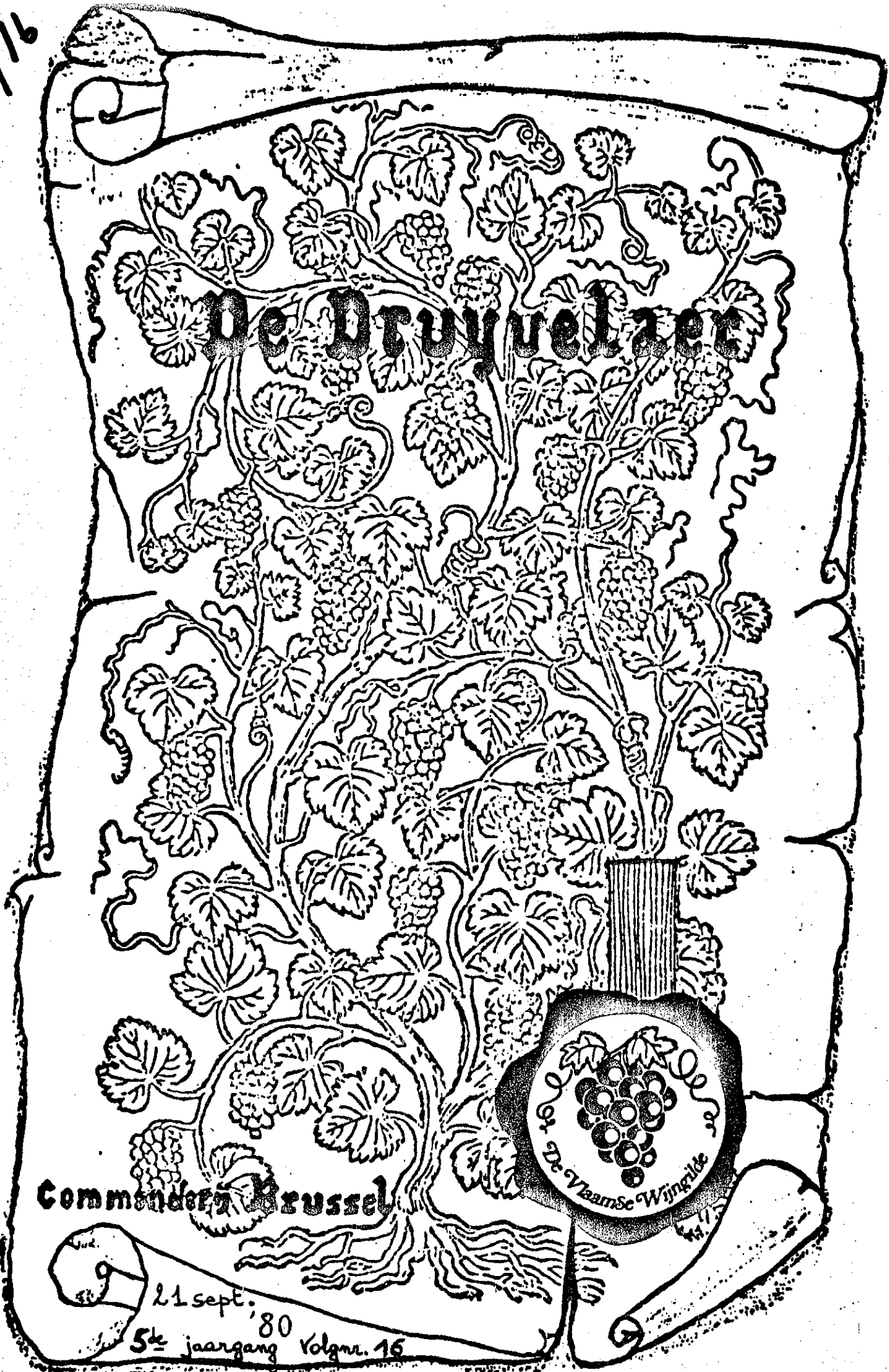


5/16



Commandeur Brussel



Commandeur Brussel

21 sept. '80

5de jaargang Volgnr. 16

REDAKTIONEEL

Het laatste nummer van De Druyvelaer - nummer 15, jubileumnummer - lokte spontane lof- en dankbetuigingen uit zowel voor inhoud als voor presentatie.

Met dit nieuwe nummer zetten wij een andere jaargang in, zodat Aloïs zorgde voor een nieuwe kaftkleur. Als u zich de moeite geeft de geboden inhoud te lezen, zult u merken dat het geen "vakantienummer" is geworden met wat oppervlakkig bladvuysel.

Onze vaste rubrieken brengen weerom "voor elk wat wils". Nochtans blijven onze herhaalde oproepen voor meer spontane medewerking onbeantwoord. Met uitzondering evenwel van Rita D'Hayer die wij hartelijk danken voor haar verslag over een school-wijnreis. Ook Jozef Vercambre draagt ditmaal zijn steentje bij, evenals Guy Verhelst.

Het moet ons van het hart dat velen in gebreke blijven daar waar zij ongetwijfeld veel zinnigs te vertellen hebben dat ons allen zou kunnen boeien, als zij nu en dan eens "een klein efforke" wilden doen ! Vooral de jongeren onder ons; dat zij zich laten gelden en ons laten zien wat zij in hun mars hebben !

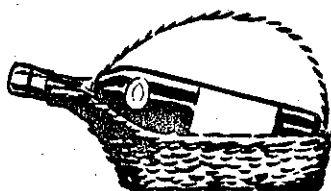
Want, al die zich vermeien in De Druyvelaer, doen er best aan zich er eventjes over te bezinnen dat de tijd van de aflossing komt en dat ook een bloeiende wijnstok zorg en toewijding vraagt, zoniet zou hij wel eens - zoals in het mooie oud-Vlaamse lied over de verlaten rozelaar - "zijn bloeien laten staan".

Niet alleen medewerking maar ook steun hebben wij broodnodig. Hebt u er al aan gedacht dat u abonnementen op De Druyvelaer kunt werven? Niet alleen zoudt u materiële zorgen helpen ledigen maar maakt u anderen deelachtig aan de niet te onderschatten activiteiten van de Brusselse Commanderie van de Vlaamse Wijngilde.

Bijdragen tot het behoud - en zo nodig het verheffen - van het niveau van deze activiteiten kan iedereen op de hem eigen manier. In De Druyvelaer moeten wij de neerslag vinden van de medewerking van allen.

Wordt het waar ?

Edgard Wauters.



Wijn & Kunst

PHILIPPE DE ROTHSCHILD, PICASSO EN HET SCHAAP

Vrij uit het boek "Vivre avec Picasso" van Françoise Gilot en Carlton Lake.

Françoise Gilot - zelf een verdienstelijk schilder - was gedurende bij de tien jaar levensgezellin van Picasso, had met hem twee kinderen.

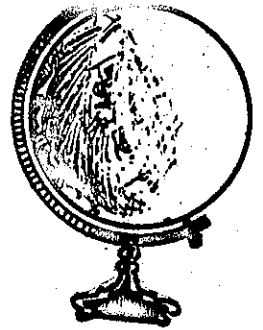
Een van de talrijke anekdotes die zij in dit boeiend boek vertelt is deze van "de man met het schaap in de armen", een thema dat als een soort visioen gedurende jaren spookte in Picasso, waarvan hij verschillende schetsen en een zeer mooie eau-forte maakte, om het daarna - in twee namiddagen - vorm te geven bij middel van twee waskuipen vol boetseerklei en een ijzeren geraamte.

Tussen 1936 en 1943 maakte hij hiervan verschillende modellen in plaaster, doch het gieten in brons werd steeds uitgesteld ook omwille van de oorlogsomstandigheden. Uiteindelijk aanvaardde een in Parijs wonend Italiaans bronsgieter de zeer moeilijke opdracht. Drie exemplaren werden gegoten, één ervan werd verkocht, één bleef in het Parijse atelier van Picasso en één werd door hem geschonken aan de Zuid-Franse stad Vallauris waar hij zich toelegde op de pottenbakkerskunst.

In 1950 werd het beeld "l'Homme au mouton" als monument ingehuldigd op de markt van Vallauris, naast het oude kasteel van de Grimaldi's, in aanwezigheid van o.a. Jean Cocteau. Het beeld werd spoedig beroemd en lokte veel nieuwsgierigen naar Vallauris.

Zekere dag zoekt Philippe de Rothschild Pablo Picasso op en vraagt hem een schaap te beeldhouwen dat hij zou plaatsen aan de toegang tot de wijnvelden die zijn beroemde Mouton-Rothschild voortbrengen. Hij wenste een schaap met een druiventros tussen de tanden! Waarop Pablo aan Philippe de raad geeft Michel-Angelo op te zoeken voor dit soort van opdracht. Deze zou hem wellicht een Bacchus, met een druiventros kunnen leveren, want hij - Pablo - had nooit een schaap of een geit gezien met de muil vol druiven!
 Si non e vero ...





IN TANGER PROEF JE MAROKKO EERST

Niet énkél méchoui

Natuurlijk zou het liegen zijn als ik met een klapper begin : de Marokkaanse keuken is even klassiek als die van Peking of Parijs.

Laat de tafel van Fez en Meknes en Tanger zichzelf zijn en grasduinen we samen naar de stijl en ingrediënten, die een lokaal menu toch zeker de proef waard maken.

De Marokkaanse keuken is gewoon een geraffineerde combinatie van specerijen, vleessoorten en sausen. Kluts ze samen en probeer : neen, dat is de gewenste formule niet. We vergaten het langdurig koken, bakken of braden, en de diverse groenten, die bij de schotels horen. Ze vragen veel attentie en geduld, wat niet zelden veronachtzaamd wordt, onder andere bij de alledaagse couscous.

Couscous is het nationale gerecht maar niet 's lands héle keuken. Couscous ken je : mengsel van meel, kunstig in boter gerold. Die couscous is de basis van tal van pikante meugjes, gerechten met talloze groentensoorten, die er het cachet, de stijl, de finesse aan geven.

Couscous krijg je voorgezet als een soort gestoomd griesmeel, een hete pot lam of kip doorregen met de groenten, erwten en droge rozijnen. Je maakt er mini-balletjes van, vist ze handig op in je holle vuist - zonder deze te verbranden - en wip, de mond in. Onderwijl praat je over het weder, je reizen en de kinderen.

Couscous eet je niet tot verzadigens toe omdat het meestal op het einde van een royale dis komt, wanneer je al ruimschoots verzadigd bént.

Een raad : als je de balletjes té heet vindt en de onvertrouwde operatie je té fel besmeurt, mag je gerust een lepel vragen. Het geheim om couscous te waarderen als een meharist? Met je tong het contrast strelen tussen de zachtheid der krenten en de hitsige vlam van de semolina-die-als-peper nakittelt.

Voor de bereiding zijn nodig een kskas, een tanjra in koper of vuurvast glas. Kskas is in de oostelijke tafellanden een korfje van speciale grassoort, waarvan de top precies moet passen in de kookpot. Verder een gsaa of serveerschotel.

Voor een party van twintig gasten moet een couscous vier uur koken, de hele hutsepot van meel, lam, rund, kip, ajuintjes, erwten, raap, worteltjes, bonen, tomaten, kolen, peterselie, koriander, krenten, saffraan, boter, olijfolie, peper, zout en méér peper : de rode pili-pili (Soudania).

Couscous besprenkel je met water, je keel nadien met thee.

Couscous vraagt een speciale presentatie : in een centraal torentje op het serveerblad, en precies in de navel, vlees en kip, besneeuwd met de groeten en op het hele palet fluks de bouillon.

Novicen zullen de soudania-peper wat venijnig vinden; je plaatst hem daarom als hete saus in aparte glaasjes voor de amateurs, elk naar smaak, ervaring en durf.

Méchoui is heel wat anders, een culinaire fantasia van langzaam gekookt schaap boven een houtskoolvuur. Al wat je anders doet is geen klassieke méchoui. Meteen wordt het duidelijk dat geen Brussels appartement of caravan-vlam pure méchoui aankan.

Zout en komijn

Die horen erbij, inwrijven vóór het opdienen.

Kies een jong schaap, vet en toch niet te dik. Nu even actie : plons je mes in de halsslagerader, diep en kordaat en laat het bloed lopen tot de laatste drop. Bsmillah noemen de kenners dat. Was de keelsnee zeven maal. Zeven is voor een moslem nog heiliger dan voor een heidens christen, wat eigenlijk een pleonasme wordt. Leg je mes nog niet opzij : maak er eerst een gat mee boven de knieplooi - van het schaap natuurlijk - op een van de achterpoten, tussen vlees en vel. Steek een stok in het gat, draai die rond, de huid komt los. Door deze opening ga je nu blazen, lang en stevig, tot de lucht de voorpoten bereikt en alles zwellen gaat. Het schaap gaat er nu uitzien als een kadaver dat je na weken uit het water viste.

Vlug nu, laat je helper het gat stoppen, snij het vel door tussen de poten en vil je beestje als een banaal konijn. Maar let op, snij de poten of de kop niet af, en eerbiedig alsjeblieft de horens.

Hang het vel op voor de zuivering, leg lever en hart opzij, hang ze naast een. Vergeet de vrouwen niet : laat ze hun keusje uit de ingewanden, neen, nog niet voor de pan, maar de verdere schoonmaak : afkrabben, spoelen, afwissen, ergens te drogen leggen.

Nu begint het ernstig. Een houweel, een spade. Wéér een gat : in de grond. Op beide uiteinden twee vorkstokken. Vuur erin. Als lichte as het vuur bedekt, spiets je je schaap aan een lange stok, dwarsdoor van staart tot keel. Kies je stok lang genoeg : hij moet op de mik van beide zijden.

Langzaam roken nu, wordt het vuur te heet, bedaar het met er wat grond op te sprenkelen; wordt het te lauw, klas er dan houtskool op, dat je bij de hand moet hebben in een komfoor. Heb je er geen? Vertel het een naburige gastarbeider, die brengt het graag mee; ofwel leent hij het zijne.

