

De Druyvelaer

Commanderie Brussel



21 sept. '79

4de jaargang Volgnr. 12

Dit septembernummer van De Druyvelaer is uiteindelijk meer gestoffeerd geworden dan ik van een "vakantienummer" had verwacht, dankzij de spontane inbreng van verschillende nieuwe medewerkers die ik hartelijk begroet. Hierdoor dragen zij er het hunne toe bij om van De Druyvelaer een ware vriendenband te maken tussen het bestuur en de leden, en dienen zij de uitstraling die van onze Brusselse Commanderij moet uitgaan.

Onze voorzitter steekt de tien feestkaarsjes aan bij de inzet van het tweede lustrumjaar van onze Commanderij; Ludo Goossens pikte heel wat inlichtingen op tijdens een recente Bourgogne-reis; terwijl onze vriend Jef Dewulf een eerste bijdrage brengt met oorspronkelijke nieuwtjes over de wijnbouw in Portugal, heet van de naald, ter plaatse door hem ervaren; Bernard Henry zou zichzelf niet zijn moest hij niet punctueel op het appel verschijnen met een pittige bijdrage, ditmaal over Ierland met zijn eet- en drinkgewoonten. Kennismaken met een geboren Vlaming die eigenaar werd van twee wijnkastelen in Frankrijk is een extraatje op zichzelf. En er valt heel wat pret te beleven aan de bijval van onze wijnkruiswoordraadsels en onze prijsvragen.

Een speciale vermelding waard is het opnemen van een uitgebreid verslag van de jongste bestuursvergadering, waardoor meteen een nieuwe rubriek wordt geopend die - hopen wij - op prijs zal gesteld worden door onze leden-lezers, als nauwere band tussen hen en het bestuur.

Naar het volgende nummer wordt een bijdrage verschoven over de prestigieuze tentoonstelling ingericht door het "Archief en Museum van het Vlaams leven te Brussel" op verzoek van het stadsbestuur naar aanleiding van het Millenium van de hoofdstad. Aan de Brusselse Commanderij van de Vlaamse Wijngilde werd om de vererende medewerking gevraagd o.a. aan de rijdende treintentoonstelling die verschillende steden aandeed.

Ons jubeljaar startte luisterrijk; over het voorziene jubelprogramma met feestelijk banket leest u verder. Het wordt fijn !

Edgard Wauters.



V.Z.W.

Association des dégustateurs de vin.

Association of Winetasters.

Circolo di degustatori di vini.

Verein Weinprober.

Circulo de Venenciadores.

Vlaamse Wijngilde

Brussel, 21 september 1979.

Beste vrienden,

Bij het verschijnen van deze Druyvelaer start ook het nieuw gildejaar.

Voor Commanderij Brussel wel een speciaal jaar, omdat wij hiermede ons tiende bestaansjaar aanvatten. Wat ons meteen verplicht om er ook iets speciaals van te maken, vooreerst wat betreft het samenstellen van de proefavonden maar ook, zoals iedereen verwacht, het organiseren van een aangepast jubileumbanket.

Het programma van de proefavonden vindt u elders in deze Druyvelaer en voor het banket heeft uw bestuur de datum van vrijdag 6 juni 1980 weerhouden in de prachtige salons van de New Carlton te Brussel.

Wie op ons vorig banket aanwezig was zal voorzeker de allerbeste herinneringen overgehouden hebben aan dit uitzonderlijk geslaagd feest.

Het bestuur zal alles inzetten om het vorig banket te evenaren; maar wij durven dan ook hopen dat al onze leden er zullen aan houden aanwezig te zijn op ons jubileumbanket van volgend jaar.

In vorige nummers van ons informatieblad was ik in de gelegenheid de chronologische lijst op te maken van de proefavonden, reizen en andere activiteiten die wij gedurende de verlopen jaren mochten meemaken. Zonder aan zelf-bewieroking te doen mogen wij onze tevredenheid - en onze fierheid, waarom niet? - uiten over wat de Brusselse Commanderij van de Vlaamse Wijngilde heeft gepresteerd.

De namen en de jaartallen van de wijnen die wij degusteerden is indrukwekkend. Wat wij allen samen aan oenologische kennis en aan wijngenot hebben verworven is het evenzeer.

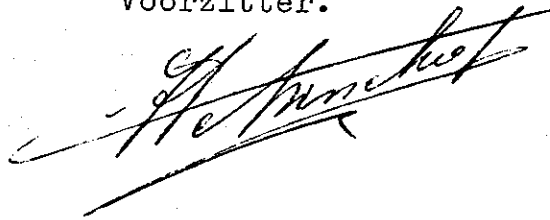
Allen die zich hiervoor belangloos en met geestdrift hebben ingezet verdienen onze oprechte dank.

Zij hebben bijgedragen, samen met al onze trouwe leden, tot de voorbeeldige onderlinge verstandhouding en de goede geest van vriendschap die ons Commanderij-leven kenmerken.

Het is de wens van uw voorzitter en van gans uw bestuur dat wij in dezelfde geest onze activiteiten, proefavonden, wijnreizen en banketten mogen verder zetten tot blijvende bloei van onze Commanderij Brussel.

Frans de Bisschop

Voorzitter.

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Frans de Bisschop', written in a cursive style with a long horizontal flourish extending to the left.

Vijn en Kunst

4.

Naar aanleiding van het Millenium van Brussel gaf het Consortium Antiquum uit Antwerpen een merkwaardige avond, in de Gotische zaal van het stadhuis, met "gedichten en muziek zoals Rubens het had kunnen horen ..."

François Mairet bracht, op een sprankelend-humoristische toon, dit "Chanson" van Jean Le Houx, advocaat en dichter (1551 - 1616) uit de Franse baroktijd.

Ayant le dos au feu et le ventre à la table,
Etant parmi les pots pleins de vin délectable,
Ainsi comme un poulet
Je ne me laisserai mourir de la pépie (1)
Quand en devrais avoir la face cramoisie
Et le nez violet.

Quand mon nez deviendra de couleur rouge ou perse,
Porterai les couleurs que chérit ma maîtresse:
Le vin rend le teint beau!
Vaut-il pas mieux avoir la couleur rouge et vive,
Riche de beaux rubis, que si pâle et chétive,
Ainsi qu'un buveur d'eau?

On m'a défendu l'eau, du moins en beuverie,
De peur que je ne tombe en une hydropisie; (2)
Je me perds si j'en bois.

En l'eau n'y a saveur; prendrai-je pour breuvage
Ce qui n'a point de goût? Mon voisin, qui est sage,
Ne le fait, que je crois!

Qui aime bien le vin est de bonne nature.
Les morts ne boivent plus dedans la sépulture.
Hé! Qui sait s'il vivra
Peut-être encore demain? Chassons mélancolie.
Je vais boire d'autant à cette compagnie :
Suive, qui m'aimera!

(1) droge keel

(2) waterzucht

+++++

Onze vriend, medelid van onze Commanderij en trouw medewerker aan "De Druyvelaer" stuurde ons, "confraterneel", dit mooie kortgedicht passend in het jaar van het Kind.

*Aan Edw.
van Druyvelaer...
Confraterneel.*

Kind in het dorp

Als ik een koe hoor loeien
Een halm zie deinen in de wind
Voel ik mezelf weer zon, een kind
op vaders erf tussen de kippen stoeien.

Bernard Henry

ALS IERLANDS BACCHUS INVITEERT

HOE "UISGE" WHISK-E-Y WERD

Begin 5de eeuw ontstonden de eerste kloostergemeenschappen in Ierland. Met die kloosters kwam ook de kunst van distilleren mee.

In Egypte was wijn als bier al 3.000 jaar bekend, wat blijkt uit geschriften en bepaalde afbeeldingen.

In het natte Ierland leek het normaler granen te verbouwen, al werd in de middeleeuwen rond de kloosters overal wijn bereid met een heilig doel : hij moest als misdrank dienen.

Begrijpelijk ook dat rond een gewijde figuur als Sint-Patrick talloze verhalen werden gesponnen die verband houden met het voor de Ieren een zo geliefd thema "Uisge beatha", d.i. het levenswater in de taal der Gaelen, of het later Gaëllic. Lees nog eens traag mijn "U-i-s-g-e ...". Herken je er met wat fantasie het latere whiskey in?

