

De Druivelaar

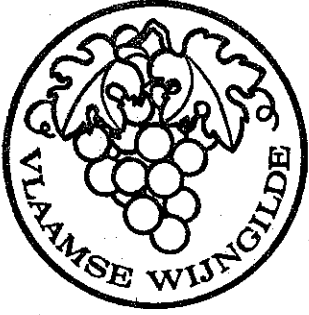
Commanderie Brussel



21 dec. '79

4de jaargang Volgnr. 13





Vlaamse Wijngilde

Commanderij Brussel

Vereniging zonder winst oogmerk

Brussel, 21 december 1979.

Beste vrienden,

Voor wijn belooft 1979 zowat overal een goed jaar te worden. Voor ons Commanderij-leven was 1979 beslist een goed jaar en zal 1980 een mijlpaal worden als tweede lustrumjaar. Ik hoop, en ik wens, dat 1980 voor al onze leden en hun familie vreugde, geluk, gezondheid en voorspoed moge brengen.

In de loop der jaren zijn velen onder ons oprechte vrienden geworden, mede dank zij de contacten die gelegd en onderhouden werden tijdens onze proefavonden, bij het degusteren van een goed glaasje wijn, en op de wijnreizen en andere activiteiten. Het is algemeen geweten dat wijn een onuitputtelijk onderwerp biedt voor gemoedelijke gesprekken en ook voor geanimeerde discussies. Maar verheugend is het dat dank zij de wijn ook telkens opnieuw de meningsverschillen overbrugd worden en de vriendschap opnieuw besloten wordt bij het tintelend aanstoten van glazen wijn.

Het is mijn wens, dat ook nieuwgekomen Commanderij-leden spoedig en volledig zouden opgenomen worden in onze vriendenkring, en dat de vrije en openhartige meningsuiting en medezeggenschap steeds mogen bestaan in onze samenkomsten.

In deze geest onderling wijnkennis en wijngenot bijbrengen is de ware opdracht van de Vlaamse Wijngilde en van onze Brusselse Commanderij in het bijzonder. Mijn dank gaat naar de velen die spontaan en geestdriftig hebben meegewerkt om dit doel waar te maken.

De Gilde, de Commanderij, ons allen en ... de wijn, hoerah !

Frans De Bisschop
Voorzitter

Wij draaien weer op volle toeren !

De Toscanje-reis is voorbij maar niet vergeten. Speciaal voor hen die er niet bij konden zijn - al zullen de medereizigers er ongetwijfeld ook met genoeg hun mooiste herinneringen in terug vinden - brengen wij in deze Druyvelaer zo maar vier bijdragen die er aan gewijd zijn, en zien wij ons verplicht nog een paar echo's te verwijzen naar het volgend nummer in 1980. Jef De Wulf en Ghislain Wauters brachten hun steentje bij; wij zijn hen hiervoor zeer dankbaar.

Intussen is het 10de wijnjaar van onze Brusselse Commanderie ook schitterend gestart en hebben wij reeds vier avonden meegemaakt die ons meevoerden naar Zwitserland, Porto, Sardinië en Beaujolais. Dat op vier bijeenkomsten vier Europese wijnlanden aan bod kwamen, is kenschetsend voor de evolutie die zich voltrekt, niet alleen in ons eigen midden maar bij de wijnliefhebber zowat overal. Dit nummer van De Druyvelaer bewijst opnieuw dat wij trachten in ons blad deze evolutie op te vangen en zelfs voorop te lopen. Bewijze hiervan, de bijdragen die wij in de vorige nummers brachten over Italië, Griekenland, Spanje, Portugal, Californië, terwijl in 1980 een kijkje wordt genomen in Oostenrijk, Duitsland, Hongarije en wij meer zullen vernemen over minder bekende wijngebieden van Frankrijk.

Het verheugt ons dat De Druyvelaer blijkbaar meer en meer aandachtig gelezen wordt en dat onze vaste rubrieken "Wijn en Kunst", "Wijntoerisme", "Wij waren erbij", "Wie weet wat", "Op de leestafel", in de smaak vallen bij onze lezers. "Wijnecho's" en "Wijn en Gastronomie" zullen wij trachten meer uit te bouwen. Wij ontvangen steeds met dank suggesties en bijdragen en kritiek.

Edgard Wauters.



In het raam van het Millenium van Brussel richtte het Archief en Museum van het Vlaamse Leven te Brussel samen met het Uilenspiegel Museum van Damme een tentoonstelling in, gewijd aan het epos "Tijl Uilenspiegel" van Charles De Coster, die 100 jaar geleden geboren werd.

Naast de mooie tekeningen van Langaskens bracht de tentoonstelling o.a. in vergrootte druk gedichten uit de bewerking in gebruikelijke taal van dichter Bert de Corte van het oude Vlaamse volksboek over de guitige fratsen van Uilenspiegel, die ook wijn lustte zoals verder blijkt.

HOE ULENSPIEGHEL TE LUBEKE DE WIJNTAPPER BEDROECH

.....

Een wijntapper stond wijdbekend
als een aanstellerige vent.
Hij pochte vaak dat man noch vrouw
hem in de luren leggen zou.
Tijl naar hem toe : "Een kruik pinard!"
"Pardon! 'k Verkoop slechts prima waar."
Weet wel : Tijl droeg onder zijn huik
een kan met water; de andre kruik,
die hij bij zich had, gaf hij toen
de man om ze vol wijn te doen.
"Hoeveel?" "Tien stuivers" "'k Heb er zes,
volstaat dat voor een halve fles?"
"Als je de prijs niet kunt betalen,
wat wil je dan wijn komen halen?
Giet je kruikje maar gauw weer leeg;
'k kan ook niet bakken zonder deeg!"
Tijl ledigt fluks zijn kan met water.
De wijn gaat mee. "Goen dag! Tot later!"



PORTUGAL

DOURO

(tweede deel).

Het Douro dal : wat een indrukwekkend geheel !
Op het stramien van een kronkelende stroom, geflankeerd door 600m hoge hellingen, strekt zich een bijna eindeloze wijngaard uit. De warmte, die in deze natuurlijke kuip opgesloten ligt, verrast, zelfs in Portugal, alhoewel Noord-Portugal relatief lage temperatuur- en hoge neerslagwaarden kent als gevolg van koude zeestromingen. De vorm van het dal en de samenstelling van de bodem zijn mede verantwoordelijk voor deze eerste kwaliteitsfactor, terwijl de Serra do Marão fungeert als regenscherm en logischer wijze de westzijde van het regenarme gebied bepaalt. Wij mogen stellen dat in de Portugese wijnkontekst het Douro dal een natuurbevoorzochte situatie geniet.

Toen ons reisgezelschap in de voormiddag van 24 juli ontvangen werd te Régua in de Casa do Douro door twee topverantwoordelijken van de organisatie, die de rechten van 27000 plaatselijke wijnbouwers verdedigt, had ik twee belangrijke vragen in petto.

1. Aangezien porto als een krachtige "vin viné" geldt, hoe ziet de plaatselijke natuurwijn er uit ?
2. Volgens welke procedure schaft de machtige Angelsaksische georiënteerde wijnhandel van Porto zich de wijn aan ?

Om een antwoord te krijgen op de eerste vraag heeft men ons naar verschillende deskundigen gestuurd, die elk op hun beurt zeer verveeld leken met deze vraag.

Overall waar wij Dourowijn dronken kwam deze zo schraal over dat men in deze wijn, welke ook de vinificatieprocedure moge wezen, moeilijk een volle portwijn kon vermoeden. Nieuw was het gegeven dat de gistende port gedurende een volle maand in contact blijft met de moer. Weliswaar verschaft men deze wijn hierdoor een sterkere constitutie. Maar, technologisch gezien, bevredigde mij dit antwoord niet ten volle.

Pas in de late namiddag proefden wij op de Quinta dos Frades een niet als port gevinifieerde wijn, die de bouwer voor eigen gebruik bereid had. Wat een volle fruitige wijn ! In Portugal schonk men ons zelden een zo krachtige en fijne wijn. Wat de vraag deed rijzen : "waarom komt een dergelijke wijn niet in de Europese handel ?" Het antwoord : "daar portwijn driemaal duurder dan natuurwijn wordt verkocht" bevatte slechts de helft van de waarheid, daar portwijn uit de hoogste klasse (A) slechts 21 tot 36 BF haalt bij de wijnbouwers. Ook moet u weten dat de firma's wijn tot portwijn promoveren meer in functie van de marktvaart dan in functie van de kwaliteit.

.../...

Hierin voelt men duidelijk de monopolistische machtsituatie van de porthandel schuilen, die vooral in Engelse handen vertoeft en mogelijk blijft door een Portugese wetgeving, die feodale privilegiën in stand houdt. Hiertegen zijn de bouwers nu stilaan in het "passieve" verzet getreden en bewaren hun wijnstocks in hun kelder langer dan normaal.

Wat de tweede vraag betreft, kregen wij een vrij uitgebreid en waardevol document ter hand. Hieruit blijkt dat de handel haar aankopen verricht volgens een vrij ingewikkeld puntensysteem. Aan de Champagnegeplogenheden denken, lijkt mij al te eenvoudig, wan hierin voelt men een totale andere - meer wetenschappelijke - aanpak van de wijnproblematiek. Deze Angelsaksische benaderingswijze steekt schril af tegen de Latijnse, waarbij het intuïtieve primeert. Deze aanpak startte reeds in 1948 en heeft na enkele correcties een zekere waarde verworven. Het wijngebeuren wordt hierdoor in een nieuw perspectief geplaatst, wat begrijpelijker wijze door bepaalde neo-wijnwetenschappers geloofend wordt.

Toch dient hier gesteld dat, indien de Portugezen de belangrijkste factoren van de wijnproblematiek juist trachten te evalueren, men ze moet blijven zien in de portokontekst van bodem en klimaat. Ook streeft men hierbij naar een "blend", wat horizontaal en vertikaal mengen betekent. Deze laatste wijze, die sterk indruist tegen de wijnorthodoxie, verliest veld, zelfs in het weinig evoluerend wijngebeuren van het Douro dal, daar de Quinta-naam stilaan op het etiket verschijnt. In de portsituatie, waarbij men eveneens dient te weten dat het gistingsproces op de meest natuurlijke wijze geschiedt en de handel de vinificatie voltooit in Vila Nova de Gaia, gelden bij de aankoop van de wijn de volgende twaalf kwaliteitsfactoren : microklimaat, bodem, ligging t.a.v. de zon, beschutting, graad van helling, hoogte, dichtheid van beplanting, ouderdom van de wijnstok, steengehalte in de bodem, geleidings- en snoeiwijze van de plant, produktiviteit per ha en wijnstoksoort. Bij deze opsomming hebben nog de volgende twee gegevens belang.

1. Het puntensysteem bevat positieve en negatieve punten. Langs deze weg komen vijf klassen tot stand. De betaling van de wijn geschiedt naargelang de behaalde punten.

<u>Klasse</u>	<u>Punten</u>
A	1 201 en meer
B	1 001 tot 1 200
C	801 tot 1 000
D	601 tot 800
E	401 tot 600
F	201 tot 400

.../...

Van klasse A is hoger sprake. Zij kan enkel bereikt worden in de geprivilegiëerde gebieden zoals de omstreken van Pinhão. De lezer zal ook merken dat men niet alleen punten haalt (max. 1 740) maar eveneens punten verliest (max. 3 000), wanneer negatieve elementen voorkomen. Bij nader toezien zal men ontdekken dat de bestraffing in punten bijna tweemaal zo hoog zijn als de beloning.

2. De puntenrelatie dient men op een drievoudige manier te bekijken nl. : de positieve, de negatieve en de beide samen. Hierdoor kan men de waardeverhoudingen tussen de elementen beter meten. De lezer moet zelf bepalen welke benaderingssysteem hijzelf verkiest.

	Max. pos.		Max. neg.		Max. neg. + pos. p.	
	<u>punten</u>	<u>%</u>	<u>punten</u>	<u>%</u>	<u>pos. p.</u>	<u>%</u>
Bodemstructuur	100	5.74	400	13.33	500	10.54
Microklimaat	600	34.00	-	-	600	12.65
Beschutting	60	3.40	-	-	60	1.26
Ligging t.a.v. de zon	90	5.17	-	-	90	1.89
Graad van helling	100	5.74	100	3.33	200	4.21
Hoogte (1ste sector)	150	8.62	900	30.00	1 050	22.15
Dichtheid v. beplanting	50	2.87	50	1.66	100	2.10
Ouderdom v. wijnstok	60	3.40	-	-	60	1.26
Steengehalte in bodem	80	4.59	-	-	80	1.68
Geleidings- en snoeiwijze v/d plant	100	5.74	500	16.66	600	12.65
Produktie per ha	150	8.62	700	23.33	850	17.93
Wijnstoksoort	<u>200</u>	<u>11.49</u>	<u>350</u>	<u>11.66</u>	<u>550</u>	<u>11.60</u>
	1 740	100.00	3 000	100.00	4 740	100.00

Aangezien wij uit de detaillering van die twaalf factoren eveneens bepaalde interessante besluittrekkingen kunnen maken zullen wij bij een andere gelegenheid dieper ingaan op dit puntensysteem.

.../...

Deze benadering van de wijnproblematiek lijkt ons wel een primeur, daar wij tot nu toe geen kennis hadden van een correcte evaluatie van de kwaliteitsfactoren. Dank zij dit puntensysteem, dat vooral voor het Dourogebied maar iets gecorrigeerd ook voor de andere wijngebieden geldt, is het mogelijk de onderlinge waarde en de deelelementen van de kwaliteitsfactoren juist te beoordelen.

De uitzonderlijke waarde, die men aan het microklimaat, hecht moet men vooral zien in de kontekst van het Dourogebied, waar iedere 50 km een nieuw gegeven scheidt. De hoogteligging van de wijngaarden, de produktie per ha en vooral ook de wijnstoksoort aanziet men als zeer belangrijk. In derde instantie volgen dan de bodemstructuur, de graad van helling en de voor Noord-Portugal typische geleidings- of snoeiwijze van de plant.

Wat de afstraffing met negatieve punten betreft ligt de hiërarchie van de waarden anders en staan de hoogteligging en de produktie per ha vooraan met een zeer hoog aantal punten. Daarop volgen de geleidings- en snoeiwijze van de plant, de bodemstructuur en de wijnstoksoort. Tenslotte kan men nog de positieve en de negatieve samentellen en dan hebben de hoogteligging en de produktie per ha een uitzonderlijk belang, gevolgd door het microklimaat, de geleidings- en snoeiwijze van de plant, de wijnstoksoort en de bodemstructuur.

Tot slot nog dit.

Welke wijn of port proefden wij op deze snikhete Dourodag? Eerlijkheidshalve moet gezegd dat wij relatief weinig wijn of port proefden maar wat we proefden was ofwel uiterst fijn ofwel zeer zwak.

In een rijpingskelder voor port kregen wij uit één van die enorme vaten - 10 000 l of meer - een port 1934 getapt. Wat een weelde! Wat een kracht! Welk een harmonie! Vele jaren waren hem nog beschoren. Wij vernamen hier tevens en dit wordt dan een gegeven "pour la petite histoire": 40% van deze port volstaat om port 1934 op het etiket te vermelden.

Terwijl wij de Douro rustig zagen voorbij glijden, waagden wij ons in een restaurant van Régua, aan een Serradayres uit het Dourogebied, een rode wijn met een zekere "finess". Wij besloten deze memorabele dag met eenorgelpunt in een kelderrestaurant van het havenkwartier van Oporto. Daar heeft Philip FRADE ons op een muzikale avond vergast. In de talrijke meeslepende en ontroerende "fados" voelden wij de ware Portugese ziel leven.

Terwijl wij sterk onder de indruk luisterden naar zoveel harts-tocht, melancholie en heimwee, genoten wij nog een krachtige "vinho tinto" 1955 van het huis Carvalho, Ribeiro & Ferreira - een merkwijn - en een Alvarinho van de Palacio da Brejoeira uit Monçao.

Met deze verbazend goed gestoffeerde "vinho branco", gekenmerkt door een positief verrassende bijsmaak, door de Alvarinhodruif veroorzaakt, zaten we reeds, maar dan laat in de nacht, met één voet in het Vinho Verdegebied.

Jef Dewulf.

14-19/09/79

TOSCANJE -reis

TOSCANJE : "volmaakt landschap, gescha-
pen voor schilders, dichters
en wijnboeren."

Wina Born)

Italië, het land van Dante en Michelangelo, is zoals iedereen wel weet een wondermooi land, met véél zon, lekker eten, maar wat iedereen niet weet, met heel goede wijn.