Boter, zout, peper, een vod rond een tak wordt je borstel. Want elke tien minuten dient het diertje gestreeld, terwijl je het langzaam rondwentelt boven de vlam.

.../...

Onderwijl kook je de lever lichtjes af en bereid je de boulfaf. Doe het alles niet té veel vooraf, maar net voor je service.

Neem je tijd ook om de huid tot rugschild te maken, donker krokant, terwijl het vlees toch sappig en vet blijft : vijf uurtjes.

De lekkerste hapjes? De nieren en het mals rond de schouders. Maar wees vlug, want iedereen wil ze. En lik eerst je vingers nat of ze verbranden !

Het eind nadert : de service. Leg je lieverd op een koperschaal : enorm groot, goed diep en wijd als een mini-bed. Zorgvuldig te werk gaan, de vier poten naar onder toe, de kop trots op, valt hij slap, steek er een bamboe onder, dat je invité pal in de horens kijkt, dat mag, dat moet. Horens doen denken aan mannelijkheid, een drieste moed, uitdagend tot ... de nederlaag.

Nu mag het feest beginnen, wat weeïge melodieën van mysterieuze herkomst er bij, niet te veel zon binnen - moest ze schijnen - en zout op tafel, poederkomijn, rode peper en ... thee of rouge. Tenzij je gastheer té compleet moslem is. Desnoods breng je dan je eigen Beaujolais of pinard mee, met een lege cocafles : je hele entourage weet dan wat je donker drankje betekent ...

Snoepjes en tajines

Europeanen kennen niet zo goed de tajines. Dit gerecht varieert met vleessoorten, maar alles moet lang blijven sudderen, badend in specerijen en groenten weer. Het lange koken wordt in boter of olie gedaan, het geheel doortrokken van het specifieke aroma.

Er zijn ook soepen : gebonden, zacht, gespijst. Als voorgerechten biedt Marokko zijn pasteitjes, een soort bladerdeeg. Noteer de onarka, zacht, gepeperd, krokant, snoeperig, met heerlijke vulling : kleine vleesstukjes, gevogelte of vis met rijst.

Dezelfde vulling vind je terug in de bastela, een reuzentaart vol duivenvlees, met poedersuiker en kaneel bestoven.

Vis? Goed, maar ook die bereidt Marokko in eigen stijl. Hij moet een hele nacht doortrokken worden van specerijen, dan gebakken of gestoofd. Opdienen met tomaten en pepers.

Over slakken sprak ik vroeger al. Marokko heeft de zijne, kleiner dan die van Bourgogne; worden geserveerd in een bouillon die wel een lange nasmaak geeft maar een merkwaardige charme : heelt haast alle maagpijnen.

In dit land worden gevogelte, duiven, kip heel anders bereid dan volgens de Franse keuken. Je merkt dat reeds aan de kip met citroen. Overigens word je in Marokkaanse restaurants om de haverklap bediend met stokjes geroosterd vlees en talloze soorten saladen, soms rauw, soms gekookt. Fruit en fruitcocktails gaan het dessert vooraf. Ze doen lekker fris aan, zijn oergezond en bereiden de zoeterige angels nadien, die nog je lijn bedreigen : amandeltaartjes, vruchtenhapjes zwaar van suiker, siroop en honig.

.../...

Vermits het alles nogal dorstig maakt, kom ik wéér even terug op wat mag of wat taboe heet (zogezegd). Korantraditie preekt mentholthee of parfumwater, ook wel amandelmelk of sinaasappelsap.

- Maar waarom dan, hoor ik je, 's lands toch bekende wijnen?

Troost je : ze zijn er voor jou, niet-moslem. En vermits je gastheer tenslotte vaak ook zijn protocollaire etiquette kent ...

Het alcoholgehalte van deze dranken zit vaak hoger dan de Franse. Eén mag ik vermelden, een rosé : de Gris de Boulaouane. O, wil je persé een witte ? De Oustalet dan, doet even aan muskaatwijn denken.

Als ik een niet zó eenvoudige keuken even resumeren mag : de Marokkaanse is net een samenvattend symbool van 's lands type en geest : oud en besprenkeld met traditie, vol respect voor gisteren, een wereld van kou en hitte, sneeuw onder een roosterzon, een rijk vol rijke cultuur onder dor zand.

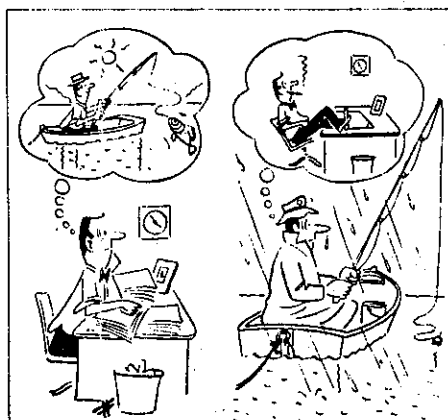
Hoe kan zo'n land van uitersten een middelmatige tafel bieden. Ik vind ze fel en verrassend, zacht of ... agressief, vol onvermoede finesse, met plukjes recept van de Egyptenaren en Fenciërs, van alle mediterane burenen, en natuurlijk van Marseille, Parijs en ...
haha !

Ik denk aan Tanger, de start van het land en Afrika. Daar voel ik de islam het meest nabij, 2 000 km van onze Schelde, nog altijd 1 000 minder dan een Istanboel.

Iemand heeft Brussel eens flamingant genoemd omdat het een rue de Flandre wilde. Wat dan denken van Tanger met zijn ... rue de Belgique? Ze kruipt door de ziel van de eethuisjes en de menu's zijn er véél goedkoper dan in Luik of Blankenberge.

Ikzelf probeerde het zelfs in mijn ABN met succes : de Marokkaanse waard vergaarde zijn kapitaal en "plats spéciaux"-in ...
Waterschei.

Bernard Henry.



PORTUGAL : DEEL IV

Op de terugweg : RIOJA - Marqués de Riscal (Spanje)

Wie het Riojagebied betreedt, komt onmiddellijk onder de indruk van de grootsheid van het natuurschoon. Wat een weids landschap ! Het is één opgaande helling naar het machtig massief van de Sierra de Cantabrica.

Te Elciego, een onbenullig dorp, op enkele kilometers van de middeleeuwse burchtstad Laguardia, ligt het wijndomein van de Marqués de Riscal. Weinig verzorgd naar buiten uit maar met indrukwekkende kelders onderbouwd, lijkt de Bodega, die gemiddeld 300 000 l per jaar wijn produceert, wel een modern bedrijf waar de traditionele oude wijngeplogenheden nog steeds gelden. Mijn zoon Luc en ikzelf werden er ontvangen door de zoon van de algemene beheerder Fernando Laorden.

Deze voor Spanje beroemde wijn komt op een zandachtige (arena) bovengrond met keien vermengd en een kalkachtige ondergrond tot stand. Dit is een eerste positieve kwaliteitsfactor. De regenval overtreft de 800 mm/jaar niet en de gemiddelde jaartemperatuur bedraagt er 17° C. De gemiddelde temperatuur van de groeimaanden bereikt 20° C. Ook de wijnstoksoorten, die men aanplant behoren tot de edele soorten. Zo krijgt men voor deze Bodega de volgende soorten en verhoudingen :

Tempranilla	75 %
Cabernet Sauvignon	7 %
Garnacha	} 18 %
Mazuela (Mazola)	
Viura (wit)	
Callagragne (wit)	

De historische gebondenheid met Bordeaux komt met de aanwezigheid van Cabernet Sauvignon tot uiting, terwijl de witte wijn wat meer fruitigheid aan de rode wijn dient te bezorgen. Positief leek mij ook de strenge produktiebeperking per ha die mens en natuur gezamenlijk zichzelf opleggen. 4 000 kg druivenoogst per ha of 26 hl/ha is een waarde die onvermijdelijk aan Romanée Conti uit Bourgogne doet denken. De verzuchtingen van sommige Franse wijnbouwers om de veel hoger liggende Franse waarden nog verder op te trekken, worden door dit voorbeeld wel duidelijk in twijfel getrokken of totaal te gengesproken. Dit in de mate men kwaliteit vooropstelt.

Dat deze harde rode wijn slechts langzaam afbreekt tot zachtere wijn blijkt uit de relatief lange kelderperiode - 3 tot 4 jaar - waarbij men de wijn op vat houdt. In het bedrijf filtert men de wijn niet, wel wordt hij regelmatig gedecanteerd.

Na deze eerste introductie proefden we slechts twee rode wijnen, waarvan de eerste, een 1974, licht en nog gesloten leek, terwijl de tweede, een 1968, als een volle, tanninerijke wijn gold, die zelf nog iets te hard en te jong aanvoelde. De Bordelse verwantschap van deze wijn kon men moeilijk loochenen.

Onze gastheer gaf ons tenslotte nog een overzicht van de waardevolste wijnjaren :

- kwaliteitsnorm 7/7 (buitengewoon wijnjaar)
1922 - 1925 - 1943 - 1945 - 1948 - 1978
- kwaliteitsnorm 6/7 (zeer goed wijnjaar)
1928 - 1938 - 1940 - 1958 - 1960 - 1964 - 1965 - 1968 - 1970

Terloops vermelden wij nog enkele belangrijke kwaliteitshuizen uit deze wijnstreek :

<u>Wijngoed</u>	<u>Eigenaar</u>	<u>Dorp/Stad</u>
Tondonia	Lopez Heredia	Haro
Cune		Haro
Bodegas Bilbainas	Pomal	Haro
Rioja Alta		Haro
Riojanas		Genicero

Jef Dewulf.

"En als je in de herfst de druiven uit je wijngaarden voor de wijnpers vergaart, zeg dan in je hart :

'Ook ik ben een wijngaard en mijn vruchten zullen voor de wijnpers vergaard worden,

'en als nieuwe wijn zal ik in eeuwige vaten bewaard worden.'

En in de winter, wanneer je de wijn tapt, dan klinkt in je hart voor elke beker een lied; en laat er in dit lied een herinnering zijn aan de herfst dagen, en aan de wijngaard, en aan de wijnpers."

Uit de Profeet van Kahlil Gibran

WIJNREIS NAAR DE BOURGOGNESTREEK 18-19 april 1980

Wij weten allen dat Rita D'Haeyer - De Staercke heel veel afweet van wijn. Dat heeft zij meermaals bewezen tijdens proefavonden in de Brusselse Commanderie. Maar dat zij als regentes de lessen van wijnkennis verzorgt in de hotelschool Stella Matutina van het bekende technisch instituut voor meisjes te Michelbeke-Brakel is alleen door enkele ingewijden geweten.

Voor de laatstejaar leerlingen heeft Rita een wijnreis ingericht naar Bourgogne. Zij stuurde ons het boeiend verslag over deze leerrijke reis ter publicatie in De Druyvelaer. In dank ontvangen. Hoe graag zouden wij van Rita een mededeling lezen over haar ervaringen als wijn-regentes !



Hoe vroeg we vertrokken speelt geen rol, dat zijn we zelfs al vergeten, maar om 11 uur zwaaiden we het domein van Mr. Lamblin Château - de - Milly - par - Chablis te Maligny binnen. Een prestatie voor onze buschauffeur !

De Chablisstreek, toegangspoort tot de Bourgognestreek, is een 20 km uitgestrekte strook doorkruist met een klein riviertje de Serein. Dit gebied heeft een oppervlakte van 1500 ha. Volgens Mr. Lamblin gaat de vooruitgang van de Chablisstreek samen met de vorderingen van de wijnbouwers in hun strijd tegen de lentedonst. Voor 1960 mislukten 2 druivenoogsten op 3 door donst (tot -5° C) gedurende de maand mei. Ijskoude winden komen rond die periode uit de Morvanstreek langs het dal van de Serein de Chablisstreek binnen geblazen. Ontmoetigd door al die tegenslagen verlieten de wijnbouwers de Chablisstreek zodat slechts 500 ha in 1960 nog bewerkt werden. Voor dit probleem heeft men eerst geexperimenteerd met stookolie : kachels in de wijnvelden werden s'avond aangestoken zodat de warme opstijgende lucht en de warme rookdampen de wijngaarden tegen de donst beschermden. Dit systeem was in 1975 (bij ons eerste bezoek aan de Chablisstreek) nog in gebruik. Later is men overgeschakeld naar LPG-gas om de kachels te stoken vandaar dat men nu nog de grote gastanks in de wijnvelden ziet staan. De stijgende energieprijzen heeft nu een creatieve energie-arme oplossing opgedrongen, namelijk een volledig vast besproeiingssysteem dat in de wijngaarden geïnstalleerd werd. Gedurende de koude nachten gaat men water verstuiwen over de wijngaarden. Daar de bloesem slechts vervriest bij -2° C werkt het ijslaagje (resultaat van de donst en de besproeiing) voldoende isolerend om de bloesem tegen koudere temperaturen te beschermen. Het water wordt rechtstreeks uit de Serein gepompt en er is in Beine zelfs een kunstmeer aangelegd.

.../...

Mr. Lamblin bood ons na die algemene uitleg een zeer (uitgebreide) leerrijke degustatie aan :

- Petit Cablis 79
- Chablis 79
- Chablis Premier Cru 79 Fourchaumes
- Chablis Grand Cru 79 Vaudesir
- Chablis Grand Cru 78 Les Clos
- Chablis Grand Cru 76 Les Clos

Hierbij konden we de kwaliteitsgradatie ontdekken van de 4 klassen telkens '79 (vrij jong !) en de tijdsevolutie van de grand cru's.

Château de Bligny - les - Beaune, propriétaire Mr. Masson.

De uitleg kregen we van de weinig spraakzame "maître de chais", die insprong voor de afwezige eigenaar Mr. Masson.

We bleven meer op het "technisch" gebied en bekeken de toestellen die bij de vinificatie gebruikt worden : kneusder, gistingskuipen, horizontale pers, verrijdbare koeleenheid, (om de gistende most af te koelen), filters, en daarna een demonstratie van het automatisch bottelen en etiketten kleven.