Feit is dat de soldaten van Hendrik II bij de verovering van Ierland in 1172 overal "korenwijn" ontdekten en natuurlijk ook dronken. Zo werden die soldaten vrolijk, die meer minden dan vuurden. Die korenwijn was uit graan gestookte alcohol. De kloosters mengden die met geneeskrachtige kruiden en verzorgden er zieken mee, mensen en dieren. In die dagen waren dieren inderdaad soms meer waard dan hun eigenaars. De "wijn" infecteerde ook wonden, verdroef pijn aan maag en darmen en dies meer.

Nadien volgde voor Ierland een terreurbezetting. Elk boerengezin distilleerde zijn graanoogst. Terreur leidt tot ellende en ellende wil je vergeten : de alcohol was daarvoor het voorradige - en goedkoopste - middel. Toen eisten de Britten ook op die "smartroes" taksen : accijnzen.

Er werden controleurs gestuurd, maar die keerden meestal niet naar hun garnizoenen terug : de Ieren wisten nogal goed om te gaan met hun drassige gronden, die een uitstekend RIP-oord betekenden voor die lieverds. Moerassen conserveren goed. Zodat men ze later lekker terugvond nog stijf in de kokette uniform, de zakken vol ... accijnzen.

DE MAFFIA

In 1790 werd het aantal illegale distilleerderijen in Ierland op 2.000 geschat, vooral op de afgelegen boerderijen en op de talloze eilanden. Toen ik mijn recente film op de Aran draaide ("De Aran voor het licht kwam", thans verspreid door de EEG in zes talen) vond ik zelfs op de meest vergeten stip van Inishmaan sporen terug van deze spookhandel.

.../...

De distilleerketeltjes werden er klein gehouden. Zodra de controleur werd gemeld, verdwenen ze in de grond, het moeras, de zee of ... op de boerin. De grotere distilleerderijen aan de kust verscheepten hun waar zelfs overzee, eerst naar ... Engeland. Ik ben historisch zeker dat de Ierse whiskey op een bepaald moment doordrong tot aan het hof. De Schotse whisky werd er niet geapprecieerd : hij was te scherp, te ruw van smaak. Nu wij die wél prefereren, bewijst dat enkel maar dat de mensheid qua geraffineerde smaak er niet is op vooruitgegaan. Evenmin trouwens als in de literatuur, de muziek en de complete gamma van ... morele etiquette.

Mijn confrater Sir Walter Raleigh nam in 1595, 140 liter Ierse whiskey mee op zijn expeditie naar het Zuidamerikaanse Guyana. Maar noteer : het moet Ierse whiskey zijn, met de E ertussen.

WhiskEy is geen whisky. De eerste, de Schotse dus, heeft een rokerig bouquet, terwille van het turfvuur waardoor het groei-proces van de graankorrel gestopt wordt. De Ierse daarentegen mist de turfrook zodat de combinatie met koffie mogelijk wordt. Maak dus geen "Irish Coffee" met Schotse whisky, want dan verstoort de rooksmak de fijne geur van de gebrande koffieboon.

Ik drink tegenwoordig in Ierland liever guinness dan whiskey, omdat de historische charme verdween : de stokerijen werden alle ... gelegaliseerd.

Tijdens de "prohibition" van Amerika van 1920 tot 1933, toen daar geen druppel alcohol - zogezegd - kon gedronken worden, bloeide de zwarte markt in whiskEy onvoorstelbaar. De leiding bleek ervaren en getraind : de Maffia. Die heeft tallozen geruïneerd en enkelen bodemloze fortuinen verzekerd. De Kennedy's b.v. zijn aldus dé ... Kennedy's geworden van presidentschap, senaat en de dolste hoogten van de business.

Toen werd de puike naam van de Ierse whiskey gladweg kapot gemaakt. Een zwarte markt verkoopt zelfs aal voor pakken dollars.

Gelukkig kwam later Joe Sheridan, de barman van Shannon-airport. Die serveerde koffie, maar als barman moest er iets hartelijks in : whiskey. Die bleek goedkoper dan koffie en hij was er niet spaarzaam mee. Buiten was het meestal kil en grauw van miezerige druilregen. De koffie-whiskey deed de zon schijnen en warmde de harten van de passerende overzeeërs.

.../...

Maar de warmte van de koffie deed de alcohol vervliegen. Joe vond ook daar wat op : een laag dunne slagroom als deksel. Hij lei die voorzichtig op het zwart, langs de achterkant van een lepel. De Irish Coffee was geboren.

Een tip : probeer eens Irish Coffee met ... thee. Ik doe het al jaren en het warmt nog beter, zelfs in midzomer. Ook Londen serveert hem goedwillig : hier mag de whiskey immers wel whisk-y zijn en de thee banale Liptons van zijn eigen gewezen Sri Lankaplantages, toen die nog doodsimpel "Ceylon" heetten. Slàinte, mijn Gildebroers !

KAAS LEEFT ALS WIJN

Een goede tien jaar geleden kon je in Ierland haast geen groene peper vinden of een Brie of Camembert. Nu verga je in de variëteit van wijn en beten in de meeste winkels rond Dublin, dat met de EEG al een hele schreef Europa werd.

Ierse groentekwekers kregen nu een markt die de vroegere blikjes verving : asperges, zeekool, artisjok, zoete maïs. Pubs serveren al wijn per glas, naast hun stout of lager en in de supermarkten groeien dagelijks de menu's. Er kwam fantasie in de standaardkaart met "prawn cocktail - steak - ice cream - fruit salad". Eens onbekende groenten, kazen, dranken en sauzen kregen kans dank zij hernieuwde technieken van verse koks.

Er kwam een gevoel voor evenwicht - vastendis en overmaat - wat de amateur van de professioneel onderscheidt. En dat moeten de meeste Ierse restaurants nog leren. Ze moeten van de bloemkool-vis-aardappelen-rijst-combinatie af, hoe handig ze ook werden klaargestoofd. Ze moeten hun room en brandy behoedzamer rondsproeien, vernuftiger. Daarentegen is het rijkere kaasbord een tamelijk recent pluspunt : voor de vreemdeling althans, want de Ier zelf is géén kaasfan. Helaas overtreft ook hier weer het enthousiasme de competentie. Kaas moet à point zijn, niet over- of onderrijp. Kaas leeft als wijn, als een vrouw, uit op mateloze delicatessen. Onbewust zoek je mekaars adem en temperament. Anders stukt de harmonie en heel de charme wordt verspilling.

Is er weinig vraag naar, beperkt men zich best tot één of twee kazen, Stilton b.v., een rijpe Cheddar. Je kunt ze met weinig bestellen en serveren op hun topmoment.

.../...

Je hoeft niet eens een hele Stilton, want des te groter wordt dan de aangesneden oppervlakte waar hij uitdroogt. Deel liever een halve kaas in wiggen volgens de voorziene cliënteel.

Helaas produceert Ierland momenteel geen meldenswaardige kazen, al kent het appetijtelijke imitaties. De Ierse Cheddar o.a. is haast zijn Engelse mamy waard.

Voorals de Franse import vragen zorg en keuservaring. Nadat hij b.v. in een frigo-toonkast lag, valt de schotel niet meer zo perfect uit.

In elk geval is in Eire de kaasplank in.
Wat ik niet durf schrijven over de koffie.

Wel is het water extra en blijken koffiebonen ruim voorradig; maar nauwelijks brengen Ierse handen beide saam of het wordt een miskraam. Sommige Horecapioniers waagden het met Rombouts Special Filter. Maar ik vind die steeds te zwak; en te afgekoeld tegen dat hij in de dop droop. Dan tóch liever de gewone. Zodat ik de cafetière een vondst heet.

Nog een bedenking : de niet-roker vindt in de meeste Ierse restaurants zijn maag - en eetlust - vaak bedorven door sigaretterook die hier vrij mag opwalsen. Remedie : vroeg tafelen, vóór de rook saampakt. En klacht indienen, als ik : klant blijft koning; zodat we hopen ...

