

De Druyvelaer

Commanderie Brussel



24 juni 81
5de jaargang Volgnr. 19



REDAKTIONEEL

Er melden zich hoe langer hoe meer medewerkers voor onze Druyvelaer. Wij zijn er zeer blij om. Dit nummer is dan ook zeer verscheiden, niet alleen naar behandelde onderwerpen, maar tevens naar de persoonlijke stijl die elke bijdrage kenmerkt.

Onze trouwe Bernard Henry, is ook deze keer op het appel met een vlot relaas over lekkere hapjes in het Noorden.

In "Wijn en Wijn" behandelde onze Jef Bessemans een onderwerp dat al onze lezers bijzonder zal boeien : nieuwe trends in de vinificatie. Jef is een autoriteit op dit gebied en wij waren zo vrij zijn artikel over te nemen ten behoeve van onze Commanderij-vrienden.

Annie Vercambre brengt een zeer persoonlijk getint praatje waar bier bij te pas komt.

In dit nummer komt eveneens Etienne Vanderschrick aan het woord.

Op het laatste nippertje vernamen wij dat de Lega del Chianti niet zou aanwezig zijn op ons Kapittel-banket van 13 juni.

Een bijdrage over deze oude, historische Confrerie uit Toscanje lag persklaar maar werd terug in de lade gestopt om ze bij een volgende gelegenheid opnieuw boven te halen.

Ruimte voor een tweede bijdrage over het toekomst-wijngebied Roussillon werd ook gevonden. En daar ik er moeilijk van los kom zal ook ons volgend nummer een en ander brengen over deze wijnen; ik hoop voldoende belangwekkend voor iedereen.

De Toscanje-wijnen waren opnieuw de vedetten van een geslaagde degustatie in Brussel. Wij waren er bij en brengen er u verslag over uit in dit nummer.

Zoals u ziet, een hele resem rubrieken brengen u afwisseling en leesgenot.

De bijdrage van Erik De Schepper over de Trappisten-wijn Latroun, naar aanleiding van onze prijsvraag in de vorige Druyvelaer, verdient uw bijzondere aandacht.

En dan is er de verheugende start van onze "redactie-raad" waarover Annie De Meersman u meer vertelt.

Het is waarachtig zo : onze Druyvelaer bloeit !

Een artikel of een berichtje door jouw hand geschreven is ook steeds welkom.

Edgard Wauters.

IN ONZE COMMANDERIJ

« een redactieraad is geboren »

Op woensdag 13 mei 1981 vergaderde een klein gezelschap, ter zijde gestaan door een eerlijk wijntje Côte-du-Rhône "Caramany" ten huize van onze vriend Edgard.

De andere voedstervader Aloïs was uiteraard ook van de partij, aangezien het stramien van de volgende Druyvelaer vastgelegd werd.

Wij, dat zijn Rita en René Semadeni en Annie en Joseph Vercambre, werden ingeleid en ingewijd in de redactionele activiteiten i.v.m. het tijdschrift, want de bedoeling is, dat wij in het vervolg ons steentje zouden bijdragen tot de realisatie van bovengenoemd blad. Natuurlijk zijn er de waardevaste Jef Bessemans, Jef Dewulf en Bernard Henry, maar bijdragen van andere wijngenoten worden zeker met evenveel dank in ontvangst genomen.

Er werd een "redactieraad" opgericht onder de aanwezigen, waarbij verontschuldigde afwezigen Rita d'Hayer en Jef Helon aansluiten, met het doel zoveel mogelijk stijlafwisseling en onderwerpen-keuze in de Druyvelaer te brengen met stoffering van vaste en andere rubrieken.

Geen sprake van reglement noch verplichtingen, wel van inzet en taakaanvaarding.

Na het overlopen van de te verschijnen rubrieken kregen we een kort historisch overzicht over de stamboom van "Semadeni", maar over deze belgische-zwitserse aangelegenheid hoort u bij een andere gelegenheid wel meer !

Annie Vercambre-De Meersman



SMORGASBROD MET ACQUAVIT

4.
Wijntoerisme

SNAPS VOOR JE PASPOORT

Scandinaviërs en Finnen behoren tot een ras dat de wereld blond noemt (van haar en bier), blauwogig en groot. Die lui drinken stijf en ongecompliceerd : water, melk en koffie soms, bier en snaps altijd.

De Deen noemt dat acquavit, al is er geen verschil : beide zijn wit en + 45°.

Wijn wordt enkel gedoogd als 't echt moet. Cocktails, apero en likeurtjes heten er barbaarse bakvissnert.

Bier is er koel en blond; snaps komt van graan, aardappelen, hout of ... Geen belang, er is toch genoeg ... Dat snap je reeds van zodra je in je Finnair-jet of "Finnjet"-cruise-ijsbreker (*) met die typische noordelijke service vertroeteld wordt.

Train vanaf vandaag dus in correct snaps-nippen. Is belangrijker dan je paspoort : glas bolvol, hef houderig opwaarts tot neushoogte, observeer je partner - men drinkt minstens in duo -, diep in de ogen, zeg "skal" en doe je plicht met een lang na-ahhhh. Zo leer je ook vlugst de taal, vooral na drie-, viertal aahhhhs.

Voor de economische experts onder mijn lezers, die de wereld slechts tweepartijdig zien, over- of onderontwikkeld : Noord-Europa behoort eerder tot de eerste groep, met Zweden eerst. Heeft er iemand honger, dan komt dat door dieet of parkeerzorgen met zijn Volvo of Jaguar.

Normaal is eten - behoudens snaps, wodka en hengelen - de nationale sport van de noorderling. Noteer nu goed. Een Franse wildschotel is geen Scandinavische lekkernij; oesters met moezel ook niet. Crêpe flambée met Grand-Marnier doet kotsen.

Een Deen likkebaardt voor flaeskesteg, gebraden zwijn met vingerzwaard en patatjes gebruind in suiker, en ruig gepikkelde rode kool of dikke bruine jus. Gule aerter is nog beter : pappige erwtensoep - zonder suiker ! - met beangstigende lappen vet, gekookt zwijn onder mosterddak. Met sna... sorry, acquavit.

Delicatessen : oesters, kreeften, gerookte paling, room, crèmes, pasteigebak, kaas en vóór al : smörrebröd, open sandwich of "op canapé".

Ook proeven (steeds in Denemarken) : öllebröd, biersoep met brood ("Voor mij maar een soepje ..."), fiskefrikadeller, vispastei van gehakte kabeljauw en snoek; kan eveneens met vlees bereid; helle-

.../...