We vernamen ook hoe men in de Bourgogne snoeit : vanuit de entplaats op de "pied de vigne" laat men één hoofdrank doorgroeien en laat men een paar jonge ranken ontwikkelen, waaruit men het volgende jaar de hoofdrank zal kiezen. De hoofdrank wordt aan de onderste gespannen draad met een metalen klemmetje bevestigd. Hierop ontwikkelen zich dan al de dragende zijranken.

Mevrouw Masson was de gastvrouw bij de degustatie van een :

- Meursault '77
- Corton '77

Clos Saint - Jean à Pommard, propriétaire Mr. Lahaye.

Tot ieders verwondering hadden we een ontmoeting met een "reizende" likeurstokerij. In de schaduw van de kerktoren van het beroemde wijndorpje Pommard stond een opgelapte woonwagen voorzien van een mini-stoomketel, koperen verdampingsketels, koelers, ... Met deze installatie reist de likeurstoker door de Bourgognestreek om bij de verschillende wijnbouwers de wijndroesem op te halen en voor zijn deur te distilleren. Het resultaat is een kleurloze, harde 52° alcoholrijke drank die nog enkele jaren op vat zal blijven om de beroemde Marc de Bourgogne te worden. Volgens Mr. Lahaye is dit openbaar stoken verplicht om geheimstoken (en belastingsontduiking) tegen te gaan.

De vinificatiemethode van Mr. Lahaye is eerder op kwaliteit en kleinschaligheid, dan op kommercialisatie afgestemd : bvb. de '78 lag nog steeds op vat. De gedegusteerde Pommard '77 was nog stroef door het hoge tanninegehalte.

.../...

Zaterdag 19 april.

Bezoek aan het monument van de Bourgogne "Château du Clos-de-Vougeot". Het kasteel waar geschiedenis, godsdienst en wijnkultuur elkaar gekruist hebben. Nu eigendom van de "Chevaliers du Tastevin", daar worden jaarlijks hun beroemde kapittelbanketten gehouden.

Domaine Louis Jacob à Echevronne.

Deze eigendom is gelegen in het gebied "Hautes Côtes de Beaune" gemakkelijk te verwarren met de beroemde "Côte de Beaune". Deze streek gelegen ten N-W van de "Côte de Beaune" heeft zich kunnen ontwikkelen dank zij de enorme vraag naar Bourgogne-wijnen.

Onze gastheer Mr. Jacob, volksvertegenwoordiger van het departement Côte-d'Or bezong, zoals alleen een Frans volksvertegenwoordiger dat kan, de Bourgognestreek en zijn wijnvelden. Daarna volgde een uitgebreide degustatie. Achtereenvolgens proefden we :

- Savigny - Vergelesses 78 : zeer fruitig met een puntje zuur
- Hautes Côtes de Beaune 78 : nog jong, zal gunstig evolueren
- Savigny - les - Beaune 77 : aangenaam - weinig tannine
- Savigny - Vergelesses - Premier Cru 77 : zeer aangenaam, een wijn met "corps"
- Savigny - les - Beaune 69 : lichte kleur, mag stilaan gedronken worden.

In prima stemming werd gemiddagmaald in het Maison des Hautes Côtes te Marey - les - Fussey (Nuits-Saint-Georges).

Voor iemand die in de omgeving van Beaune verblijft is een ommetje naar dit landelijk restaurant de moeite waard. Het is recent gebouwd met de plaatselijke rotsstenen als bouw materiaal, sober maar stijlvol ingericht als promotiecentrum voor de wijnen uit de Hautes Côtes.

De Bougognereis werd afgerond met twee toeristische "klassiekers" uit Beaune namelijk het wijnmuseum en het Hospice de Beaune. Geen commentaar maar steeds een aangenaam terugzien.

D'haeyer - De Staercke Rita
Kessel-lo 28 mei 1980.



WIJ WAREN ER BIJ!!

12.



CHATEAU MONBOUSQUET, TEMPEL VAN LEVENSKUNST, GRAND CRU
----- VAN SAINT-EMILION -----

De laatste proefavond van het 10de bestaansjaar van de Commanderie Brussel (18 april 1980) bracht ons in gedachte twee jaar terug als wij in mei '78 een memorabele reis door het Bordeaux-gebied op een onvergetelijke wijze afsloten in het 18de eeuwse domein van Monbousquet, het mooie kasteelpark midden de wijnvelden van de Graves die het oude heuvelstadje Saint-Emilion westelijk omkransen.

Door hun sympathieke aanwezigheid deden de heer en mevrouw Querre ons opnieuw de eenvoudige gezelligheid en de zin voor diep-menselijke levenskunst aanvoelen waaraan wij deelachtig werden bij het nutten van hun wijnen in een stijlvol interieur. Wij bewonderden toen de wijnkelders met de rij zeer oude vaten die in ere worden gehouden door de heer Querre zoals hij ook niet afwijkt van de traditionele methodes van wijn maken. De kwaliteit van zijn Saint-Emilion, Grand Cru, liegt er niet om ten bewijze van het diploma vermelding "hautement recommandé" dat aan zijn supérieure 1970'er werd toegekend.

De Commanderie Brussel had het voorrecht kennis te maken met zeven millésimes en deze onderling te vergelijken.

Na een technische inleiding van Jef Dewulf die de 40 ha van Monbousquet situeerde in de grote Saint-Emilion-familie en het onderscheid verduidelijkte tussen de Côtes en de Graves met hun gemene deler de Merlof-druif, gaf de heer Querre uiting aan zijn grote liefde tot zijn streek, met haar eeuwenoude geschiedenis, haar natuur schoon, haar rijkdom de wijn en de inzet van haar wijnboeren. Hij is de levenskunstenaar die met een poëtische fantasie de geneugens van het wijndrinken vergelijkt met muzikale impressies bij harp-, clavecimbel-, symfonie- of orgelspel. Terwijl hij met grondige vakkennis uitwijdt over de invloed van bodem, aard en ouderdom van de druivestok, weersomstandigheden en vinificatiemethodes op de karakteristieken van de wijn en op de kenmerkende verschillen tussen de opeenvolgende jaartallen. Deze verschillen te ontdekken is de boeiende ervaring van een vergelijkende degustatie als deze.

1974 : bracht veel regen, de oogst werd vervroegd, in verhouding te weinig Cabernet tegenover Merlot. Wat gebrek aan zuurte en stevigheid, kleur te licht rood, nogal zwak boeket, toch aangename dronk al mist hij de volheid van een grote Saint-Emilion. Werd toch als Grand Cru geclassificeerd omdat hij voldoende bewaarbeloften had.

.../...

- 1975 : enorme kwaliteitssprong tegenover voorgaande. Donkerrood, mooie glycerol-vorming aan het glas, briljante spiegel, zachtvlelend aroma, adstringerende tannine, typische doch niet overdreven bitterheid, lange nadronk. Perfecte wijn te danken aan uitzonderlijk goede klimatologische omstandigheden en prima oogst. Veel Cabernet naast Merlot.
- 1976 : zelfde donkerrood met lichte paarse streling, rijk boeket met wat houtgeur, vol van smaak, stevig gestructureerd, lange nadronk, houdt minder toekomstbeloften in. Dit was een zeer droog jaar. De oudere druivestokken weerstonden beter dan de jonge, vandaar de stevige bouw van de wijn.
- 1977 : zwaar donkerrood kleed, flaterend boeket, zacht in de mond, evenwichtig met weinig bitterheid en tannine, relatief korte afdronk, komt nog jong over.
- 1978 : te jong en nog gesloten, geeft weinig van zijn eigenschappen prijs, evenwichtig en kort. Men kan wellicht vermoeden hoe hij zou kunnen evolueren, doch nog niet ten volle te genieten. De principiële vraag wordt hierbij gesteld wat de wijn-drinker van nu heeft aan onzekere toekomstbeloften.

1970 en 1971 : als slot deze sublieme, subtiele, fijne, rijkgeurende, smaakvolle wijnen met de 1970 als grootste seigneur en dat ondefinieerbare en onverklaarbare Bourgogne-geurtje in de 1971.

Mr. Querre brengt daarbij hulde aan mevrouw die zorgt voor een rijke bloemenweelde in het park van Monbousquet precies op het ogenblik dat de wijnstokken bloeien. In hun natuurminnende overgave zijn zij ervan overtuigd dat het palet van bloemengeuren overslaat naar de bloesems van de toekomstige druiven en in het boeket van de wijn terug te vinden is. Zoals het identiek terug te vinden is in de honig die in dezelfde periode in het domein gewonnen wordt. Meteen een opgave voor een sensorisch proefstuk : het boeket van wijn vergelijken met het smakenpalet van honig !

Wat voorzegger Michel tot slot van deze uitzonderlijk geslaagde avond inspireerde om de heer Querre te danken met een parafrase op Rimbaud : "Vos vins ont fait rire le sang dans nos veines".

DIPLOME DE QUALITÉ

Le Jury National d'Experts composé des délégués
du Comité National des Vins de France
de l'Institut National des Appellations d'origine des Vins et Eaux de vie
de l'Institut Technique du Vin
de la Compagnie des Courtiers Gourmets Piqueurs de Vins de Paris
de la Fédération des Associations viticoles de France
de la Confédération Nationale des Vins et Spiritueux
de la Fédération Nationale de l'Industrie Hôtelière
de l'Union Nationale de la Sommellerie Française
et de la Fédération Internationale de la Presse Gastronomique

réuni le 2 Mai 1972 a décerné le présent diplôme

à Monsieur Daniel Querre
pour son vin St. Emilion 1970 - Chateau Monbousquet
avec la Mention **Hautement Recommandé**

Le Président du Jury
Président Syndic de la Compagnie des Courtiers Gourmets
Piqueurs de Vins de Paris

Le Président du Comité National
des Vins de France

A. MARATIER

S. LALLE

N. B. - Les Titulaires du présent diplôme s'engagent à n'en faire usage qu'en faveur du vin directement concerné.

BUITENGEWOON KAPITTEL MET INTRONISATIES EN BANKET

----- 10 JAAR COMMANDERIJ BRUSSEL -----

----- VRIJDAG 6 JUNI 1980 -----

Na lange beraadslagingen met wikken en wegen besloot het bestuur voor dit prestigieuze gebeuren zeer hoog te mikken : nogmaals de luxueuze salons van het New Carlton te Brussel, voor stemmige muziek en dans een topfiguur : Johan Stoltz, een spijskaart op hoog niveau met prima wijnen, een uitnodiging met de kleurenreproductie van een oud schilderij uit het Stadsmuseum van Brussel waarop stadshuis, kerktorens, stadspoorten en gildehuizen gezien van op de Koudenberg, een mooie wijnrode ets van het Stadhuis op het titelblad van de grote menukaart. Onze Commanderij is trots op haar ge-
hechtheid aan Brussel.

Erewijn

Tongreepjes met
fijne lentegroenten

Ossehaas in korstdeeg
Remoise saus en
Aardappelsoezen

Aardbeien Melba

Mokka



Champagne Casters

Chassagne - Montrache
"Les Caillerets 78"

Château Lanessan MC 7

Château Figeac MC 70

Voorzitter Frans De Bisschop begroette dan ook hartelijk de talrijke genodigden : Madame de Malencourt - Château Figeac uit Saint-Emilion, Monsieur Senard - Maire d'Aloxe Corton en Grand-Chambellan van de Confrérie des Chevaliers du Tastevin du Clos-Vougeot, Madame et Monsieur Bouteiller - Château Lanessan Médoc, Madame et Monsieur Schaller - directeur van Sopexa, Mevrouw Holderbeke - vertegenwoordiger van Sopexa voor Vlaanderen, Madame et Monsieur Bauwmann van de Confrérie de St. Etienne Elzas, Monsieur Thévenet - directeur du Centre Interprofessionnel des Vins de Touraine, Monsieur de Chevron Villette - représentant le C.I.V. des Côtes de Provence, Mevrouw en Raph Eeckhout - nationaal voorzitter van de Vlaamse Wijn-gilde, Mevrouw en Roland Verbraecke, gewezen nationaal wijnmeester die er voor zorgde dat de wijnen op dronk waren, Mevrouw en Frank Lamquet, nationaal wijnmeester.

.../...

In zijn speech schetste de voorzitter doel en werking van de gilde gericht op wijnkennis en vriendschap als vaste waarden van een zekere levenskunst.

De speech van de heer Schaller was sprankelend van humor en fijngeestig. Hij voelde zich blijkbaar in zijn element tussen zijn feestvierende vrienden.

De stijlvolle en toch ongegunstelde feestvreugde trof bijzonder de buitenlandse gasten. Ten bewijze deze zinnestjes uit spontane bedankingsbrieven :

Madame de Malencourt :

"Toutes mes félicitations pour la soirée si réussie.
J'ai beaucoup admiré cette amitié qui regnait, cette
gaité, la qualité du savoir des vins."

Daniel Senard :

"J'ai beaucoup admiré d'un côté le sérieux que vous
apportez à la connaissance de l'art de bien boire,
et de l'autre côté la joie et l'entrain de bon aloi
qui règne dans vos réunions."

Met dit lustrumbanket heeft de Brusselse Commanderie een wissel getrokken op de toekomst. 1980 is een mijlpaal in haar bestaan, maar vast geen eindpunt.

Werden benoemd tot gezelschapswijnproever

De heer en mevrouw Dascotte Jaak en Judith
Mevrouw De Bisschop Lieve
Mevrouw Kempeneer Nicole
De heer en mevrouw Muyle Dries en Rika
De heer en mevrouw Peeten Antoon en José
De heer en mevrouw Richard Jean en Vic
De heer en mevrouw Van der Veken Alfons en Julia

Werden benoemd tot meesterwijnproever

De heer en mevrouw Bessemans Jef en Lieve
De heer en mevrouw Myttenaere Michel en Denise
De heer en mevrouw Rodts Jan en Emmy
De heer en mevrouw Van Kelecom Jaco en Agnes
De heer en mevrouw Wauters Ghislaine en Maria
Mevrouw Wauters Nel



ZONDAG 31 AUGUSTUS 1980

----- BARBECUEFEEST -----

We vonden die zondag op de autoweg naar de kust wat we deze voorbije zomer overvloedig en gratis over het hoofd gegoten kregen : regen. De ruitewissers zwiepten zich nijdig en nijver een weg door dat neerplensende watergordijn, we waren op weg naar Veldegem, op weg naar de barbecue bij de familie Vergels. Maar hoe dichtter we de grens van West-Vlaanderen naderden, hoe groter de scheuren in het wolkendek werden, er kwam soms af en toe een streepje blauwe lucht met zon om de hoek gluren.