TAFELN MET HARP EN MEDE

Wél prettig experimenteren werden de middeleeuwse banketten, als Buratty Castle, nabij Shannon. Je wordt er als gast verwelkomd door hoofse dames en slotlords in de antieke burcht. Een jonkvrouw in statig fluweel speelt harp, terwijl jij onder de historische balladen, honigmede - als de oud-Belgen - slurpt en lepelt uit houten borden aan lange schragen in de ridderzaal.

Koffie + whiskey + room = dus Irish whiskey. De flessen in de handel waarop "Irish whisky" staat, zijn ersatz. Irish whiskey maken een uitstekend digestief. Aroom en typische fluweelsmaak komen van de authentieke Ierse whiskey, de oudste ter wereld. Enkele merken : Power's, Paddy, Tullamore, Jameson, wiens Crested Ten tien jaar oud is : drie glaasjes ervan maken je dichters voor de hele wereld.

Hoe Irish whiskey thuis bereiden ?

.../...

Verwarm je glas voorzichtig. Een flinke schep suiker erin. Ca. 1 kop koffie erop. Dààrom dubbele maat whiskey, tot duimbreedte van glasrand. Hou een theelepeltje dwars over het glas, de gebogen lepelkant opwaarts. Giet geut room voorzichtig over de lepel heen in het glas. Niet roeren. Nu krijg je de bruine koffie-onderlaag, daarop de amberkleurige whiskey, daarop de room. Als 't lukte ...

Je drinkt dus de koffie dóór de whiskey en de koude room heen : het geheim van Irish whiskey.

Ik vergeet nooit dat Ierse kroegje meer, een beet na middernacht al sloot de pub wettelijk een halfuur vóór. Het druilregende. Het was er dus gezellig. Vijf Britten en ik, toeristen tussen dag en nacht. Het keukendeurtje stond open, terwille van het turfvuur. Er zaten twee opa's rond, met een petje, één net Bacchus. Ze dronken als wij : egg-flip of warme whiskey + ei + suiker. Het was mijn tweede en de engeltjes dansten al lustig op mijn ruggegraat.

Toen Bacchus hoorde dat IK Belg was, kwam hij onvast aangesloft om me zeer lang de hand te schudden.

- Hoeveel verzet je'r zo op een dagje ? Informeerde ik.
- Well, fifteen, twenty ... perhaps ...
- ... maar hij begint pas rond de middag, deed de waard.

Leuke maatjes met egg-flip. In de pub. Als je'r niet mee getrouwd bent, of course ...

Dat kroegje was al twee eeuwen oud.

- Dat vuur gaat nooit uit, zei er een.
- Het moet veel hebben gezien, mijmerde ik. Zo'n peat-fire is stug, tijdloos als shamrock. Beiden horen bij dat eiland.

Noch waard, noch egg-flippers waren ooit over zee geweest. Maandelijks komt me één brief toe, van een van de drie, beurte- lings. Zo'n avondje in die eendere, smakeloos charmante Conno- marapub. Gewoon omdat whiskey er anders is ...

Bernard Henry.

DE COTE DE NUITS HEELT ZIJN WONDEN

Voor de tweede maal in één maand hebben hevige hagelbuien sporen van vernieling nagelaten in de Côte de Nuits; vooreerst (11 juni 1979) in het gebied ten noorden van Nuits-St-Georges tot Chambolle-Musigny, daarna (12 juli) in de strook tussen Gevrey Chambertin en Couchey over de ganse breedte, van oost tot west.

De eerste verwoestte een nog tere plantengroei, in volle was, op enkele dagen van het begin van de bloei. De tweede heeft niet alleen de bladeren, de al wat taaiere ranken en de bessen getroffen, maar zelfs ganse trossen.

In beide gevallen zijn de verliezen eer aanzienlijk (50 à 100 %). De ganse wijnboerfamilie is erg aangedaan door deze ontzettende ramp.

Niemand blijft ongevoelig en kan er prat op gaan zich veilig te achten voor zulk een gesel in de weken die de oogst voorafgaan.

Uit de toestand van vandaag blijkt dat de doeltreffendheid van de strijd tegen deze plaag met behulp van een soort vuurpijlen, beperkt in kracht en draagwijdte, nog nooit is bewezen - deze vuurpijlen zouden de hoogte worden ingeschoten om het dreigende wolkendek uiteen te doen spatten. Op dit domein is het onmogelijk proefnemingen te doen : getuigen en vergelijkbare proeven van die aard bestaan er niet.

Specialisten van natuurverschijnselen die samenwerken bij het vormen van hagel op grote hoogte, zeggen dat er zeer vroeg zou moeten opgetreden worden door een massale uitrafeling van de wolken met behulp van kristallen bestaande uit zilveriodure; dit impliceert de interventie van snelle vliegtuigen, bestuurd door ervaren piloten, kortom, een gezamenlijke, georganiseerde en georkestreerde strijd.

Het wordt dringend de tijd dat de beroepsverenigingen dit probleem op hoog niveau ter studie nemen.

Wat ligt er nu voor het ogenblik in het verschiet?

Het is inderdaad zo dat de hagelbui van 11 juni de fysiologie van de wijnstok heeft veranderd : van bladeren beroofd, achtergebleven ranken als zwartgerookte kaarsen.

Hieruit mogen wij echter niet besluiten dat wij gaan te doen hebben met een wijnjaar van laag gehalte. Immers, in de tijdspanne van een maand heeft een zogenaamde secundaire groei de hoogte bereikt van de derde spandraad en geeft de indruk van een gaaf gebleven groei, iets trager wel dan de normale.

.../...

De druiven van de tweede generatie kunnen bij de oogst een niet te verwaarlozen volume geven en wie weet, een wijn van goede kwaliteit. Dit alles hangt hoofdzakelijk af van het snelle ingrijpen en de bekwaamheid van de wijnboer om zijn wijngaard na het onweer terug geschikt te maken voor de normale ontwikkeling van de vrucht.

Men heeft recht te hopen op een goed "millésime" zich basierend op het gedrag van de vegetatie, de gezondheidstoestand van de druiven (zij die overblijven en niet riskeren van een "goût de grêle" na te laten) en het cijfer 9 ... dat aan deze oogst gehecht is (symbool van zeer goede wijnen in de jaren eindigend op 9).

Tenzij nog vele tegenslagen, men is zeker van dit : bij aanvang was er een overvloed aan druiven; hun bloei was goed, hun ontwikkeling gebeurde normaal; zij zijn goed gevormd en gezond; niets alarmerends in het weerbericht (??). De kans bestaat dat de oogst tussen 25 september en 1 oktober zal plaats grijpen. Het volume van de oogst zou hoog zijn, alzo een tekort dekkend van een serieuze en onrustwekkende leegte voor de bourgogne van de Côte, zonder evenwel de markt van de wijn op de helling te zetten.

Men denkt hierbij aan '73 en zijn gevolg. Maar de feiten hernieuwen zich geen twee maal in dezelfde omstandigheden. De geschiedenis is daar om er ons aan te herinneren.

Gelezen, gehoord en gezien ter plaatse.

Ludo Goossens.



"BLITZ"-REIS WIJNGEBIEDEN NOORD-PORTUGAL

DAO

(eerste deel).

Onder leiding van Philip FRADE, een rasechte gebaarde Portugees, en zijn vrouw togen vier leden van onze Wijngilde - het duo VERGELS - DEWULF - en twee outsiders uit Brugge naar het verre Portugal. De opzet had meer de vorm van een expeditie. Ook de snelheid waarmee Viseu - 2 000 km van Brussel - diende bereikt, deed ons denken aan een "Blitz"-operatie, zoals de Palestijnen het ons regelmatig voordoen.

Poolshoogte nemen van de dynamiek van de Noord-Portugese wijnbouw en van het wijnkwaliteitsniveau stelden wij ons als doel. In een land waar "romarias", meeslepende "fados", een subtropische slordigheid en het zuiders individualisme hoogtij vieren, komt de ordening van wijn en wijnsoorten weinig aan bod. Alles is er in wording. Vele merknamen ontredderen de kenner, daar ze hem geen enkel houvast bieden. Trouwens de wijnhandel naar oud model - met commerciële wispelturigheid - beheerst er grotendeels het wijngebeuren. De omvangrijke wijngoederen naar Bordelees patroon treft men er zelden aan, terwijl de "Adegas cooperativas", door het verzamelen en verwerken van de oogst van de talrijke kleine wijnbouwers, redden wat er te redden valt.