Naar Italië, in het bijzonder naar TOSCANJE, vertrok een groep van onze gilde in september, om er van dat alles wat méér te genieten.

De afspraak was vrijdagavond 14/9 om 19 uur in het Zuid-station Brussel.

Het waren allemaal vrolijke gezichten (hoe kan het anders) die elkaar uitbundig begroetten, behalve Jeanneke Gerretzen die er een beetje beteuterd uitzag. Ze had haar fototoestel in Dilbeek op het perron laten liggen.

Na een telefoontje naar huis kon ze gelukkig weer glimlachen daar het toestel terecht was. Dit incidentje was dan ook vlug vergeten.

Onder leiding van onze adjunct-touroperator, Aloïs Vergels, installeerden we ons in de nachttrein Brussel - Milaan - Firenze. Zodra iedereen kennismemaakt had met de genoegens en "on"genoegens van de slaaptrein en terwijl enkele babysitters of koffersitters ter plaatse bleven, dachten de meesten een lekker hapje te eten in de restauratiewagen. Wat een ontgoocheling.

Roger Robijns en zijn coupé-gezellen bleven in hun hokje en piknikten er met een goede Bordeaux-wijn (de naam van de Château ontsnapt me).

Thérèse Robijns was zo lief me haar glas aan te bieden zodat ik wat van dat lekker goedje kon proeven.

Sommigen begonnen te kaarten, anderen te lezen, (vooral Knack was erg in trek). Alleen onze reis-penningmeester Paul Lemmens gaf de voorkeur aan seksboekjes, kwestie van wat afwisseling.

De nacht duurde eindeloos lang en reeds voor Milaan was iedereen op de been.

.../...

Een prachtige zon voorspelde een heerlijke dag. Zo spoorden wij door de Po-vlakte, Parma(iedereen dacht aan de lekkere Parma-hesp, al zagen we in de streek geen varkens).

Bijna ter bestemming was er druk gedoe in de coupé van Frans De Bisschop. En wat zagen we : Frans was druk bezig Chris De Wulf (broek) te naaien. Hij had ruim de tijd want we arriveerden in Firenze met anderhalf uur vertraging. Bus en chauffeur stonden ons op te wachten.

Langs een prachtige streek kwamen we aan in een zeer pittoresk dorpje : GARGONZA. Nel en Edgard Wauters, Jeanne en Nest Osselaer, verwelkomden ons en waren erg ongeduldig door de grote vertraging waarmee we toekwamen.

Van hieraf aan nam Edgard de leiding over van de voltallige groep, met Aloïs steeds als adjunkt, en zorgde hij voor de verslagen van de talrijke bezoeken aan mooie kastelen en dito kelders en van de heerlijke recepties waarvan wij allen bijzonder hebben genoten.

.....

Land en licht, kunststeden en heuveldorpjes, kastelen en wijnkelders, keuken en wijnen, gastvrijheid en vriendschap, zij hebben ten volle genoten van al het heerlijke dat het uitverkoren Toscanje hen geboden heeft.

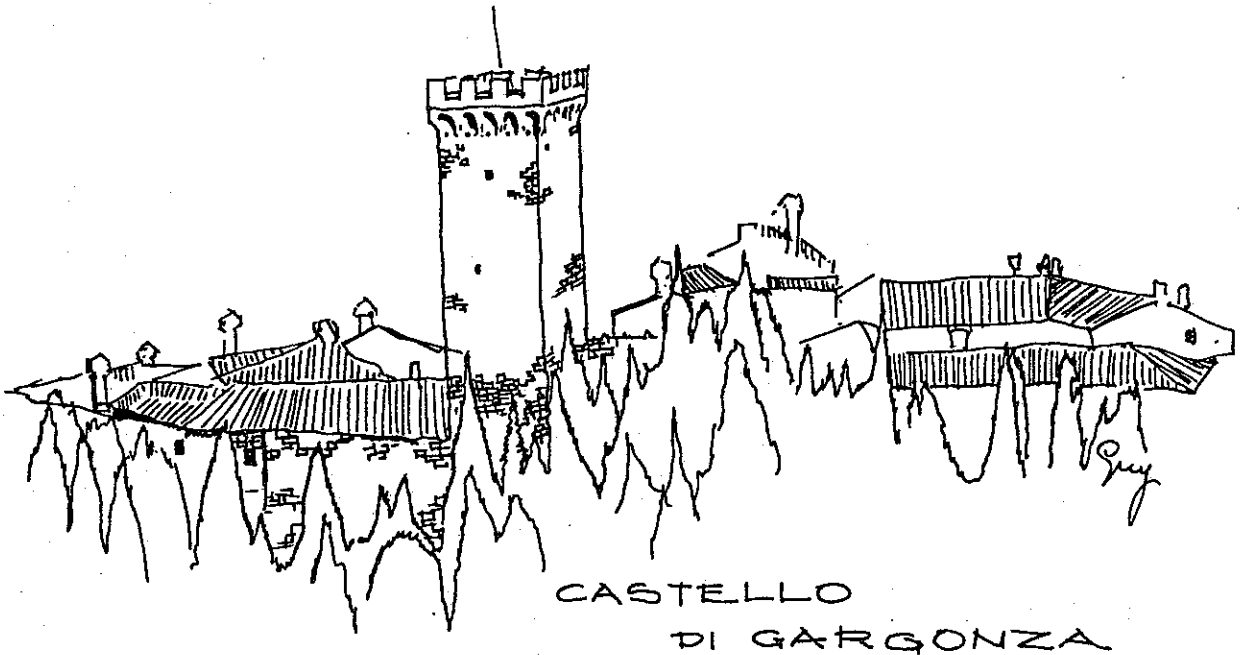
Eén hartekreet : het was alleen maar te kort, wij moeten hier terug om alles nog langer en beter te beleven.

In vier dagen werd een programma van bezoeken en recepties afgevoerd dat door het Consorzio del Vino Chianti Classico keurig werd opgesteld en voorbereid door de heer Lapo Mazzei, voorzitter, en zijn medewerkers.

Het was niet overladen, doch afwisselend, en boeiend en gaf een goed gedoseerd beeld van het gezegend wijng gebied Chianti. De organisatie was perfect en verliep vlot, de gastvrijheid was gul en spontaan, hartelijkheid en vriendelijkheid waren alom aanwezig.

De rijkgeschakeerde indrukken en ervaringen leven voort bij alle reisgenoten; ze genietbaar weer te geven voor wie er niet bij was, is haast een onmogelijke opdracht. Wat van elke dag, elk bezoek, elke ontmoeting een bezielend gebeuren heeft gemaakt loopt gevaar koud en kunstmatig over te komen wanneer men het in een notedop wil samendrukken.

.../...



CASTELLO
DI GARGONZA

Warme gezelligheid en ongedwongen rusten wachten u in Gargonza, het middeleeuws versterkte bergdorp dat, met zin voor schoonheid en traditie, omgebouwd werd tot een uniek familie- en groepsverblijf.

Van hieruit zouden wij dagelijks 's morgens per autocar vertrekken voor de geplande bezoeken om er terug te keren voor de nachtrust.

In dit uitzonderlijk kader hadden wij liefst een paar dagen verbleven om te kuieren tussen de oude stenen huisjes, langs de hoogomwalde versterkingen, in de mooie bossen er om heen, door het golvend Toscaans heuvelland en in het bijliggend juweel van een stadje Monte San Savino.

In het sympathiek restaurant waren het zoutloos Toscaans brood, de "crema di funghi" (paddestoelen) en de "cinghiale alla cacciatore" (everzwijn op jagerswijze) uitstekend en de plaatselijke landwijn smaakte lekker ook na de "groten uit Chianti Classico die ons overdag werden aangeboden.

Poggibonsi, aan de westgrens van het wettelijk afgebakend Chianti Classico-gebied is een nijverig centrum van wijnnegotie o.a. van het manueel maken der typische mandjes rond de bolle Chianti-flessen, stilaan verdrongen door plastiek korven.

In de richting van de andere belangrijke wijnstad, Castellina, in Chianti ligt de Fattoria di Gaggiano van het Melini-bedrijf dat zichzelf "vini protagonisti" noemt.

.../...

De instellingen liegen er niet om, o.a. een batterij roestvrij-stalen vaten van 15 meter hoog, zeer gemechaniseerde productiemiddelen, rationele werkmethodes om 60 000 hl wijn per jaar (waaronder 20 Chianti Classico) op de markt te brengen (60 % voor export bestemd en dit met amper 15 man.

In Castellina, in Barberino Val d'Elsa en elders nog produceert Melini eveneens een uitgebreide gamma wijnen, gewonnen uit hoofdzakelijk Selvanella Granaio en Terrarossa druiven.

Naast hun eigen Chianti Classico staan netjes in de stapelplaatsen Chianti (DOC, onder de groepsnaam Putto), Nobile di Montepulciano (DOC) als rode, Vernaccia di San Gimignano (DOC), Orvieto (DOC) en Lacrima d'Arno (vino da tavola = tafelwijn) als witte, Vinsanto Naturale en Lignoroso (DOC) als dessertwijn, Reale als rosé en Grappa (distilaat).

In grote verouderingskelders rijpt de Chianti Classico in oude eiken vaten waaronder een van 168 hl.

Voor de Vinsanto wordt laat geoogst in kleine mandjes. Deze gele, typische dessertwijn wordt gedurende vijf jaren gelagerd in kleine eiken vaten. Wij maakten er hier voor het eerst kennis mee.

Na een eetmaal kwam hij beter tot zijn recht, dan hier gedegusteerd in een nogal koele kelder.

Deze "industriële" inleiding tot onze Toscanje-ontdekkingen was voor allen positief en leerrijk.

De Enoteca Italica is ondergebracht in het oude Kasteel-Fort en waterburcht van de Medici in Siena.

In de mooi gerestaureerde bakstenen gewelfde kelders is een "wijnbibliotheek" ondergebracht met een zeer ruime selectie uit alle DOC (Denominazione di Origine Controllata) wijnen uit al de wijngebieden van Italië.

Men kan er alles proeven, bestellen en laten verzenden, ook naar het buitenland.

Onze belangstelling ging natuurlijk hoofdzakelijk uit naar de rekken gevuld met wijnen uit Toscanje : wat een variëteit ! Wij wilden ons vertrouwd maken met de welluidende namen die wij vaak zouden horen gedurende onze rondreis : Brunello, Antinori, Artimino, Vernaccia, Biondi Santo, Colombini, Badia, Vitignano, Fonterutoli, Ricasoli, enz.

Als muziek klonken zij in onze oren.

.../...

Avondstemming in Siena : statige, hoge herenhuizen, lichtjes achter de getraliede vensters, dromerig halfduister in de straten, hel belicht wit en groen marmer van de indrukwekkende Duomo, volksfeesten met mastklimmen en kermistenten onder balonnetjesbogen, hoog boven de zacht hellende schelp van de Piazza il Campo, het uitroepingsteken van de Mangia-toren, trots van de prinselijke stad, lokkende terrassen van beroemde ristorante, fladderende duiven rond de monumentale fontein, gitaren en zingende studenten.

Wij genieten maximaal van wat voor velen de ontdekking is geworden van de fijn genuanceerde Toscaanse keuken die ons nog meermaals deze dagen aangenaam zal verrassen door haar smaakvolle eenvoud en natuurlijke geraffineerdheid.

De Vitignano Chianti Classico 1977 was perfect, evenals de specialiteit van Siena, panforte met amandels en vijgen samen met een geurige Vinsanto.

Het leven kan heerlijk zijn.

De Chianti-Classico-wijnroute is wellicht de mooiste - alleszins de meest indrukwekkende.

De glooiende heuvels begroeid met strakgelijnde wijnvelden, zachtgroene olijfbosjes en kaarsrechte zwarte cypressen werden verheerlijkt door dichters, zangers en schilders.

Her en der okergele hoeven, dorpjes en kastelen op de heuvels, rechthoekige torens, het unieke kleurpalet, het licht, de trots van Toscane.

De heuvels ronden hoger op en groener, de valleien worden dieper en donkerder : wij naderen het oude hart van Chianti : Greve.

Het stadje heeft niets indrukwekkends maar het getuigt van de zin voor commerciële realiteit en economische zakelijkheid die de aanpak van de groeiende wijnnegotie in dit belangrijk gebied kenmerkt.

Wij worden officieel verwacht op de jaarlijkse wijnmarkt van de Chianti Classico.

Hier verwelkomen ons Dr. Vittorio Panducci, Capitano Fiorenza, van de Lega del Chianti en de heer Girolamo Cavalli, afgevaardigde-beheerder van het Consorzio del Vino Chianti Classico.

De luidsprekers roepen de aankomst van onze afvaardiging uit Vlaanderen om.

Over ontvangst en bezoek brengen wij een afzonderlijk verslag.

.../...

Het middagmaal zouden wij nutten in een voorbehouden salon van het beroemd Ristorante Otello in Firenze : nog een demonstratie van Toscaanse gastronomie, ditmaal met de allures van een grootstedelijk restaurant zonder dat de eigen stijl van de typische keuken werd prijsgegeven.

Ook de wijnen getuigden van distinctie en klasse : een droge, gefruite witte uit het Chianti-gebied (Greve) van Casenuove. De rode Villa Calcinaia (Greve 1977) is gewonnen door Conti Capponi, president van de Lega del Chianti. Deze wijn is jong, pittig, met een rijk boeket en smaakvol. ~~Is~~ vlakker, licht fruitig, de Giamoni uit San Lucia di Sopra (1977) en helder rood met een delicate smaak : de Pian d'Albola uit Radda (1975).

Onze wijnreis begint nu op volle toeren te draaien.

Firenze als kunststad bezoeken in enkele uren is haast waanzinnig.

Wij schamen ons in het "amerikaans" tempo dat onze uitstekende stadsgids ons oplegt.

Hij schaamt zich trouwens evenzeer en weet ons nochtans op een prachtige wijze te laten aanvoelen wat hier aan kunstwaarden kan bewonderd worden.

Wie er vroeger was, genoot zichtbaar van het wederzien.

De anderen beloofden plechtig het te zullen overdoen, en er klonk oprecht verlangen in hun stem.

Een doel van de reis was meteen bereikt : de deur op een kier zetten van de rijke schatkamers van de Toscaanse kunststeden. Meer konden wij niet beogen in deze korte tijdspanne.

Op de 600 m hoge top van een heuvel in Gaiole bij Siena ligt een wit stenen complex met kerk, convent, hoeve en wijnkelders, de 9 eeuwen oude Benediktijner-abdij van Badio a Coltibuono.

De paters plantten er de eerste wijnstokken op de kalkstenen heuvels en ondervonden dat de best geschikte hoogte voor hun wijnwinning \pm 400 m is.

Hiermede bleven zij in de lijn van de 250 m tot 450 m hoogte die normaal is in heel het Chianti-gebied.

.../...



De huidige eigenaar, de familie Prinetti, restaureerde en valoriseerde het historisch gebouw.

De oude kapel werd ingericht als bibliotheek en herbergt een fresco uit de XVIde eeuw, in de kloosterrrefter - nu een salon - is de eiken meubilering in harmonie met de Florentijnse muurschilderingen.

In dit uniek kader wordt de wijntraditie in ere gehouden; zo is het gebruikelijk dat de plaatselijke Vin Santo jaarlijks met Kerstmis plechtig wordt geproefd.

In de eerbiedwaardige kloosterkelders liggen de oudste eiken fusten van Chianti. Bij gedempt licht vormen zij een ideaal kader om zich even de manier te herinneren waarop Chianti Classico gemaakt wordt.

Voor 75 % uit twee rode wijnstokken : Sangiovese en Canai.ole aangevuld met witte Tribbiano Toscano en Malvasia.