En, o wonder, in de buurt van de Flandriafabrieken reden we zomaar over een droge, zonovergoten weg. We hadden toch het goede barbecue-weertje getroffen. Later zou onze gastheer glimlachend verklaren dat hij, de wanhoop nabij, twee heilige dames namelijk Sinte-Rita en Sinte-Clara engageerde om die rothemel op te klaren. Ze hebben hem niet in de steek gelaten.

De appelaar, trots op zijn enorme appellast, negeerde de bewonderende blikken van de trosjes mensen die aankwamen. Hij was wat verbolgen op een bende vuurtjesstokers die vlijtig experimenterend de vlam in de pan hielden. Ze hielden vol en zorgden voor drie schalen gloeiende houtskool dank zij de kundige leiding van "Ik ben een prachtexemplaar". De sfeer rond die vuren had iets sacraals, hij orakelde ons recht naar de komende geneugdens toe. Voor al het lekkers dat oog, smaak en reuk in vervoering bracht denken we natuurlijk terug aan Monsieur Bouillon. Niet de koene zwaardridder uit onze vaderlandsche geschiedenis, maar een rasecht Normandiër overgewaaid naar Vlaanderen en hier gelukkig genoeg gebleven. Hij veroverde ons met fijne, geraffineerde specialiteiten op meesterlijke wijze klaargemaakt door de heer Mouillart en zijn moeder. Hij is de chef van het restaurant Manderley te Hertsbergen.

Terwijl iedereen zijn natje dronk en zijn droogje knabbelde nog de volgende faits-divers : een alomtegenwoordige fotograaf die met de lens Breugheliaanse tafereeltjes op de gevoelige plaat neerborstelde, een waterdrager waarbij je je vette vingers kwijt kon en niet te vergeten een heuse trein die met de regelmaat van een klok ergens door de tuin denderde.

Toen de avondschemering langzaam volhardend door de bomen de tuin binnensloop floepten overal de toortsen en lichtjes aan. Het werd tevens de start van de eerste uitgave van het Veldegems zangfeest. Een internationaal gekruid repertoire werd met veel glans en brio afgewerkt tot groot jolijt van de paar luisteraars. Deze laatste gavel wel de indruk zich bezig te houden met het opstellen van een statistiek van de valse noten en tonen die zonder schaamte de lucht ingeslingerd werden.

.../...

Als klap op de spreekwoordelijke vuurpijl werden alle zangerige monden gesnoerd door de droge klappen en de lichtspatten van een vuurwerk.

Van zang naar dans is maar een stap. We zwierden de dag uit en de nacht in met de steun van enkele leuke deuntjes. Zo walste dan iedereen, de ene al wat vroeger dan de andere naar de wagen toe, moe, tevreden en voldaan. Het werd werkelijk een dagje om nog eens over na te kaarten.

Vergeten we zeker niet speciaal te vermelden dat onze voorzitter ieders dank en bewondering verpersoonlijkte toen hij de gastvrouw een mooie ruiker in de armen legde en de gastheer een prachtige kristallen vaas overhandigde.

Om te besluiten ...

Wat we zoal te smikkelen hadden :

een rillette van Paul Friedauld uit de Parijse buurt met radijsjes
 verse scampis uit onze Oostendse vismijn
 mearguaise de Marseille, zeer kruidige worstjes
 Cavailon meloenen met Parmahesp en een scheutje Vinsanto
 worsten met Provencaalse kruiden of een dikke boudin de Liège
 visbrochetten gekleed in een lapje spek
 lamskoteletten
 Franse kazen en daarna taart

Wat we zoal te slurpen hadden :

aperitieven met een kIRR samengesteld met een Bourgogne Aligoté
 en cassis Védrenne
 koele Sauvignon
 een zachte Château Grand Abord 1970 (Graves)
 een Château Dassault 1970, grand cru classé (Saint Emilion)
 een paar proevertjes tussendoor : Bourgueil (Loire)
 Chinon (Loire)
 Château Monbousquet in verschillende jaren van dhr. Querre
 Cadet Piola en Faurie de Souchard van dhr. Jabiol

Geniet nog even na ... of mee !

G. Verhelst.





CALIFORNISCHE WIJNEN IN HET OFFENSIEF

De belangstelling voor de "zonn wijnen" van Californië (VSA) groeit aan zowel in de Europese professionele middens van productie en handel als bij de liefhebbers en de verbruikers.

Daar waar de eersten, de beroepslui, sedert enkele jaren met interesse -en ook met wat argwaan- de onbetwistbare groei van de wijnbouwtechniek en de kwaliteitsverbetering in Californië op de voet hebben gevolgd, werden de tweeden, de consumenten op alle niveaus, gesensibiliseerd door de voor velen verrassende uitslagen van de grote internationale vergelijkende wijnproeverij in 1979 ingericht door Gault-Millau.

Alhoewel men er best aan doet, als niet-geëngageerd liefhebber, de objectieve waarde van een dergelijke "marathon" te relativiseren en te ontdoen van zijn niet te negeren commerciële inslag, toch kan men het oordeel, geveld door 62 experten en ervaren wijnkenners van 10 verschillende nationaliteiten, niet naast zich leggen. Dat heeft "Jan Publiek" zeker niet gedaan en blijkbaar ook de wijnnegotie niet uit de 33 betrokken landen van waaruit 330 verschillende wijnen werden gekeurd, witte en rode, van de meest geproduceerde wijntypes in de wereld.

Het moet erkend dat de uitslagen bij velen de uitwerking hadden van een donderslag bij heldere hemel.

Men bedenke dat in de serie Cabernet-Merlot, Château Latour (1950), Château Figeac (1975) en Château La Lagune (1971) het niet haalden van verschillende Cabernet-Sauvignon (1974, 75 en 76) uit Californië, die alleen voorbijgestreefd werden door Château Trotanoy, Pomerol 1961.

In de serie Pinot noir haalde Clos-de-Vougeot (1969) het nipt van een Californische Hoffman (1975) doch werd geklopt door een Australische 1976.

Bij de zachte en zoete witte wijnen wist Frankrijk de eer te redden door de eerste vijf plaatsen in te nemen met Elzasser Gewurztraminer en Tokay en met Sauternes.

De winnaar bij de grote witte serie Chardonnay was echter opnieuw Californië (1976 en 77) met de eerste twee plaatsen en 6 op de eerste 9.

.../...

Een Pauilly-Fuissé 1976 werd 7de na Italië en Australië. Zoiets laat de wijnliefhebber niet onverschillig. Vooral daar hij de laatste jaren geschokt werd in zijn traditioneel vertrouwen in de Franse wijnen, rode en witte, en Duitse witte. De hooguit stijgende prijzen, vooral in Frankrijk, hadden hem trouwens reeds doen uitkijken naar andere bevoorradingsbronnen, Italië, Spanje en Portugal, en ook Oostenrijk voor witte wijn. De verkoops cijfers liegen er niet om en het is opvallend hoe vertrouwd sommige namen reeds klinken in de gesprekken tussen wijnliefhebbers : Piemonte, Barolo, Chianti Classico, Valpolicella, Friuli, Orvieto, Rioja, Dao, Grüner Veltliner e.a. ... Indien de trend naar en de belangstelling voor Californië aanhoudt zullen weldra namen als Napa Valley, Monterey, Sonoma, Zinfandel e.a. even vertrouwd klinken als de anderen.

Wij durven daarbij echter te stellen dat de factor prijs niet alléén belangrijk is om met sukses binnen te dringen in een nieuwe markt als de Europese, en zeker de onze. Dit te ontzien hebben de bovenvermelde wijn-exporterende landen tot hun schade ondervonden. Zelfs indien "de massa" het aksent legt op "goedkopere" wijnen, toch keert diezelfde massa zich vrij spoedig af van wat niet beantwoordt aan haar gevestigde voorkeur in smaak en zeker van wijnen die, omwille van gedrukte prijzen, van mindere en zelfs lagere kwaliteit zijn. Door zeer bedenkelijke kleine wijntjes op de wijnkaart van "typische" restaurants aan te bieden, maar dan met gevestigde namen, of ze te brengen als karafwijnen en "vins du patron" werden reeds heel wat grote wijnnamen en merken ontluisterd, met alle gevolgen van dien voor een veralgemeende depreciatie van al de wijnen afkomstig uit een of ander wijnland. De wijnnegotie -zoals trouwens alle handelsverkeer- vergt een grondige marktstudie. Wij willen geen openstaande deuren inbeuken doch stellen vast dat het hierbij niet volstaat, wijnimporteurs, warenhuizen, keldermeesters, restaurateurs en wijnhandelaars (zij wezen groot of klein) te benaderen en hun interesse voor de nieuw aangeboden wijnen op te wekken als deze niet beantwoorden aan de smaak van dezen die ze tenslotte zullen kopen, drinken en aanvaarden of ... verwerpen. Het zijn uiteindelijk de wijnliefhebbers -en ze zijn talrijk- die best eveneens en rechtstreeks betrokken worden bij alle marketing research ten einde een slechte, en dus moeilijk te herstellen, start te vermijden.

Al deze bedenkingen speelden door mijn hoofd terwijl ik mij op 25 januari 1980 naar de ambassade van de Verenigde Staten van Amerika te Brussel begaf, alswaar de heer J.F. Lankford, landbouw attaché, genodigd had op een presentatie en degustatie van Californische wijnen.

.../...

Zou de kennismaking op een grotere schaal met deze wijnen de verwachtingen inlossen die ik voor mezelf had gesteld nadat ik mij een paar dagen voordien een fles Christian Brothers had aangeschaft? Zouden zij beantwoorden aan het gemiddeld smaakpatroon van de goede wijnliefhebber alhier? Zou de verhouding kwaliteit-prijs inderdaad voordeliger voor hen uitvallen dan voor bijvoorbeeld de Franse wijnen? Is een kwaliteitsvergelijking eigenlijk wel gewettigd? Werden uitsluitend of overwegend beroepsmensen uit de wijnsector uitgenodigd of werden ook ervaren wijnliefhebbers gevraagd hun advies te geven?

Ook zuiver wijn-technisch was mijn nieuwsgierigheid voor deze belangrijke proeverij geprikkeld. Ik had dan ook vooraf heel wat dokumentatie geraadpleegd en mij enkele essentiële gegevens eigen gemaakt die in min of meerdere mate de eigenschappen en kwaliteiten van deze wijnen zouden moeten beïnvloeden en bijgevolg wellicht terug zouden gevonden worden bij het degusteren er van.

Laat ik vooraf zeggen dat ik op dit vlak zeker niet teleurgesteld werd : deze wijnen hebben een uitgesproken persoonlijkheid, zij komen zeer echt, eerlijk en natuurlijk over en zij zijn ongetwijfeld de vrucht van degelijke vakkennis.

Op wijngebied is Californië een kind van Europa. De grote namen van wijnbouwers hebben Hongaarse, Duitse, Italiaanse en vooral Franse resonanties (Mondave, Martini, Chevalier, Portet, Masson, Pellier, Niebaum, Cambiaso).

De meest geplante wijnstokken komen oorspronkelijk uit Europa (Cabernet Saubignon, Merlot, Barbera, Pinot noir, Gamay, Petite Sirah, Chardonnay, Chenin blanc, Riesling). De wijn draagt er de naam van de druif die hem voortbrengt met uitzondering van een witte wijn die als Dry Chablis, Chablis of White Burgund op de markt komt en ook wel een Beaujolais en een Chianti. Wij mochten echter ervaren dat dit "misbruik" van gevestigde namen doorgaans bij de proevers niet goed overkwam en dat een paar waakzame producenten deze eerder negatieve reactie al gauw door hadden. Eén ervan was zeer "clever" en veranderde ter plaatse op het etiket Chablis in Extra Dry White.

Wij hebben hier dus met éénstokwijnen te doen wat de kwaliteit wellicht ten goede komt, misschien wel omdat het jaar in jaar uit vinifiëren en kweken van éénzelfde wijnsoort de kennis van de vak-kundige "knepen" bevordert en het streven naar hoge kwaliteit ten goede komt. Opvallend is dat oudere wijnhuizen bij voorkeur deze éénstokwijnen als "blended" brengen, dus als mengeling van verschillende jaargangen en zonder vermelding van een millésime op de fles.

.../...

Nochtans zijn zij de uitzondering en ook bij hen zou de neiging bestaan om van de "blended"-traditie af te stappen. Ik meen trouwens uit gevoerde gesprekken te mogen afleiden dat vele aanwezigen uitgesproken hun voorkeur gaven aan gemillemiseerde flessen. Voorkeur die ik zelf deelde.

Beste jaren voor Californische wijnen zijn : 1969, 73, 78 en vooral 1974.

De wijnteelt in Californië is nog relatief jong en dateert pas uit de tweede helft van de 19de eeuw.

De meest van de 350 wijnhuizen die Californië telt zijn familiale bedrijven, ook de staatsbedrijven, die de traditie van wijnbouwers nu al tot in de 5de generatie voortzetten.

De vraag naar wijnen die het best verouderen blijkt niet zo groot te zijn in Amerika, uiteraard het grootste afzetgebied van Californië dat 70 tot 80 % van het totale Amerikaanse verbruik dekt (dit is trouwens relatief klein).

De wijngebieden van Californië liggen bij de westkust ten noorden en ten zuiden van San Fransisco en in een langgerekte strook meer oostwaarts in het binnenland.

Zij worden ingedeeld in 5 districten met elk een stabiel klimaat wat regenneerslag en zonuren betreft, doch zeer sterk onderling verschillend.