* Travemünde - Helsinki tweemaal per week in beide richtingen.

flynder, plakjes gekookte of in frituurvet gebakken heilbot; appelsinfromage : tussengerechten met sinaasappels (eerder duur); rödgröd met flöde : vruchtesap met aardappelmeel of het zomerdessert van alle Deense gezinnen; eindelijk lagkage, enorme taart met verschillende opeengestapelde deeglagen, crème en jam.

Ik vroeg tijdens mijn vlucht een goed restaurant in Helsinki, de hostess lei met het menu van Hesperia en Vaakuna voor. Toen ik landde was ik met mijn lectuur door het ... voorgerecht.

SMÖRREBROD IN TIVIOLI

Smörrebröd betekent letterlijk gesmeerd brood, doodeenvoudig. Met dit alledaags smeersel bereikten de Denen een culinair succes, nu wereldberoemd. Je kent ze : de dunne broodsneetjes, meestal beboterd, met daarop het charmante beleg. Roggebrood doet het best. Daar het "paalaeg" : vlees, salades, kip, kaas, viswaren als gekookte paling, ham e.d. ...

Daarop kan men kwistig combineren : leverpastei met een laagje hesp, of de restjes van de avond voordien. Let op : de ingrediënten moeten op elkaars smaak aansluiten.

Hier de meest typische smörrebröds :

schijf rosbeef met geraspte kaas; salami met ajuin en peterseliesiersel; koude kip, gegarneerd met schijfjes augurk; gerookte ham met spiegelei om te lokken: Danablu met eigeel, Havarti-kaas met schijfjes radijs.

Hoe smörrebröd ontstond ? Niemand kan het zeggen. Misschien door de met vleesjus gedrenkte broodjes die destijds aan de lijfeigenen werden gegeven.

In elk geval werd smörrebröd reeds twee eeuwen terug populair en nog één eeuwje later begonnen bekende restaurants de vondst te verfijnen.

125 jaar geleden werd de garnaal er opgelegd : Oscar Davidsen ontdekte dat in Kopenhagen. Die garnaal was zacht en rose, mooi en fijn, hoogstens één dag oud, smakelijk door het takje dille, dat mee versierde.

Men serveerde het als tussengerecht, na de hoofdschotel, vóór het dessert. Vandaag zijn de Oscar Davidsens restaurants in het stadscentrum en het vermaarde Tivoli bekend om hun lang smörrebrödmenu met ... 178 verschillende soorten beleg ! De kaart is 1,70 meter lang !

Meteen kreeg de hele wereld een vers hors-d'oeuvre. Maar je krijgt het ook als lunch op tafel. Zo was dan het Scandinavische Smörgasbrod geboren, evoluerend van brood- en botertafel naar een warme

.../...

of koude schotel assortiment. De Denen nutten het liefst in voorjaarszon met een Tuborg bij of ... acquavit. Je eet het met mes en vork en, als je het helemaal protocolair wil, op teakhouten dienstblad.

Noteer dat een puik restaurant soms gewoon Kro'er of herberg heet, achter gevels, die je een klooster, slop of ruïne zou wanen. Je vindt ze moeilijk, maar er bestaat een leuk boekje, dat oriënteren kan : Danske Kroer, van de Uitgeverij Forum.

Wip je over tot Zweden, leer dan even het lokale protocol :

Eerst de hostess en gastheer groeten, dan alle reeds aanwezigen de hand drukken en ... bij naam noemen. Dan het rijtje vullen en wéér handjes drukken van de nakomers.

De gastheer gaat eerst aan tafel dan de anderen, elkeen een dame - niet de zijne - rechts van hem. Laatst komt de gastvrouw aan de arm van een mannelijke invité. Nu volgen de toosts. Een man toost tweemaal : op de dame rechts van hem, op de dame links, dan op al de andere dames en heren. Wees dus ... sober, en train lang vooraf met ... acquavit.

De oudste heren toosten eerst. Op hen wordt nadien door de jongere getoost. Op top-prominenten wordt niet geklonken : gouverneur of generaal, een TV-ster of PDG.

Later komen de speeches. De orde der glaasjes en de "skåls" zijn klassiek : acquavit, bier, wijn, madère, cognac, punch en whisky. Dat maakt zo een tiental. Elk glaasje is vier toosts, wat uiteindelijk een veertigtal slokjes maakt per man. Als je dan met achten bent ...

Weet dit : vergeet geen toost op je eigen vrouw, en toost nooit op de gastdame, want die zou armkramp krijgen in haar tegentoost.

Tot daar het protocol. Nadien drink je voort, zonder conventie en zonder skål. Pas dan begint de avond ...

Noteer nog even : breng altijd bloempjes voor de gastvrouw mee. En wees op tijd. En : het is beter te laat te komen met een ruiker dan te vroeg zonder.

EEN RESTAURANT IS ALS EEN KUNSTGALERIJ

Een restaurant is als een kunstgalerij, zegt Pekka Kleemola van de beroemde Rantasipi-keten in Suomi. Ik toon schotels in plaats van schilderijen. Maar wij werken met meer zintuigen : oog, reuk, gevoel en smaak. Ik benijd elke gast het maal dat hem hier wordt bereid.

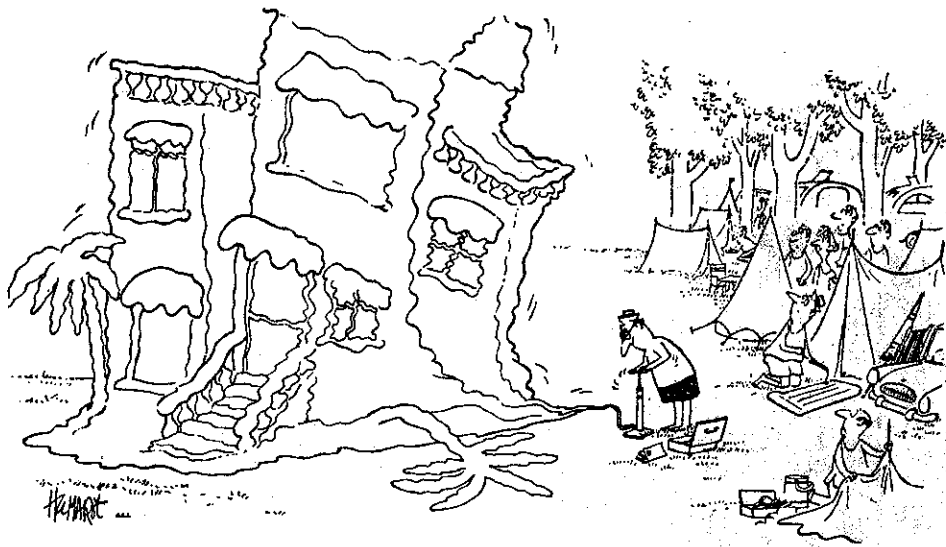
.../...