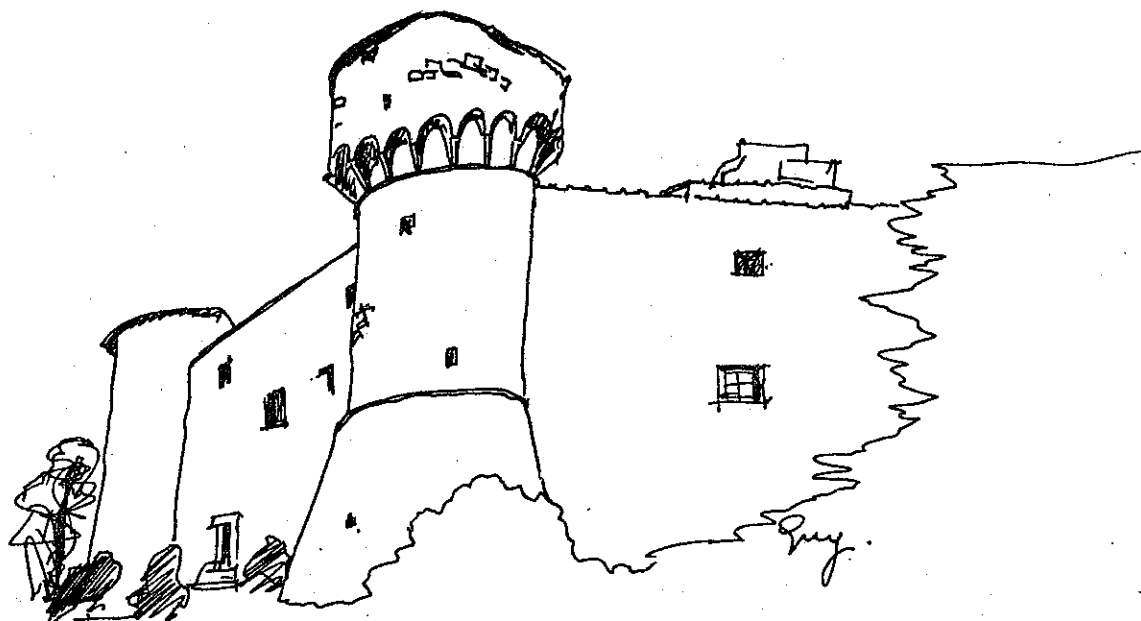
De eerste en geselecteerde oogst zal de Riserva-wijn worden. De tweede zal wijn geven die het oudst kan worden en de derde oogst moet jonger gedronken worden.

Een eerste gisting, meestal in betonnen reservoirs, duurt twee tot drie weken, waarna de most wordt afgetapt. Voor de tweede (malolactische) gisting voegt men 5 % verse most toe van extra uitgezochte rode druiven : de governo-methode.

Gedurende deze fermentering, die tot februari duurt, wordt warme lucht in de kelderruimte geblazen, en 26 tot 27 graden aangehouden in het gistend nat. Dit rijpt dan lang en traag - tot 3 jaar en 4 voor de Riserva - in grote eiken vaten (kleine fusten zouden te veel ongewenste houttannine afgeven en de wijn relatief te sterk oxyderen).

Tweemaal per dag wordt de rijpende wijn in het vat omgeheveld (hydraulische remontage) en om de zes maanden wordt hij in een ander vat overgetapt. Typische glazen bomstoppen worden even verwijderd om regelmatig aan te vullen en het niveau in het vat op peil te herstellen. Geklaard wordt met gelatine en bentoniet.

.../...



CASTELLO DI MELETO

De gebottelde wijn rust nog 3 tot 6 maanden (9 maanden tot 1 jaar voor de Riserva) vooraleer verhandeld te worden.

De heer Remo Ciampi en zijn dame - een landgenote van ons - wachten ons op in het Castello di Meleto, eens eigendom van Ricasoli en nu van de vennootschap Viticola Toscana Agricola Immobiliare in Gaiole.

President Ciampi beheert zo maar zeven domeinen waaronder de Fattoria La Pesanella in Radda, Castello di Monterinaldi en Castello di San Donato in Perano. In elk domein worden rode en witte wijnen gewonnen en gevinifieerd.

Samen met Broglio is de vennootschap de grootste in het Chianti Classico-gebied; zij bezit een 1 000 ha waaronder 200 ha wijnvelden. Aandelen van de vennootschap worden onderschreven door particulieren overal ter wereld die jaarlijks hun deel opstrijken van de opbrengst aan beste Italiaanse wijnen : een "wijnmultenational" avant la lettre. Voor liefhebbers : men kan nog enkele aandelen nemen !

De sympathieke gastheer en dame leiden ons met fierheid rond in de rijk gemeubelde en toch sober versierde vertrekken van het kasteel, waarvan het oudste deel teruggaat tot + 1000 jaar en de versterkingen uit de 13de eeuw dateren. De 16de eeuw bracht uiteindelijk vrede tussen de vijandige steden van Toscanje en uit die tijd is de binnendecoratie van Meleto gebleven. Het herbergt zelfs een klein en knus theater en in een ouden eiken kast worden sedert 1700 de archiefstukken van het domein bewaard. De zeer oude gewelfde kelders daarentegen zijn niet meer in gebruik, evenmin als de met mos begroeide stenen waterput.

.../...

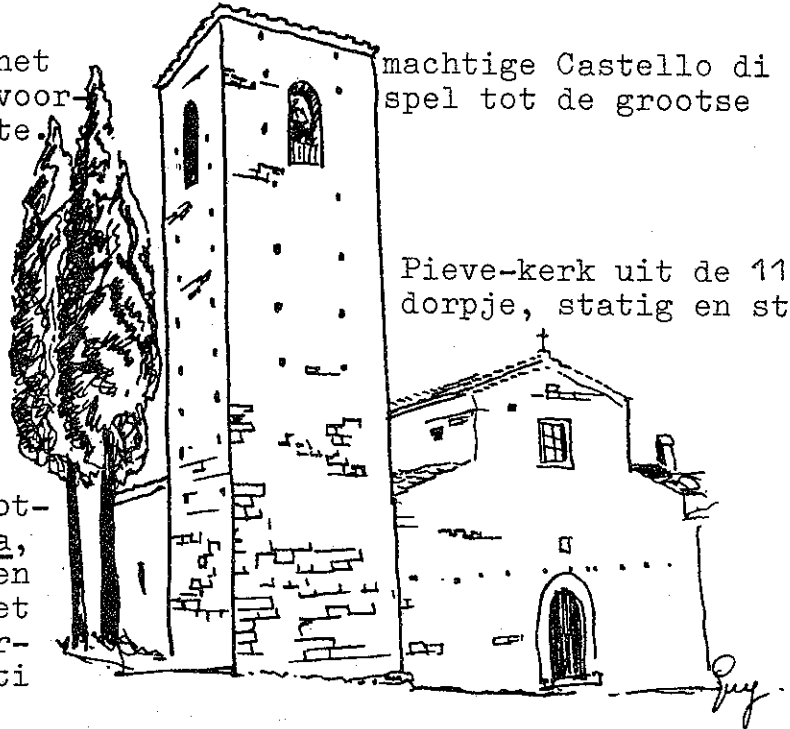
Het boeiend bezoek aan het Meleto was een waardig voorontvangst die ons wachtte.

machtige Castello di spel tot de grootse

Een zuiver romaanse eeuw troont boven een

Pieve-kerk uit de 11de dorpje, statig en stil

Drie torens - waaronder de middenste, de dominerende mastio, de verdedigingstoren - waken nog steeds over het grootse Castello di Spaltenna, symbolische burcht midden de heuvels van Gaiole, met de schilderachtigste vergezichten van het Chianti Classico-gebied.



CASTELLO DI SPALTENNA

Het is omgebouwd tot een residentieel kasteel waar gastvrijheid als hoogste goed regeert. Hier heeft de oude gilde, de Lega del Chianti, haar zetel.

Op de binnenkoer worden wij begroet door een afvaardiging in hun prachtige zijden Lega-mantels met het rood en okergeel, kleuren van de vorstelijke stede Siena.

Ook de heer Mazzei, president van het Consorzio del Vino Chianti Classico, had er aan gehouden ons in het unieke kader van Spaltenna welkom te heten.

Rijkversierde tafels gaven een feestelijke aanblik in de ruime gastenzaal, versierd met historische rood-gele vlaggen van Siena. Op een schild boven een monumentale deur staan twee handen afgebeeld die zich raken in het oude vriendschapsgebaar onder de spreuk: "Vita tua - Vita mea", "Uw leven, uw grootzijn - Mijn leven, mijn grootzijn".

Ik zou ze verwerken in mijn dankwoord aan de heer en mevrouw Dunkley, die ons op een onvergetelijke wijze ontvingen in naam van Conte Neri Capponi, Capitano Generale van de Lega del Chianti, aan de heer Mazzei, aan dr. prof. Acconcia, Terzieri di Gaiole, aan de heer en mevrouw Ciampi van Castello di Meleto.

De zeer hartelijke welkomswaarden van Sr. Dunkley en prof. Acconcia en hun mededelingen over de wordingsgeschiedenis en het doel van de historische Lega del Chianti zal ik als aanleiding nemen om een speciale bijdrage te wijden aan de Lega.

.../...

Het Toscaanse feestmenu ons aangeboden met een rijke keus aan heerlijke wijnen zal ik eveneens afzonderlijk behandelen in raam van een loftekst gewijd aan de Toscaanse gastronomie waarvan wij zo ruim hebben genoten.

Een nieuwe ervaring wacht ons in Rocca delle Maciè, een wijnwinning in Castellina in Chianti, geen kasteel maar een groep gebouwen uit plaatselijke natuursteen "casa coloniche", op een rotsachtige heuvel, met 250 ha waarvan 90 ha wijnvelden en het overige olijven, woud en graan.

De wijnproductie, ook van Vin Santo, is hoofdzakelijk bestemd voor uitvoer. Zij is sterk gemechaniseerd en men hecht hier veel belang aan het suikergehalte.

De oogst gebeurt in drie tijden om de volle maturiteit van de druiven af

te wachten. Men voert een mechanische ontristing uit, doch de pitten worden verwijderd na fermentatie die snel gebeurt in zeven dagen.

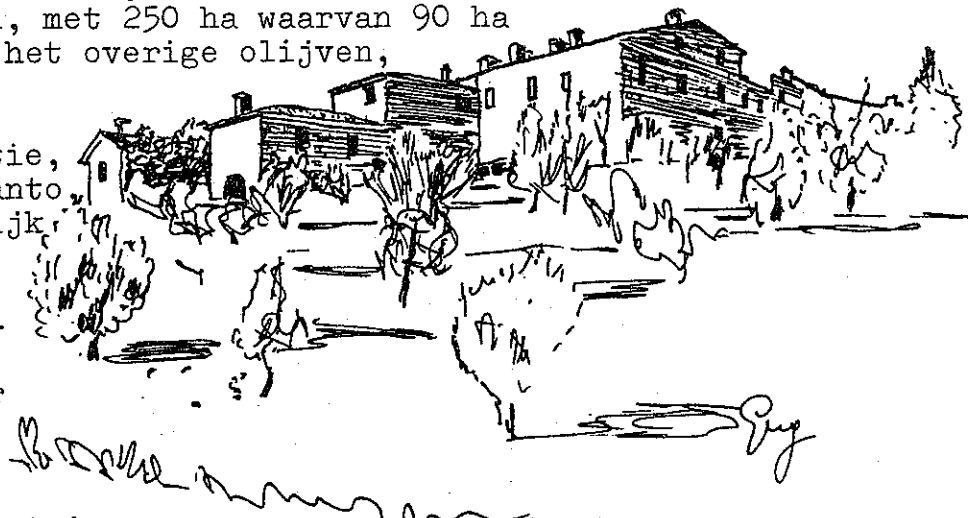
In minder goede jaren (hier 1972, 73, 74 en 76) en als men oordeelt dat het suikergehalte moet opgevoerd worden, verkiest men boven het chaptaliseren (dat 40 % goedkoper zou zijn) het bevriezen op -5° van witte en minder goede rode wijn en het ontnemen van overtollig water door een centrifugale concentrator.

Voor het bewaren, gedurende 3 jaar, van Vin Santo, vult men de kleine eiken fusten op $3/4$ volume en men sluit ze luchtdicht af met cement.

Hier werd een witte tafelwijn, Bianco Toscano, geproefd uit Trebbiano en Malvasia-druiven. Hij herinnerde ons aan de droge witte van Alto Friuli.

De Chianti Classico wordt hier gebotteld in vijf verschillende vormen van flessen, met de "Gallo Nero" als handelsmerk; dit is een uitzondering op de regel.

.../...



Een Toscaans dorp langs de Chianti Classico-route waarvan haast elke inwoner nog een ambacht uitoefent nuttig voor de dorps-gemeenschap of bedrijvig is in de plaatselijke wijnbouw, zelf onafscheidbaar van het kasteel en zijn bewoners, de heer en mevrouw Lapo Mazzei en hun gezin : Fonterutoli.

Wij hadden bij vroegere bezoeken reeds de warme intieme huiselijkheid en de hartelijke gastvrijheid in het oude kasteel ervaren.

Wandtapijten, familieportretten, een decoratief geschilderde stamboom, kostbaar porcelein, marmeren schouwen, lederen boekbanden in een stemmige leeszaal, overal antieke snuisterijen en soeveniers, groot raam dat uitkijkt op het bebost heuvelland van Toscanje, alles getuigt van smaak en kunstzin.

Het gezelschap uit Vlaanderen maakt het zich knusjes in de zachte zetels.

Op een tafeltje in het salon staan 21 flessen ontkurkt, telkens drie van zeven geselecteerde wijnkastelen uit de Chianti Classico. Hier is de Gallo Nero thuis !

Er wordt aandachtig geproefd en genoten, terwijl de dame des huizes een zelfgemaakte delicatesses aansnijdt en aan elke gast presenteert : een knapperende bladerdeegkorst gevuld met stukjes duif en champignonsaus, gevolgd door een geurige huistaart. Een paar genodigde vrienden komen het gezelschap verwoegen, waaronder de Graaf en mevrouw de Liedekerke uit Leefdaal.

Deze fijne ontvangst doet ons haast vergeten dat wij een voor-smaakje hadden gekregen tijdens het bezoek aan de eerder klein dimensionale wijnpers en rijpingskelders, die onze bewondering af-dwongen om hun voorbeeldige netheid en doelmatigheid. Geen wonder dat hier een vertroetelde topwijn geboren wordt, een Castello di Fonterutoli, waarop de heer Mazzei met recht fier is.

Als ergenaam van een oude wijnbouwerstraditie bracht hij het geduld op, om deskundig te antwoorden op de vragen die hem gesteld werden door de weetgierige wijnkenners-in-spee die wij zijn.

In de Fattoria Biondi-Santi van de Azienda Agraria "Il Grep-po" te Montalcino kwam onze grote verwachting in vervulling : kennis maken met de fameuze Italiaanse topwijn Brunello di Montalcino.

.../...



FATTORIA BIONDI-SANTI TE MONTALCINO

In + 1850 heeft Clemente Santi een bijzondere wijnstok geselecteerd uit de Sangioveto Grosso; het werd de Brunello-druif. Ferruccio Biondi-Santi, grootvader van de huidige eigenaar, stelde in 1888 de wijn op punt die uit deze druif, in dit voor de wijnbouw gezegend gebied, gewonnen werd.

Wij bevinden ons dus, als gasten van vader en zoon Biondi, in de kelders van de bakermat van deze wereldberoemde Brunello di Montalcino.

Wij proeven als het ware eerbiedig en luisteren vol aandacht naar de uitvoerige les in wijnwetenschap, terwijl de glazen zorgvuldig vooraf gespoeld worden met de kostbare wijn getapt uit zeer oude eiken vaten.

Een goede 100 ha met een 2 200 wijnstokken per ha vragen snoeiwerk van 25 tot 35 000 takken.

De wijnstokken worden tot 60 jaar oud; de jonge, minder dan 10 jaar, geven de tafelwijn Greppo; boven de 20 jaar staan in voor Brunello Riserva. Tussen 10 en 20 jaar wordt gemillemiseerde wijn. Men is hier zeer kieskeurig op de kwaliteit want 30 % van de productie jaren worden als "minder geslaagd" aanzien (60, 62, 65, 72, 76).

De productiviteit voor de Brunello wordt laag gehouden : maximum 45 hl/ha. Hoogte, ligging en klimaat spelen een grote rol, want de druif is gevoelig voor regen en vorst.

Men plant met succes tot op 520 m hoogte in keien en rolstenen en 35 ‰ kalk, terwijl op 380 m de bodem uit mergel bestaat.

De eerste gisting in stalen kuipen duurt 4 tot 5 dagen, de tweede tot in de lente; rijping in eiken vaten van 11 tot 80 hl gedurende 4 jaar (6 jaar voor de Riserva); remontage elke dag; twee jaar op fles bij de producent; dan best nog 10 jaar wachten en 24 uur ontkurken voor het schenken : het "wijnmirakel" is dan diep robijnrood, heeft een intens parfum, een volzachte fluwelige smaak met een vleugje amandelbitterheid en laat een lang genot na.

.../...

