bij te staan in het ontwarren van het ingewikkeld kluwen scheikunde-wijnproductie. Zij helpen hun potentiële klanten in het opsporen van ziektes en gebreken van de wijn, zij wijzen hen op het bestaan van de reddende chemische produkten en op de gebruikswijze en dosering ervan, zij stellen de laboratoria van hun bedrijf ter beschikking ... en doen goede zaken. Commercieel gezien treft hen vooralsnog geen verwijt. Doch zij dragen uiteindelijk geen enkele verantwoordelijkheid in het geval er iets zou mislopen met het consumeren van opgefokte wijn, alle mogelijke wetsbepalingen en controles ten spijt.

De rijkelijk gedocumenteerde catalogi die deze chemische bedrijven uitgeven spreken boekdelen over hun zakelijk opzet en hun technische doelmatigheid, doch zij inspireren aan de leek-wijnconsument, die ze toevallig in handen krijgt, een rechtmatig wantrouwen ten overstaan van de van onschuld druipende verklaringen die hij te horen krijgt.

In een soortgelijke catalogoog tel ik een veertigtal produkten, materialen en aktieve stoffen onderverdeeld in groepen :

.../...

kelder materiaal, grondstoffen, produkten om te stabiliseren en te klaren, bewaarmiddelen, vinificatie-produkten, ontsmettingsstoffen en onderhoudsprodukten.

Verre van mij te beweren dat zij allemaal schadelijk kunnen zijn voor de mens zowel bij de behandeling als bij het verbruik. Zij dragen handelswaardige en gepatenteerde benamingen of zijn gewoon vermeld onder de wetenschappelijke naam van hun scheikundige samenstelling. In het eerste geval is hun chemische analyse niet vermeld.

Voor alle produkten en stoffen worden hun karakteristieken en hun aanwendingsgebieden opgegeven met de gebruikswijze en dosering, alles in een eenvoudige taal opgesteld begrijpelijk ook voor de niet wetenschappelijk gevormden : de keldermeesters b.v. zijn aan de basis van het verbruik der aanbevolen produkten.

Als technische voorlichting worden de meest voorkomende ziektes en gebreken van de wijn opgesomd en beschreven, met telkens het aan te wenden product als voorbehoedsmiddel preventief of als curatief middel. Zeer leerrijk uiteraard, ook (en vooral) voor een leek. Ik noteer er enkele lukraak :

Worden met chemische produkten preventief behandeld :

- vorming van een grijs of rose oppervlaktevlies (bloem) bij wijnen die in de kuip, het fust of de fles blootgesteld zijn aan de lucht (zuurstof)
- neerslag van kristallen in de fles
- neerslag van kleurstoffen in de fles
- verschaling van de wijn : lichte gasvorming, troebel worden en flauwe smaak
- azijn-verzuring van de wijn (pique), in de kuipen of fusten
- melkzuur-verzuring : gasvorming, zware neerslag, troebel worden en flauwe smaak
- blauwe of ijzer-afbraak (casse) van de wijn : troebel worden en blauwe-paarse neerslag
- koper-afbraak van zoete witte wijn : troebel worden, bruin-rode neerslag.

Worden met chemische produkten curatief behandeld, dus nadat de ziekte opgetreden is :

- troebel en vettig kleverig worden
- proteïneafbraak : neerslag van vlokjes in witte wijn
- oxydatie en maderisatie van witte wijn : geel tot bruingeel worden met madère-geur.

Buiten deze indrukwekkende reeks behandelingsprodukten van ziektes en gebreken van wijn, zijn er nog ettelijke die speciaal aanbevolen worden voor allerhande bewerkingen vóór en tijdens het vinificatieproces en de botteling, waaronder veel detergenten.

.../...

Ik pik er enkele uit :

- bestrijding van zekere bacteriën en fermenten en schimmels
- wegnemen van wijnsteen (tartre)
- desinfectie van vaten en fusten
- wassen en spoelen van vaten, fusten en flessen
- verhogen van het rendement, meer wijn per gewicht druiven
- verhogen van kleurelementen in wijn
- activeren van de fermentatie, vooral bij witte wijnen
- klaren en filtreren van de wijn en versnelling ervan bij "jonge" wijn
- elaboratie van zachte, mollige witte wijn
- sulfiteren van oogst, most en wijn
- bewaring van zachte, witte wijn
- toevoegen van kunstmatige tannine enz., enz...