In de hiernavolgende geschriften zal ik enkel naar voren brengen wat niet verscheen in "Europese Wijn". Bijgevolg moet de lezer deze tekst beschouwen als de ongekende, de zogenaamde schaduwzijde, van de Portugese wijnmaan.

Op maandagmorgen 23 juli ontvingen de plaatselijke notabelen van de "União das Adegas cooperativas et Vinicultores de Dão" ons geparachuteerd gezelschap. Alles begon met het gebruikelijk ceremonieel; een nadere kennismaking en een proeverij met hapjes. Eerst kwamen enkele witte Dâowijnen aan de beurt. De meeste vertoonden een sterke sherrysmaak, wat mij in witte wijn zeker niet bekoort. Daarna proefden we een reeks rode Dâowijnen uit verschillende jaargangen en met variërende vinificatieprocédés tot stand gebracht. De Dão 1964, tien jaar op fust gehouden, riep mij een sterk gekruide Châteauneuf-du-Pape voor de smaakgeest. Hem ontbrak wat vitaliteit en diepgang, smaakelementen die ik graag in klassewijn terugvind. Een zelfde Dão 1964 maar tien jaar op fles bewaard, "Garrafeira" genaamd, bleek gefruiteerd en rond te zijn als een voortreffelijke Beaunewijn. Men verbaasde zich over onze voorkeur voor die wijn. Hieruit ontstond de eerste controverse i.v.m. de noord-zuidsmak. De zuiderlingen hebben een ingeboren voorkeur voor "bestorven" wijn, vandaar dat zij hun wijn veel tannine bezorgen maar tevens door oxydatie lang op vat afbreken.

.../...

Na de wijn bespraken we de aangewende wijnstoksoorten, die meestal onbekenden voor ons zijn. Snel kwam tot uiting dat zij in aantal hopeloos talrijk zijn, zomaar 20 variëteiten voor de witte wijn en 16 voor de rode. Wel blijkt dat men voor gepersonifieerde wijn meer en meer beroep doet op één enkele wijnstok. Ook zijn de verantwoordelijken bewust dat men de lijst zou moeten beperken tot de kwalitatieve wijnstokken. Volgens deskundigen zou deze lijst zich moeten beperken tot :

voor de witte wijn :

Arinto, Cerceal, Barcelo, Borrado das Moscas, Dona Branca, Enerzaso.

voor de rode wijn :

Touriga, Tinta Pinheira, Tinta Carvalha, Jaens, Bastardo, Alvarelhão.

Eigenaardig is wel dat de Douroclassificatie van wijnstokken, die ik later zal vermelden, een aantal van deze wijnstokken als gewoon bestempelt.

In een land waar de zon royaal schijnt was de melding zeer verrassend dat de grote jaren relatief zelden voorkomen : 1964, 1966 en 1970 voor de laatste twee decennia. Maar hier schijnt niet de zon maar wel de regenval in de maand september als voornaamste spelbreker op te treden.

Een zeer positief gegeven was de bijna natuurlijke produktiebeperking per ha. De relatie onvruchtbare bodem - granietrijk met zeer veel zand of klei-zand - houdt de produktie zonder meer aan de lage kant.

Een gemiddelde produktiehoeveelheid van 28 hl/ha stemt overeen met deze van Romanée-Conti. Een gedachte, die u misschien niet aanspreekt maar waarvoor de Franse wijnbouwers uit het Zuid - Westen de wenkbrauwen fronsen.

Hierin schuilt voor hen een ernstige bedreiging, daar zij de kwalitatieve concurrentie met Spanje en Portugal vrezen.

Een volgende eerder vervelende vraag, die ik overal ter tafel gooide, luidde als volgt : "Waar bevinden zich de waardevolste gebieden ?" Vooral in coöperatieve middens doet men niet graag aan bodemselectie. Toch kreeg ik het antwoord maar jammer genoeg zonder de wijngoederen, die daar thuishoren, te kennen. De linkeroever van de Dão, tussen Sta Comba Dão en Sabugosa, de omgeving van Nelas en bepaalde korte stukken op de rechteroever van de Dão en gedeelten op de Mondegorivier gelegen, behoren tot die uitverkoren wijnbodems, die zoals gezegd rijk aan graniet zijn - wat deskundigen uit de Douro als negatief beschouwen - en zand.

.../...

Zoals in de meeste kwalitatief evoluerende wijngebieden verwerken de coöperatieve verenigingen hier eveneens het leeuwen-aandeel van de druiven (60 %). Dit noem ik een ontwikkelingsfase maar geen finaliteit. Zij produceren eerlijke doorsneewijn maar zelden topwijn. De Dão 1964 van de Adega van Viseu was hiervan het zoveelste voorbeeld.

Tegen de middag trok het ganse gezelschap naar de Casa Tipica "Cortiço", in de volksbuurt van Viseu gelegen, waar een typisch Portugees maal in de gemoedelijkste sfeer gebruikt werd.

In de namiddag bezochten we vluchtig de Adega cooperativa en nadien het wijngoed van Dr. Santos Lima te Parrada da Gonta. We proefden er opnieuw een paar wijnen, maar zij lieten geen speciale indruk na. Vandaar doorkruisten we het verrassend mooi Dão-gebied. De talrijke wijngaarden liggen er versnipperd tussen de pijnbossen. Een homogeen wijng gebied kan men het moeilijk noemen maar de sterk glooiende valleien bekoren door een uitzonderlijke charme, die sterk contrasteert met andere wijng gebieden, daar bos en wijngaarden hier zo innig samenleven. Tot slot eindigden we in de wijngaard van de Comde de Santar.

Al bij al een ware revelatie als wijng gebied, een stukje van het wondermooie Portugal. De Dâowijn draagt in zich een potentiële kwalitatieve belofte, die door bepaalde zuiderse praktijken en technologische tekorten niet steeds vervuld wordt. Toch citeer ik graag nog twee positieve ervaringen. Te Viana do Castelo proefden we meerdere malen een zeer volle en "vineuse" Dão van de Quinta da Lomba - merk of kasteelnaam? - uit Agueda. Hij herinnerde ons een Chablis uit een zonnig jaar, terwijl we in Guarda, een stadje in de onherbergzame Serra da Estrella, een zeer fruitige, relatief volle en aangename rode Dão 1975 van C. Vinhas in het glas geschonken kregen.

(wordt vervolgd).

Jef Dewulf.



BORDEAUX...

EEN JAAR LATER.

Allemaal waren ze er om, 'n jaar later, de geneugten te herproeven van ONZE onvergetelijke Bordeaux-reis in mei 1978 ... allemaal, zeg ik, alleen onze duurbare Edgard moest, waarschijnlijk met veel pijn in het hart en ziek zijnde, verstek laten gaan en z'n discipelen voor eenmaal alleen laten; het spreekt vanzelf dat Nel aan z'n zijde bleef.

Z'n gewoonte getrouw liet uw reporter zich pas zien toen ongeveer iedereen er was; alleen Michel en ega deden het nog beter; wat in den beginne gebeurde, moeten jullie dus missen.

Voor een keer hadden Ann en Pierrot het koude marmer opzij gezet en hun huis omgetoverd in 'n warm en gezellig party-lokaal om de dure eden en dito beloften van Ann, gedaan toen haar 'n kist heerlijke Soutard-wijn in het vooruitzicht gesteld werd, vorm te geven. 't Is bij vooruitzichten gebleven !

"Beter één fles wijn in de hand dan tien in de lucht" dacht Ann en zo kwam 'n gerenommeerde reeks Bordeaux-wijnen voor de dag uit particuliere wijn-kelders, want Ann haar woord werd door velen au sérieux genomen.