Zijn 13 graden alcohol wettigen de raad van vader Biondi : drink één glas in plaats van een fles, en één fles in plaats van 10. De huidige prijslijst franco Italië spoort eveneens aan tot matigheid :

Brunello annato 1973 :	+ 400 BF per fles
Brunello riserva 70 :	950 BF
Brunello riserva 61 :	2 000 BF
Brunello riserva 45 :	11 600 BF
Brunello riserva 1894 :	150 000 BF
Brunello riserva 1888 :	niet geprijsd !

Of er dan zo'n oude flessen voorradig en nog genietbaar zijn ? Wel ja, om de 25 jaren worden de verharde stoppen van de collectieflessen vernieuwd en de wijn wordt plechtig geproefd in aanwezigheid van personaliteiten terwijl een notaris officieel een akte opmaakt.

Moet men er zich dan over verwonderen dat, uit vrees voor de "banditi siciliani", de familie Biondi-Santi de cypressenlaan die leidt naar hun domein niet bewegwijzert ?

En nog is het sprookje niet uit !

Op de tuinterras van de Fattoria dei Barbi, vergastten de eigenares, Mevrouw Colombini en haar dochter Donatella ons op een frisse witte wijn, Bianco del Beato 1978 met koude poffertjes "donzelline". Wij zijn nog in Montalcino en wij maken ons moeilijk los van het wijdse vergezicht over de groene heuvels om de modelkelders te bezoeken, opgesmukt als ze zijn met sierlijk smeedwerk, hier en daar overdrukken van doeken van Italiaanse meesters en een blauw-groen oud wandtapijt waarin wij een authentiek weefsel van Oude-naarde menen te herkennen.

Hier had een kunstzinnige dame de hand aan.

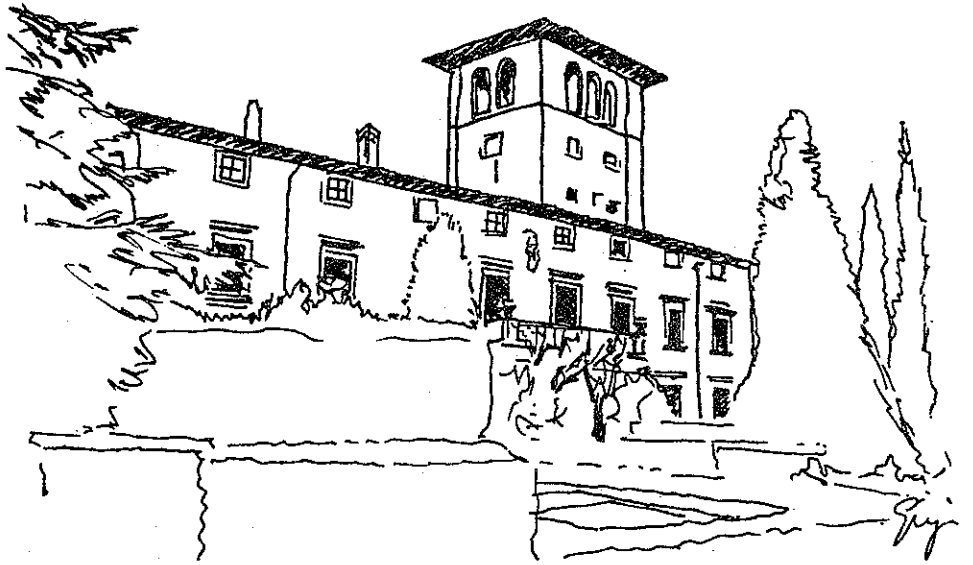
En toch wist zij ons zakelijk te boeien wanneer zij het had over haar wijngoed : 30 ha groot, wijnvelden op 500 m hoogte, 800 hl Brunello di Montalcino per jaar, tafelwijn Brusco dei Barbi uit 75 % Brunello en 25 % Chianti; Vin Santo di Caratello, 25 hl witte wijn Bianco del Beato en Grappa.

In de kelders ligt nog Brunello van 1900 met een tweede stop en Vin Santo van 1870. Om te watertanden.

Getuigschriften van een zilveren medaille in 1894 en een gouden in 1968 bewijzen dat traditie en degelijkheid hier troef zijn.

"Brunello et Vin Santo : due vini iscritti tra i mille vini del mondo." Als er duizend dergelijke heerlijkheden op de wereld zijn dan hebben wij nog heel wat te doen om ze allen te ontdekken !

In de stemmige, traditioneel versierde, Tavernetta dei Barbi - er pronkt een heuse oude kerklessenaar met een open muziekpartituur bij de open haard - staan de tafels voor ons gedekt met porcelein, zilver en bloemen.



FATTORIA DI CUSONA TE SAN GIMINIANO

Bij het binnenkomen overhandigt de ceremonie- en wijnmeester, zilveren ketting met tastevin om de hals, ons een raad "sul modo di mantenere e di bere il Brunello" (hoe wij Brunello moeten behandelen en drinken), en een luxueus bedrukt menu ter gelegenheid van "la visita della Comanderie de Bruxelles de la Vlaamse Wijngilde, 18 settembre 1979".

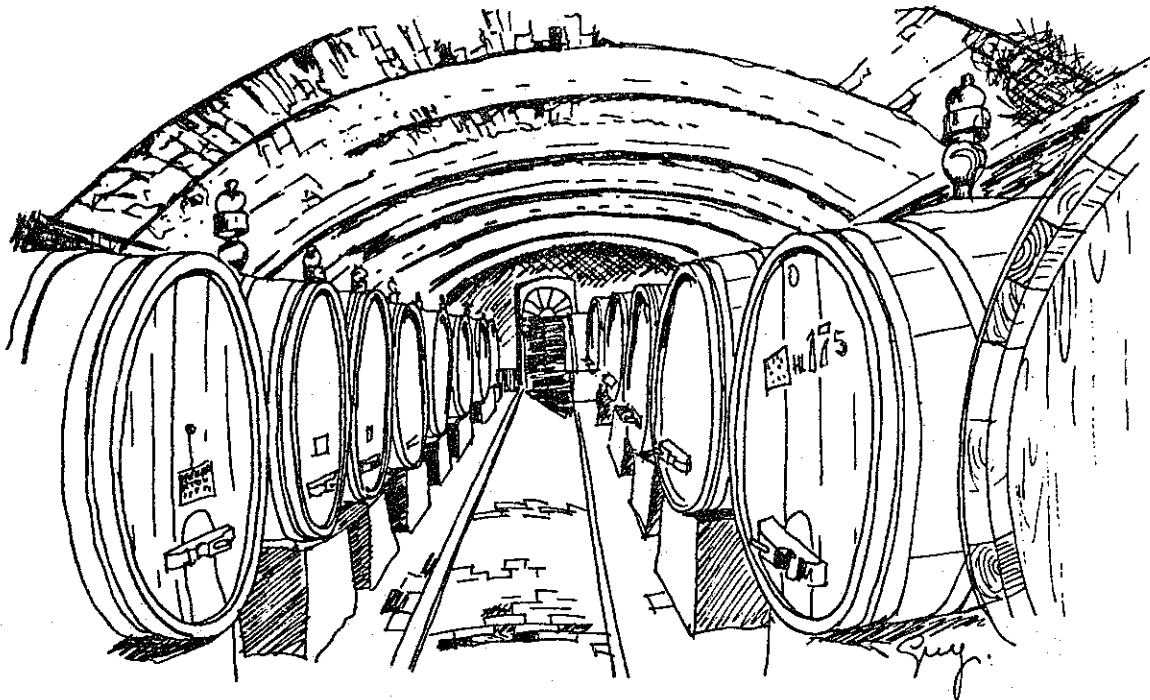
Wat een attentie ! Wij zijn dankbaar opgetogen, ook omdat het Toscaans festijn dat ons aangeboden wordt met onder meer Brunello di Montalcino uit beste jaren 71, 73 en 74 overheerlijk is en alle beschrijving tart. Wij zijn de goden te rijk ! Op dit gastronomisch feest hoop ik elders terug te komen.

Al is het intussen laat geworden, toch willen wij een bezoek aan de Fattoria di Cusona in San Gimignano niet missen. Want, in dit 15de eeus kasteel met zijn adelbrieven van prinsen, pausen en dichters zouden wij kennis maken met de wereldberoemde witte wijn Vernaccia di Sangimignano, die als eerste Italiaanse wijn, in 1961 het keurmerk DOC kreeg.

De eigenaar Conti Guicciardini Strozzi was in het buitenland en kon niet getuige zijn hoe wij ons schaamden om vóór het bezoek en de degustatie om een frisse slok water te vragen ten einde onze mond neutraal te zetten (een beleefde omschrijving om nadorst te omschrijven).

De zeer oude kelders bereikt men langs diepe, donker-bemoste trappen. Hier rusten in sprookjesachtig schemerlicht oude vaten met Vernaccia, Chianti en Vin Santo.

.../...



VERNACCIA DI SANGIMIGNANO
FATTORIA DI CUSONA

De helft van de 5 000 hl gewonnen op 54 ha is de heldere, lichtgeelgroene Vernaccia, met het pittig en toch delicaat, kenmerkend boeket, de scherpe droogte, de evenwichtige zuurte en een 12/13° alcoholgehalte.

Deze volwaardige wijn fermenteert slechts 2 tot 3 dagen voor een eerste gisting en rijpt gedurende anderhalf jaar. Hij is zeer gegeerd in het buitenland.

Kuierend in de kasteeltuin onder wijde cyrpessen, het glas in de hand, genoten wij van zijn tintelende frisheid.

Ten noordwesten van Firenze ligt het gebied van de DOC Chianti-Montalbano, een der zes erkende gewonnen Chianti's, naast de Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colli Aretini, Colline Pisane en Rufina.

Deze wijnen, die met de Chianti Classico, de Brunello di Montalcino, de Nobile di Montepulciano en de Vernaccia di Sangimignano, de roem zijn van het Toscaans wijngebied, moeten aan een iets minder strenge wetgeving beantwoorden dan de Chianti Classico om het DOC-kenmerk te mogen dragen.

De Congregazione del Vino di Carmignano is een groepering die productie en kwaliteit controleert van DOC-wijnen hoofdzakelijk gewonnen uit de Sangiovese-druif, doch met meer toegelaten andere wijnstokken dan voor Chianti Classico en uitsluitend op de wijnbouwgronden van de gemeenten Carmignano en Poggio a Caiano.

.../...

In dit laatste middeleeuws dorpje bevindt zich het wijngoed Fattoria di Artimino en de Reale Villa d'Artimino, een groots kasteel van de Medici die beiden eigendom zijn van de s.p.a. Artimino.

Merkwaardig genoeg vinden wij in de geschiedenisnotulen van het dorpje de naam Lapo Mazzei vermeld als een vooraanstaande figuur uit de late 14de eeuw, en een groot diplomaat-reiziger in de 18de eeuw Filippo Mazzei. Wellicht staan ze vermeld in de stamboom der Mazzei in Fonterutoli : Toscaanse trouw.

De wijnbedrijvigheid is er zeer oud en zou, zoals trouwens in heel Toscanje, teruggaan tot de Etrusken, deze nog weinig gekende volkstam die in midden- en noord-Italië, van Rome tot de Alpen een verrassend rijke kultuur vestigden.

Carmignano, Chianti (onder het verzamelmerk Putto), Ruspo Rosé en Vin Santo worden hier aangeboden.

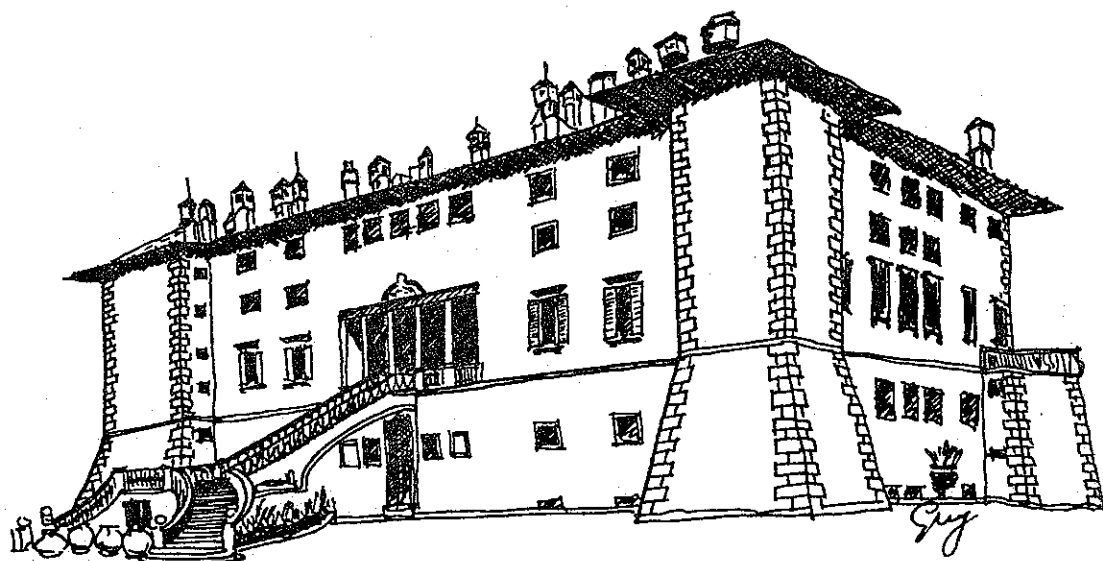
De wijnkelders van Artimino in Poggio a Caiano zijn klassiek uitgerust en de wijnwinning verloopt er volgens het Chianti-stramien waarmede de bezoekers reeds vertrouwd waren.

Hun grootste en geestdriftigste aandacht kreeg het rijkelijk versierde Medici-kasteel dat als historisch monument beheerd wordt door de Administratie van Schone Kunsten van Firenze.

Het onthaal, het diner, de Carmignano-wijn en heel het feestelijk decorum waren van een zeer hoog niveau, een prestigieus voorbeeld van Toscaanse gastvrijheid, kunstzin, menselijke relaties en gastronomie.

Een waardig slot van een reeks onvergetelijke hoogtepunten door leden van de Commanderie Brussel van de Vlaamse Wijngilde beleefd in het gezegende land van Toscanje.

Edgard Wauters.



VILLA DEI CENTO CAMINI - FATTORIA DI ARTIMINO

EN DE LAATSTE DAG ...

Carmignano, 19 september 1979.

Na ons bezoek aan het wijngoed van Franco Biondi-Santi-Il Greppo, één van de Italiaanse wijngrootheden, dachten de meesten dat de Toscaanse wijnkous af was. Wat een vergissing !

Op onze weg naar huis via Firenze lag nog Carmignano, een wellicht onbekend DOC-wijnbegrip, dat slechts 10 000 hl vooral rode wijn dekt. Niets liet vermoeden dat het een grote wijn betrof. Integendeel.

Het semi-bergdorp Poggio a Caiano leek eerst onvindbaar. Het lag verscholen midden de 600 m hoge Florentijnse heuvelen op een kam begroeid met wijngaarden en bossen van loof- en olijfbomen. Eenmaal ter plaatse kon niemand ons op het spoor van het wijngoed Artimino helpen. Trouwens dit zeer eigenaardig domein had meer de structuur van een ondergronds labyrint, gedeeltelijk in een heuveltop, gedeeltelijk in het dorp ingegraven.



CARMIGNANO

Onze voorlopige gastheer, Poggi, bijgestaan door zijn Parijse tolk, Cappelli liet niet lang enige twijfel bestaan over de waarde van zijn wijn. Wat verbaasd door zijn gewaagde uitspraken lokte hij in den beginne enig argwaan en wrevel uit. Voorlopig kwam er geen proef op de som en bleven wij op onze honger - lees : dorst -.

Onze gids leidde ons naar zijn wijngaarden. Hiermede wilde hij zijn lovende uitspraken kracht geven door de kwaliteitsfactoren onder ogen te brengen. Met veel moeite geraakte onze bus midden een enig mooi heuvelandschap met wijngaarden beplant.

De steenrijke bodem, door ouderdom zwaar gevormde wijnstokken, de beschutting in het dal, de opstelling naar het zuiden waren de eerste kwaliteitsfactoren.

De soorten wijnstokken verschilden enigszins met die uit de Chianti Classico.

.../...

Zo kregen we de volgende wijnstokken te zien : Sangiovese (60 %), Canaiolo (20 %), Cabernet Sauvignon (10 %), Trebbiano, Malvasia, Occhio di Pernice en Mammolo (10 %).

Vooral de aanwezigheid van Cabernet Sauvignon verraste ons totaal, daar deze stok niet gebruikelijk is voor Toscanje. De andere elementen kwamen nu snel ter sprake.