Van bij de kust tot op de hoge valleiflanken van het binnenland, is het van zeer koud tot zeer warm, zodat men spreekt van wijnklimaten variërend van Marokko tot de Rijn en Ahr met al de tussenschakeringen die praktisch alle wijngebieden van Europa dekken. Geen wonder dus dat Californië een zeer rijk palet van verschillende wijntypes aanbiedt.

Evenmin verwonderlijk is het dat de grootste productie komt uit gematigde en warme zones waar een zonnig klimaat instaat voor in doorsnee "warme wijnen" m.a.w. wijnen die naar onze smaak wat zoeterig en vrij alcohol-zwaar overkomen.

De doorsnee Amerikaan is er best mee gediend, zijn voorkeur gaat meer naar dessert-wines dan naar table-wines, dit zijn de drogere kwaliteitswijnen.

Het begrip "table-wines" dekt trouwens helemaal niet de mindere "vins de table" die wij uit Frankrijk kennen : alle grote Californische wijnen zijn "table-wines". Ook op dit terrein is een evolutie waar te nemen : sedert 1960 is het verbruik van tafelwijnen verdrievoudigd en vertegenwoordigt nu meer dan 60 % van de totale afzet van Californische wijnen op de Amerikaanse markt. De zoe-tere dessert-wines volgen de evolutie van de smaak, hun productie daalt.

De beste wijnen stammen uit gebieden waarvan de naam een kwaliteitsbegrip is geworden in Amerika en het wellicht in een nabije toekomst zal worden in Europa.

.../...

De koudste zone met Santa Rosa, Monterey, Santa Cruz wordt vergeleken met Rijn, Moezel, Champagne en Zwitserland.

Zachter en gematigder is het in de Napa, Sonoma en Santa Clara-valleien waarbij Bordeaux geciteerd wordt en waar de grootste Californische wijnen thuis horen.

De derde zone die ook nog beste wijnen produceert omvat het Noorden van de Napa-vallei en de Livermore-vallei. Zij wordt vergeleken met Toscane.

De warmere en zelfs hete zones kunnen ons, naar de smaak van hun "warme wijn", veel minder boeien.

Door het feit dat in een bepaalde zone het klimaat stabiel is en weinig verschilt van jaar tot jaar vertonen de geproduceerde wijnen eveneens van jaar tot jaar haast hetzelfde karakter. Het mengen van dezelfde wijnsoorten uit verschillende jaren was hiervan een normaal gevolg.

De gevorderde technisch-wetenschappelijke aanpak van het wijnprobleem op hoog niveau en het bevorderen van de oenologie tot universitair leervak hebben hierin echter een merkelijke verandering gebracht. Men is geleidelijk tot de bevinding gekomen dat er wel degelijk karakterverschillen na te speuren zijn in de wijnen van verschillende jaren stammend uit gelijksoortige wijnstokken, gewonnen in hetzelfde wijng gebied. De uitwerking van micro-klimatorische factoren o.a. is groter dan voorheen vermoed werd.

Het streng wetenschappelijk niveau waarop heel het wijng gebeuren wordt aangepakt heeft zijn neerslag op alle stadia : analyse en verbetering van de bodem, keuze van weersbestendige en ziektebestendige planten, meest doelmatige plantdensiteit, snoeitechniek, ouderdomslimiet van uit te roeien planten, traditionele en mechanische plukmethodes, verwerkingstechnieken van druif en druivemost, moderne vinificatiemethodes en controle-apparatuur, enz.

Men mag gerust stellen dat de hoge ontwikkelingsvlucht die de wijn-"industrie" in Californië genomen heeft grotendeels te danken is aan haar relatieve jeugd die de remmende invloed van traditie en sentiment op vernieuwing en vooruitgang heeft kunnen vermijden. Dit zal mede de toekomstpositie bepalen van Californië naast oudere wijng gebieden bv. in Europa.

Dat "oude wijnland" Europa blijft daarbij nog steeds de wijninvoer in de VSA voor het grootste deel spijsen. Italië neemt hiervan 40 % voor zijn rekening (1,6 miljoen hl in 1979, hoofdzakelijk Chianti) en dit aandeel groeit aan van jaar tot jaar. 20 % komt uit Frankrijk (hoofdzakelijk Bordeaux), 15 % uit Duitsland, 12 % uit Spanje, minder dan 10 % uit Portugal. Vermouth-achtige wijnen en schuimwijnen vormen het grootste contingent van deze invoer. Volgens de heer de Lambert, voorzitter van "Comité Interprofessionnel des Vins de Bordeaux" (cf. De Standaard 20.12.79) zou het aandeel van Bordeaux in de Amerikaanse import 14 % van de Bordelese productie vertegenwoordigen.

.../...

Wat hem optimistisch deed zeggen dat de Californische wijnen aldaar de deuren open maken voor de Franse die "de verdienste hebben de Amerikanen tot wijn drinken aan te sporen !"
 Hugh Johnson, de befaamde Engelse wijnauteur, denkt er anders over : "Helaas heeft Europa niets te bieden dat in kwaliteit en waarde kan opwegen tegen de Californische flessenwijnen."
 Daartegenover staat de bekende afbrekende uitlating van baron P. de Rothschild over de Californische wijnen : "In Californië is alles te perfekt, de bodem te vruchtbaar, het weer te goed. De wijn is er geindustrialiseerd zoals Coca Cola."
 En J. Folkertsma denkt : "De Amerikaan denkt droog, maar drinkt zoet."

Is het dan niet vermetel te trachten zich een eigen opinie te vormen tijdens de drukbezochte namiddag-degustatie op de Amerikaanse ambassade?
 Niet minder dan 8 wijnproducenten uit Californië boden er hun wijnen aan. In een begeleidende nota lazen we, ietswat verrast : "In Europa vormen België en Luxemburg, gevolgd door Nederland, het grootste afzetgebied voor Amerikaanse wijnen." Beschaamt dit niet te weten en niet te hebben gemerkt, ook niet bij het volgen van wijnlijsten van de meest bekende onzer wijnverdelers, dus eerst maar afgaan op de 4 aanwezige wijnverdelers uit eigen land.

In feite twee grote Belgische warenhuizen, waarvan één zijn wijnen van een der toonaangevende Californische producenten uit de Napa Valley importeert (van het "blended"-type), en één zijn wijnen betreft bij een der gevestigde en gereputeerde wijnbouwersfamilies. Bij allebei zorgden de Cabernet Sauvignon en de Zinfandel voor de verrassend grote inleiding tot de typische rode wijnen uit Californië, vlelend voor oog, neus en mond, vineus en vol. Een boeiende ouverture tot een grote symfonie.
 Met wat minder geestdrift onthaalden wij de witte uit Pinot Chardonnay en Pinot noir : deze uitstekende druiverassen hebben ons verwend aan drogere en fijnere wijnen. Of moesten wij niet beter en eerlijker het spel spelen?
 Een rode en een witte gebracht met een handelsnaam zonder vermelding van de druif waren opmerkelijk van mindere kwaliteit. Hun lagere prijs zou de liefhebber kunnen lokken, maar zou de teleurstelling niet volgen?

Een Antwerps wijnhuis, filiaal van een groot internationaal concern, presenteert witte, rode en rosé wijnen van een Californisch huis in plaatselijke botteling zonder vermelding van wijnstok noch jaartal, met uitzondering van een jonge rode Zinfandel. Op deze laatste na worden deze eerder vlakke wijnen, uit de 2de klimaatzone, eveneens gebracht in een glazen tafelkaraf van 100 cc, met capsule. Een massa consumptie-artikel dat in verhouding wat hoog geprijsd is.

.../...

Een Duitse familie startte in 1879 met een wijnwinning nabij Napa die uitgroeide tot een toonaangevend wijnhuis aldaar. Langs een internationale firma met vertegenwoordiging in Brussel maken wij hier kennis met een gamma interessante en karakteristieke wijnen, allen met millésime.

Met Petite Sirah 1974 kregen wij te doen met een verre neef van Rhône-wijnen doch niet zo kruidig, echter wel droog en adstringerend. De Pinot noir 1975 was zeer bleek en neigde naar te veel zuurte, de Cabernet-Sauvignon 1975 was donkerder en nog speels jong.

Een Chaberno 1974 (voor ons een onbekende stok uit Italië) ontdekten wij pas later op de prijslijst.

De witte Pinot 1977 en Pinot Chardonnay 1977, waren naar onze smaak de meest opvallende van wat in dit wijntype aangeboden werd. Deze kwaliteitswijnen zijn, naar geldende normen, schappelijk.

De Amerikaanse verkoper van een Californische exportfirma benadrukte dat een der drie wijnhuizen die hij hier vertegenwoordigde grootste hoeveelheid witte wijnen uit zijn land exporteerde naar Europa. Van de 8 witte die zijn catalogus telt proefden wij er 5, allen van 1978 : Blanc de Blanc (uit Chenin-druif), zeer geparfumeerd en zoet, Chablis, eveneens naar de zoete kant, Dry Semillon, weinig neus maar volle smaak, Pinot blanc en Pinot Chardonnay, perfect op dronk en naar smaak.

Met deze witte en een eveneens grote keuze aan rode (Petite Sirah, Pinot noir, Zinfandel, Gamay Beaujolais) denken wij dat dit wijnhuis uit Monterey beste kans maakt. Deze exportfirma heeft trouwens nog andere troeven uit te spelen van grote wijnhuizen uit Santa José en St. Helena. Prijslijsten waren uitsluitend voorbehouden aan beroeps- mensen.

Nog een grote producent uit San José -in 1852 door een Fransman opgericht en waar thans zo maar 20 verschillende druivesoorten verwerkt worden- houdt het bij streng wetenschappelijke methodes en vooruitstrevende technieken in nauwe samenwerking met de oenologen van de universiteit van Davis. Hun Londens agent selecteerde uit de grote gamma slechts 3 wijnen die op ons een indruk maakten van degelijkheid; een Monterey Cabernet Sauvignon 1977 als rode, Chenin Blanc 1978 en Pinot Chardonnay 1978 als witte. Klasse en grote kwaliteit.

Een Nederlandse dame, gehuwd met een Amerikaan, is eigenares van een Californisch exporthuis met rechtstreeks bijhuis in Nederland. Zij presenteert een rijke gamma van geselecteerde kwaliteitswijnen afkomstig van zo maar 6 der vooraanstaande Californische wijnproducenten gevestigd in de beste gematigde wijngebieden. Een vluchtige degustatie van de meest typische als Cabernet, Pinot, Sirah, Chardonnay, Chenin -een waarachtig droge Chablis- liet ons slechts vermoeden dat er wijschatten te ontdekken zijn als men zich toevertrouwt aan kenners en vakmensen.

.../...

Dit werd ten volle bevestigd aan de stand van een Parijs wijn-
huis voor rechtstreekse import uit Californië en geleid door een
 Engelse dame. Zij koos zelf voor ons enkele wijnen uit die zij ons
 met fierheid ter degustatie aangaf. En wat voor wijnen ! Twee ver-
 schillende Sauvignon 74 van grote klasse, een uitmuntende Gewurztra-
 miner 78 en een perfecte Zinfandel 1976.
 Verschillende namen van wijnhuizen die in haar catalogus voorkomen
 zijn deze die met de hoogste kwoteringen prijken in de palmares van
 de G.M.-Olympiade.
 De gemiddelde verkoopprijs aan de Franse verbruiker van deze super-
 be wijnen is 350 BF.

Mijn algemene indruk was er dus van positieve tevredenheid.
 In Californië -zoals trouwens in alle wijnlanden- is er kaf onder
 het koren. Doch bij wat wij in de gelegenheid waren vergelijkend
 te proeven was er merkkelijk meer van het betere dan van het minde-
 re. Ergens las ik "Als Californische wijnen goed zijn dan zijn zij
 zeer goed."
 Dat onderschrijf ik ten volle.

Edgard Wauters.

EEN NIEUWE FLES VOOR BORDEAUX

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

50 producenten van Grands Crus zouden besloten hebben hun wijnen
 vanaf 1980 op de markt te brengen in nieuwe flessen uit een don-
 kerder glas gemaakt dat 90 % ultra-violette stralen van het licht
 zou opslorpen om aldus de wijn tegen de inwerking er van te be-
 schermen. Verder zouden de flessen een identiteitskenmerk krij-
 gen gegraveerd in de flessenhals.
 Onze oude Bordeaux-flessen in de kelder worden dus vroeg of laat
 antiek.

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



WIJNEN VAN NOORD-ITALIE AAN DE EER

Het Italiaans Instituut voor Buitenlandse Handel te Brussel heeft op 24 en 25 maart 1980 zijn nieuwe kantoren en ontvangstlokalen luisterrijk ingehuldigd met een groots opgezette degustatie van geselecteerde wijnen uit twee der meest bekende wijngebieden van Noord-Italië namelijk Friuli-Venezia Giulia en Piemonte.



De heren Piscetelli, directeur, en Marzullo als gastheren stelden aan de talrijke genodigden de beide voorzitters van de wijngenootschappen voor en twee oenologen die extra waren overgekomen om de kenners en experts te woord te staan; de heren Rivella voor Piemonte en Valle voor Friuli. Zij gaven hun commentaar bij elke gedegusteerde wijn. Dit werd zeer op prijs gesteld, temeer dat een charmante dame instond voor de Nederlandse en de Franse vertaling, en dat de "proevers" beschikten over degustatiefiches naar het model van deze die bij officiële wijncompetities gebruikt worden.

Zo maar 20 producenten uit Piemonte en 9 uit Friuli presenteerden een rijke selectie van hun eigen wijnen.

Teneinde deze wijnmanifestatie zo efficiënt mogelijk te doen verlopen hadden de organisatoren twee dagen voorzien : de eerste meer bedoeld als kennismaking met de meest representatieve wijnen uit beide gebieden en als technische dialoog-mogelijkheid tussen specialisten en professionals enerzijds en producenten en oenologen anderzijds. Tijdens de tweede dag waren alle deelnemende wijnheren met hun volledig gamma van producten ter beschikking voor meer handelsgerichte inlichtingen.

Deze innovatie heeft veel bijval gekend en zal waarschijnlijk haar doel niet missen.