De festiviteiten werden ingeleid door niemand minder dan Cyriel die we, gezegd en gezwezen, de laatste tijd nogal 'ns missen !? Hij sprankelde zoals in z'n beste dagen en voelde zich in ons gezelschap onmiddellijk en beter thuis dan in het vuil van Haviland waarin hij de ganse week schijnt te ploeteren. Moest hij 't zelf niet gezegd hebben, ik zou 't niet durven zeggen. Met enkele plezante anekdotes en 'n overzicht van de bezochte kastelen, rondde hij z'n verhaal af, menig lach-traantje achterlatend.

De CARBONNIEUX '70 en '73 opende de reeks en viel wat licht uit; hij schijnt beter in wit te zijn. De FIEUZAL '70, die erop volgde, was gewoon subliem en de LACHENAY '73 (broertje van LANESSAN) kon niet anders dan goed zijn want Raf Eeckhout was aanwezig. De LAROSE '73 kwam als licht naar voren.

Ondertussen mochten we ons naar hartelust en vermogen zelf bedienen van de heerlijke, door Rita de kwakzalfster, gebrouwe saus met slaatjes en kaas ('t moet wel goed geweest zijn want naar 't schijnt, hebben sommigen 4 maal hun of andermans bord gevuld en voor 'n ander was 't teveel zodat ze er ziek van werd);

het verse, grijze brood rondde het geheel goed af.

Frans, de voorzitter, kondigde als serieus intermezzo de tentoonstelling "1000 jaar Brussel" aan, met de bede ook daarin de Vlaamse Wijngilde te verpersoonlijken.

De RAUSAN-SEGLA '72, grote broer van Rausan-Gassies die sommigen aan 'n gunstprijstje (denken ze !) ter plaatse gekocht hebben, kwam zeer goed over, met 'n grote onderscheiding voor 'n 1972 vanwege de wijnmeester.

De Château SAINT-PIERRE werd in 1975 en 1976 gedronken, met 'n voorkeur voor de '76 en 'n '75 die nog iets te hard overkomt; goede wijn, maar minder dan de Fieuzal.

De CADET PIOLA '75 zal binnen 10 jaar zeker goed zijn, maar is nu nog wat stroef.

Stroef was geenszins de glimlach van Jacques en de fotograaf die z'n "Gulle vingerwijzing" vereeuwigde, schoot hiermee 'n hoofdvogel af die de andere rondgedeelde foto's verbleekte.

De CHEVAL BLANC '72 had 'n goede neus, maar viel ietwat tegen in smaak.

Bij kaarslicht werd de verfilming van de reis geprojecteerd; 'n buitenstaander zou allicht geloven dat alles nogal donker geschiedde, wij weten beter !

De MAGDELAINE voorstellen hoeft niet meer en de 1973 was alleen 'n bevestiging. SOUTARD '70 bevestigde z'n hardheid, die we bij ons bezoek ter plaatse ook reeds proefden; werd nadien iets zachter.

De FIGEAC '71 - '70 deed Sus ontvallen "de grootste wijn van Bordeaux"; z'n karakteristieke smaak onderscheidt hem van de andere Saint-Emilions.

De zelfgemaakte taart van het huis DASCOTTE al naar keuze rabarber of rijst, smaakte heerlijk met de witte Château COUTET waarvan, jammer genoeg, alleen 'n glas voor de vrouwen beschikbaar was; de taart vulde de opengebleven gaten in onze maag.

Michel Mittenaere rondde het geheel af als 'n bovenbeste modelavond waarop veel geproefd, veel gegeten en weinig gezegd werd; waarom dit aan Sus te danken was, heb ik niet begrepen.

Na al dat goeds, 'n gouden wijnles die niets te maken heeft met deze geslaagde avond : "drink nocit teveel goede wijnen na elkaar en pas ze aan met wat je eet".

'n Vroegtijdige, niet gewilde aftocht vanwege uw reporter onthoudt de niet ervaren lezer van wat hierna nog kwam.

Al met al, dank aan Ann en Pierrot voor dit enig initiatief na onze uitzonderlijke reis, die, voor mijn part, alle 2 tot 3 jaar op het programma zou mogen staan.

jullie reporter JSd.



Sofie Kempeneers, dochter van Nicole en Willy, deed haar intrede op deze blijde wereld op 17 juni 1979.
Van Harte proficiat aan de gelukkige ouders.



Op 7 september huwde Erik De Bisschop, zoon van Frans en Mildred, met Denise Van Rossum.
Wij wensen het jonge paar veel geluk in het huwelijksleven en tevens een spruit of negen !

Vader en moeder De Bisschop waren op 17 juli, 25 jaar getrouwd.
Zij speelden het klaar om in 14 maanden tijd in hun gezin 3 huwelijken te hebben + hun eigen zilveren bruiloft.
Van organisatie gesproken !
Indien wij in de toekomst een goede protokolchef nodig hebben, weten wij waar naar toe, Frans !

Dr. Seghers (Sus) en Germaine vierden op 8 september hun 20ste huwelijksverjaardag.
Mogen daar nog vele jaren bijkomen !

DITJES - DATJES

=====

De familie Gerretzen bracht een bezoek aan de familie Tonnaer in Los Angelos, Verenigde Staten.

Zij brengen de groeten over aan al onze leden van de familie Tonnaer.

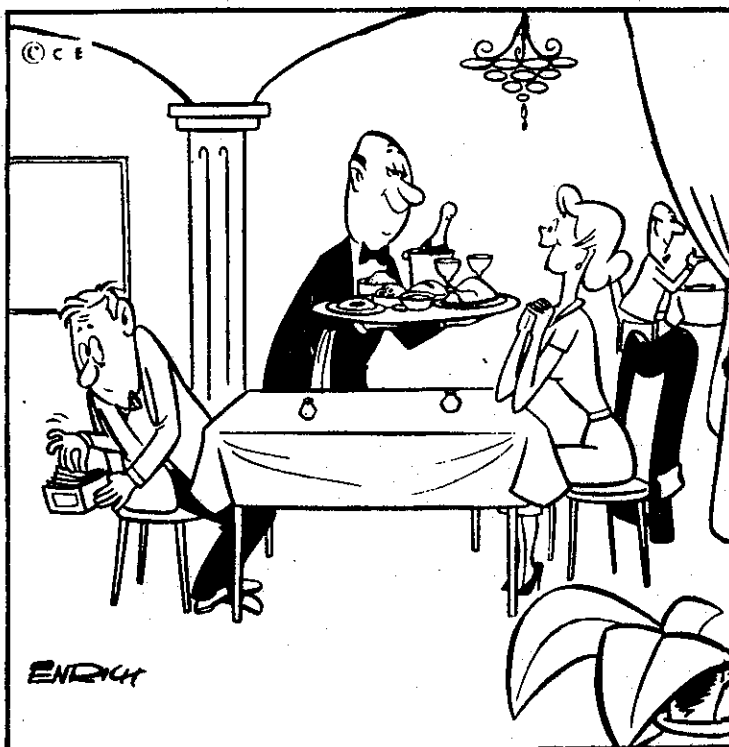
Onze Amerikaanse vrienden hopen in ons midden te vertoeven op één van onze geplande avonden in 1980.

Wij hebben echte genies in ons midden !

Jef Bessemans behaalde de titel van "Ingenieur voor de scheikunde en de landbouwindustrie".

Proficiat Jef !

Wij hopen dat u in de toekomst op elke wijnavond aanwezig zult zijn en de tijd kunt vinden om eens een artikel voor onze Druyvelaer te schrijven.



Voor het kruiswoordraadsel nr. 2 (De Druyvelaer nr. 11) ontvingen wij antwoorden van :

- Pol Callens
- Lieve De Boeck
- Jef De Craene
- Willy Kempeneer
- Nest Osselaer
- Frans Samijn
- Fons Thielemans

en van onze trouwe lezer Gilbert Van Glabeke.
Grote belangstelling dus !

Er zat echter een addertje in het gras : 5 horizontaal moest wel "curve" zijn en niet "kurve" want 8 vertikaal vroeg een latijnse afkorting dus O.C. en niet O.K. Jammer voor Pol, Fons en Frans. Terwijl Nest niets beter vond dan "lieg" te vallen i.p.v. "diep" !

Lieve, Jef en Willy nemen dus deel aan de loting.