Vind je je levenskeuze de goede ? vraag ik de hoofdkok van Elli-
vuori te Vammala, West-Finland. Zijn antwoord :

Een kunstenaar kiest niet, hij gehoorzaamt. Voor ons bestaat geen klok, enkel een hart; daarom moet ik cliënten weigeren. Een vol-
tallige Finnair-bemanning, schoon ongemeld, viel binnen om midder-
nacht, alles stampvol. Ze bleven, in de privé-living. Collega's
zend je niet door : ik ben adviseur van hun vliegmenu's.

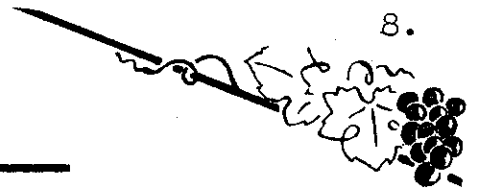
Ik heb ze gelezen en geproefd. En ik begrijp de man die zelf geen
tijd meer krijgt voor een ... luchthap.

Bernard Henry.



DE TACHTIGERS VAN BORDEAUX

8.



De geschreven pers had de Bordeaux-wijn 1980 al afgeschreven nog voor zijn geboorte. Het kan inderdaad allemaal niet te gek of te vlug meer. Tot voor enige tijd leerde een vlugge statische analyse ons dat er de laatste 100 jaren, 65 jaren van de eeuw en zelfs 35 mirakeljaren waren. Nu wil elke Franse journalist zijn lezerspubliek verwennen met "primeur" nieuwsjes over de wijnoogst en sommigen aarzelen zelfs niet om reeds smaakimpressies ten beste te geven nog voor de druif de wijnpers heeft gezien. Het moest er dan ook van komen dat na die verschillende topjaren er een zeer mager jaar zou tussen zitten. En zij volgden mekaar plotseling zeer snel op : 1972, 1974 en 1977. 1980 viel eveneens die triestige eer te beurt, hetgeen bij de wijnboeren een onaangenaam geknars van tanden meebracht vooral nu zij hun zorgenkind toch zien opgroeien als een normale wijn.

Inderdaad, de 1980 lijkt verre van zo kwaad als men heeft rondgebazuind. Wij hadden de gelegenheid half april enkele kastelen te bezoeken en zowel in Saint-Emilion als in de Médoc valt het allemaal best mee.

De heer J.P. Valette van CHATEAU PAVIE, die nog entoesiast napraatte over zijn bezoek aan onze commanderij op 3 april, sprak de stille hoop uit dat zijn tachtiger weleens evenwaardig zou worden aan 1976. Een bevestiging hiervan kan hij pas brengen bij de botteling in juni 1982. Uit het vat geproefd stelden wij vast dat, hoewel van Pavie geweten is dat het een wijn is die zich jong niet gemakkelijk geeft in de neus, er toch reeds een typisch Saint-Emilion aroma los kwam. In de mond proefden wij een weliswaar zeer jonge wijn, maar wij vonden het toch al zonde om hem zo maar uit te spuwen, zoals onze gastheer het voordeed. Laten wij mekaar goed begrijpen : het was wel omdat het mooi rode vocht met paars kransje en licht soepele rondingen reeds de kwalifikatie wijn waard was en niet omdat wij grote dorst hadden.

En ondertussen bleef de heer Valette maar verder vertellen over zijn wijngaarden en ... de prachtige Pavie-avond in Brussel. Zeer onder de indruk van "de ernst, belangstelling en ... kennis" (sic, maar dan in het Frans) van onze wijnvrienden was niets hem te veel om de kennismaking met zijn drie kastelen (Pavie, Pavie-Décèsse en La Clusière) in de beste omstandigheden te laten verlopen. Zijn charmante echtgenote voegde er nog aan toe dat de vergelijking tussen Vlaamse wijnproevers en Franse bestweters (nogmaals sic) onbetwistbaar in het voordeel van de Vlamingen uitviel.

U mag het dan geloven of niet : slechts van de avond tevoren van onze komst verwittigd (onze = vrouw, zoon en schrijver dezes), heeft hij een Amerikaanse wijnhandelaar aan de zorgen van zijn zoon toevertrouwd en een andere zakenafsprak gewoon naar een latere datum verlegd !

.../...

Ook de tachtiger van Pavie-Décesse sloeg geen minderwaardiger figuur dan andere jaargangen. Een zeer fruitige neus maar een wat wrange smaak hebben wijn onthouden. Dat wrange vonden wij ook terug in andere jaargangen van dit kasteel, zodat dit een van de typische kenmerken blijkt te zijn. Toen wij de eerste oogst van de nieuwe eigenaars Valette in 1971 proefden, vonden wij naast dit tikkeltje wrangheid ook nog zeer veel tannine terug. Een bewaarwijn mischien? Pavie-Décesse heeft alleszins niet de finesse van Pavie zelf en de kasteelheer gaf dit grif toe.

Een opvallend groot aantal bronnen ontspringen in de rotsen van het gebied van Pavie. De openbare watervoorziening van Saint Emilion komt van deze bronnen. Vandaar dat iedereen in Saint Emilion kan beweren dagelijks Pavie uit het kraantje te drinken. Château La Pompe-Pavie bestaat dus ook.

De anecdote over de evolutie van de wijnprijzen en die van de dokterstarieven heeft de heer Valette ter tafel gebracht in de Jurade. In de toekomst zouden de wijnprijzen kunnen geïndexeerd worden op basis van touhibshonoraria.

Bij het afscheid hernieuwden de heer en mevrouw Valette hun gemeende invitatie aan onze vrienden van de commanderij om, wanneer zij in de buurt van Saint-Emilion komen, niet na te laten even Pavie een bezoek te brengen. Wel enkele dagen op voorhand verwittigen. Tenslotte herhaalden wij hoezeer de Pavie-avond door onze commanderijvrienden werd op prijs gesteld.