Voor de meeste aanwezigen waren de wijnen uit deze Italiaanse gebieden geen onbekenden meer. Hun belangstelling was dan ook toegespitst op de herontdekking van hun specifieke kenmerken, op de vergelijkende verruiming van de vroeger opgedane ervaringen met deze wijnen of op het afwegen van hun commerciële mogelijkheden. Wij mochten ervaren dat hun verwachtingen niet beschaamd werden.

Voor de technische proefavond kwamen drie van de zes wijnstreken aan de beurt die Friuli-Venezia Giulia telt, namelijk de Collio, de Colli Orientali en de Grave del Friuli, op wijnkundig gebied dus de meest geschikte heuvels tegen de Joegoslavische grens aan, waar de beste Friuli-wijnen, witte en hoofdzakelijk rode, geproduceerd worden.

.../...

De opbrengst is er gemiddeld 70 tot 90 hl per ha, relatief hoog dus, doc merkkelijk minder dan voor de vlakke- of de kustwijnen. Zowel in coöperatief verband als in traditionele privé-kelders worden kwaliteits-DOC-wijnen naast tafelwijnen geproduceerd die voor een groot deel voor export bestemd zijn.

Tokai, Pinot Bianco, Sauvignon, Pinot Grigio en Verduzzo zijn de meest aangeplante druivensoorten die hun naam geven aan de witte wijnen, al wordt Pinot Grigio ook in licht-rood gevinifieerd.

Wij degusteerden (allen DOC-wijnen) :

TOCAI 79 : bleek witgeel, appelzuur-aroma, halfscherp, finesse.

PINOT BIANCO 78 : geelgroen, zwakke geur, typische eigenstreek smaak, zacht.

SAUVIGNON 79 : lichtgeel, niet uitgesproken geur, droog, genereus.

PINOT GRIGIO 79 : lichtgeel, luchtbelletjes (lentewerking volgens oenoloog), aangenaam prikkelend, kort.

VERDUZZO 79 : briljant helder, licht geelgroen, scherp, fijne bitterheid, amandelsmaak, uitzonderlijke tannine voor een witte wijn, lang.

Naast deze uitstekende Verduzzo blijven de rode Friuli ons bijzonder bekoren met Cabernet, Merlot en vooral de unieke Refosco.

Wij proefden twee DOC :

MERLOT 76 : donkerrood lichtjes naar het bruin evoluerend (normaal volgens de oenoloog), rijk boeket, volronde smaak, St. Emilion gelijk.

REFOSCO 78 : donker purperrood, op alle proefniveau's een grote wijn. Als uitblinkers werden geciteerd 1970, 71, 74 en 75 en als toppers 1978 en 79.

Met Piemonte zijn wij in een wijng gebied dat voor velen in ons land reeds vertrouwd is. Namen als Asti, Alba, Ghemme, Barbera, Dolcetto, Nebbiolo, Barbaresco, Barolo zijn de laatste jaren als zovele symbolen geworden van degelijkheid, streekgebonden eigenheden en kwaliteit. Deze wijnen in een vergelijkende proef te degusteren en te beoordelen blijft een belevenis voor een wijnliefhebber en een buitenkans voor de professional die zich wenst te richten naar de evoluerende smaak en voorkeur van het wijndrinkend publiek.

Dit oude en uiterst boeiende kultuurland, met zijn glooiende wijnheuvels aan de horizon geprofileerd tegen de Alpen in het westen en het noorden, wordt doorkruist met talrijke "strade die vini" bewegwijzerd door opvallend gele platen met de namen van beroemde druivestokken en gastronomische heerlijkheden.

Eén witte, zes rode en als slot een schuimende Spumante d'Asti werden in een vlug tempo gepresenteerd zodat de degustatie wat aan

.../...

diepgang moest inboeten. Niettemin bevestigden zij -op een paar uitzonderingen na, wellicht te wijten aan kwaliteitsverlies door transport- in een bonte schakering al de gunstige zintuigelijke waarnemingen die deze wijnen van Piemonte bij ons oproepen.

CORTESE DI GAVI 79 : zeer licht van kleur, karakteristiek boeket, harmonieuze en blijvende indruk, tamelijk rijk aan alcohol. Deze wijn uit Alexandria is de enige scherpe witte wijn uit Piemonte. Meteen een voltreffer.

GRIGNOLINO D'ASTI 78 : licht rood naar rosé, typische fruitgeur, lichte zuurheid, wat tannine, min. 11° alcohol, smaak vleit ons niet uitermate.

DOLCETTO D'ALBA 78 : donker purperrood, rijk gevarieerde geur, droog en toch lichtjes zoet, evenwichtig en harmonieus, perfecte vinositeit, lange afdronk, 12°5 alcohol, bewaarwijn van grote klasse.

BARBERA D'ASTI 78 : intens rood, boeket gestoord door lichte muffigheid, zwaar en pikante zuurte.

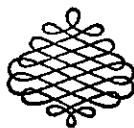
BARBARESCO 74 : bruinrood met oranje speling, intens, robuust, warm lang van nadronk.

GATTINARO 71 : evolueert naar bruin, discrete geur, intens en rijk aroma, heeft volume, adstringerend. Deze bewaarwijn uit de Nebbiolo-druif plus 10 % Bonarta komt uit de streek van Ghemme en Sizzano waarvan de uitstekende produktie onvoldoende gekend is.

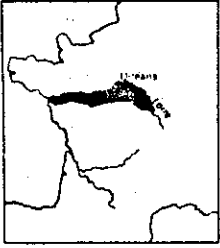
BAROLO 71 : voldeed niet maximaal aan de verwachtingen (er werd uit de aangeboden flessen een andere Barolo gehaald die merkkelijk hoger stond), reeds zeer geëvolueerd robijnrood, droog, vol, stoer en toch fluwelig, nog tannine.

Voor zijn soort meer dan middelmatig maar niet perfect (transport-ziekte?). De geprezen harmonie van Barolo was hier niet (meer) aanwezig.

SPUMANTI D'ASTI : uit de Moscato-druif. Zeer helder, blijvend belletjesspel, aangenaam schuimend, fris en harmonieus. Het persoonlijk cachet van deze uitstekende schuimwijn maakt alle vergelijking met champagne overbodig; hij is anders, doch heerlijk anders.



LOIRE-WIJNEN : MEER AANDACHT GEVRAAGD



In mei 1980 heeft Sopexa een ruim opgevatte campagne opgezet om opnieuw aandacht te vragen en belangstelling op te wekken voor de wijnen die het Loire-dal aanbiedt.

Dit zijn hoofdzakelijk witte, variërend van schraal tot zoet, stille of schuimende, rosé en enkele rode wijnen.

Wereldwijd bekende namen zijn dit natuurlijk ook bij ons : Muscadet, Anjou, Touraine, Saumur, Bourgueil, Chinon, Vouvray, Sancerre, Pouilly-Fumé.

Elke wijnliefhebber of oenofiel zou zich schamen moest hij deze wel-luidende namen niet kunnen situeren, evenals elke liefhebber van kunst, geschiedenis en schoonheid de beroemde Loire-kastelen kent van Blois, Chambord, Amboise, Chenonceaux, Chaumont, Azay-le-Rideau e.a.

En toch zijn er velen die de grote variëteit van Loire-wijnen onvol-doende kennen. Wellicht omdat in ons land traditioneel meer rode dan witte wijnen gedronken worden, tenzij dan bij zeevruchten en visschotels, en het zoetere type als gezelschaps- en terraswijnen. Opvallend is de stijgende belangstelling die de laatste jaren gaat naar Muscadet en Sauvignon, terwijl de Rosé d'Anjou, ongetwijfeld populair blijft.

Trouwens de produktie van rode Loire-wijnen is relatief beperkt in Chinon, Bourgueil en Saint-Nicolas de Bourgueil. Al hebben zij een specifiek karakter met milde fruitigheid en stammen zij uit de no-bele Cabernet franc (Breton aan de Loire) -evenals vele groten aan de Gironde- toch krijgen zij vanwege de wijnliefhebbers niet dezelfde aandacht als de gevestigde namen uit Bourgne, Brodeaux en Rhône.

In het raam van de "Week van de Loire" was er op 5 mei 1980 een tref-fen in Brussel met afgevaardigden van de voornaamste interprofessio-nele wijngenootschappen van de verschillende regio die het uitge-strekte Loire-wijngebied telt : Pays Nantais, Anjou en Saumur, Tou-raine, Sancerre en Pouilly-sur-Loire.

De keuze van gerechten en wijnen was deskundig gedaan om enkele boei-ende facetten van de streekgastronomie te begeleiden met passende wijnen.

Als inzet wèrden twee schuimwijnen aangeboden : de Blanc Foussy, vin vif de Touraine, uit de kelders van Rochecorbon tussen Vouvray en Tours, is helder strogeel, met grote gasbelletjes, wat zwaar-prikkelend. Het is een blanc de blancs uit het druiveras Pinot blanc de Loire, zo gespeld door de producent waar het C.I.V. van Touraine het heeft over Pineau de Loire of Chenin blanc.

.../...

De Saumur mousseux (volgens de Champagne-methode) is lichter van kleur, met een fijne tinteling van kleine belletjes en een lichte bitterheid in de nasmaak. Hij stamt voor 20 % uit de Chardonnay en Sauvignon en 80 % uit Pineau blanc. De vergelijking met de nieuwkomer Crémant de Loire ware boeiend geweest.

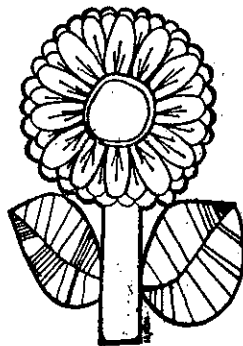
Een Muscadet 79 begeleidde de "terraine de lapereau" in zijn nieuwe fles met het Muscadet-schild in het flessenglas gemerkt. Helder groengeel, miniem boeket, lichte prikkeling op de tong, een puntje zuurte en soepele frisheid.

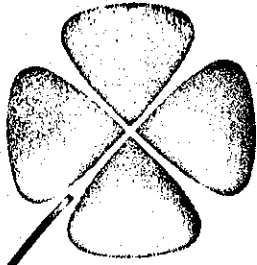
Pouilly fumé 79 paste best, met zijn vluchtig aroma en zijn evenwicht zuur-zoet, bij een snoek in botersaus. Deze Blanc fumé de Pouilly uit Sauvignon moest met aandrang gefilterd worden om hem zijn briljante helderheid te geven.

De licht rode Touraine 79 met zijn diskreet aroma en zijn jeugd kon het moeilijk halen bij de scherpe Chavignol-geitekaas waarmee de kalfsfilet was opgemaakt. De vinificatie van de door overvloedige regens gekwetste Gamay-druiven moet trouwens geen lachertje geweest zijn. Dit wijntje zal zeker geen jaren mee gaan.

De edele druivestok Cabernet franc, op een half-kalk half-keien bodem gewonnen, bezorgt aan de Bougueuil 78 voldoende kracht en soepele smaak gepaard aan frambozen-fruitigheid om te harmoniëren met zachte en onscherpe kaassoorten.

Als slot een Benais 77, gemeente uit de Bougueuil-appellatie, lichter rood en harder dan de voorgaande, leverde het bewijs dat de rode Loire-wijnen niet te verwaarlozen zijn en met een weliswaar bescheiden doch eigen geaarde nuance bijdragen tot het rijke palet der Franse wijnen.





WIJN & WIJN

Het mag wel een hele prestatie genoemd worden dat een Vlaams gastronomisch en wijnkundig magazine het tien volle jaren heeft waar gemaakt om de twee maanden te verschijnen en steeds interessante en goed geïllustreerde lektuur te brengen, zodat de volledige jaargangen ervan een boeiende documentatie uitmaken voor wijnliefhebbers, gastronomen en oenologen.

Het jubileumnummer, het 50ste in de reeks, brengt, buiten verslagen van proefavonden in Commanderies van de Vlaamse Wijngilde, belangrijke bijdragen over onderwerpen die men meestal in soortgelijke tijdschriften, ook buitenlandse, niet aantreft.

Zo bijvoorbeeld "Gastvrijheid als beroep, een levenshouding" van H. Noterdaeme, "Enkele recente trends in de vinificatie" van ons medelid ir. J. Bessemans, "Britten en Champagne" van Anthony Hogg, gesprek met Jan Lambin over o.a. streekgastronomie, een studie over Nederlandse kaas van Norbert de Winne, enz.

De binding van "Wijn & Wijn" met de Vlaamse Wijngilde is wel zeer sterk. Niet alleen Raph Eeckhout, als dubbel voorzitter, is hiervan een exponent, doch bij de regelmatige medewerkers vinden wij heel wat gildeleden terug: Gilbert van Glabeke, Jaak van Bergen, Bernard Henry, Etienne Cocquyt, Edgard Wauters e.a. Vaste waarden voor "Wijn & Wijn" zijn ook de Nederlandse redacteurs Wina Born en E. Schwitters.

Hoofdredacteur Remi Bogaert herinnert aan de durvers die in 1970 het eerste nummer lieten verschijnen in Oostende. Hij roept figuren op als Antoon van Duinkerken, Paul van den Noortgaete, Leo van Ackere, Louis Paul Boon, Jaak Veltman om de groeigeschiedenis van zijn tijdschrift te schetsen.

Terecht zegt de befaamde Engelse wijnauteur Michael Broadbent dat "Wijn & Wijn" een "eigen Vlaams imago" heeft.

Met een rechtmatige trots vertelde Remi ons dat het jubelnummer, buiten zijn trouwe lezers, toegestuurd werd naar 500 Vlaamse hotels-restaurateurs, 2000 Vlaamse academici, 50 ambassade-attachés, 300 wijnstellingen enz.

Hij hoopt verder te kunnen bouwen aan de degelijkheid en de ernst van het tijdschrift, dat wij in meerdere internationale referentiewerken over wijn vermeld vinden. Wij wensen hem en "Wijn & Wijn" het beste toe voor de toekomst.

*** * * 10 JAAR * * ***

Een abonnement op "Wijn & Wijn" bevelen wij warm aan. 6 nummers per jaar voor 450 bfr op rekening 432-5070901-78 van Documentatiecentrum De Wijngaard, Aalst.