De wettelijke productiebeperking is voor Carmignano dezelfde als voor Chianti Classico, namelijk 80 hl per ha. De duur van het gistingsproces wordt bepaald in functie van de kwaliteit van het wijnjaar : voor goede jaren een korte gisting, voor minder goede een lange gisting en zoveel andere.

Uiteindelijk belandde het Brussels gezelschap in een prestigieuze Villa van de Medicis "La Ferdinanda", eveneens toebehorend aan de Fattoria. Hier zou de Artimino-wijn geschonken worden tijdens een rijk Toscaans maal, in een Florentijns decor geserveerd.

Op dit ogenblik daagde de beheerder van het wijngoed Dr. Valentini op. Het was een uiterst vriendelijke veertiger, die met veel zorg en liefde zijn wijn decanteerde en serveerde aan zijn gasten. Vol aandacht en vertrouwen scheen hij te wachten op onze appreciaties. Niemand scheen de indruk van zijn smaakpapillen te geloven en de meesten consulteerden hun geburen. De verrassing was totaal. De eerste Artimino-wijn, een Riserva 1975, kwam over als een ronde en volle rode wijn, die sterk traande en geurde. Terecht of ten onrechte deed hij mij denken aan een krachtige "premier grand cru" uit St. Emilion, daar hij hetzelfde tikkeltje bitterheid bezat. Het was een aristocratische wijn met een lange afdrank.

De tweede, een Riserva 1973, geurde naar viooltjes en kersen en deed ons onwillekeurig denken aan Bourgogne. Hij was soepel en fruitig.

De leden van de Commanderie Brussel waren evenals de beheerder van de Fattoria di Artimino overgelukkig. Het hoeft niet gezegd dat de tot nu toe eerder gereserveerde sfeer plots ontvlamde en in enkele ogenblikken een climax bereikte. Onze voorzitter Frans glunderde van genoegen - de gilde was gelukkig - en dat betekent iets.

Midden dit enthousiasme kreeg ik de opdracht een dankwoord uit te spreken. Wellicht was dit dan ook de gemakkelijkste opdracht die ik ooit voor de Gilde vervulde. Men diende alleen maar de spontane opwellingen van appreciatie en genoegen te verwoorden.

Tot slot had onze gastheer nog een speciale attentie voor Frans en voor mijzelf. Tijdens een korte plechtigheid, die plaats vond in de wijnkelders van de Villa, introniseerde Dr. Valentini ons in de "Ordine dell'antica cittadinanza onoraria del ducato di Artimino". En nu glunderde Mildred.

.../...

Van nu af aan werd de spreuk van de Fattoria di Artimino bewaardheid : "Tristis intrabis, felix redibis". Dit was dan ook het einde van een uiterst geslaagde en leerzame wijnreis.

Enkele technische gegevens :

Carmignano : - een tanninerijke wijn die lang bewaart
 - zuurgehalte : 6 tot 8 per duizend
 - alcoholgehalte : 12,5 tot 13° G.I.
 - 11 wijngoederen : Ambra, Artimino, Bacchereto, Callavria, Capezzana, Castello, Le Farnete, Il Poggiolo, l'Albanella, Sasso, Le Poggiarelle.

Jef Dewulf.

.....

19/9 woensdagnamiddag.

Normalerwijze is onze heerlijke "wijnreis" afgelopen. Er blijft ons nog alleen de terugreis. Nel, Edgard, Jeanne en Nest hebben afscheid genomen.

In Firenze aangekomen hadden onze Vlaamse dametjes nog nauwelijks de tijd om de resterende Italiaanse lires aan allerlei modesnuffjes en souveniërtjes te spenderen, terwijl Aloïs bij de pakken bleef zitten.

Om 20u45 had iedereen zich in de trein geïnstalleerd. 't Klinkt wellicht absurd, maar echt waar, sommigen begonnen onmiddellijk aan hun piknik-avondmaal, terwijl we amper enkele uren voordien zo'n uitgebreid middagmaal in Artimino hadden veroverd.

Een doortrapte moppetapper was Rik De Brandt, af en toe bijgestaan door Clement Heremans.

Voor het slapen gaan ging Jef Dewulf één voor één onze dierbare eega's goede nacht inkussen. Hij koesterde speciaal belangstelling voor de kleur van nachtkledij om zijn oenologische gedachtengang kracht bij te zetten.

Misschien was de nacht voor iedereen niet te vlot verlopen want 's morgens moest Honoré Marien zijn masseurskwaliteiten aanwenden om de stramme spieren van sommige vrouwenbenen te masseren.

In Brussel aangekomen namen we afscheid van elkaar met als bagage de herinnering aan een fantastische Toscanje-reis.

Ghislain Wauters.

.....



ERGENS GELEZEN IN DE KELDERS VAN ARTIMINO

=====

Boit le châtelaine
 Boit le seigneur
 Boit le frère comme la soeur
 Boit le mome et boit l'archer
 Boit l'errant et le casanier
 Boit la bonne et la vieille grand/mère
 Boit mon oncle et boit mon père
 Boit l'obscur, boit l'émigré
 Boit le notable et le curé

Boit le loustic, boit le malin
 Boit le fustré et le devin
 Boit le valet avec la servante
 Boit la noire et boit la blanche

Boit qui noit, boit qui meurt
 Boit qui rit et boit qui pleure
 Boivent les bougardes
 Boivent les villes
 plus que cent, plus que mille

Dai carmina busana.

28.09.1979.

Algemene ledenvergadering

De Commanderij-leden werden opgeroepen voor een algemene vergadering voor de Zwitserse proefavond. Dit bleek een goede formule te zijn : goede opkomst, aandacht bij allen en vlot verloop.

Voorzitter Frans De Bisschop riep - op voorstel van het bestuur - enkele nieuwe leden op die begroet werden met een hartelijk handgeklap. Hij ging in op een geuit verzoek een nieuwe ledenlijst met naam, adres en telefoonnummer te laten opmaken. Hij deed een oproep om de proefavonden stipt op tijd te kunnen beginnen met inachtnaam van een minimum aan discipline en eerbied voor de organisatie. Naar aanleiding van het tienjarig bestaan van onze Commanderij herinnerde hij aan zijn woorden uitgesproken bij de installatie-avond en prees de geest van ware vriendschap en openhartigheid die de omgang onder de leden moet kenmerken, in de toekomst zoals in het verleden.

Het programma voor het jubeljaar 1980 - zoals het verscheen in onze vroegere Druyvelaer - werd gecommenterieerd door wijnmeester Sus Seghers en lokte geen opmerkingen uit.

Enkele suggesties voor de proefavonden van de volgende jaren werden vermeld, met een oproep aan allen om hun wensen en suggesties aan het bestuur mede te delen.

Juleke Stessens gaf kennis van de toestand van de Commanderijkas : opvallend gezond.

Onze voorraad aan zeer goede wijnen lokte instemmende voldoening uit.

Ghislain Wauters keek de boekhouding in en gaf zijn zegen.

Voor de bestuursverkiezing meldde zich geen enkel kandidaat. Het huidig bestuur kreeg meteen het vertrouwen van de aanwezigen en aanvaardde (gelaten ?) de taak voort te zetten.

Inzet 10de Commandeerij-jaar :

Zwitserland speelt zijn troeven uit.

Rik Wouters suggereerde een Zwitserland-avond en richtte hem - op verzoek van het bestuur - zelf in. Met succes. Het werd een interessante avond met witte en rode wijnen uit het Valais-gebied, namelijk de Fendant uit de Chasselas-druif, de Dôle uit Pinot en Gamay en de Pinot Noir. De drie meest bekenden uit Wallis dus. Hoofdzakelijk in coöperatieve produkties.

Een zeer mooie film over wijnstreek en wijnproces van de Coöperatieve Provins - zij groepeert 4 000 wijnboeren ! - leidde de avond in. Indrukwekkende kleurbeelden van het reinigen der gistkuipen en van de herfstpracht der wijngaarden aan de voet van de met sneeuw bedekte bergtoppen. Klaar didactisch vertoon van het wijngebeuren.

Een Zwitserse wijnavond zonder echte Zwitserse kazen zou onvolmaakt zijn. Daar zorgde vriend Heremans voor op een voortreffelijke wijze. In volgorde van degustatie : Appenzeller met Fendant, Emmenthaler, Tilsit Royal (met nootjessmaak) en Gruyère de Fribourg (in zijn geel zomerkleed) bij Dôle en Pinot. Eenvoudig perfect ! Bij wijze van inleiding tot deze fijnproeversgeneugten kregen wij een mooie diareeks over de voorbereiding van deze kazen.

De degustatie zelf werd ingeleid door ons medelid-oenoloog Jef De Wulf, die de Zwitserse wijnen kenmerkte als minder gekend, weinig bestudeerd en wellicht onderschat met hun grote verscheidenheid en hun speelse, maar ongeordende, fantasie aan benamingen - vaak overgenomen van naburige landen. Dat hij nochtans deze wijnen apprecieert blijkt uit zijn - iets verrassende - stelling : "Hoe beter de wijnen hoe minder een ordening zich opdringt."

Fendant du Valais - Provins 1978 - klaarwit, droog, jong-tintelend, wat prikkelend in de nadronk, fris.

Fendant Pierrafeu - Capsule dorée, Provins 1977 - wat meer fruitig en zachter dan de voorgaande, minder droog, met een langer proefgenot.

Niettegenstaande zijn kwaliteitsteken viel hij bij de meesten minder in de smaak dan de eerste.

Dôle Châteaueux - Capsule dorée 1977 - helder lichtrood, discrete neusprikkels, typische fruitsmaak, licht zuur in afdronk, evenwichtige tannine, tamelijk hoog alcoholgehalte.

Dôle Le Cavalier - Grandbadner 1975 - verzwakte kleur, weinig neus, Pinot primeert duidelijk, iets zoeterig, wat bitterheid achterna.

.../...

Pinot Noir du Valais - Provins 1977 - geeft duidelijk zijn Pinot-rassigheid aan, licht rood, gecorseerd met lange aangename afdronk.

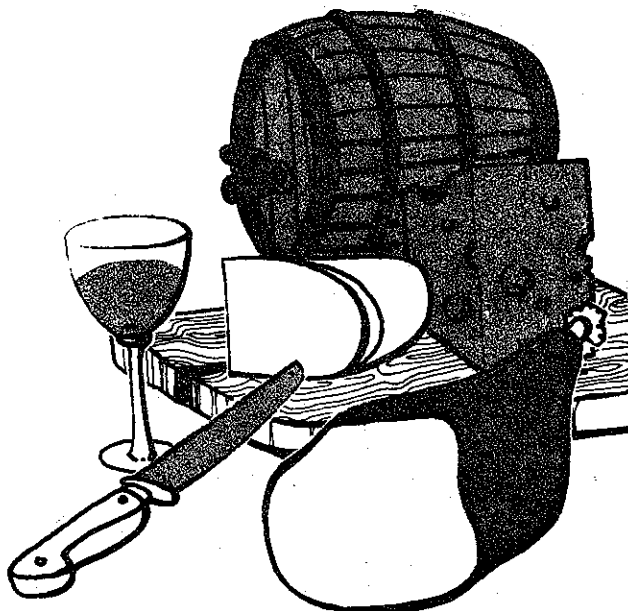
Pinot Noir - Römer Blut - Grand Vin du Valais 1977 - Orsat Martigny.

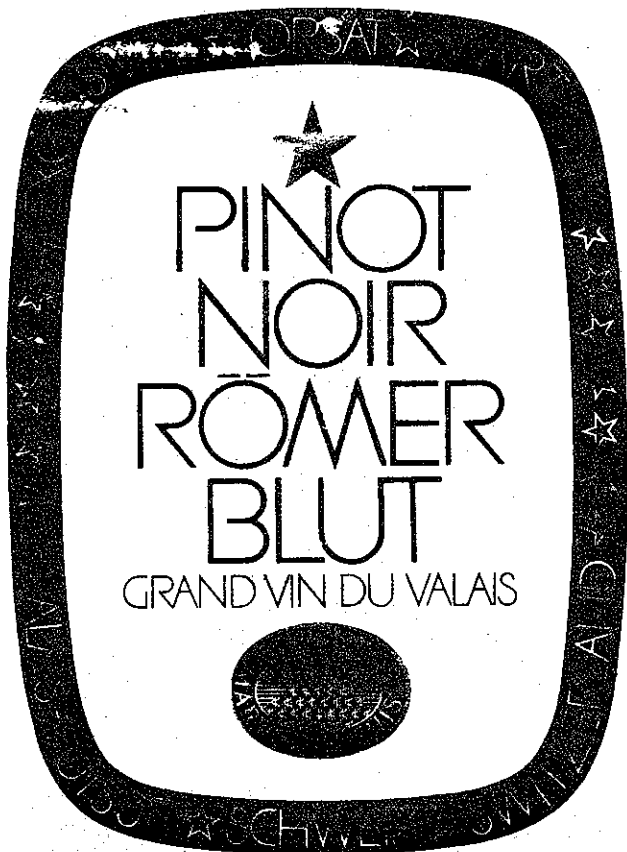
Zou zijn naam wijzen op een mengeling van Pinot met oude Romeinse druivenrassen die hier nog aangeplant worden ?

Nochtans domineert de Pinot in geur en smaak, rond, licht-amber-rood, volle tannine, mooie wijn.

Pinot Noir du Valais - Grundbacher 1976 - met de voorgaande de meest typerende wijn van dit gebied, karaktervol, uitgesproken bessen-aroma, volwaardige wijn.

Edgard Wauters.





Portwijn: "SABE A QUEM SABE"...of

smaakt aan de mensen met smaak

Dit gezegde kon vleidend of smalend overkomen bij de leden van de Vlaamse wijngilde - Commanderie Brussel naargelang zij ja dan niet genoten hadden van de zes Portwijnen die hen ter degustatie aangeboden werden op de tweede proefavond van het tiende Commanderiejaar.

Het huis van der Niepoort - in Porto-middens opperbest gekend als Niepoort - was aan de eer.

Komende uit Utrecht vestigde een Niepoort zich in Oporto aan de Douro (Portugal) in 1842 en heeft aldaar sedert 1856 zijn eigen Porto-wijnhuis.

Het familiebedrijf zette zich af van de grote handelsfirma's - hoofdzakelijk Engelse - en heden ten dage zet de derde generatie Niepoort de traditie voort.

De heren Jan De Zwart en Piet Hoogendijck, respectievelijk importeurs in België en Nederland, gaven leerrijk commentaar over geschiedenis, winning, classificatie en kwaliteitsverschillen van Porto-wijnen in 't algemeen en Niepoort in 't bijzonder.

Ter opfrissing van het geheugen geven wij, in sneltempo, enkele gegevens over Porto.

Oorspronkelijk schrale plaatselijke wijn. Gegeerd door Engelsen ingevolge blokkade (17de eeuw) van wijninvoer uit Frankrijk. Aangesterkt met toevoeging van 1/5 wijnalcohol ten einde vervoer over zee mogelijk te maken. Ruilhandel tegen tweeds uit Schotland. Zware wijn. 20 tot 21 graden alcohol. Kwaliteitscontrole, classificaties en appellaties wettelijk ingevoerd voor de AOC in Frankrijk. Productie beperkt tot 40, 60 tot 80 hl per ha. Over-tollige productie wordt geen Porto, wel tafelwijn.

Ruby - betekent robijnrood. Deze Port was helder bruin-rood. Licht prikkelende neus. Geprononceerde fruitige smaak. Vlot in dronk. Is jong (drie jaar).

Fine Tawny - betekent taankleurig of licht bruingeel. Zacht typisch aroma. Zoeter, fijner, ronder, lichter dan de Ruby. Nootjes, minder fruitig. Ouder, meer geoxydeerd, 6 of 7 jaar eiken fust. Kan als aperitief geschonken worden.

Tawny 10 years - wat donkerder. Licht prikkelend. Intensere smaak. Kan nog wat verbeteren mits nog drie jaar te liggen. Kwaliteit van dit soort Port hangt af van de gebruikte basiswijnen. Verplicht gebotteld in 1979. Basiswijnen uit verschillende jaren.

Tawny Colheita 1963 - jaargang (millésime) Port. Envelhecido in caso : verouderd in eiken fust. Oogst uit één jaar met speciaal karakter. Minder zoet dan voorgaanden, ook minder agressief in de neus. Typische amandelsmaak. Zeer bevallig.

.../...

Een Colheita-Port moet binnen de 4 jaar na de oogst als dusdanig gedeclareerd worden, en mag pas na 7 jaar en na controle op de fles (mag nog na 80 jaar !). Van één oogstjaar bestaan er dus verschillende botteljaren (niet vermeld op de fles). Bewaart lang in mandflessen van 30 liter.