Bij elk nieuw bezoek aan CHATEAU SOUTARD wordt men meer en meer gegrepen door de diepgemeende eenvoudige hartelijkheid van Comte Jacques de Ligneris. Ook zijn genegenheid voor de Vlaamse Wijn-gilde werd nogmaals onderlijnd. Herinneringsgeschenken aan zijn verschillende bezoeken vinden een ereplaats op het kasteel. Hij stemde dan ook entoesiasast in met een hernieuwde voorstelling van zijn kasteel in onze commanderij. De mensen die op 5 maart 1982 niet zullen aanwezig zijn, kunnen in het dagboek van datzelfde jaar op zaterdag 6 maart reeds inschrijven dat zij wat hebben gemist. Alleen kan ik al verklappen dat er die avond ook Soutard van méér dan 15 jaar oud wordt geproefd en dat een strijdlustige de Ligneris de handschoen wil opnemen om zogenaamde mindere jaren te verdedigen.

Zoals men wellicht weet is hij niet te spreken over de wijnprijzen die afschuwelijk hoog klimmen en van Bordeaux-wijnen voor de meeste wijnliefhebbers straks een mythe zullen maken. Vandaar zijn stelling dat "eerlijke" kastelen in minder geapprecieerde jaargangen nog wijnen kunen aanbieden tegen een redelijk verhouding prijs - kwaliteit. Per slot van rekening is Bordeaux-wijn, nog steeds volgens de Ligneris, een landbouwprodukt, een geschenk van de grond en de natuur, het werk van de mensen.

.../...

Wijn is er dus in eerste instantie om gedronken te worden en niet alleen om over te spreken.

Ook de tachtiger van Soutard evolueert bevredigend. De vroegtijdige lente van dit jaar heeft de vegetatie wat vooruit laten lopen op het normale schema. Verschillende wijnbouwers, waaronder onze gastheer, houden reeds hun hart vast voor de eventuele vorst die nog tot half mei kan optreden.

Bij VIEUX CHATEAU CERTAN vinden wij nog een oude bekende terug : Léon Thienpont. Sedert ons bezoek van 1976 geven een reeks familiegebeurtenissen reeds gespreksstof genoeg om een paar uurtjes gezellig door te brengen en zeker bij de flinke wijnen die de tongen nogal snel losweekt.

De tachtiger vanuit het vat geproefd valt ook hier beter mee dan algemeen verwacht. Nog niet gecolleerd was hij nog vrij troebel, maar de smaakproef liet ons toch besluiten "houdt beloften in". Toen wij daarna een kreet van bewondering slaakten bij het aanschouwen van het kleedje van de 78, stelde een zoals steeds zelfzekere Léon Thienpont, als het over zijn wijn gaat, dit met bijzondere genoegdoening vast. Hij zei letterlijk : "op deze wijn ben ik fier". Mensen een tip voor uw kelder.

De 1971 hebben wij niet alleen geproefd. Neen, wij hebben hem rustig uitgedronken, deze prachtwijn die perfect op dronk was.

Het lijkt ons eigenaardig dat, vooral wat oudere wijnen betreft, zij in de respektievelijke kastelen verder geëvolueerd leken dan wanneer wij ze bij ons in Vlaanderen evolueren. Een andere uitleg dan de bewaring zelf (weinig kelders in Bordeaux) kunnen wij er niet voor geven.

Nog andere Thienponts hebben wij ontmoet tijdens onze tocht door de Médoc.

Sedert twee jaar is Luc Thienpont, 28 jaar oud en neef van Léon, de trotse mede-eigenaar en wijnbouwer van CHATEAU LABEGORCE-ZEDE, een cru bourgeois supérieur met de Margaux-appellatie. De wijnvelden van dit kasteel palen vlak aan deze van de grote Château Margaux. Samen met zijn vrouw, Annick Pirard, (jawel de dochter van de wijnhandelaar) wil Luc Thienpont dit domein zijn vroegere bekendheid terugschenken. Zij laten hiervoor niets aan het toeval over. Voor zoveel entoesiasme heeft zelfs Emile Peynaud niet kunnen weigeren persoonlijk de wijnen te volgen, als oenoloog.

Toen hij ons van ver zag aankomen, legde Luc reeds de motor stil van de tractor waarmede hij de ploeg diep door een nieuw stuk aan te planten grond trok.

Met een brede lach, die hem slechts zelden verlaat, toonde hij ons fier zijn kasteel en chais.

.../...

Oh neen, het is geen prestigieus médoc-kasteel achter zware hekken maar wel een pretentieloos geheel van landelijke gebouwen, waar de aandacht vooral naar de wijn zelf gaat.

De 1980 van 't vat had een zeer fruitige neus, bezat naast veel tannine toch al een zekere soepelheid, zodat men kan voorspellen dat hij rond 1985 beslist reeds op dronk zal zijn. Bij de 1979 was net de eerste collage gebeurd, zodat wij de wijn proefden uit de betonnen gistkuipen. Een wat gesloten neus maar wel een volle smaak, noederden wij, alsmede het gevoel dat wij hier met een bewaarwijn te maken hebben.

Deze 79 was ook de eerste volledige vinificatie van het merk Thienpont. De jonge eigenaar zal nu al zijn aandacht wijden, aan het verfijnen van zijn wijn en zal hiervoor onder meer de nodige verplantingen doorvoeren. Het aandeel petit verdot (nu 10 tot 13 %) zal worden verminderd ten gunste van cabernet-cépages.

Dat het nu reeds een goede wijn betreft, werd enkele weken geleden bewezen bij de opening van de nieuwe chais Château Siran. Negen Margaux-wijnen van 1975 werden blind geproefd en beoordeeld. Hier van waren er 6 grand crus, waaronder Palmer en Giscours en 3 crus bourgeois. Emile Peynaud plaatste Labégorce-Zédé derde en een andere befaamde oenoloog plaatste hem zelfs tweede !

Met Hubert Bouteiller van CHATEAU LANESSAN (en ook Pichon-Longueville en Lachesnaye) konden we slechts een kort praatje maken daar hij net vertrekken klaar stond. Hij wist ons wel te vertellen dat zijn tachtiger in de gegeven omstandigheden (lees : de pessimistische primeurverhalen) wel een meevaller zal worden.

Onze impressies uit Saint-Estèphe houden we nog in reserve. Die hopen we op u los te kunnen laten tijdens de eerste proefavond van het nieuwe seizoen.