De wijngod van de Etrusken was Fufluns (soms met een lichte variante van de naam naargelang de geraadpleegde bron).
Vijf inzendingen en alle 5 raak :

- Lieve De Boeck
- Jef De Craene
- Fernand Rampelbergh
- Roger Robijns
- Fons Thielemans

Proficiat !

Flessen worden onder de winnaars uitgeloot op onze proefavond van 28 september e.k.

En nu onze nieuwe prijsvraag.
Op een wijnkaart, in een ver land, vond een vriend van ons volgende 5 vermeldingen van wijnen :

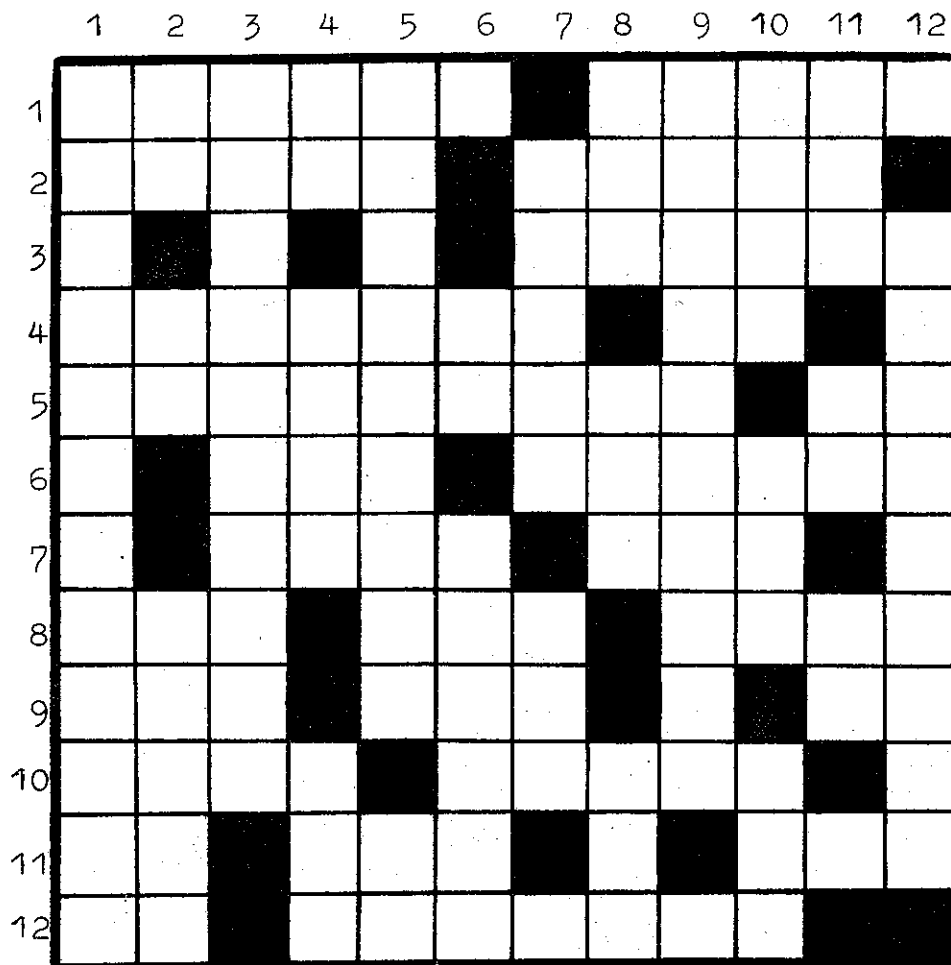
ro-zeh dahn-zhoo, zhev-ray shawn-bear-ten, bah-tahr mohn-trah-shay, owss-leh-zeh, kee-ahn-tee

Vraag : welke wijnen zijn dat ?
in welk land vertoefde onze vriend ?

Alleen volledige antwoorden zijn geldig.

KRUISWOORDRAADSEL NUMMER 3

=====



oplossing vorig kruiswoordraadsel
opgave kruiswoordraadsel nummer 3 : zie volgende bladzijde

Oplossing vorig kruiswoordraadsel :

L A G A F F E L I E R E
 A A L S T - D I S S A N
 D - E T - V E - P - P O
 O R N I T O L O O G - T
 M A L - - R - C U R V E
 I - I V O O R - R - A C
 N E V E R S - G E N U A
 I S E R E - M A - A C -
 Q - T S - D E - P I L S
 U R - T H I R A - R U E
 E U R E - E E N - A S T
 - M A N - P L I N C E -

Opgave kruiswoordraadsel nr. 3 :Horizontaal :

1. Ch. Pomerol (ook bijbelfiguur) - Loire-wijngebied
2. Eivormig - ongebruikt
3. Bekend Frans 17de eeus schrijver
4. Griekse wijnterm - kilo (afk.)
5. Herberg - beginletters van de 2 landen uit Centraal Europa die tot de eerste wereldoorlog één keizerrijk uitmaakten.
6. Meisjesnaam - deel van de Tour de France
7. Plaats op Sicilië waar Moscato-wijn gewonnen wordt - landmaat
8. Rond deze terminal is in Zeebrugge veel te doen - Zwitsers kanton - Schots whisky-eiland aan westkust
9. Amerikaans generaal tijdens de burgeroorlog - Provençaalse naam voor landelijke woonst - franse NV
10. Kruisopschrift - lange wandeling
11. Uitroep van pijn - vervelend insekt - bekende toeristische plaats in de Provence
12. Mannelijk (afk.) - wijnstreek deelluitmakend van de Haut-Médoc

Vertikaal :

1. Perenlikeur
2. En volgende (afk.) - boom - goed Ch. Pomerol
3. Champagnehuis uit Reims
4. Dwarsmast - South Adrican Development Organisation (afk.) - in verband met (afk.)
5. Laatste voorwaarde - muzieknoot
6. Franse ontkenning - redenaar
7. Château ...-Cantenac - lijn die gebieden met zelfde kenmerken verbindt (aardrijkskunde - meteorologie)
8. Papegaai - baskische verzetsbeweging - Amerikaanse inlichtingendienst
9. Moezelwijn
10. Amerikaanse gevangenis - zwarte kleefstof - belasting op drank en tabakswaren
11. anagram van "nok" - voorzetsel - hoort samen met de drank in het emmertje
12. Grand-cru gemeente in zuidelijk deel van Côte de Nuits.

EEN VLAMING EIGENAAR VAN TWEE CHATEAUX IN SAINT-EMILION :
MICHEL DEWILDE, GEBOREN TE ROESELARE.

Deze voor velen van ons toch verrassende mededeling lazen wij met belangstelling in Gastro 2 000 (oktober 1978). Zij werd getekend Eddy Gerard, hoofdopsteller, die wij danken voor de overname in De Druyvelaer.

Michel Dewilde werd geboren te Roeselare in een gezin met elf kinderen. Zijn vader was wijnhandelaar in Gent, maar mistevreden over de slechte handel en de moeilijke economische toestanden van de jaren 1920. Een durver en een werker als hij was, kocht hij in 1925 het befaamde Château Le Tertre in Arsac. Château Le Tertre met zijn 110 ha lag volledig in de appellatie MARGAUX en werd reeds in 1855 geklasseerd als 5me Grand Cru Classé.

Michel Dewilde was in 1925 pas 11 jaar oud.

Ieder van de kinderen maakte hun eigen carrière, twee van hen werden eigenaars van een château in de Médoc. Pierre Dewilde is vandaag eigenaar van het bekende restaurant "Mare aux Grenouilles" in Lesparre. Een zuster trok naar Amerika en woont nu nog steeds in Chicago. Een van de broers kwam terug naar België en is nu nog steeds wijnhandelaar in Brussel. Het château de Tertre werd in 1955 verkocht na het overlijden van de vader en is nu terug in handen van Belgische eigenaars, samen met de heer Gasqueton van het befaamde Château Calon Segur.

De wijnbouwersloopbaan van Michel Dewilde.

=====

Michel Dewilde groeide op in het wijnbouwersmilieu en leerde van jongsaf alles wat met de wijngaarden, het wijn maken en het wijndrinken te maken heeft. Een gedeelte van de oorlog 1940-1945 was hij krijgsgevangene in Gent, maar in 1943 mocht hij terug naar de Gironde vertrekken.