Men mag zich door soortgelijke catalogi niet laten beïnvloeden, zoniet zou het de wijndrinker kunnen vergaan als de gezonde man die van een medische encyclopedie zijn lievelingslektuur maakt en ontdekt dat hij allerhande ziekteverschijnselen heeft.

De wijndrinker zou zich afkeren van de wijn omdat hij niet meer met een gerust gemoed zijn glas zou durven ledigen.

Want, alles bij mekaar genomen, zijn niet alle aangewende producten schadelijk, zeker niet als zij oordeelkundig en in veilige proporties worden gebruikt.

Anderzijds moeten wij het ook niet klakkeloos aanvaarden als de wijnproducenten, met de hand op het hart, verklaren dat zij in alle opzichten - dus bij bemesting, behandeling en versnijding - vrij uit gaan, omdat zij hun wijn vertroebelen op "een totaal natuurlijke wijze".

Wij geven dan ook de voorkeur aan uitdrukkingen als :

"Verwonder u niet soms een kleine neerslag in de fles waar te nemen. Daar de wijn een levend iets is, wijst deze neerslag er op dat hij niet in overdreven mate behandeld werd."

Dat klinkt tenminste eerlijker, als 't maar waar is.

Edgard Wauters.

=====

Ergens gelezen :

Bois du Vieux
Embrasse du Jeune

Wij ontvingen volgende informatiebladen en stippen voor onze geïnteresseerde leden enkele der meest lezenswaardige bijdragen aan.

- Commanderij Kust - De Wijnvriend

7de jaargang nr. 37 : Doordeweekse Bordeaux (J. van Bergen)

7de jaargang nr. 38 : Bespreking over enkele rode druivenrassen
(Fr. Lamquet)

De wijnen van Moulis (J. van Bergen)

- Commanderij Gent - De Gentsche Wijngazette

6de jaargang nr. 5 : De Loire-wijnen

6de jaargang nr. 6 : Oproep voor "alternatieve" wijnen
Saumur en Anjou

6de jaargang nr. 7 : Château Pedesclaux

- Commanderij Z-W Vlaanderen - De Wijnklapper

Januari 1979 : Zeven grote Pomerols (M. Delbeke)

Ergens gelezen :

Hart en wijn

In de landen, waar het wijnverbruik het hoogste is, wordt het kleinste aantal hartaanvallen geregistreerd. Dat blijkt uit een studie van het Centrum voor Epidemiologisch onderzoek; te Cardiff, waarvan de resultaten zijn gepubliceerd in het medische tijdschrift «The Lancet».

De studie, die betrekking had op 18 landen, ging de sterftecijfers na van mannen tussen 55 en 64 jaar. Daarbij bleek dat Fransen, Italianen en Zwitsers, die veel wijn drinken, minder vaak sterven aan hartaandoeningen dan Finnen, Amerikanen en Britten.

Volgens de studie is het niet zozeer de alcohol in de wijn, die

weldadig werkt, maar veeleer de verschillende organische stoffen die de drank bevat. Bier en sterke drank schijnen minder bescherming te bieden tegen hartaanvallen dan wijn.

Lekkerbekken in "wijze keuken"

"CUISINE SAGE"

In Maastricht waagt een chef een revolutionaire gok in Europees koken. Die chef stond op zekere avond voor zijn spiegel :

- Nu wordt het iets té vet ..., dacht hij zo.

Hij was een kenner en expert, een proever met veel uren keuken en brutale eetlust. Hij zocht een formule voor beide noden : eten op - gewicht af!

Hij vond ...

Jaak Zeguerz ontvangt je zelf "Chez Jacques". Tien jaren duurt nu zijn origineel experiment, in zijn internationale advertenties "cuisine sage" gedoopt.

Daarin schuilen een sliert technieken en recepten, met behoud van smaak en geur en faam van de puike Franse keuken, echter zonder de slopende calorieën of de nachtmerrie van cholesterol. Als bijhorende nektar is er nog wél corpulente keuze van alle Franse pres-tigetroeven.