We hebben niet nagelaten tussendoor enkele kleinere en minder bekende wijnboeren even te gaan groeten. Kwatongen zullen nu beweren dat wij de wijnen van deze mensen als dagelijkse mondspoeler hebben gebruikt. Niets is minder waar. Sommigen onder hen kennen wij al jarenlang als eerlijke harde werkers die spijtig genoeg niet op een groot kasteel werden geboren of net langs de verkeerde kant van de straat liggen, zodat een meer in aanzien staande appellatie hen net ontsnapt.

Uit al deze bezoeken en proeverijen kunnen wij rustig besluiten dat 1980 inderdaad geen groots jaar is, maar wellicht een jaargang te weeg is die beter geklasseerd wordt dan 1974 en 1977.

Etienne Vanderschrick.

3 april 81 :

21.



Château PAVIE

De ledenopkomst was bijzonder groot om, samen met talrijke genodigden, de heer en mevrouw J.P. Valette (eigenaars van Château Pavie in Saint-Emilion en sedert jaren vrienden van onze Commanderij) te begroeten en eer te doen aan de uitstekende wijnen die zij voor ons hadden geselecteerd.

Met Canon, Ausone, Belair, Magdelaine en La Gaffelière behoort Pavie tot de toppers van de beroemde Côtes-wijnen van Saint-Emilion. Naast deze 1er Grand Cru Classé horen twee kastelen als Grand Cru Classé eveneens toe aan dezelfde eigenaars, namelijk Pavie-Décèsse en la Clusière.

Deze avond proefden wij wijnen van dit laatste kasteel en van Pavie zelf.

Het onderscheid in finesse zit hem niet alleen in de jaartallen en de percentages van aangewende druivenrassen maar tevens in de samenstelling van de bodem en vooral van de ligging der percelen. Voor la Clusière is dit op de oosterhelling van de Côte, voor Pavie 100% naar het zuiden toe gericht.

Pavie zou trouwens de historisch-oorspronkelijke naam zijn van de heuvel waarop de Romeinen in de 4de eeuw hun eerste wijnstokken in de streek hebben geplant.

Op de 37 ha van Pavie worden 55% Merlot, 25% Cabernet Franc en 20% Cabernet Sauvignon als gewassen gewonnen.

Voor la Clusière zijn dat 75% Merlot, 15% Cabernet Franc en 10% Cabernet Sauvignon, op slechts 3 ha.

In de beste percelen is de gemiddelde ouderdom van de druivenstokken 35 jaar, terwijl sommige nu al 108 jaar meegaan.

In de ondergrondse keldergangen- oude steengroeven -zijn de wortels van deze stokken zichtbaar op 10 m onder de begane grond. De toegang tot deze kelders ligt op een hoger deel van de heuvelflank, zodat mevrouw Valette ons tot een bezoek uitnodigde met : "montons à la cave!".

Als pluspunten bij de vinificatie noteren wij dat sedert 1970 alle trossen mechanisch ontrist worden vóór het persen, dat de eiken rijpingsvaten om de 3 jaren worden vernieuwd, dat niet wordt gefilterd wél geklaard met geslagen eiwit en dat de malolactaat gisting doorgaans verloopt in 2 weken na een twintigtal dagen eerste gisting in kuipen.

.../...

LA CLUSIERE 78

heeft al de kenmerkende eigenschappen van zijn jeugd, helder licht-rood met een paarse rand aan het glas, nog gesloten voor de neus, een frisse zuurheid en de wrangheid van het onvolwassen zijn, echter met reeds het karakter van zijn afkomst.

LA CLUSIERE 76

helder licht-rood, fijn boeket met fruit-reminiscensies, soepel in de mond, typische bitterheid van rasechte Saint-Emilion, goede afdronk.

PAVIE 74

de reputatie van een zwak jaar wordt hier tegengesproken, intense kleur en geur, rijk boeket, volle nadronk onderlijnd door een tamelijk harde tannine.

PAVIE 73

zoals vorige is de alcohol naar de hoge kant, getuigt van een wellicht zwakker jaar, werd door chaptalisatie wat bijgepept, is reeds lichtjes geëvolueerd, vleit door een subtiele neus en een evenwichtige bitterheid, heeft een korte afdronk.

PAVIE 75

hier wordt een "grootheid" aangediend, dieprood en briljant, harmonisch-soepel en weelderig in neus en mond, rijke alcohol 12°8, fijne tannine die heel wat reserve laat vermoeden, volle afdronk.

PAVIE 71

minder intens dan voorgaande, is op dronk en geeft blijk van een ingezette evolutie, aangenaam fruitig, doet nog best zijn oorsprong volle eer aan.

PAVIE 67

kwan niet tot zijn volle recht enerzijds omdat hij onvoldoende verlicht werd voor het serveren (wat haast onvermijdelijk is in een zo rijkelijk degustatie-programma) en anderzijds omdat hij het "ongeluk" had de laatste te zijn en de verwachtingen torenhoog waren.

Edgard Wauters.



SAINT-ÉMILION 1^{er} GRAND CRU CLASSÉ



Château Pavie

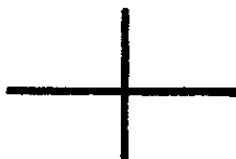
Appellation St-Emilion 1^{er} Grand Cru Classé Contrôlée



VALETTE

PROPRIÉTAIRES A St-ÉMILION (GIRONDE)

PRODUCE OF FRANCE



PRODUCE OF FRANCE

GRAND CRU CLASSÉ

CHATEAU LA CLUSIÈRE

SAINT-ÉMILION

APPELLATION SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ CONTROLÉE



73d

VALETTE

PROPRIÉTAIRES A St-ÉMILION (GIRONDE)

BORDEAUX 1970 : MÉDAILLE D'OR

IMP. BERTHON



DEGUSTATIE VAN 24.

WIJNEN UIT

TOSCANJE

De Italiaanse Dienst voor Buitenlandse Handel te Brussel heeft op 21 mei 1981 opnieuw verzamelen geblazen voor de vakpers en de verenigingen van wijnliefhebbers om in het Sint-Anna-kasteel te Oudergem een degustatie mee te maken van wijnen uit een bepaald wijngedebied van Italië. Ditmaal was TOSCANJE aan de beurt, en wel met een keuze van 40 wijnen.

Naast het reeds traditie-geworden middageten - waar de gespecialiseerde journalisten en vooraanstaanden uit de wijnhandel aanzitten met wijnproducenten en oenologen uit het betrokken wijngedebied - en de vrije degustatie van de gepresenteerde wijnen was er ditmaal een "technische degustatie" belegd voor genodigden.