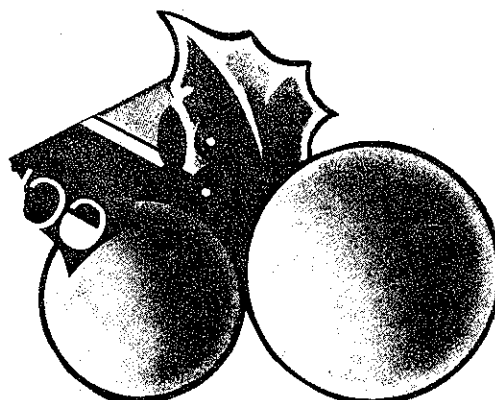
Vintage 1963 - ook een jaargang - wijn doch binnen de 2 jaar ingeklaard en gebotteld na 1 of 3 jaar. Rijpt op fles. De gedegusteerde vintage had veel neerslag (normaal), werd gedecanteerd opgediend. Donker, prachtig, zeer aromatisch, nog niet (na 16 jaar) helemaal rijp. Pas in 2020 te drinken. In Engeland legt men dit type Port, in donkere flessen, in de kelder bij een geboorte en nut men hem, samen met de Stiltonkaas, op het huwelijksfeest. (Mop : daarom wensen ouders en vrienden dat de kinderen zo laat mogelijk trouwen).

Om de avond af te sluiten bij leverpastei een Moscatel - geen witte Port. Gekoelde, rijke, donkergele, frisse, fruitige witte wijn. Uit Moscateldruif.

Algemeenheden bij het napraten :

- witte Port bestaat; uit witte druiven, echter niet als vintage, vooral voor export, rijk aan suiker. Koel opdienen.
- hoofddruiven voor Port : fransisca, mourisco, malvasia.
- hoe lichter in alcohol hoe koeler de Port opdienen; vintage op kamertemperatuur of iets lager.
- "blended" wijn (gemengde jaren en wijnen) zou voordelen hebben o.a. wegwerken van foutjes. Grote verantwoordelijkheid van de keldermeester o.a. voor keuze van basiswijnen en producenten (verschil in kwaliteit).
- de beste basiswijnen komen uit de hoge Douro. Er bestaat een ongeschreven wet (traditie) die de kwaliteit van de wijnen (en dus hun prijs) bepaalt in verband o.a. met de hoogteligging der wijnvelden. Wijnen uit de lage Douro worden niet voor Port weerhouden.
- alle Portwijnen van Niepoort kenmerken zich door "iets van een zuurtje".
- in de 10 jarige Port heeft men Light Red, Red, Ruby en Tawny. Deze laatste haalt 20, 40 jaar en meer.

Edgard Wauters.

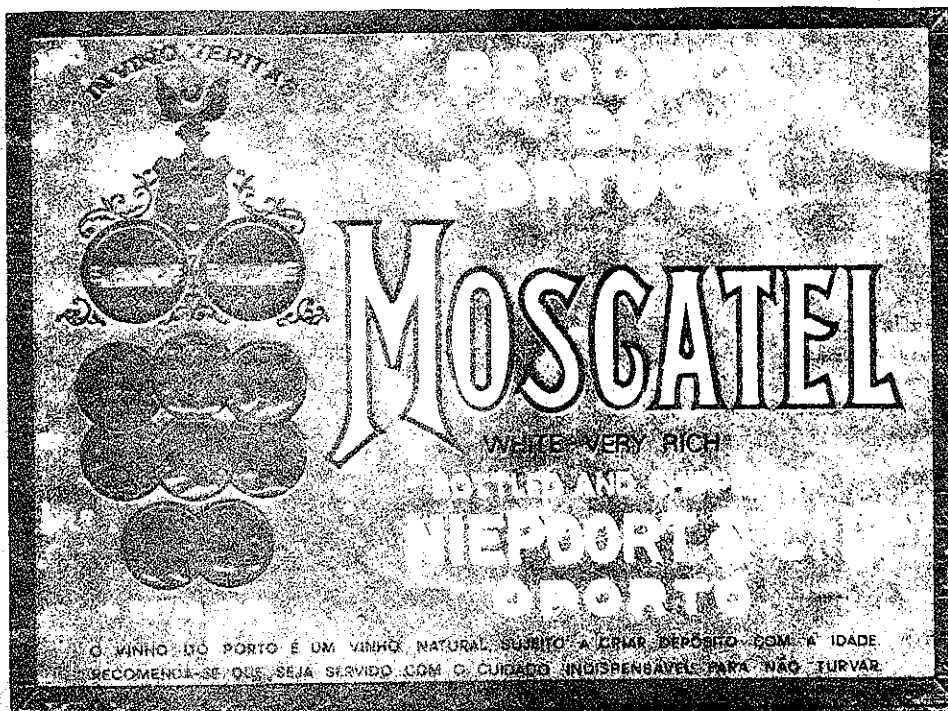




75 cl.

Il s'agit d'un grand vin de Porto, riche et généraux, fruité et très aromatique, dont la degustation doit être faite en fin de repas, particulièrement sur fromage. Il doit être décanté une ou deux heures avant.

PORT HAS A TENDENCY TO THROW A SEDIMENT. IF THIS OCCURS THE BOTTLE SHOULD BE STOOD UPRIGHT FOR A DAY OR TWO AND IF POSSIBLE DECANTED BEFORE SERVING



Met kaas en wijn

In de euphorie van de geslaagde Toscanje-reis hadden reisgenoten beloofd mekaar terug te zien om filmen, foto's en dia's te bekijken en herinneringen op te halen.

Onze vrienden Cesarine en Clement Heremans hebben die belofte waar gemaakt. Zij hebben op 9 november alle reisgezellen uitgenodigd op een fijne kaas- en wijnavond in hun mooie "doening" in Groot-Bijgaarden.

Na een bezoek aan de kaaskelders van de groothandel ging het er zeer gezellig toe. Iedereen haalde zijn hart op bij het bekijken van de beelden geschoten door de ijverige fotografen en filmers Frans, Ghislain, Guy en Guy, Honoré, Jef, Roger en Toon. Ondertussen werd lekker gesmuld, gedronken en gelachen.

Het werd wel laat als iedereen, opgetogen over de fijne avond de lieve gastdame en gastheer van harte dankte.

Edgard Wauters.



Nieuwe ontdekking van Sardinië

Weinigen van de Commanderijleden die deel genomen hebben aan de degustatie-avond van 16 november 1979 hebben zich de ontdekking van "Wijnen uit Sardinië" herinnerd die de Commanderij op 18 januari 1974 ingericht heeft in de Club Alumni. Nochtans, werden, nu 6 jaar geleden, o.a. dezelfde rode Sardeense wijnen geproefd en geprezen, namelijk de Sibiola, de Monica en de Cannonau, met dezelfde pecorino-sardo-kaas.

Als ik mijn nota's van toen herlees valt het mij op dat onze instelling tegenover niet-franse wijnen in de loop der jaren opvallend gewijzigd is, waarschijnlijk omdat onze smaak en onze appreciatie van wijnen sedertdien geëvolueerd zijn : onze eenzijdigheid hebben wij prijsgegeven en onze horizons werden verwijderd. Meer en meer worden de Middellandse-Zee-wijnen onze aandacht en onze belangstelling, voor sommigen zelfs hun voorkeur. Griekse, Joegoslavische, Spaanse en vooral Italiaanse wijnen komen meer en meer aan bod. In het middelpunt van deze nieuwe "trend" staan de kwaliteitswijnen van het noorden en het centrum van Italië; Piemonte met Barolo, Barbera en Nebbiolo, Lombardia met Bonarda, Veneto met Valpolicella en Soave, Friuli met Refosco en Tocai, Emilia met Guttivino, Toscana met Brunello en Chianti. De meer zuidelijke wijnen van Italië komen minder aan bod, al zijn een topwijn als Orvieto uit de provincie Umbria en sommige crus uit Marche en Abruzzi meer dan een toeristische aandacht waard. Dit geldt ook voor de twee wijneilanden Sicilia en Sardegna.

De proefavond in de Commanderij Brussel gaf hiervan een bevestiging. Al kwamen de aangeboden wijnen uit één enkele Cantina Sociale Dolianova (een van de 82 cantina's van Sardegna) en uit het meest zuidelijke wijngebied van Sardegna, namelijk Cappelletto in de buurt van de hoofdstad Cagliari, toch waren zij voldoende afwisselend en typisch om aan de aanwezige fijnproevers een duidelijk beeld te geven van wat Sardegna op wijngebied aan te bieden heeft.

De heren Thomaso van de Italiaanse Ambassade te Brussel en Giovanni Vinci, importeur, samen met de voorzitter en de wijnmeester van de Commanderij, hadden een geslaagde selectie gedaan. Wellicht, komt er later een kans om een vergelijkende proef te doen met de wijnen uit de twee andere gebieden, nml. Sorso en Oliena, waar de uitstekende Cannonau-druif eveneens de basis vormt van de Sardeense wijnen.

De avond werd ingezet met een licht-geelwitte Vermentino del Portecello 1978. Een vino da tavola (tafelwijn) die tamelijk vlak overkwam, met een zeer discreet aroma, droog en licht zwavelig maar te plakkerig in de mond, 11,5° alcohol en bevredigende zuurtegraad.

.../...

Deze wijn uit de Vermentino-druif is plaatselijk waarschijnlijk beter te genieten dan in onze contrijen. De volgende Malvasia, eveneens uit de Parteollo-bergvallei afkomstig, is een strogele, droge wijn, 14,5° alcohol rijk, met een zuurzoet evenwicht, uit de Malvasia-druif, met een sherryachtig voorkomen en toch niet geoxydeerde smaak, die plaatselijk zowel als aperitief- en als dessertwijn geschonken wordt. De beoordelingen van het gezelschap waren eerder verdeeld. Sibiola Rosato 1977 een koel geserveerde, donkere roséwijn, uit Cannonau- en Monica-druiven, twee typische stokken van Sardegna. Hij geeft geen rijk aroma af, maar heeft een aangename smaak, is vlot en vineus en evolueert positief bij na- en afdronk.

Na deze inleiding kwamen drie echt Sardeense roden aan bod, met hun begeleiding van papier-dun gerolde en hardgebakken brooddeeg uit grano duro (harde kwaliteitstarwe) met de "muzikale" naam "carta da musica" (muziekpapier). Verder heerlijk geurende sneedjes Parma-ham gerold op knapperende broodstaafjes grisini, en harde pikante blokjes pecorino-sardo-kaas, op artisanale wijze gemaakt uit volle schapenmelk, gedompeld in pekelen en oliebad, en 8 maanden lang gedroogd. Deze Sardeense variëteit is pittiger en scherper dan bv. de Toscaanse pecorino, maar past wonderwel bij de vuriger wijnen van Sardegna.

Cannonau 1977 is de Sardeense wijn bij uitstek uit de gelijknamige druif. De Italiaanse dichter d'Annunzio verheerlijkte de roes die de onbeschrijflijke geur alleen reeds van deze wijn hem bezorgde : "Io non lo conosco se non all'odoro, e l'odore indicibile bastò a inebriarmi".

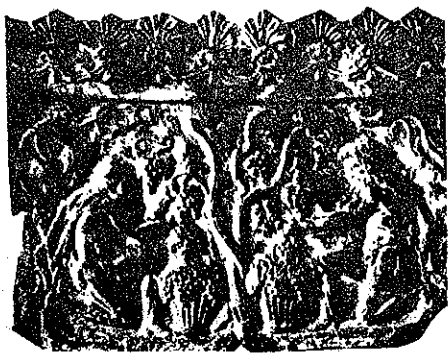
Fonkelend robijnrood kleed, typisch, vleiend zonder agressiviteit in geur, vineus, rijk en fruitig in de mond, tamelijk zware tannine, lange afdronk. Deze krachtige, zuiderse wijn met zijn sterke persoonlijkheid was voor velen een revelatie.

Monica 1975, een rode Sardeense wijn die het keurmerk DOC heeft. Eveneens uit de gelijknamige wijnstok gewonnen. Is briljant rood, heeft een intens kruidig parfum, een fluwelige lichtjes zoeterige smaak, de afdronk is kort.

Sibiola Rosso 1977 hoofdzakelijk gewonnen in de streek van Parteolla uit eern mengeling van drie rassen : Cannonau, Monica en Barbera. Robijnrood, met een delicaat boeket herinnerend aan Cannonau doch genuanceerder, een zachte, fluwelige smaak niet zo typerend als de twee voorgaanden wellicht door de mengeling met Barbera, doch harmonisch met een aangename afdronk en rijke tannine. Was voor velen - zelfs voor voorstanders van éénstokkige wijnen - de primus van de proefavond.

Deze werd afgerond met een Moscato 1977, een goudgele dessertwijn met uitgesproken muscaat-aroma en harmonisch zachte smaak die heerlijk overkwam met de langwerpige schuimzoete dessertkoeken de "savoiardisardi".

Edgard Wauters.



Vermentino del parteolla



VINO DA TAVOLA

Imbottigliato dalla
CANTINA SOCIALE DI DOLIANOVA
DOLIANOVA - ITALIA

0,720 litri e

11,50% VOL.



VINO DA TAVOLA

MALVASIA

PARTEOLLA

Imbottigliato dalla
CANTINA SOCIALE DI DOLIANOVA
DOLIANOVA - ITALIA



0,720 LITRI

14,50% vol.



VINO DA TAVOLA

Sibiola *Rosato*



del PARTEOLLA

IMBOTTIGLIATO DALLA
CANTINA SOCIALE DI DOLIANOVA
DOLIANOVA - ITALIA

0,720 LITRI

12% VOL.



MOSCATO

liquoroso

VINO TIPICO DI SARDEGNA
PRODOTTO NELLE COLLINE DEL

PARTEOLLA

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DALLA
CANTINA SOCIALE COOPERATIVA
DOLIANOVA



Beaujolois:feest van het Mireillum

De nu reeds overbekende zaal, in Zellik (dat Asse geworden is) met de zes jachtgeweren, twee fazanten, een ever- en een hertekop aan de muur, zat overvol schoon volk. De kassierster zal wel heel precies weten hoeveel mensen daar waren, ik schat zo 170 à 180, verdeeld over 14 of 15 "milleniumtafels" van de ingangdeur tot de toiletten.

Buiten was het druilerig decemberweer.

Een overvolle parking, reeds om 20u10.

Traditiegetrouw waren de Vlamingen weer wat laat, zeker nu ze zich overal beginnen thuis te voelen, en het was net iets voor 21 u toen voorzitter Frans De Bisschop vóór de mikro van zijn zoon disco Ivo ging staan, om te verwelkomen.

"'t Wordt tijd" hoorde ik aan mijn tafel zeggen "want 't water begon reeds in mijn bord te lopen".

Nationaal voorzitter, Raf Eeckhoudt, bleef bij dit alles wijn-rustig.

Er kwam schot in de zaak met het franse brood.

Sus Seghers, wijnmeester van de Brusselse Commanderie, verklaarde dat tafelschikking en disgenoten het resultaat waren van diepe overpeinzingen van de voorzitter en hemzelf, waarbij echter rekening werd gehouden met persoonsgebonden aangelegenheden, waarop echter objektieve criteria werden toegepast met noodzakelijk subjectieve correcties. Mochten sommigen zich in het resultaat gefrustreerd gevoeld hebben, dan mogen ze bij een volgende gelegenheid, per schriftelijk aangetekende brief zeggen "bij wie zij graag zouden zitten".

Ketels bisque van kreeft (*Homarus vulgaris*) kwamen opzetten. Iemand zei van de soep : ze was warm, ze was dik en ze had kleur.

En toen werden de flessen verspreid : Chiroubles, Brouilly, Fleurie en Julienas, alle van 1978.

In het akwarium zonder vissen onder de werktafel van de disc-jockey flitste Ivo Deebis met constante onregelmatigheid volgens de intensiteit van de muziek, aan en uit.

Er werd voorzichtig genipt, gesnoven, geproefd.

Witlof, dwergaardappelen en een parelhoenbout (of bout van de tamme "Numiba, door onze Noordervrienden ook "poelepetaat" geheten) met daarna, voor wie wenste, parelhoenborstvlies, met gepofte aardappelen en witloof.

Intermezzo.

Jef Bessemans, ingevolge een tere keel, sprak voorzichtig en meende, zijn tijdelijke handicap in acht genomen, dat de Chiroubles van de vier gedegusteerde wijnen, als de meest typische overkwam.