Hijzelf startte de campagne. Naast hem stonden stijve observators: artsen en de Nederlandse Hart Stichting. Zeguerz onderzocht - onder hun kritisch oog en advies - elk ingrediënt van de traditionele cuisine française : braadpannen, de omnipresente room en boter, alcoholcalorieën, soepjes, sauzen.

Hij zocht naar minder "zwaar" met dezelfde effecten, meer smaak voor minder risico's. Resultaat : 48 recepten in zijn thans reeds ver befaamde keuken van de Brusselsestraat. Zijn restaurant - in een zijstraat, net zo eentje van de 500 banale stadsbars - lijkt daarom nog geen geeuwerig laboratorium.

Op de benedenverdieping is't knus warm en romantisch verlicht. De muren zijn natuurlijke baksteen, de zoldering is warm hout. Er lokt een minibar, een par intiem-antieke alkoven, een taak vol oesters en kreeft. Levend, momenteel ...

VIJF GENERATIES FORNUIS

Dit is de voorfase, de proloog.

De actie wacht hoger.

Jaaks voorouders hebben - vijf generaties lang - restaurants rondgezaaid in vier landen.

Toen kwam Jaak.

- Arts of het fornuis? vroeg paps.

- Het laatste, zei Jaak.

Lang leek hij zelf zijn beste klant. Toen die spiegel : "Nu wordt het iets ..." Die 105 kilo deed hem nadenken.

.../...

Cardioloog Herman Frank en biochemicus Koen Henker, beiden van Maastrichts Universiteit, werden van trouwe klanten meteen zijn kundige adviseurs : elk nieuw menu van Jaak zou de strenge test doorstaan van hun objectieve laboratoria. Wijntjes en digestieven inclusief.

Het werd één decennium zoeken, proeven, testen, analyse.

Zijn originele vragenlijst intrigeerde ook de Nationale Hartstichting :

- Kan men vlees bakken zonder boter? Zoja, in welke soort pan?
En dies meer ...

Zwitserland zond het antwoord : een platte pan met dikke bodem, dat was het!

Waar wel boter en room nodig bleken zocht Jaak natuurlijk vervangprodukten. Honderden sauzen vormden zijn studieveld. Tot zijn smaak verzadigd bleek en de calorieën toch onder het gestelde minimum bleven :

- Een karwei! Als de dis niet rijk genoeg proeft, voelt de klant zich bedot. Doet hij het wel, vraagt de passant : "Waar zit dat nu, Jaak?" En vermits geen kok graag zijn tips onthult ... Eindelijk had ik mijn lijst klaar : de juiste pannen en schotels en kommen voor de juiste recepten. Bleef nog de vlag die lokken moest. Ik koos "cuisine sage".

1 MENU PER DAG

Cuisine sage vergt meer tijd en zorg, meer snuffjes en attenties dan de klassieke Franse - beproefde zware - technieken.

Jaak bereidt zelf elke schotel : 1 menu per dag.

Toen gebeurde iets heel vreemds. Er volgde geen aanval of protest, integendeel ... Frankrijk imiteerde!

Frankrijk koos wel een eigen doopnaam : nouvelle cuisine ...

Jaak hoorde ervan.

Biochemicus Henker ging ter plaatse - anoniem - oordelen en proeven :

- De principes zijn best, de methode nog zoekend, nog ietwat dubieus : om een saus te binden grijpen ze daar nog altijd naar de eierdooier.
- Cuisine sage is geen dieet of keukencultus, zegt Jaak; wel een methode met proteïne-analyse of macrobiotische formules, die enkel op de gezondheid mikt.
- Is het een lastige keuken voor een kok, Jaak?
- Geenszins. Een ervaren chef leer ik het in twee dagen. Ik wil wel, maar onder één voorwaarde : het moet hem ernst zijn en na de scholing mag hij niet enkel met ... de naam lokken!

.../...

De Nederlandse regering beloofde hem weldra een "brevet" als monitor van zijn wetenschappelijk beproefde methoden voor Nederland in de vreemde.

Intussen blijft onze pionier wel discreet op zijn hoede. Enkel zijn journalistieke bijdragen in "Hart Bulletin" maken details bekend over de revolutionaire "cuisine sage", als o.m. "Fazant met choucroute", "Poitrine de veau à l'estragon".