Deze waren talrijk om te luisteren naar commentaar over en beoordeling van enkele geselecteerde wijnen door oenoloog Andrea Teresa. Daar de aanwezigen zelf alle wijnen proefden en onderling hierover van gedachten wisselden ging er, jammer genoeg, een en ander verloren van de interessante gegevens die de Italiaanse wijnspecialist ten beste gaf. Nochtans ging het om meestal representatieve wijnen van een bij uitstek gezegend wijnland als Toscanje.

De meeste liefhebbers - en ze waren met velen - vonden zich terug in kleine groepjes die van tafel tot tafel, van producent tot producent gingen om hun eerste bevindingen opnieuw te testen, nieuwe degustatie-indrukken op te doen en wellicht hier en daar een "ontdekking" te doen. Er werd ijverig genoteerd en vergeleken niet alleen qua kwaliteit maar eveneens qua prijzen. Deze laatste vielen gunstig uit.

Al is Toscanje niet de belangrijkste wijnstreek van Italië - slechts de twee van Centraal Italië voor DOC-wijnen na Venetië - toch biedt zij met haar jaarlijkse produktie van circa 5 miljoen hl een grote variëteit aan witte en rode wijnen.

Met 19 rode DOC-wijnen staat Toscanje in kwaliteit, samen met Piemonte, aan de Italiaanse wijntop. Grote tenoren als Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Chianti Classico en Carmignano hebben namen die klinken als klokken. En toch zijn zij nog steeds onvoldoende geprezen zelfs door ware kenners.

.../...

De Belgisch-Luxemburgse Economische Unie importeert amper 25.000 hl DOC-wijnen uit Toscanje d.i. slechts 2 % van haar totale wijnimport. Toscanje verdient beter !

Men krijgt maar zelden de gelegenheid naar wens te vergelijken : 3 Brunello, 2 Montepulciano, 11 Chianti Classico, 2 Carmignano en 17 Chianti van verschillende ondergebieden en Colli. Alle zijn DOC, de eerste twee hebben het hoogste keurmerk DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) bekomen. Alle hebben een uitgesproken persoonlijkheid gepaard aan distinctie en klasse, de ene wat intenser, briljanter, voller, vlakker, fruitiger, harmonieuzer, evenwichtiger dan de andere, alle echter opvallend discreet van geur en tannine.

Ik draag de beste herinnering mee aan Brunello di Montalcino van Altesino, Carmignano van Di Capezzana, Vino Nobile di Montepulciano van Melini, Chianti Classico van Fonterutoli, Di Vignole en Greve Pesa, Chianti Colli Fiorentini van Poggio Romita, Chianti Montalbano van Di Artimino.

Bij de witte Toscaanse wijnen kon de Vernaccia di San Gimignano niet verrassen daar wij zijn pittig karakter ter plaatse leerden waarderen. Wij waren er op uit andere typische witte wijntjes uit Toscanje op de kop te tikken, en kwamen niet bedrogen uit. Buite de Vernaccia werden er vier aangeboden. Aan tafel werd bij de vis een Bianco Vergine Valdichiana '79 opgediend, firs, met een aangename aciditeit. De Bianco di Pitigliano van Convito vond zijn liefhebbers, scherp naar wens. Doch de palm ging naar een heldere, evenwichtige, droge en toch pittige Pisono di S. Torpè van Di Gello, een uitblinker die het vermag de vlakke nasmaak van sommige Italiaanse witte wijnen te doen vergeten, Orvieto en Friuli niet te na gesproken.

Na de geslaagde degustatie werden de gasten onthaald op bazuingeschal. Het was het signaal voor een intronistatie-plechtigheid voorgezeten door de Algemene Voorzitter en Raadsleden van de Vlaamse Wijngilde die, in groot ornaat, bij de staatsietrap de versierselen van de Gilde toekenden aan Italiaanse personaliteiten om hun bijzondere verdiensten in verband met wijn en wijnkultuur :

De Heren Piscitelli Silvio, directeur van het Italiaanse Instituut
voor Buitenlandse Handel te Brussel
Tosclin Angelo, van de Regionale Regering van Toscanje
Artole Francesco, van het Italiaans Ministerie van Land-
bouw
Bino Bini-Smachi, van de Europese Gemeenschap te Brussel
Giaretta Giovanni, oenoloog

De vriendschapsbanden tussen de Vlaamse Wijngilde en de Italiaanse wijnwereld werden hierbij nogmaals onderlijnd.

Edgard Wauters.

11^E KAPITTEL MET BANKET EN INTRONISATIES

13.06.1981.

OP DE DISKAART :

Bouillon "Astoria"

—

Forelpastei met Oostendse garnalen

—

Rundsmedaillon met fijne groenten

—

Gegratineerde seizoenvruchten

—

Mokka - Snoepjes

OP DE WIJNKAART :

Champagne Casters

Mâcon Lugny 78

Château Talbot 70

Château Lagrange 70

Château Fieuzal 70





Geintroniseerd als MEESTER-WIJNPROEVER

- * Mr. en Mevr. Dascotte Pierre en Anne
- * Mr. en Mevr. Mariën Honoré en Irène
- * Mr. en Mevr. Veirman Eric en Ghislena
- * Mr. Osselaer Nest

Geintroniseerd als GEZEL-WIJNPROEVER

- * Mr. en Mevr. De Brandt Rik en Aldegonde
- * Mr. en Mevr. De Coninck Toon en Marie-Louise
- * Mr. en Mevr. De Wanckel Luc en Annie
- * Mr. en Mevr. Helon Jef en Jo
- * Mr. en Mevr. Heremans Clément en Sesarine
- * Mr. en Mevr. Mommaerts Gustaaf en Mimy



WIJNVRIENDEN

GEBORTEN

- * Welkom Nele, tweede dochttertje van Lief en Ivo De Bisschop. Proficiat aan de ouders en de grootouders, Frans en Mildred.
- * Hoera voor Kevin, zoontje van Liesbet en Erwin Van den Broeck. Felicitaties aan de ouders en de grootouders, Pol en Germaine.

 **
 *

DITJES, DATJES

Op 2 december 1978 werd de Commanderij Leuven plechtig geïnstalleerd door Raf Eeckhout, nationaal voorzitter van de Vlaamse Wijngilde. De Commanderij Brussel was hier bijzonder sterk vertegenwoordigd om als peter op te treden tijdens de "doopplechtigheid".