Examen Meester- Wijnproever

- Datum : Zaterdag 11 oktober 1980
- Plaats : Hotel Diana - Zuiderlaan 60 - 8790 Waregem
- Agenda : - 16u30 : Welkomswoord door Raf Deman, voorzitter
Zuid-West-Vlaanderen
- 17u00 : Theoretische en praktische proeven
 - 18u45 : Proklamatie
 - 19u00 : "Heildronk" door Raf Eeckhout, nationaal
voorzitter
 - 20u00 : Zuidwestvlaams "Zwijntjeskermis"-tafel
(warm en koud), met taart als dessert voor
1.100,- frank per persoon, wijn, dienst en
BTW inclusief
 - Achteraf gezellig samenzijn en dans.
-

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

- * Dascotte Pierre
- * Nijs Auguste
- * Osselaer Nest
- * Paternoster Robert
- * Rijmenans Arnold
- * Van den Broeck Paul

Inschrijvingen worden gedaan bij Juleke Stessens, en dit liefst zo vlug mogelijk.

Wij rekenen op een sterke deelname van kandidaten en sympathisanten !!

PS. :

=====

U bereikt Hotel Diana via afrit nr. 5 op de E3, richting centrum en aan de eerste verkeerslichten rechts af.



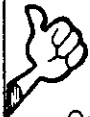
Sofie heeft een broertje, Johan.
Hartelijke gelukwensen aan de ouders, Nicole en
Willy Kempeneer-De Somviele !!!

Ook aktieve - werkbijen - bestuursleden hebben met bijval
"Hoe het groeide" gelezen. Frans en Mildred De Biscchop
bouwden hun bloeiende zaak in Groot-Bijgaarden uit. Veel
succes !

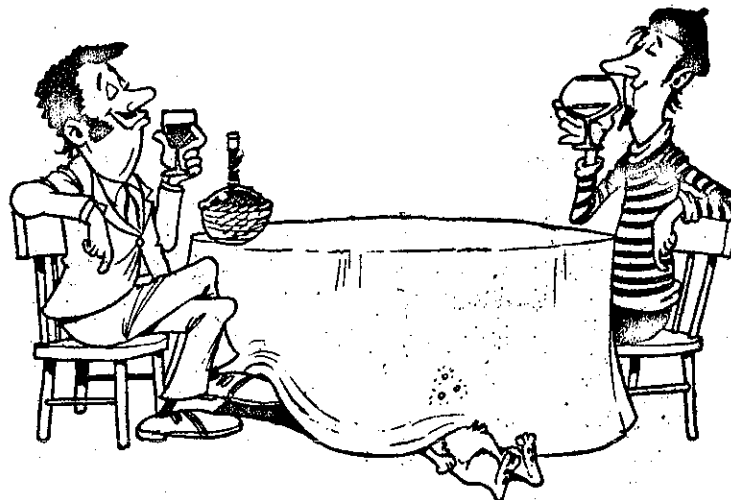


Als wij groei-initiatieven hier onvermeld laten is het omdat
wijn in onwetendheid zijn. Wij delen trouwens heel gaarne in
de bijval die onze medeleden kennen.

Zoals wij steeds op de uitkijk staan naar familieberichten
die van deze rubriek een soort vriendenband maken.



Ons jongste medelid, student Luc Dewulf, slaagde in het tweede
kandidatuur rechten. Wij wensen hem hierbij proficiat en veel
succes voor het verdere verloop van zijn studies.



We zitten er wel lelijk met verveeld : de "doorloper" zowel als de "prijsvraag" van De Druyvelaer nummer 15 kenden maar een pe-tieterige belangstelling bij onze vrienden-lezers.

De opsteller van de "doorloper" had blijkbaar zijn best gedaan om zijn woordenkeuze extra aan te passen aan het 10-jarig gilde-leven van onze Commanderij; en het antwoord op de "prijsvraag" was eenvoudigweg te vinden in gekende woordenboeken en encyclo-pedies. Wij vragen ons dan ook af waarom de meeste trouwe inzen-ders het nu lieten afweten ? Liepen zij voordien ontgoochelingen op. Vonden zij de opgaven te moeilijk. Hebben een zekere vermoei-nis of saturatie meegespeeld ?

Op de 5 inzenders voor de doorloper waren er 2 goede oplossingen (Proficiat Aldegonde De Brandt en Luc Dewulf) terwijl de 3 anderen de nochtans in onze Commanderij goed bekende wijnbouwer Droin on-juist spelden en meteen voor een bepaald gesteente het juiste woord Gneis niet vonden.

Een MINNEDRONK heeft wel degelijk met wijn te maken : een gedachte-nisdronk bij overlijden en bij afreizen, een herinneringsdronk, een heildronk, oorspronkelijk een heidense offerdronk gekerstend als smeekdronk. (Zoals de enige juiste inzender Etienne Vanderschrick ergens wist uit te vissen : "vooral tot Johannes de Evangelist en Sint Gertrudis die zonder nadeel vergiftigde wijn hadden gedron-ken.")

NIEUWE PRIJSVRAAG :

Voor welke wijn is MARSANNAY-LA-COTE vooral bekend ?

Wij verwachten een stapel juiste antwoorden !!

OPLOSSING DOORLOPER VAN DE DRUYVELAER NR. 15

- | | |
|-----|-----------------------|
| 1. | Y V O N D U B O S T |
| 2. | S R P O R T O R T I |
| 3. | W Y N P R O E V E R |
| 4. | Y O N N E P R I M O |
| 5. | N O N Y G I V E I L |
| 6. | P I O L A E N T L G |
| 7. | A P T E E D R O I N |
| 8. | V O T O T O E L O E |
| 9. | I O O K A L U M N I |
| 10. | E T N A N E K A A S |
| | 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10. |

NIEUWE PUZZEL

Op de volgende bladzijde vindt u de opgave.

Deze puzzel plaatst u voor een dubbele opgave. Vooreerst moeten al de woorden uit de lijst gevonden worden. De omschrijving en de opgave plus de wetenschap dat alle woorden alfabetisch geordend zijn, moeten u in staat stellen deze te vinden.

De tweede opgave bestaat hierin dat u al deze woorden in bijgevoegd rooster moet pogen te vinden.

Deze woorden kan men in het rooster lezen van links naar rechts, van rechts naar links, van boven naar onder of omgekeerd of ten slotte diagonaal, dit met dien verstande dat eenzelfde letter meer dan eenmaal mag gebruikt worden.

Wanneer u alle woorden omcirkeld hebt, vormen de overgebleven 23 letters de naam van 2 zeer bekende Châteaux.

De eerste naam bestaat uit de eerste 11 letters, de tweede uit de resterende 12. Wel is het zo dat ze per Château door elkaar staan.

Succes !!!

.....N	Gezel van Mozes
....S	Zuidamerikaans gebergte
...I	Tegen
....N	Ch. ten Z. van de gemeente St. Emilion
....H	Engels strand
...R	Engelse beer
.....T	Ch. cru classé Graves
.....E	Vlaamse toeristische stad
....N	Ch. 1 grand cru classé St. Emilion
....N	Schotse heuvel
.....E	Ch. ten westen van Macau
...O	Kaap (It.)
.....N	Ch. ten N.O. van Blaye
.....S	Ch. grand cru classé Graves
.....T	Ch. ...-Barrow (ook speler van F.C. Brugge)
....I	Plaats op Cyprus (bijna benoemd schilder)
.....N	Ch. ten W. van Lamarque (Médoc) (twee woorden)
.....E	Pittoresk plaatsje bij Momartre (2 woorden)
...A	Oud-Ijslands prozawerk
....R	Meer dan erg
....N	Ch. in gemeente Martillac (Graves)
....C	1 grand cru classé St. Emilion
...S	Plaaster
...G	Signaalinstrument
...P	Kwinkslag
....T	Ch. langs weg Libourne-St. Pey (N 670)
.....S	Met deze twee woorden beginnen de namen van enkele gekende Pauillac-kastelen
...A	Lid van een Zuidamerikaans indianenvolk
....A	Godin van de vrede
...T	Geklost kunstwerk
....N	Ch. Margaux
....D	Touw
....N	Vullen van een wagen
.....N	Beste Ch. uit St. Sauveur (Pauillac)
...A	Klein plaatsje langs de Monsant in het wijng gebied van Catalonië
.....K	Die niets doet
....O	Stad in het wijng gebied Alto Adige (It.)
....L	Mengsel van klei en kalk
.....E	Klein Ch. ten O. van Bourgueil
....N	Ch. ten N.W. van St. Estèphe
....C	Ch. vlak bij Barsac
..N(T)	Het "niets" bij Sartre (-T)
...F	Klein Ch. ten Z. van Leognan (Graves)
...T	Vrucht
....L	Omhulsel van geneeskundig poeder
....R	Wijnbeker
.....D	Stad in Nederlands-Limburg
....O	en Julia
.....G	Een van de 3 wijnmerknamen van de KWV (Zuidafrikaanse nationale coöperatie)
...E....G	Gemeente vlak bij Sankt-Vith (Duits kanton in België)
.....T	Vloeit
...N	Rivier in Frankrijk
.....Y	Zuidamerikaans land
..R	Dagindeling
.....G	Wie een vaandel draagt

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

Oplossingen :

.....

.....

Even uw aandacht!



Wij ontvingen een zeer sympathieke brief van ons medelid André Robbe waarin hij zijn waardering bekend maakt voor De Druyvelaer en hij lofwoorden te over heeft voor het boekje "Wijn proeven en beoordelen". Hij noemt het handig, eenvoudig, overzichtelijk, logisch en bovenal zeer leerrijk. Zou dit voor u een aansporing kunnen zijn om het boekje eveneens zo vlug mogelijk aan te schaffen?

De tekst werd speciaal aan alle vrienden in onze Commanderij aangeboden door Edgard als cadeau voor ons tienjarig bestaan. Uw bestuur heeft dan ook besloten in te staan voor een handige uitgave.

De oplage is beperkt en u doet er goed aan er direkt bij te zijn. Waarom niet doen als een zakenman in ons midden die er meteen voldoende bestelde om ze van de hand te doen aan zijn familieleden, vrienden en zakenrelaties. Wie zou geen 200 fr over hebben voor dit fijne pocket-werkje?

Men mag er gerust mee uitpakken als er in gezelschap gepraat wordt over wijn - en bij welke goede tafel gebeurt dat niet?

Wat dacht u trouwens van deze suggestie : vele firma's zoeken naar een geschikt geschenkje voor hun zakenrelaties en voor hun kaderpersoneel. Ons wijnboekje wordt door iedereen zeker geapprecieerd.

Bestellen is het wachtwoord, zolang de voorraad strekt !!!

Per boekje 200 fr te storten op bankrekening nr. 425-6112681-31 van de Commanderij Brussel van de Vlaamse Wijngilde met vermelding "Wijn proeven en beoordelen" en aantal exemplaren.

Aloïs Vergels.



ZWARTE DIAMANT

Wanneer we bescherming zoeken tegen de funeste gevolgen der munt-erosie, is er dan in de waaier van beleggingsmogelijkheden ook plaats voor diamant? Op die vraag dient uiterst affirmatief te worden geantwoord. Diamant is als het ware een blijvende belegging, met uitzondering van de zwarte diamant.

Wat onderscheidt de gewone van de zwarte diamant? We kunnen het misschien zo stellen, dat bv. bij een verloving de alom bekende diamant de vinger van de verloofde siert, terwijl de zwarte diamant de innerlijke mens verrijkt. Hij gaat dan, als teken van liefde, langs de maag.

Wellicht oppert u de bedenking dat hier wartaal uitgekraamd wordt - en dit is misschien ook zo - maar in elk geval staat vast dat deze bijnaam geldt voor de smaakvolle, onderaardse champignon van de familie der Thallophyten : de truffel.

Hoe ontstaat de truffel?

Onder de aarde zijn er sporen die gebeurlijk kiemen en een zwamvlok of mycelium vormen. Dit kan zich verenigen met de fijnste wortelhaartjes van eigen, maar ook van hazelaars, wilgen en pruimebomen, die de truffel van de belangrijkste voedingsstoffen voorzien.

Maar ook de aarde zelf moet dan aan bepaalde eisen - of gebreken - voldoen : arm, mager, zuur, zodat er geen andere vegetatie mogelijk is, zelfs geen gras. Verder houden de truffels in spe ook nog van kalk, zand, grint en rotsstenen, dus niet de bodemstructuur die we voor onze moestuin op het oog hebben. In elk geval moet de grond goed doorlaatbaar en luchtig zijn.

De truffelkweekplaatsen worden zorgvuldig in cultuur gehouden, gecontroleerd; ze situeren zich meestal in de streek van de Perigord. Het verwondert ons dan ook niet dat we ze soms verwerkt zien in een andere delicatessé van die streek, de ganzelever, maar daarover hadden we het al bij een vorige gelegenheid. De truffel van Perigord is een benaming die niet altijd de plaats van herkomst aanduidt, maar wel geldt als kwaliteitsaanduiding.

De truffels van de truffeleiken, zoals deze bomen heten, zijn veruit van betere kwaliteit dan die, gevonden bij voordien opgesomde bomen, waar het mycelium ook toevallig een voedselbodem vond.

Hier dient ook aangestipt dat ook Italiaanse en Spaanse truffels - zowat een derde van het Frans verbruik - met de Franse truffel zeker qua kwaliteit mogen wedijveren. Ze kunnen zelfs nog meer parfum inhouden dan de Franse; alles hangt van het klimaat af.

.../...

Er bestaan zo'n dertig soorten truffels, verspreid over de bovenvermelde landen. De nobelste, met het fijnste parfum, is die van de Perigord, maar ook Bourgogne teelt truffels met een veel zwakker parfum. De naam Brumalis is een verzamelnaam voor een viertal wilde truffels. De "Witte van Piémont" is een zeer dure truffel en volledig geconsumeerd in Italië. De "zomertruffel" kan de niet-kenners misleiden door de prachtige zwarte korst, maar binnenin is deze grijswit tot geel en smaakloos.