Er is een boek in voorbereiding : "De verstandige keuken". TV en Radio Hilversum brachten Jaak Zeguerz op het podium. Een uitzending duurde één dag : een symposium met Frank en Henker. Het werd de clou van de jongste HORECAVA, Hollands jaarlijkse hotel- en restaurantbeurs in Amsterdam.

GUIDE MICHELIN : 1*

Jaak schrijft in het Nederlands. Zijn boek wordt vertaald in het Frans. Nadien komt Londen wellicht - en Manhattan - bij een eerstvolgende Europa-fuif, even het hoogtepunt proeven van Jaaks "cuisine sage". Als het dan ook toevallig zomeren wil, zonder buien of nat, krijgen ze dan lekker de patio, in het groen en de rust van Maastrichter "Chez Jacques".

Het kreeg al 1* in de Guide Michelin. Zodat een dag - voorlopig volstaat dat - voorafgaandelijke bespreking geraadzaam blijft.

- Je beoogt geen dieet, zei je, Jaak, verklaar eens nader.
- Dieeten zijn voor zieken. Mijn keuken wenst Epicurussen, die gezond zijn en niet ziek willen worden. Alle lekkernijen blijven bewaard, maar slechts in zover ze onschadelijk zijn; dierlijke vetten, eidooiers, suiker blijven meedoen met een aanvaardbaar minimum. Het labo bewees de resultaten. De klant zelf - vooruitziende gastronom - voelt het effect aan zijn "Chinese feeling" na de dis : compleet voldaan, maar lekker comfortabel. Want ook de blanc of rouge worden oordeelkundig gepresenteerd, kwalitatief en kwantitatief.

Jaak daalde intussen tot 90; volgend jaar 80, profeteert hij :
Ikzelf beloof niets, wel mijn medische adviseurs.

- Lijkt de aansluitende roem je voor je gezondheid en familierust eigenlijk niet gevaarlijker dan je vroegere sauzen, Jaak? Ik waagde de allusie bij onze afscheidsgroet.

Waarop Jaak, meer naar ernst dan naar spot toe :

- Roem is tijdelijk. Hij passeert zonder moeite. Terwijl corpulentie ...

Zodat Jaaks menu s uiteindelijk wel gekruid blijven, met de wijsheid van "sage" en pikante humor als digestief. Want Jaak Zeguerz is een radde chef, die me overtuigt met boutades :

.../...

- Natuurlijk voleind ik mijn kuur : het gaat vlugger je gezondheid te verzorgen dan later te moeten bewijzen waarom je ze verwaarloosd hebt!

EEN WITJE ERBIJ?

Wat bij dit alles als natje? Een Schiedammer of Bols, een jenevertje zomaar uit de kruik of fles zonder etiket of huis desnoods, want in Holland is hij toch goed. Vorig jaar hebben ze daar boven de Moerdijk met zijn allen hun best gedaan : ruim vijf miljoen liter jenever verdwenen er, meestal door Hollands keelgat, benevens een pietluttig accent bij vreemdelingen, amateurs, kom.

Eens was Schiedam een werelddrank, nu gewoon een voorloper van ... gin en Scotch. Ook hier vervangt een Chablis of Beaujolais meer de lokale traditie van weleer. Tafelen moderniseert, lees internationaliseert. Ten goede of ten kwade.

Distilleerder De Kuyper (2°1695) van Schiedam zet intussen toch nog de zeer oude traditie voort : tweemaal daags, om 12 en 16,30 uur, staat voor elke werknemer - ze zijn met 100 - een borrel klaar. Vroeger gebeurde dat bij de poort. Ze nuttigden dan hun borrel, terwijl ze werden afgetast naar een clandestiene ... borrel.

Maar zoals Zeiss en Rolleiflex hun lenzen al lang uit Hongkong halen of Singapore, waar de lonen nog wel concurrentieel zijn, en zoals menige Franse rouge sluiks met een Algeriaanse zus in de Europese fles verbreedert, zo vraag ik me af hoelang onze Schiedam nog zal komen uit ... Schiedam. Waar de voorbijgestreefde methoden het nog wel halen van het prestige-etiket, maar zeker niet meer van de computer-allures en klokritmen van de economisch renderend en sociaal moordende actualiteit.