Onze voorzitter, Frans De Bisschop, en vice-voorzitter, Aloys Vergel, waren op 9 mei 11. te gast in de Commanderij der Petermannen, waar de eerste instronisaties als gezelschap-wijnproevers plaats vonden.

Wij wensen aan deze rank van de Vlaamse Wijngilde nog een vruchtbare toekomst.

 **
 *



BEDENKINGEN BIJ EEN GLAS ... BIER !

KADER : elk eenvoudig restaurant naar keuze - van de echtgenoot -, waarbij manlief, de levensgezel, de "betere" helpt zich noodgedwongen met andere gasten moet inlaten ...

Een andere, hoewel minder inslaande titel zou zijn : Hoe kijk ik naar de maatschappij na amper een halve fles Côtes du Rhône ? Misschien kunt u zo op het eerste gezicht het verband niet leggen, ik wel. En voor wie het toch interesseert, ik voel me beroerd.

Hoewel, chronologisch en objectief beschouwd, heb ik een paar gevoelstrappen overgeslagen. Laat met even op mijn passen - sorry, slokken - terugkomen.

Het eerste glaasje, nog door manlief ingeschonken, ervoer ik als een les-, een laafdrankje, het was geen nectar of godendrank, want daarvoor was hij niet edel genoeg, maar toch, 't was niet mis. De vrouwelijke gasten, waarmee ik aan tafel zat, en noodgedwongen een aangename kennismaking voor de boeg had, nipten even voorzichtig als ik aan de zwijmeldrank.

Al vlug toverde het druivenbloed enige ware gloed op onze rechterwang en linkerkaak, zodat onze perzikhuid begon te blozen als een kriek. Bij deze tint hoort natuurlijk het spreekwoordelijk gekakel, hoewel, na één glaasje werden de lippen nog maar nauwelijks geroerd. Het werd eerder een voorzichtig aftasten van de belangstellingspunten van de disgenoten.

Gelukkig warden deze laatsten wat lossier van tong dan ik, zodat het gesprek al vlug evolueerde naar een gezellig kletsje. De mannen betitelen dit uiteraard als gezwets, gesnabbel, gezwam, geleuter en noem maar op ! Mochten de heren van de schepping, bij datzelfde glaasje wijn conserveren, dan brengen zij iets onder woorden, laten ze ergens een woordje over vallen, formuleren, definiëren of appreciëren ze iets. Maar nooit zouden zij iets dramatiseren, romaniseren, zoals wij dat van nature uit genoodzaakt zijn te doen.

En wat doe je dan als je beschermer het laat afweten om je glas verder bij te vullen, net nu je er smaak begint in te krijgen ? Juist ja, je steekt dan maar zelf de handen uit de mouwen en neemt voor de andere dames het initiatief om iederen weer van wijnrood te voorzien. En nu komen de tongen pas goed los. Een jeugdige disgenote heeft nochtans geen wijn meer nodig om op dreef te geraken. Haar elan illustreert Goethes uitspraak :

" Jong zijn, is dronken zijn zonder wijn"

.../...

Misschien moeten sommigen zich eerder verzoenen met Bacons gezegde :

"De wijnstok brengt meer trossen op wanneer hij jong is,
maar betere trossen voor wijn, wanneer hij oud is."

En dat is toch wel een zoete troost, vind je ook niet ?

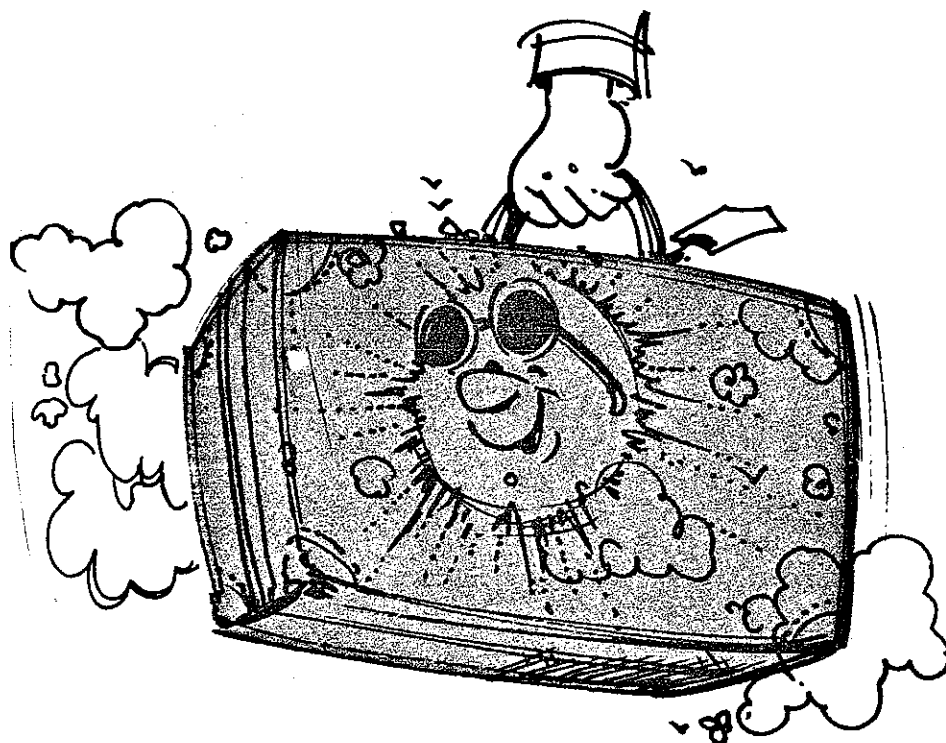
In elk geval heb ik die avond ervaren :

"Daar verdrinken er meer in een wijnglas dan in zee."

Begrijp je nu waarom ik overgeschakeld ben naar een glaasje bier.

Annie Vercambre-De Meersman

VOOR HEN DIE OP VAKANTIE GAAN *



VEEL REIS-,
ZON-,
WIJNGENOT !!!

Wie weet wat

Er zitten voorwaar knappe vrouwen en mannen in onze Commanderie !
Wij wisten het, maar onze laatste prijsvragen hebben het bevestigd.

Vier goede antwoorden voor de doorloper :

- * Pierre Dascotte
- * Jef Decraene
- * Jef Helon
- * Eric Veirman

Voor de aanduiding van de winnaar van de prijsfles moeten wij
onze eerstvolgende proefavond, in september, afwachten.