Edgard Wauters, bestuurslid, hoofdredakteur van deze wijnrevue, grijze eminentie, trad op als de tolk van de avond-gediscrimineerden. Hij die samen met andere goeie Vlamingen in Ganshoren tafelde; kreeg minder aangepaste glazen dan de Turken van St-Gillis of de Marokkanen van St-Jans-Molenbeek.

.../...

Daarenboven zou het zetduiveltje hem een partje gespeeld hebben : stond er op zijn uitnodiging niet "aansteken van de nieuwe meter en aanstellen van het vat Beaujolais nouveau" ?

Edgard en Co vonden dat de Chiroubles qua neus best overkwam, toen hun witloof op was, de Fleurie lossier was gekomen, maar dat zij uiteindelijk de Brouilly verkozen.

Roland Verbraeken, ex-nationaal wijnmeester, zei kort te zijn omdat hij anders Gents begint te spreken. Hij kende persoonlijk de wijnboer van de vier crus en gaf derhalve een zeer genuanceerde benadering, waaruit echter bleek dat de Chiroubles met zijn kers- of kersepitsmaak, mogelijk ook wat framboosgetinteerd, hem toch niet ongenegen was.

Bazuinengeschal.

Het "rode bestuur" volgt een kleine ton. De wijnmeester komt met een koperen pot opzetten (niemand weet en zal ooit weten wat daar nou precies in zat), kijkt links en rechts, beslist voor rechts, iemand haalt een papiertje uit de pot, Sus kijkt bezorgd, gaat een kort plaatselijk concilie aan met "de bisschop", vindt zijn lucifers niet om witte rook in de schouw te jagen, gaat naar Ivo van de discobar, die met krachtige stem verklaart : "Wij hebben ene Beaujolaismeter. Nuyten Mireille".

Een blonde, fijne gestalte komt uit het mensenbos, krijgt van Louisette I (Boterberg), de vorige meter, het groene erelint aangeschouderd en -geborst, begint als een ervaren houthakster op de ton te slaan, om die tap los te krijgen, om lucht in te laten, om de wijn te laten vloeien, de wijnmeester doet een elementaire chirurgische ingreep om het kraantje in het vat te krijgen ... en delikaat loopt wat wijn in een taste-vin.

Hij smaakt niet naar banaan (de wijn) zegt de wijnmeester, en hij weet waarover hij het heeft, maar naar kersepit, hij is bleek en glanzend, heeft de kleur van spinel, de meter wordt gezoend, en zonder dat we haar waarschijnlijk zacht-gevooisde stem hebben gehoord, verdwijnt ze weer in de mensenzee.

Het vaatje gaat de andere kant op en verdwijnt ook, het bestuur trekt zich, weer onder bazuinengeschal terug, om haar rood af te leggen.

Er komen taartjes, er komt koffie (voor zo'n gelegenheid heet dat mokka), en Sus verruimt de dansvloer. Het is 23u50.

Ivo schiet nu definitief in gang. Zijn vader, voorzitter Frans, in zekere zin de aartsbisschop, treedt met de nieuw-gevinifieerde (men kan in deze kontekst toch moeilijk het woord "gebakken" gebruiken) meter in de klassieke vermenigvuldigingsmarsdans.

Beaujolais-Villages primeur wordt ontkurkt. Vesten worden uitgetrokken en op tango's, walsen, twists en andere pops wordt gedanst, gedrumd, geramd, gepraat, gelachen, gedronken, geroekt ...
Intermezzo.

.../...

Ondervoorzitter Aloï's Vergels schijnt een aantal jaren met zijn eigen vrouw getrouwd te zijn. Precies vandaag wordt gezegd. Discreet wordt het precies aantal jaren weggelaten. Maakt ook weinig terzake. Een mooi boeket rode rozen (die van rode lippen, rode wijn), met een elegant zwierig lintje eraan, offreert de Commanderie Brussel aan mevrouw Vergels : geapprecieerde geste. Intermezzo over, de dans gaat verder. Ivo's selection valt in ieders smaak.
En dan ...

ROCK. The flemisch Wineguild's Mini Rockcontest. Twaalf genummerde koppels treden in drie groepen van vier op in de rock-arena. Een jury van vier onderlegden terzake, voorgestaan door Mildred De Bisschop (de hulpbisschop van de aartsbisschop van daarstraks) staat borg voor een objectief verloop. Ted Gerretzen doet het in zijn hemd : hij steelt de show. Anderen bedansen meer klassieke passen. Jongeren brengen popelementen in de rock.
De statige jury oordeelt.
Drie koppels worden tot de finale toegelaten. Ivo meldt : "Zeven minuten Rock". Zweet vliegt in de ronde. Een superieure laatste inspanning wordt geleverd. Supporters joelen, moedigen aan, fluiten.
Het verdicht valt : Jespers is schuldig ... pardon ... Nicole en Guido Verhelst zijn de Brusselse Commanderie Rockkampioenen.
Prijs : twee flessen. De twee andere koppels krijgen ieder een ontkurker.
Applaus. De avond gaat verder.

En dan, optreden van amateurs ... zei men in een pittige rondedans (ik was zeker efkens buiten maar de naam van die dans ontsnapt me), waarbij Moeke Mildred het gewetensvolle bevel voerde. Deze inspanning wordt beloond met ene rode rood.
En weer dans.

Om 2u30 komen de cow-boys aandraven. Het is dezelfde amateurschool van daar straks, maar nu zijn de mannekes getooid met hoeden à la Clint Eastwood, Gary Grant, Henry Fonda of wijlen John Wayne. De meest representatieve van allen was ongetwijfeld Honore Marien : droeg een bril en had tenminste cowboybretellen aan. Dit nieuwe frisse intermezzo werd gevolgd door een kollektief ijsberenspringen. De Hunnen van Attila moeten niets geweest zijn in vergelijking met deze stormtroepen. Het was net een stormram die van links naar rechts en omgekeerd alles op zijn weg vernietigde.

Om 2u50 heb ik de pen neergelegd. Slechts enkelen waren toen weg. Men zette net een wals in. Edgard nam zijn vrouw verliefd bij de taille en draaide weg...
Buiten was het donker en rustig. De stad sliep.

.../...

De Commanderie Brussel had het weer eens gedaan. Discrete maar efficiënte inzet van het bestuur, innovatie met Rock-, Cowboy- en andere dans; de stakingspauze van de discobar. Er wordt beslist nu reeds gedacht aan wat de Beaujolaisavond volgend jaar zal zijn :

- een peter in plaats van een meter ?
- een wals- of tangowedstrijd ?
- kledij : dorpskostuum
korte broek ?

Ach kom, zorgen voor morgen.

Op de drempel van het nieuwe jaar geen problemen scheppen.

Even de wijnkelder nakijken om te zien wat mogelijk te nemen valt op de Kerst- of Nieuwjaarsfuif.

En ... proost

skol

gezondheid

vare wel en levet scone in 1980

Michel Myttenaere.

Dank aan Michel voor dit pittig verslag en voor zijn suggesties aan het "nieuw bestuur" voor de Beaujolaisavond 1980.

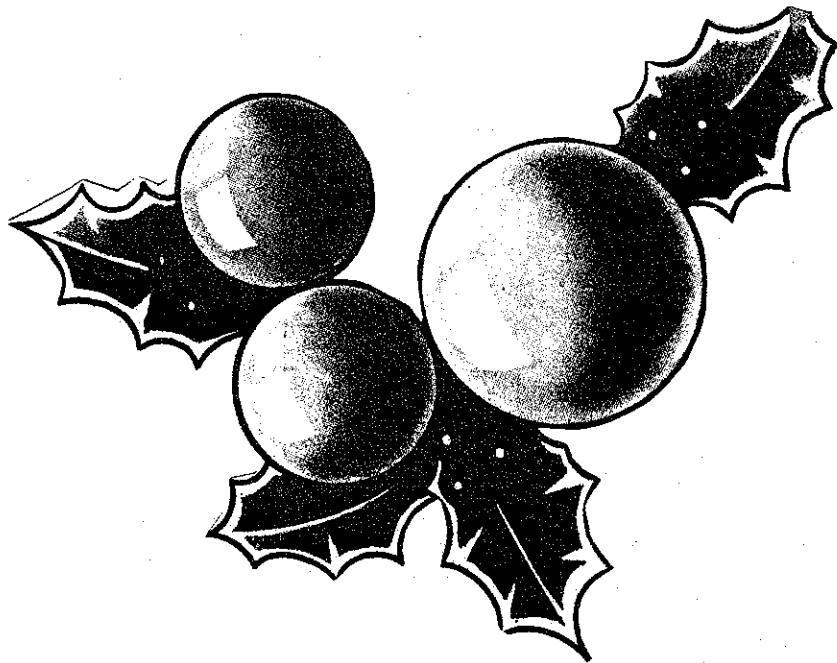
EN NOG DIT

=====

Wanneer men aanzit aan een vriendenmaal en men voor een avond zijn zorgen kan afschudden om ten volle te genieten van spijszen, dranken, gezelligheid en dans, dan vergeet men wel eens dezen te danken die zich onbaatzuchtig hebben ingezet opdat alles vlot zou verlopen. Achteraf kan deze weliswaar ongewilde - ondankbaarheid ons wel wat knagen. Vooral als er u enkele echo's ter ore komen van wat er "achter de schermen" geveerd werd van de organisatoren die, in alle bescheidenheid, hiervan niets lieten merken. En nochtans. Gedurende weken vrezen dat de opkomst wat magertjes zou kunnen zijn, links en rechts telefoneren en aandringen om vrienden en kennissen mee te brengen, tot op de vooravond van het feest drank voorzien en tafels schikken voor de ingeschreven deelnemers, om dan onverwachts overrompeld te worden met haast vijftig procent meer. En toch kalm blijven, iedereen met de glimlach verwelkomen en de nodige flessen precies op dronk hebben. Hiervoor onze oprechte dank aan onze wijnmeester Sus.

.../...

En wat moet er in de keuken gebeurd zijn ? Parelhoentjes met ervaren hand fileren en voor 'n 160 feestvierders met fijne saus en al klaar maken, warm houden en opdienen, dat is een zware opdracht voor kokkin en helpers. Niet getalmd, handen uit de mouwen, voorschoot aanbinden en terwijl de eerste gasten reeds aankomen bijspringen en het moeilijkste keukenwerk zelf opknappen, daarvoor moet men Mildred en Frans heten. Gelukkig dat er nieuwsgierigaards zijn die het hebben gemerkt, zodat wij er nu tenminste onze hartelijke dank voor uitspreken.
Dat mag ook eens !



WIST U AL ...

=====

Juleke en Stif Stessens openen een nieuwe zaak.
Deze werd in een rekordtempo afgemaakt.
Tijdens de openingsreceptie stelde men zich de vraag of
dat men in een juwelierszaak was of in een bloemenwinkel.
Er werd zelfs gezegd dat ze de beste pub, kilometers ver,
uit de omstreken geopend hadden.

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

2 X VERGELS

=====

- Welkom Pieterjan, zoontje van Toon en Inge Naeyaert en tweede kleinkind van Henriëtte en Aloïs Vergels.

- Op zaterdag 8 december vierden Henriëtte en Aloïs hun 30ste huwelijksverjaardag.

Proficiat en mogen daar nog vele jaren bijkomen !

Onze wijnmeester zei die avond : "Zij komen liever naar de Beaujolais-avond van onze Commanderie, dan dit feest in eigen kring te vieren !"

Dhr. en Mevr. Vergels waren echter slimmer : zij vierden zondag verder in familiekring.

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

FOEI ... !

=====

Tijdens de Beaujolais-avond op 8 december, stonden er 7 auto's slecht geparkeerd; d.w.z. 7 x 500,- FB voor de Belgische staatskas !

Dank zij de tussenkomst van onze voorzitter Frans werden deze boetes ingetrokken. Wij danken hem hiervoor.

Opgelet de volgende keer ! Het zou wel eens minder goed kunnen aflopen.

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

Wie weet wat

Volgende vrienden stuurden een juist antwoord in voor het kruiswoordraadsel nr. 3 :

Pol Callens, Lieve De Boeck, Jef De Craene, Luc De Wulf, Jos Foulon, Jef Helon, Willy Kempeneer, Rika Muylle-Deponere, Nest Osselaer, Bob Paternoster, Emmy Rodts, Rita Semadeni, Frans Van Dessel, Agnes Van Kelecom, Annie Vercambre-De Meersman, Denise Wouters.

De oplossing luidde :

P E T R U S - A N J O U
O V A A L - B R A A K -
I - I - T - R A C I N E
R E T S I N A - K L - C
E S T A M I N E T - O H
W - I D A - E T A P P E
I - N O T O - A R E - Z
L N G - U R I - S K Y E
L E E - M A S - C - S A
I N R I - T O C H T - U
A I - V L O - I - A I X
M N - M A R G A U X - -

Jammer, voor André Robbe : 11 vertikaal kon niet "ap" zijn maar wel "op".

Het lot duidde als winnaars van de "fles" van Sus aan :
- Rita Semadeni
- Frans Van Dessel

==*

De prijsvraag met de onmogelijke naamgeving van welbekende wijnen was in zoverre niet moeilijk voor wat het vinden van die namen zelf betreft (10 juiste antwoorden op 10 inzendingen). Doch het verre land waar onze vriend - tipgever zich bevond heeft aan de meesten veel zoeken en kopbrekens gekost. De enen zagen het zitten in Engeland (1), in Zuid-Afrika (1), in Ierland (3), in Frankrijk, Duitsland en Italië (1), Nederland (1).

.../...

DOORLOPER

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											

OPGAVE voor doorloper 9 (rijen) x 11 (kolommen)

HORIZONTAAL :

1. koning der joden die het rijk Israel stichtte na Salomon's dood;
italiaanse tegenhanger van de franse afkorting A.O.C.
2. europees land waarvan de naam geassocieerd is met de groene kleur;
ligt aan de Moezel, stroomafwaarts Bernkastel.
3. verblijfplaats van de president van een italiaans wijngenootschap, die aanwezig was op de degustatieavond der Commanderiej Brussel op 18.11.1977.
4. kunstwerk;
eigenaar van een château bij Pauillac met exotisch uiterlijk;
voornaam van heel wat dames.
5. zo kijk je als je bij een bezoek aan een fameus château niets te degusteren hebt gekregen;
anagram van de afkorting voor de naam van een beruchte ameri-
kaanse spionagedienst;
rivier in Friesland;
anagram van een kippenverblijfplaats.

.../...

6. vormt tweeling met Boeda;
vormt samen met de Neisse een natuurlijke begrenzing waar na de tweede wereldoorlog veel om te doen is geweest;
wie ze bij de oplossing van dit raadsel blijft uit de boom kijken moet niet hopen op een fles.
7. vogel, met een perverse eigenschap, die door een opera van Rossini voor melomanen wat sympathieker is geworden;
meervoudsvorm van een italiaans adjectief dat toepasselijk is op zoete wijn.
8. de draagwijdte van dat woordje dringt pas achteraf tot het bewustzijn door;
in Alto Adige is die plaatsnaam goed bekend.
9. ligt aan de voet van de Mont Brouilly;
champagnestad

VERTIKAAL :

1. voornaam van twee bekwame oenologen van de Commanderie Brussel;
wijnplek in de buurt van Pontilla-Moriles.
 2. emanatie van Eros;
ongeveer.
 3. eigenschap die wijn best niet heeft;
afkorting voor naschrift;
adresse met dat voorvoegsel is een stadje bij Le Havre.
 4. die bewerking hoeft niet te gebeuren met druiven vóór ze tot wijn verwerkt worden,
 5. is voor de Duitsers veel minder agressief dan voor ons;
koolmonoxyde;
tijdperk.
 6. gevaar;
paard.
 7. scherpe;
eerste twee letters van de voornaam van de hoofdredakteur van De Druyvelaer;
vulsel : de letters LR
 8. wijnplek in het centrum van Cyprus;
lidwoord
 9. Die ligt er aan;
grondsoort die bij wijn eerder de kwantiteit dan de kwaliteit bevordert.
 10. doorsnede van AOC en DOC;
Rhônewijn;
afkorting van geografische mijl,
 11. niet alleen voor muziek is het adjectief "klassiek" een aanwijzing van degelijkheid;
gepacificeerd rund.
-

WIJ DANKEN BRUGGE ...

A. Vanhecke, de ijverige voorzitter van de Commanderie Brugge van de Vlaamse Wijngilde, vroeg ons of hij voor zijn tijdingenblad het gedicht, dat wij publiceerden in de vorige Druyvelaer, mag overnemen.
Graag, natuurlijk.

Hij was zo vriendelijk daarbij te schrijven : "Het is me steeds weer een genot De Druyvelaer in m'n bus te vinden en ik verheel het niet dat, zelfs vóór brieven en correspondentie, De Druyvelaer het eerst wordt uitgelezen."
Onze neus krult erbij !