Hoe ook, voor mij nog ééntje, Kees, een nieuw maatje en een oude : Schoool! Morgen is het toch weer doodgewone Santerre, een simpele Julienas of die eeuwige jongedame Veuve Clicqot ...

Bernard Henry.

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

Nota van de redaktie :

=====

Doorheen heel dit artikel loopt wel een duidelijke publiciteitsdraad. Omdat het van de hand is van onze vlotschrijvende vriend Bernard en het onderwerp ongetwijfeld onze lezers boeit, gaven wij er gaarne plaatsruimte aan.

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

ENIG NIEUWS OVER ONZE ITALIE-REIS.

Het gezelschap zal bestaan uit 15 koppels en 1 éenzaat. Alle deelnemers aan de reis worden opgeroepen voor een informatie-avond op donderdag 28 juni te 20 uur in de zaal Wivina te Groot-Bijgaarden (rechtover de zaak van Frans De Bisschop). Daar zullen alle nuttige inlichtingen worden medegedeeld over de treinreis (nachttrein met couchettes), het verblijf in Castello di Gargonza, de bezoeken aan steden en wijnkelders, de te treffen schikkingen voor Italiaans geld, douane, enz., de mogelijkheden voor dezen die met eigen wagen gaan.

Het belang van deze informatieve vergadering zal aan niemand ontgaan. Indien niet iedereen aanwezig kan zijn, dan verwachten wij alleszins één aanwezige van elk medereizend koppel! Er moet inderdaad o.a. uitgemaakt worden wie met wie de treincouchettes en de woonverblijven in Gargonza wenst te delen. En er worden die avond Italiaanse wijnen geproefd ... Iedereen dus op post.

Edgard Wauters.



Vrijdag 28 september 1979 :
Zwitserse avond in zaal de Jachthoorn te Zellik.

Vrijdag 12 oktober 1979 :
Porto avond in zaal de Jachthoorn te Zellik.

Vrijdag 16 november 1979 :
Zuidwesten van Frankrijk : Cahors, in zaal de Jachthoorn te Zellik.

Zaterdag 8 december 1979 :
Beaujolais avond in zaal de Jachthoorn te Zellik.

Vrijdag 1 februari 1980 :
Bourgonge avond in zaal de Jachthoorn te Zellik.

Vrijdag 7 maart 1980 :
Jura avond in zaal de Jachthoorn te Zellik

Vrijdag 18 april 1980 :
Bordeaux avond in zaal de Jachthoorn te Zellik.

Zaterdag 7 juni 1980 :
Lustrumbanket ter gelegenheid van het 10-jarig bestaan van onze Commanderij.

INHOUDSTAFEL

=====

* Redactioneel	1
* Wijn en Kunst	2
* Wijntoerisme	3
- Wijnen uit California Jos Foulon	
* Wij waren er bij	8
- Loire avond Guido Verhelst	
- Vergelijkende blinde degustatie Roos Callens-Meurisse	
* Wijnvrienden	14
* Wie weet wat	15
- nieuwe prijsvraag	
- oplossing vorig kruiswoordraadsel (1)	
- kruiswoordraadsel nummer 2	
* Wijnwijsheid	18
- Wijnproeven een universitaire aangelegenheid	
* Klare wijn schenken	20
- Scheikundige produkten en oenologie Edgard Wauters	
* Op de leestafel	23
* Wijn en gastronomie	24
- Lekkerbekken in "wijze keuken" Bernard Henry	
* Wijnkalender	28
- Enig nieuws over onze Italië-reis	
- Vrij te houden data	
* Inhoudstafel	29
* Vakantiewensen	31

KORRESPONDENTIEADRESSEN :

=====

DE DRUYVELAER

E. Wauters
Pleinlaan 66A. Vergels
R. Vandendriesschelaan 1 (B)1970 WEZEMBEEK-OPPEM1150 BRUSSELHoofdredacteur :

Dhr. Edgard Wauters

Technische verzorging en uitgever :

Dhr. A. Vergels

- * 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, Commanderie Brussel met vermelding abonnement De Druyvelaer.

PRETTIGE
VAKANTIE



VEEL
WINGENOT!