Hij werd er regisseur van het Château Ripeau, Grand Cru Classé te St-Emilion, buur van de Château Cheval Blanc, La Dominique en Figeac.

Château Ripeau en Jean-Faure waren toen eigendom van Mevr. Marcel Loubat.

In 1944 besloot deze dame een vennootschap te stichten "Château Riepau". Michel Dewilde werd beheerder met één aandeel.

In 1946 huwde hij met Blanc Suzanne, met wie hij tot heden het lief en het leed deelde en drie kinderen grootbracht, 2 dochters en één zoon die vandaag een dokterspraktijk uitoefent.

.../...

Deeltje bij deeltje kocht het echtpaar Dewilde de aandelen van Château Ripeau en in 1952 kochten zij de laatste aandelen en werden eigenaar van de Château's Ripeau en Jean-Faure.

Michel Dewilde die reeds altijd een toonbeeld van levenslust en levensgenieten was, mengde zich in het openbaar leven en was 9 jaar gemeenteraadslid van St-Emilion. In Libourne is hij stichter-voorzitter van een wielclub die nu nog ieder jaar een rit in de ronde van Frankrijk organiseert.

Sedert 1948 de datum van de heroprichting van Jurade van Sint-Emilion is Michel Dewilde Jurat en reisde de wereld rond om de Sint-Emilion wijnen te promoveren dit onder andere met Daniel Querre.

Een zaak is hij België altijd trouw gebleven, namelijk het gerstenat. Inderdaad zijn lievelingsdrink is een frisse pils en menig Belgisch restaurant of herbergier geraakte de tel kwijt. De herbergiers van St-Emilion en Libourne, leerde hij bier tappen t.t.z. met een mooie brede schuimkraag.

In 1972 droeg hij het beheer van zijn twee kastelen aan zijn dochters over en geniet van een oververdiende rust, onderbroken met een drietal trips in het jaar naar België, waar hij heel wat vrienden heeft.

Château Ripeau - Château Jean-Faure.

=====

Beide kastelen zijn GRANDS CRUS CLASSES van St-Emilion en hebben elk 17 ha wijngaarden en afzonderlijke chais, woongebouwen en parken.

Zij produceren elk ongeveer 60 tonneaus gemiddeld per jaar, 1 tonneau is 900 liter of 1200 flessen van 0,72 l. Wat een produktie betekent van 72 000 flessen in het jaar per kasteel.

Beiden hebben een argilo-coleaire grond met ijzerhoudende zand. Château Jean Faure heeft enkele ha rotsgrond. De vinificatie is zeer klassiek met een lange cuvaison en het bewaren in eiken vaten gedurende 1 jaar en nadien in fusten.

De oudste gedeelten van de wijngaarden dateren van 1923 (één ha). De overige werden heraanplant tussen 1958 en 1962, na de zware vorstschade van 1956.

De aangeplante druivenrassen zijn voor 25 procent Merlots, 60 procent Cabernets evenredig Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon en 15 procent Malbec.

De geproduceerde wijnen zijn krachtig en vol van smaak met ras en een smaakfacet van de terroir diepgekleurd met sterke bewaarkracht.

Een prachtige scepele wijn wanneer hij na voldoende jaren bewaard te zijn in de kelder van een echt wijnamateur genoten wordt.

.../...

Michel Dewilde amateurkok.

Het vele tafelen dat zijn beroep meebracht maakten van Michel Dewilde een gastronom en fijnproever. Die zelf af en toe de handen uit de mouwen steekt en aan het koken slaat, dit van de gezellige barbecue in het park van het kasteel tot een meer fijnere keuken. Hij kreëerde twee nieuwe gerechten die onze aandacht weerhielden :

Les huitres Ripeau

De oesters worden geopend en de bovenste schaal verwijderd. Op iedere oester worden fijne kruiden gestrooid en een laag gehakt rundsvlees en geraspte kaas. De oesters worden nu in een schotel op een laag ijs gelegd en gaan dan enkele minuten onder de salamander. De oester zelf blijft ijskoud maar erboven vormt zich een knapperig warm vleeslaagje. Echt fijn.

Geroosterde eieren

Verse eieren worden samen met verse truffels in blikken doos geplaatst welk hermetisch afgesloten wordt met kleefband. Na 1 week hebben de rauwe eieren een gedeelte van de smaak en de aroma's van de truffels overgenomen.

De eieren worden in speciale houdertjes aan spit voor het vuur voortdurend rondgewenteld tot ze halfhard zijn. En worden dan als een halfhardgekookt eitje uit de schelp gegeten. Ik verzeker u een heerlijkheid.



In de vlaamse wijngilde

Het examen voor "Meester-Wijnproever" gaat dit jaar door op ZONDAG 14 OKTOBER 1979 in het Restaurant "Withof" te Knesselare.

(Waar ligt KNESSELARE ? Autobaan Brussel - Oostende, afdrit Beernem).

Komen dit jaar in aanmerking om aan deze proeven deel te nemen :

- * Denise en Michel Myttenaere
- * Emmy en Jan Rodts
- * Agnes en Jaco Van Kelecom
- * Maria en Ghislain Wauters
- * Nel Wauters

Inschrijvingen worden gedaan wij Juleke Stessens.

Diegenen die om bepaalde redenen vroeger hun kandidatuur niet gesteld hebben en hun mening terzake herzien hebben, dienen zo vlug mogelijk contact op te nemen met onze wijnmeester Dr. Seghers.

De voorbereiding tot het examen van "Meester-Wijnproever" zal doorgaan op 5 OKTOBER 1979. Deze voorbereiding gaat door ten huize van onze wijnmeester om 20 uur.

Adres :

Sus en Germaine Seghers
Bosstraat 30

1720 GROOT-BIJGAARDEN

-



Onze Commanderie

27.

ALGEMENE BESTUURSVERGADERING COMMANDERIJ BRUSSEL - 9 juli 1979
ten huize van Germaine en Sus

Met "algemene" wordt bedoeld "uitgebreide" bestuursvergadering, namelijk het "statutair" bestuur - bestaande uit voorzitter, vice voorzitter, wijnmeester, secretaris, penningmeester - uitgebreid met public relations, spreker-conferencier, animator, redacteur, meester-schenker. Zijnde in volgorde : Frans, Aloïs, Sus, Nicole, Juleke, Rik, Jef D.W., Jan, Edgard, Jef D.C.; allen aanwezig.

- Verslag vorige vergadering (21.2.79) : goedgekeurd.
- Verslag beheerraad Vlaamse Wijngilde, Oostende (29.5.79)
Kas van V.Z.W.
Bijdrage lidmaatschap.
Leven in Commanderies.
Bloemencorso Gent.
Examen wijnmeesters Knesselare.
- Lijst ere-geïntroniseerden in onze Commanderie te verschijnen in De Druyvelaer.
- Programma wijnjaar 1979-1980.
Moet tijdig medegedeeld worden aan "Wijn en Wijn".
Alle proefavonden gaan door in Zaal De Jachthoorn - Zellik.
28.09.79 : Zwitserse avond
12.10.79 : Porto avond
16.11.79 : Sardinië
08.12.79 : Beaujolais avond
01.02.80 : Mr. Masson - Bourgogne
07.03.80 : Mr. Dubost - verschillende cépages (wijnstokken)
18.04.80 : Ch. Monbousquet

Worden weerhouden voor volgende avonden :

Cahors e.a.
Jura
Blindproeven witte wijnen
Languedoc, Roussillon

- Achtste Jubelbanket.

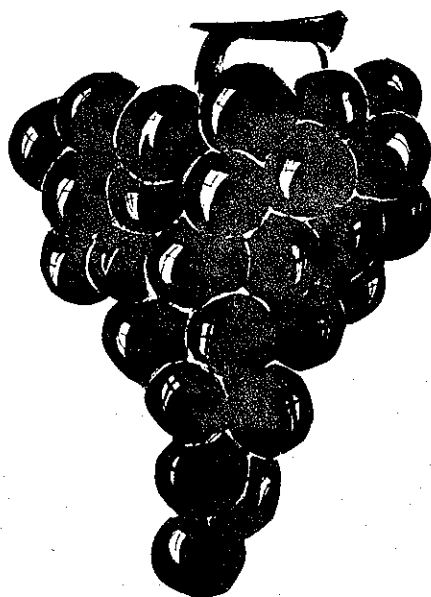
Voor het tiende gildejaar van de Commanderie (het eerste gildejaar met 3 manifestaties was 1970-1971).
Dit jubelbanket zal doorgaan in de salons van Carlton op vrijdag 6 juni 1980.