Het oogsten van de truffels - van begin november tot en met einde maart - is geen sinecure. De oogstklare truffel is zwart en fijn geaderd, maar dat kan niemand met het blote oog waarnemen aangezien deze champignon zo'n twintig cm onder de grond zit.

Geen enkel produkt wordt mijns inziens op zoveel verschillende manieren geoogst. Vooreerst is er de oogst met het houweel, de beste werkwijze om de truffelplaats voor altijd te vernielen, aangezien de aarde zo bijna omgeploegd wordt.

Een ijverige speurder kan ook wel met het blote oog oogsten : onweers en regens in het begin van de herfst hebben de grond genivelleerd en geglaceerd, waardoor er een korst ontstaat. Wanneer de truffels dik worden breekt de korst in de vorm van een kruis, zodat ze gemakkelijk op te sporen zijn.

Een derde zeer vernuftige methode is de truffelvlieg volgen. Dit vliegje, dat nooit liegt, begint boven een truffel een eigenaardig dansje op te voeren. Rest dan natuurlijk de kunst om het vliegje te herkennen en te volgen.

De truffelboer kan echter ook met behulp van een zeug op zoek gaan naar het zwarte goedje. Waarom nu in de eerste plaats een varken? Wel, velen onderschatten dit laag-bij-de-grondse dier dat wel een lekker hapje weet te waarderen, mocht de truffelboer niet steeds een stevige stok bij de hand hebben om het varken te beletten de opgegraven truffel naar binnen te werken. De truffelboer kiest bij voorkeur een zeug om deze zoektocht voor hem te klaren; de beren zijn namelijk niet zo kalm en beschikken niet over zo'n fijne reukzin om de truffels op te sporen. Bovendien garandeert de zeug de truffelboer een tweede inkomen, vanwege de biggetjes.

De vijfde en laatste oogstwijze is een combinatie van truffelboer met zijn hond. Deze laatste wordt vertrouwd gemaakt met de geur van de truffel, zodat hij na verloop van een paar maanden met zijn pootje de juiste vindplaats aanduidt en daarvoor gehonoreerd wordt met een stukje vlees.

Hoe is het dan te verklaren dat de truffels qua prijs zo'n hoge toppen scheren?

Er dient aangestipt dat het goed onderhouden van een truffelvindplaats niet zo eenvoudig is. De mens heeft tal van kweekplaatsen na WO II letterlijk laten stikken, zodat hun aantal sterk gereduceerd is. Bovendien zijn de truffeleiken zeer gevoelig voor de vorst, terwijl een plotse verhoging van de regenval de oogst kan verminderen. Veldmuisjes en konijnen zijn dol op deze onderaardse knobbels en ook de truffelvliegjes vliegen niet vrijuit als ze hun eitjes boven de truffel leggen.

.../...

Het aanbod blijkt dus kleiner dan de vraag, met een gemiddelde prijs van 7 500 à 8 000 F voor 1 kg truffels eerste keuze ! Nochtans is er een grote kloof tussen de aanvangsprijs van ca 250 FF en de 900 FF in de etalage van "La maison de la truffe", Place de la Madeleine in Parijs. Toch gaan de truffels van de hand als verse broodjes - misschien juist omwille van de prijs - maar wellicht ook omdat de sterrenkok Paul Bocuse de truffel in zijn befaamde truffelsoep verwerkte. Of zou menig gastronom weten wat Brillat-Savarin over de truffel schreef?

"La truffe est le diamant de la cuisine; elle réveille des souvenirs érotiques et gourmands chez le sexe portant robe, et des souvenirs gourmands et érotiques chez le sexe barbu; la truffe n'est point un aphrodisiaque positif, mais elle peut en certaine occasion rendre les femmes plus tendres et les hommes plus aimables."

Wie dit niet wist en nu gemotiveerd is om truffels te kopen, hoort te weten dat ze meestal ingeblikt bij ons op de markt verschijnen, maar hun etiketering maakt het de klant niet gemakkelijk. De koploper is de "Truffes pelées extra", gevolgd door "Brossées extra". Op de derde plaats is er ruimte voor de "Brossées 1er Choix" met als nummer 4 de "Morceaux de truffes". De hekkensluis is dan de "Pelures de truffes". De eerste drie soorten zijn zeker aan te bevelen. De stukjes truffels brengen gevogeltevullingen op een hoger niveau, terwijl de schilfertjes gebruikt worden voor omelettes. Qua kwaliteit zitten we natuurlijk bijna onderaan de ladder. Op de op een na laagste sport laten we ons goed uitschudden als we ons voor ons schoon geld bevroren truffels laten aansmeren of onrijpe, vermengd met rijpe. Wist u dat gebroken truffels door sommigen zelfs aan elkaar gekleefd worden met lijm? Dat gaatjes in de truffels soms opgevuld worden met aarde of keitjes? Het einde is fikse bedragen neer te tellen voor zagezegde truffels : eenvoudig weg op vorm gesneden worden, gekleurd met houtskool of de truffel vervangen door een champignon "La trompette des morts". Het absolute einde is dat de gast bij sommige gewetenloze restaurateurs een gekruid bedrag neertelt voor een truffelrijk gerecht en in de plaats daarvan garneerpastei naar binnen werkt ...

en deze misschien ook nog lekker vindt !

Jozef Vercambre.

WIJNKALENDER

26 september 1980 : Bourgogne-avond in Zaal Collegium te Groot-Bijgaarden.

GELIEVE VOLGENDE AVONDEN VRIJ TE HOUDEN :

- 10 oktober 1980
- 14 november 1980
- 13 december 1980

- 6 februari 1981
- 6 maart 1981
- 3 april 1981
- + banket

Wij hopen u in de volgende editie van De Druyvelaer (21 december 1980) te kunnen berichten welke wijnen er op al deze avonden zullen gedegusteerd worden.

Zorg in elk geval dat je er bij bent !!!



LEXIKON DER OENOLOGIE

Uitg. Verlag D. Meininger, Neustadt/Weinstrasse, 1979.

Dit is een standaard-werkboek dat bij voorkeur zal geraadpleegd worden door oenologen, wijnbouwers, wijnmeesters en keldermeesters die aan hun vakkennis en bekwaamheid een zo ruim mogelijke en verantwoorde technisch-wetenschappelijke grondslag willen geven. Voor dezen die reeds -uit ervaring, traditie en praktijk-vertrouwd zijn met de veelvuldige "knepen" van wijnbouw, wijnwinning, wijnproductie en wijnhandel geeft dit handige lexicon de gelegenheid hun kennis te toetsen aan de nieuwicheden die wetenschap, research en job-training de laatste jaren hebben bijgedragen tot de kennis van het wijn-gebeuren. Want wij hebben hier nu de derde uitgave van dit Lexicon der Oenologie, herzien en bijgewerkt. De auteur is een wetenschapsman en een wijnkenner die met scrupuleuze nauwgezetheid (Grundsätzlichkeit) en accurate vakkennis alles wat "des winens is" in een heldere en overzichtelijke synthese brengt.

Hijzelf zegt van zijn Lexicon dat het een "Fachbuch der Kellerwirtschaft" is. In letterlijke vertaling zouden wij wellicht voor "kelderwetenschap" een schouderophalen over hebben. En toch! Het blijkt dat reeds in 1954 een prof. Kramer het begrip gelanceerd heeft en dat het nog steeds de lading dekt, al geeft de auteur toe dat wat bv. de "stürmische und unüberschaubare" ontwikkeling van de wijnwetgeving (in Duitsland dan) niet bij te houden is en niet met de nodige exactheid kan opgenomen worden in een tijdgebonden lexicon.

Om meteen wegwijs te worden in de methode en de systematiek die de auteur aanwendt zijn wij vooraf gaan lezen wat hijzelf onder "Kellerwirtschaft" verstaat. De oenologische gegevens zijn in het boek alfabetisch gerangschikt en dus makkelijk te vinden. Het trefwoord "Kellerwissenschaft" vinden wij echter niet. Wél -naast Kellermotten, Kelleröfen, Kellerraume, Kellerrecht en Kellerschimmel-Kellertechnik. Kort en bondig -maar glashelder- lezen wij: "Keldertechnik is het onderdeel van de oenologie (wijnwetenschap) dat zich inlaat met het apparatieve-methodische deel van de wijnbereiding. Het vroegere begrip van kelderwetenschap sluit daarbij nog de bijhorende en toepasselijke wijn-wettelijke normen en de beoordeling van wijn in."

Dit lezend is onze belangstelling geprikkeld maar niet voldaan en worden wij aangespoord om in het lexicon verder te speuren naar de betekenis en de draagwijdte van woorden als Weinwissenschaft, Weinbereitung, Weingesetz, Normen en Weinbeurteilung.

.../...

(Meteen ook staan wij opnieuw in bewondering voor het rijke denken en studie-instrument dat geborgen is in de bouw van samengestelde woorden eigen aan de Germaanse talen).

Bij al deze trefwoorden geeft het lexicon opnieuw voer voor onze weetgierigheid, zodat het begrip "kelderwetenschap" stapsgewijze duidelijker wordt. Zonder het te vermoeden is onze aandacht als het ware in de vangnetten van het lexicon verstrikt geraakt; wij zijn geboeid want de begrippen vervat in het woordje "Wein" worden uitgesponnen over zowat 25 bladzijden met elk 2 kolonnen wetenswaardigheden en verklarende teksten van niet minder dan 55 trefwoorden en een tiental tabellen. Enkele dezer trefwoorden illustreren hoe indringend de analyse en hoe trefzeker de synthese zijn die de auteur ons voorhoudt.

Wij citeren er enkele : internationale wijnofficiën, wijnbouwgebieden, wijn in de wereld, toegelaten producten bij de wijnproductie, beoordeling en degustatie van wijn (sensoriek), schema's van wijnproductie, wijn en physiologie, kostenberekening van wijn, wereldwijnproductie (tabellen), wijnzuren, wijnsteen, wijnverbruik (tabellen), analyse van wijn enz.

Bij het overlopen van het naslagwerk treffen ons tientallen dergelijke trefwoorden die allen trapsgewijze geanalyseerd worden zodat men geleidelijk doordringt tot de uitgebreide kennis van de oenologie of wijnwetenschap. Ten einde deze benadering niet nutteloos te overlasteren heeft de auteur de verwijzing naar literair en ander bronmateriaal herleid tot het strikt noodzakelijke, zodat de werkelijk geïnteresseerde verder de weg gewezen wordt naar meer gespecialiseerde vakliteratuur, zo bv. de ingewikkelde chemische reacties bij gisting en rijping van vruchtensappen.

Dat dit lexicon niet alleen een uitsluitend een uitstekend werkdocument is voor vakmensen uit de wijnsector maar tevens een leerzame en boeiende lectuur biedt aan wijnliefhebbers zal blijken uit een greep uit de vele trefwoorden : mogelijke fouten en ziektes van wijn, alcohol en suiker, verouderen, filtreren, chaptaliseren, klaren, bewaren, zuren, vinificatie, kwaliteitsfactoren, sensorieële benadering, wijnstokken, wetgevingen enz.

Verschillende tabellen zijn aan het boek toegevoegd. Zij moeten het werk van de vakman aanzienlijk vergemakkelijken en er een wetenschappelijke verantwoorde zin aan geven.

Aanvullende foto's van de laatste snuffjes in de mechanische uitrusting van moderne wijnhuizen -gistingssketels, ontristingmachines, persen, pompen, koel- en verwarmingsinstallaties, filters, flessenvulinstallaties- alsook adreslijsten van laboratoria, instituten, instellingen, verenigingen, tijdschriften enz. waar men, overal ter wereld, terecht kan voor alles wat enigszins verband houdt met wijn.

Hoeft het nog gezegd dat dr. Ludwig Jakob's Lexikon der Oenologie zeer warm aan te bevelen is.

.....

INFORMATIEBLADEN VAN ANDERE COMMANDERIJEN

+++++

Zijn ter beschikking van onze medeleden :

- COMMANDERIJ BRUGGE : Wijnkroniek

3de jaargang nummer 10 - mei 1980

- Godvruchtig drinklied - Anton van Duinkerken
- Bourgogne wijnen - A. Van Hecke
- Veel Commanderijnieuws

- COMMANDERIJ KUST : De Wijnvriend

8ste jaargang nummer 45 - juni 1980

- Egyptische wijnen - J. Van Bergen
- Cognac - Jean Lafon
- In memoriam - Dr. P.H. Brans

- COMMANDERIJ Z.W.-VLAANDEREN : De Wijnklapper

8ste jaargang nummer 34 - april 1980

- Côtes du Rhône - Medard Delbeke
- La Haute Bourgogne - idem
- Wijnboekenrubriek

8ste jaargang nummer 35 - augustus 1980

- Commanderijnieuws

+++++

Korrespondentieadressen :

E. Wauters
Pleinlaan 66
1970 Wezembeek-Oppem

A. Vergels
R. Vandendriesschelaan 1B
1150 Brussel

Hoofdredacteur : E. Wauters
Technische verzorging : A. Vergels
Werkten mee aan dit nummer : R. D'Haeyer-De Staercke, J. Dewulf,
B. Henry, J. Vercambre, G. Verhelst

INHOUD

- Redactioneel	1
- Wijn & Kunst	2
- Wijntoerisme : In Tanger proef je Marokko eerst	3
Portugal IV : Op de terugweg	7
Wijnreis naar de Bourgognestreek	9
- Wij waren er bij : Château Monbousquet	12
Buitengewoon Kapittel met intronisa- ties en banket	14
Barbecue	16
- Wijn uit ... : Californische wijnen in het offensief	18
Wijnen van Noord-Italië aan de eer	26
Loire-wijnen : meer aandacht gevraagd	29
- Wijn & Wijn - 10 jaar	31
- Examen Meester-Wijnproever	32
- Wijnvrienden	33
- Wie weet wat : Nieuwe prijsvraag	34
Oplossingen nummer 15	
Nieuwe puzzel	
- Even uw aandacht	38
- Gastronomie : Zwarte diamant	39

.../...