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

NOG EEN JUBILEUM : "WIJN EN WIJN" 10 JAAR

Niet alleen onze Commanderie van de Vlaamse Wijngilde viert in 1980 haar tienjarig bestaan.
Ook van Wijn en Wijn zal in het voorjaar 1980 een 50ste gastronomisch en wijnkundig magazine verschijnen als inzet van een speciaal programma n.a.v. zijn 10de jubileum.
Wijn en Wijn verscheen voor het eerst in 1970 als eerste periodiek over wijn en gastronomie in het Nederlands taalgebied van dit land.
Wel een unicum dat een mooie pluim verdient.

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

EEN PRESIDENTIELE WIJN VOOR MEVROUW DE PRESIDENTE

Op 11 juli 1979 werd in het stadje Tautavel in de Roussillon een Museum van de Voorhistorie ingehuldigd door Mevrouw Giscard d'Estain, eerste dame van Frankrijk.
Voor die gelegenheid heeft de Cave Coopérative van Tautavel een Côtes du Roussillon - Villages, AOC 1978, Cuvée Spéciale gebotteld.
Wel een uniek iets want het speciaal etiket vermeldt dat er 21.181 flessen "getrokken" werden en dat deze extra-wijnuitgave de Médaille d'Or gekregen heeft op de Concours Général Agricole 1979 te Parijs.
De collectie-fles die ons aangeboden werd van bevriende zijde draagt het nummer 03519.

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

GEESTDRIFT IN ITALIE

Wij ontvingen een enthousiaste brief uit Toscanje met de melding dat voor de wijn - en in 't bijzonder de Chianti - 1979 een uitstekend jaar wordt. Men spreekt van "hét jaar van de eeuw !".

Dit hebben we nog gehoord; doch feit is dat wij bij onze septemberreis ter plaatse de overvloedige en mooi-gevulde druiventrossen hebben bewonderd en dat toen de verwachtingen reeds hoog gespannen waren "op voorwaarde dat vlak voor de oogst nog wat regen valt tussen mooie zonneperiodes in". En ja hoor, regen en zon waren stipt op de afspraak. Zodat we na 1968, '70, '71, '75 en '77 nu wellicht met de 1979-er het hoogste peil mogen verwachten voor de Chianti-Classico.

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



Leg een kerstblok in uw haard,
't moge warm en helder laaien;
laat de kinderen ook dit jaar
aan uw deur hun sterre draaien;
laat ze zingen, laat ze wensen,
vrolijk einde, vroom begin,
vrede en brood voor alle men-
sen.

In de vlaamse wijngilde ^{51.}

EEN HELE SCHAAR NIEUWE MEESTERS EN GROOTMEESTERS WIJNPROEVERS.

Er heerste een hartelijke, maar gespannen, sfeer in het prachtige Withof te Knesselare op zondag 14 oktober 1979. De Commanderijen van de Vlaamse Wijngilde hadden hun kandidaten afgevaardigd, samen met talrijke "supporters", voor de jaarlijkse proeven van "meesters" - vijf jaar actief lidmaatschap - en "grootmeesters" - 10 jaar.

De organisatie van proeven, receptie, buffet en danspartij berustte bij de Commanderij Kust die alles op een perfecte manier deed. Hoe kon het anders met mannen als Jef Depuydt en Jaak van Bergen? Voor de technische kant van het feestelijk gebeuren stond de algemene wijnmeester Frank Lamquet in, samen met de ploeg van de Commanderij-wijnmeesters. Alles verliep vlot, ordelijk en toch stemmig.

De elf vrienden die de "kleuren" - en de faam - van de Brusselse Commanderij zouden verdedigen werden op een deskundige manier voorbereid door onze onvolprezen wijnmeester Sus Seghers. Zij deden het schitterend, want alle elf slaagden met brio; niemand faalde.

Dit is een uitzonderlijk succes en de Commanderij Brussel werd dan ook door alle aanwezigen met geestdrif bejubeld.

Brussel was de hele avond aan de eer!

Hier nogmaals hun namen opdat het nageslacht hun "moed, dapperheid en wijnkennis" zou blijven eren:

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

Ter illustratie van hun verdienste deze opmerkelijke vaststelling.

Meesters en grootmeesters moesten dezelfde vier rode wijnen "ontdekken": Bordeaux, Rhône, Bourgogne en Beaujolais.

Welnu, 6 op de 15 kandidaten - grootmeesters faalden bij deze proef.

Onze 11 kampioenen sloeger en zich "meesterlijk" doorheen.

Proficiat!

VAN CHRONISCHE LEVERAANDOENING TOT DELICATESSE.

De aandachtige lezer die, afgaande op de titel, een relatie meent te kunnen leggen met gratis raadgevingen van onze wijnmeester, slaat de bal mis. Immers krijgen we hier geen praatje met de dokter over onze - al of niet wankele - gezondheid, maar wel een eerder lang kattedelletje over het probleem dat bij de degustatie-avond van 12 oktober letterlijk op tafel kwam : de ganzelever (met of zonder echte truffel).

Wie dacht dat elke ganzelever in aanmerking kwam voor de rijke feesttafel, verliest de niet malse prijs van zo'n orgaanvlees uit het oog. Waarom is die lever dan zo duur ? Wel, in de fokkerijen van de Perigord worden de ganzen reeds van bij hun geboorte rationeel gevoed. Het eigenlijke fokken - en dat blijkt geen sinecure - vangt aan van de vierde maand af. Op geregelde tijdstippen krijgen de diertjes een mengsel toegediend, bestaande uit maïs en gezouten bonen, sons nog gemengd met smout. Dit voedsel - op de juiste temperatuur gebracht zoals dat bij de mensenkinderen gaat - wordt machinaal in de keel van de gans gebracht. De lieve diertjes worden steeds op precies dezelfde tijdstippen gevoed, zodat ze al heel vlug een geconditioneerde honger krijgen. De onvoorzichtige fokker die nog even aan tafel blijft zitten voor een extra glaasje Armagnac of slaande ruzie heeft met zijn eega over wie nu wel de ganzen zal voeden en dan toch maar zelf opstapt, hoewel met een kwartier vertraging, riskeert dan ook sommige dieren in stresstoestand aan te treffen, zodat ze met hun klappende vleugels de zo kostbare gezwollen lever van hun buur kunnen kwetsen of door hun zenuwachtigheid bloedklontertjes in hun eigen lever kunnen doen ontstaan, wat een nefast gevolg voor de kwaliteit met zich meebrengt. Blijft het voedingsritme hetzelfde, de toegediende porties worden de laatste maand progressief verhoogd.

Op het eerste gezicht zou je kunnen zeggen : "Och, die arme beestjes !", maar volgens de fokkers zelf houdt deze werkwijze niets barbaars in, vermits de gans na verloop van tijd zelf om voedsel vraagt. Nochtans zouden we graag eens de mening van de gans kennen in verband met haar voeding ...

Komt dan het ogenblik van de slachting. Het openen van de gans betekent voor de fokker telkens een spannende aangelegenheid, die kan ingedeeld worden in de categorieën extra of puree. Er zijn ook weerspannige ganzen bij die de fokkers na hun dood nog een hakje zetten door hem een verschrompelde lever ten tonele te voeren. Het intensieve voeden bleek hier geen renderende investering.

Van ultieme wraak gesproken ...

.../...

Hoe worden al deze levers nu wettelijk in de juiste banen tot bij de koper geleid ?

Aan de top prijkt de benaming FOIE GRAS AU NATUREL, uitsluitend met hele verse levers bereid of met stukken ervan al of niet verrijkt met truffels of kruiden.

Een trapje lager, maar ook nog lekker, treft men de produkten aan met toevoegsels. Zo kan de ganzelever vergezeld zijn van kalfsvlees, varkens- of gevogeltevlees, het geheel eventueel omringd door een speklaag.

Indien het toegevoegde vlees de 25 % niet overtreft, spreekt men van een FOIE GRAS, meestal gevolgd door een van de benamingen : bloc, lingot, parfait, terrine ... al naargelang het formaat. Bij 25 à 50 % toegevoegd is de benaming PATE DE FOIE D'OIE op haar plaats.

Maar ook hier kan de argeloze koper weer in de doeken gedaan worden, want misschien koopt hij/zij een mengeling van de goedkopere eend (canard) en gans. Deze combinatie is trouwens door de wet toegelaten, op voorwaarde dat de samenstelling op de emballage vermeld staat ...

Soms worden levers van een lagere kwaliteit gebruikt. Uiteindelijk is de producent niet strafbaar als hij maar verse levers verwerkt en de samenstelling vermeldt.

Tenslotte komen ook nog emulsies van kippelvers, ganzevet en een "beetje" ganzelever het aanbod nog verrijken.

Hoe herken je nu een goede lever ?

Als je hem gekocht hebt (!) en je opent de verpakking, zal de kleur van foie gras au naturel variëren van roze-beige naar lichtgrijs of meer naar het oker toe. De levers met lichte kleur zijn de smakelijkste, terwijl bruinere levers tot de laagste categorie behoren en ook korreliger zullen uitvallen. Tref je verschillende kleuren aan in één verpakking, dan werden verschillende levers (of stukken ervan) samengevoegd, wat de kwaliteit niet noodzakelijk schaadt.

Mocht de portie glad en crèmeachtig zijn, dan is dat voor de consument een indicatie dat de lever door de zeef ging met levers van lagere kwaliteit.

Mocht u ondanks alles toch nog trek hebben in een portie foie gras au naturel, serveer deze dan op een gekoeld dessertbordje met een warme, knapperende toast. Spoel het tikkeltje bittere nasmaak door met een goede portwijn zoals we die mochten degusteren op bovenvermelde proeverij of met een gekoelde Sauternes, maar dat wist u al.

Deze beste koop voor de komende feestdagen kwam tot stand ten huize van

Annie en Joseph Vercambre.

=====

IN BRUSSEL STAAT EEN HUIS ...

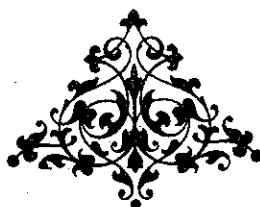
... een mooi herenhuis, een groot pand met inrijpoort en wenteltrap en "spiegelzaal" en ... ruime kelders.

Aan de Oude Graanmarkt waar eenmaal een nonnenklooster stond en onlangs nog de zetel was van een beroemde kristalfabriek, midden in de oude stadskern. Het werd gerestaureerd en aangepast en ten dienste gesteld van Vlaams-kulturele activiteiten in de hoofdstad o.a. van het Archief en Museum van het Vlaams leven te Brussel.

Deze nog jonge vereniging heeft al verschillende lofwaardige initiatieven genomen. In het raam van de vieringen naar aanleiding van het duizendjarig bestaan van Brussel werd o.m. een "Milleniumtrein" uitgerust met tentoonstellingsmateriaal over het volks- en verenigingsleven, vroeger en nu, in de hoofdstad. Verschillende aspecten van dit verenigingsleven, als gilden, toneelgezelschappen, muziekkorpsen enz. werden er getoond met oude en nieuwe documenten.

De inrichters vroegen aan de Brusselse Commanderie van de Vlaamse Wijngilde eveneens present te willen zijn met een symbool van haar typische activiteit. Prompt, werd door de voorzitter een levensgrote pop gekleed, met gildemantel en lint omhangen, getooid met de gildemuts en voorzien van een authentiek diploma van meester-wijnproever. Dit waar pronkstuk had heel wat bekijks tijdens de rondreis van de milleniumtrein, bij zijn oponthoud in verschillende stations.

Thans prijkt de Vlaamse Wijngilde-pop in de mooie "spiegelzaal" van het nieuwe museum waar zo pas, in aanwezigheid van talrijke prominenten, een zeer interessante tentoonstelling werd open gesteld. Zij brengt er de getuigenis van de specifieke vorm van gezelschapsleven zoals wij regelmatig meemaken tijdens onze wijnproefavonden, en is verrassend levensecht. Een lofwaardig initiatief en een mooie verwezenlijking.



Wij ontvingen volgende informatiebladen ter lezing :

COMMANDERIJ KUST - DE WIJNVRIEND

- 7de jaargang, nr. 40, september 79
- * Graves - J. van Bergen
- * Verslag Elzasreis - F. Samijn
- 7de jaargang, nr. 41, november 79
- * Graves (2) - J. van Bergen
- * Wijnlexicon (18) - idem

COMMANDERIJ GENT - DE GENTSCHE WIJNGAZETTE

- 6de jaargang, nr. 8, september 79
- * Droomreis naar Italië - E. Van Meenen
- 7de jaargang, nr. 1, september 79
- * Congres Fédération des Confréries bachiques - E.V.M.
- * L'humanisme bachique - C. Morraye
- 7de jaargang, nr. 2, oktober 79
- * Côtes du Rhône - Guy Masco
- * De zwarte diamant van de Vaucluse : de truffel - Guy Masco
- * Initiatie tot het degusteren met Mr. Durand (x)
- 7de jaargang, nr. 3, november 79
- * Portugal - G.M.
- * L'âme du vin - Beaudelaire

COMMANDERIJ KEMPEN - PHYLLOXERA

- 7de jaargang, nr. 2
- * Loire-wijnen - J. Bal
- * Scheikunde en wijn - Guy

COMMANDERIJ Z-W VLAANDEREN - DE WIJNKLAPPER

- 7de jaargang, nr. 7, november 79
- * Ma vigne - Max Robin
- * Op ontdekking in Provence - A. Aspeslagh

(x) KLEINE RANDBEMERKING

Met alle eerbied voor de deskundigheid van Mr. Durand, ingénieur-oenologue à l'Institut Technique de la Vigne et du Vin à Narbonne, durf ik toch even glimlachen bij sommige van zijn "omschrijvingen" van reuk- en smaakimpressies.

Ik citeer : een typisch smaakje van "bonbon anglais" (welk merk ?), een aroma van "pipi-de-chat" dat men ook kan vergelijken met pomelmoes (!), intensief geuren naar "fleur d'acacia", of iets "dierlijks" in de neus, "cuir de Russie" en "odeurs animales".

Eveneens gelezen : "heel in de verte een geur van gepofte kastanjes".

Is het werkelijk nodig het zo vër te gaan zoeken als men aan 't genieten is van lekkere Sauvignon de Touraine, Sauternes Château de Veyres, Médoc Château la Cardonne, Nuits-Saint-Georges, Châteauneuf-du-Pape, Château de Vaudieu of Lirac ?

En bestaat het gevaar niet het ongekunsteld maar waarachtig wijngenot aldus te bederven ?

Edgard Wauters.



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 tienjarig bestaan van onze Com-
manderij.
Salons New Carlton te Brussel.

*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 nr. 425-6112681-31 van de Vlaamse Wijn-
gilde, Commanderij Brussel met vermelding abonnement De Druyvelaer.

Aan alle wijnvrienden,



*Een vrolijk en
vreugdevol Kerstfeest*



*Een gelukkig en
voorspoedig 1980*

INHOUDSTAFEL

* Nieuwjaarswensen Frans De Bisschop, Voorzitter	1
* Redactioneel	2
* Wijn en Kunst - Hoe Ulenspieghel te Lubeke de wijntapper bedroech	3
* Wijntoerisme - Noord-Portugal Jef Dewulf	4
- Toscanje Ghislain Wauters Edgard Wauters Jef Dewulf Guy Nys (tekeningen)	8
- Ergens gelezen in de kelders van Artimino Jeanne Gerretzen	27
* Wij waren er bij - Algemene ledenvergadering	28
- Zwitserland	29
- Porto	32
- Met kaas en wijn	35
- Sardinië	36
- Beaujolais nouveau Michel Myttenaere	39
- En nog dit ...	42
* Wijnvrienden	44
* Wie weet wat	45
- oplossingen	
- nieuwe prijsvraag	
- doorloper	
* Wijnwetenswaardigheden	49
* In de Vlaamse Wijngilde	51
- Een hele schaar nieuwe meester en grootmeesters wijnproevers	
* Wijn en gastronomie	52
- Van chronische leveraandoening tot delicatessie Annie en Joseph Vercambre	
* Cultureel	54
- In Brussel staat een huis ...	
* Op de leestafel	55
* Wijnkalender	56
* Inhoudstafel	58

KORRESPONDENTIEADRESSEN :

Hoofdredacteur :
E. Wauters
Pleinlaan 66
1970 WEZEMBEEK-OPPEM

Technische verzorging :
A. Vergels
R. Vandendriesschelaan 1B
1150 BRUSSEL