.../...

- Financieel verslag over 1978-79.
Aangenomen met batig saldo.
- Inventaris voorraad wijnen op 9.7.79.
Belooftevol voor toekomstige degustaties.
- Begroting voor 1979-80.
Sluitend goedgekeurd.
- Lidgeld voor 1979-80 vastgesteld per koppel op 2.500,- Bfr.
(1.500,- Bfr. voor enkeling).
Bevat niet langer het abonnementsgeld voor Wijn en Wijn
(wie het wenst moet zelf 450,- Bfr. storten op rekening
Kredietbank Aalst 432-5070901-78 van Dokumentatiecentrum
De Wijngaard. Sterk aanbevolen aan allen !).
Elk lid van de Commanderij ontvangt, zoals vroeger, gratis
De Druyvelaer.
- Nieuwe leden :
enkele namen werden voorgedragen als nieuwe leden van onze
Commanderij.
- Verloop proefavonden : zullen stipt om 20u30 beginnen.
Wanneer een wijnbouwer zelf aanwezig is zal hij verzocht wor-
den de inleiding te geven tot zijn eigen streek en wijnen.
Onze conférencier zal vermijden in herhalingen te vallen wan-
neer dezelfde wijngebieden op verschillende avonden aan bod
komen.
Het accent zal gelegd worden op het vormend karakter van onze
avonden (wijnkennis, ervaring in degustatie, vinificatie, be-
oordelen, terminologie).
Jan Rodts wenst niet langer alleen en op alle avonden op te
treden als animator. Hij zou één of twee avonden voor zijn re-
kening nemen. Er wordt uitgezien naar enkele andere animators
die deze belangrijke taak op zich willen nemen.
Om persoonlijke commentaren van de wijnmeester wordt door allen
verzocht.
- Algemene ledenvergadering : Aan de wens jaarlijks een algemene
ledenvergadering te beleggen wordt voldaan.
Dit jaar zal zij doorgaan vóór de degustatie van 28 september
te 20 uur. Een speciale uitnodiging zal naar alle leden ge-
stuurd worden.
Op de dagorde :
 - * moreel verslag
 - * evaluatie activiteiten 78/79
 - * programma
 - * financieel verslag over het voorbije gildejaar
 - * begroting jubeljaar
 - * verkiezing uitgebreid bestuur (voor 3 jaar). Alle uittreden-
de leden zijn herkiesbaar. Kandidaturen voor alle bestuurs-
posten dienen schriftelijk, 14 dagen vóór datum, gesteld te
worden bij de voorzitter.
 - * rondvraag.

.../...

- De Druyvelaer : de samenstelling van een redactieraad wordt overwogen, teneinde meer en vaste medewerkers te vinden, dege-lijkheid en afwisseling na te streven.
- In het eerstkomend nummer (september 79) moet de lijst komen van de kandidaten gezelschap-wijnproevers en meesterwijnproevers. Taak voor het secretariaat.
- Edgard stelde een klein pocket-boekje samen met o.a. de termi-nologie (Nederlands en Frans) gangbaar bij wijnproeven, degus-tatie en appreciatie. De uitgave ervan wordt overwogen naar aanleiding van het 10-jarig bestaan van de Brusselse Commande-rij. Aloïs zal hiervoor prijs vragen.
- Op verzoek van het Museum van het Vlaams Kultuurleven in Brus-sel en naar aanleiding van het Millenium van Brussel nam onze Commanderij deel aan een documenten-tentoonstelling in de hernieuwde en tot museum omgebouwde gebouwen van Val Saint Lambert op de Graanmarkt. De tentoonstelling met o.a. een met onze ceremonie-mantel omhangen pop, deed een treinrondreis door Vlaanderen. De Druyvelaer zal verslag uitbrengen.
- De omschrijving van de verschillende bestuurstaken, belichtte in het bijzonder deze van "public relations" met o.a. voorbe-reiding van reizen en bezoeken, nuttige contacten ter bevoorde-ring van de activiteiten in de Commanderij, uitstraling en be-kendmaking van deze activiteiten naar buiten uit, gebeurlijke contacten met andere Commanderijen en wijngenootschappen, te nemen initiatieven op al deze gebieden.



Wij ontvingen volgende informatiebladen ter lezing :

- Commanderij Kust - De Wijnvriend
7de jaargang nr. 39 : (1.6.79)
 - Minder bekende Franse wijnen (Jura)-J. van Bergen.
 - Geknoei met Porto
 - Een goede mop over een minder bekende Franse wijn :
"Gelezen in een restaurant te Amsterdam, op de wijnkaart :
Château Veuve du Pape !"

- Commanderij Z-W Vlaanderen - De Wijnklapper
6de jaargang nr. 30 : (juni 79)
 - Piemont Wijnen - M. Delbeke
 - Zeven witte Bordeaux - M. Delbeke
 - een mooie bladvullende oude prent van de wijnoogst in Pauillac

- 7de jaargang nr. 31 : (augustus 79)
 - Elzas-reis - Flor

- Commanderij Kempen - Phylloxera
6de jaargang nr. 4 : (juni 79)
 - Enkele vinificatiemethoden uit Châteauneuf-du-Pape
 - Scheikunde en wijn - Guy
 - Werkelijke redenen van forse prijsstijgingen in Bourgogne

De informatiebladen van de Commanderijen Gent en Brugge vielen niet in onze brievenbus.

Wijnkalender

31.



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 :

Sardinië. Zaal de Jachthoorn te Zellik

Zaterdag 8 december 1979 :

Beaujolais avond in zaal De Jachthoorn te Zellik

Vrijdag 1 februari 1980 :

Mr. Masson - Bourgogne. Zaal De Jachthoorn te Zellik.

Vrijdag 7 maart 1980 :

Mr. Dubost - verschillende cépages (wijnstokken). Zaal De Jachthoorn te Zellik.

Vrijdag 18 april 1980 :

Ch. Monbousquet. Zaal De Jachthoorn te Zellik.

Vrijdag 6 juni 1980 :

Lustrumbanket ter gelegenheid van het 10-jarig bestaan van onze Commanderij. Salons New Carlton - Brussel.

INHOUDSTAFEL

=====

* Redactioneel	1
* 10 kaarsjes voor onze Commanderij	2
- Brief van onze voorzitter F. De Bisschop	
* Wijn en Kunst	4
- "Chanson" van Jean Le Houx	
- "Kind in het Dorp" van Bernard Henry	
* Wijntoerisme	
- Als Ierlands Bacchus inviteert van Bernard Henry	6
- Bourgogne 79 : De Côte de Nuits heelt zijn wonden van Ludo Goossens	11
- "Blitz"-reis wijngebieden Noord-Portugal van Jef Dewulf	13
* Wij waren er bij	
- Bordeaux ... Een jaar later van Jacques Sanders	16
* Wijnvrienden	18
* Wie weet wat	20
- nieuwe prijsvraag	
- kruiswoordraadsel nummer 3	
- oplossing vorig kruiswoordraadsel	
* Wijnwetenswaardigheden	23
- artikel gastro 2 000	
* In de Vlaamse Wijngilde	26
- Examen Meester-Wijnproever	
* Onze Commanderij	27
- Verslag algemene bestuursvergadering	
* Op de leestafel	30
* Wijnkalender	31
* Inhoudstafel	32

KORRESPONDENTIEADRESSEN :

=====

DE DRUYVELAER

E. Wauters
Pleinlaan 661970 WEZEMBEEK-OPPEMA. Vergels
R. Vandendriesschelaan 1 (B)1150 BRUSSELHoofdredacteur :

Dhr. Edgard Wauters

Technische verzorging :

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.