En hier volgt dan de juiste oplossing :

1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	
C	O	R	N	A	S	J	U	R	A	1
O	P	A	A	G	A	A	T	E	R	2
N	E	T	T	R	A	M	R	I	B	3
D	R	E	S	E	M	V	I	N	O	4
R	A	L	P	S	A	L	M	M	I	5
I	N	P	U	T	R	E	P	O	S	6
E	U	R	I	T	M	I	E	R	E	7
U	I	E	T	E	R	A	L	G	E	8
S	T	E	E	L	A	A	R	O	G	9
A	S	K	N	E	L	L	A	N	A	0

.../...

Onze prijsvraag luidde :

" In welk land produceren de Trappisten El Latroun-wijn ? "



Onze vrienden :

- * Jef Decraene
- * Eric De Schepper
- * Jef Helon

hebben zich fantastisch ingezet om de vraag van Jos Foulon op te lossen.

Want hij was het die deze wijn leerde kennen in Jordanië en die het etiket meebracht.

.../...

LATROUN

Historische sleutelpositie in Palestina op de weg van Tel-Aviv naar Jeruzalem is het arabisch dorpje LATROUN in Jordanië, aan de grens met Israël het strijdtoneel geweest van de Arabisch overwinningen op Israël. Tussen 1948 en 1967 in handen van het Arabisch legioen is LATROUN aktueel bezet gebied door de staat Israël.

De eerste kennismaking met LATROUN laat aan CHATEAUBRIAND in 1806 op reis van Jaffa (Tel-Aviv) naar Jeruzalem een desolate indruk over.

"Nous parvînmes à la première ondulation des montagnes de Judée. Nous tournâmes par un ravin autour d'un monticule isolé et aride. Au sommet de ce tertre on entrevoyait un village en ruine et les pierres éparses d'un cimetière abandonné : ce village porte le nom de LATROUN

(Itinéraire de Paris à Jérusalem)

LATROUN : het begin van een eeuwige traditie ...

=====

Dit dorre en desolate landschap van ruïnes is door de eeuwen heen het tafereel geweest van belangrijke historische momenten. In deze Ayalonvallei smeekte Jozua in 1200 voor Christus tijdens een bloedig gevecht tegen de Kanaänen, de zon nog even te verwijlen teneinde zijn overwinning af te maken. Hij stichtte toen voor het eerst iets als een staat in het toenmalige Israël en leidde meteen in de omgeving van Latroun de tragedie in van een land waarop van het begin af aan, aanspraak gemaakt wordt door meer dan één volk : Filistijnse indringers tegen het Hebreeuwse volk in de tijd van de Rechters, Romeinse overwinningen op de Joden ten tijde van Herodes, en veel later Richard Leeuwenhart en zijn kruisvaarders in de strijd tegen de Muselmannen.

.../...

Acht eeuwen later kreeg deze vallei van Ayalon opnieuw zijn antieke roeping van strijdtoneel. De veldslagen van Latroun in mei 1948 zijn wellicht de bloedigste geweest die het volk van Israël heeft moeten leveren tegen zijn arabische vijand (het Arabische legioen).

LATROUN : "le verrou arabe"

=====

De omgeving van Latroun, de Ayalon-vallei is de voornaamste draaischijf van Palestina : het kruispunt van alle invalswegen uit het noorden, zuiden en westen naar Jeruzalem toe doorheen de gevaarlijke pas van Babel Oued (de poort van de vallei). Dit maakt van Latroun de meest vitale plek van Palestina ("le verrou arabe") en getuige door de eeuwen heen van de doortocht van bijbelse karavanen uit de Oudheid, romeinse strijdswagens ten tijde van Keizer Vespasius, Kruisvaarderslegioenen in de Middeleeuwen, de troepen van Generaal Sir Edmund Allenby in 1917 in de strijd tegen de Pruisen en Turken, de Joodse inwijkelingen op weg naar Jeruzalem. Deze sleutel van Jeruzalem zoals hij door Ben Gourion beschouwd werd, is trouwens het graf geworden van vele Israëli in hun strijd tegen de Arabische legers in mei 1948.

Latroun bleef van 1948 tot 1967 in handen van het Arabische Legioen en was toen grondgebied van Jordanië, sedert 1967 bezet gebied van de staat Israël.

LATROUN : El-Atrun

=====

De oorsprong van de naam Latroun of Latrun voert ons terug naar de tijd van de Kruisvaarders en de Tempeliers. Op het einde van de 12de eeuw trokken de Tempeliers er een versterkte burcht op als strategische uitkijkpost in de strijd tegen de Muselmannen : Turo Militum (Toron des Chevaliers) in het arabisch vertaald als El-Atrun of Latrun. Rond de 15de eeuw werd een meer fantaisistische verklaring aan El-Atrun gegeven : het zou de geboorteplaats geweest zijn van de goede moordeenaar ("Castrum Boni Latronis" - le bon larron) die zich bekeerde op het kruis.

.../...

LATROUN : de Trappistenabdij der Zeven Smarten (L'abbaye des Sept-
 ===== Douleurs)

Op 31 oktober 1890 vestigen 17 franse gereformeerde cisterciënzers van de trappistenabdij van Sept-Fons (Dompierre-sur-Besbre bij MOULINS*) zich te Latroun nabij Emmaüs (Amwas of Imwas) om zich te wijden aan het dogma van de menswording in de omgeving waar Jezus na zijn dood aan enkele van zijn volgelingen verschenen is. In 1927 beëindigen zij op de ruïnes van de "Toron des Chevaliers" (vandaar het kruis der Tempeliers onderaan het schild op het etiket) de bouw van hun abdij, weldra omgeven door een krans van olijfbomen en cypressen. Naast de antieke roeping van de Ayalon-vallei (slagveld!) maken zij de bijbelse roeping van de vallei waar : het land van melk en honig !

Inderdaad nu slingert de weg naar Jeruzalem zich door een oase; hun bloeiende landbouwexploitatie, te vergelijken met de meest florerende kibboutzin van Palestina, verenigt er veeteelt (20 hollandse koeien), bijenteelt en uitgestrekte wijngaarden. Hun "Port-Salut" verkreeg een gouden medaille op de landbouwtentoonstelling van Tel-Aviv in 1935.

Maar hun meest geprezen produkt in het Midden Oosten is de wijn van Latroun. De druiven rijpen er in de zon die Jozua deed stilstaan in de Ayalonvallei en worden door een belgische theoloog en oenoloog omgetoverd in rode, witte en roséwijnen, likeuren en aperitieven, opgeslagen in wijnkelders toevallig gelegen onder het historische kruispunt waarvan reeds sprake.

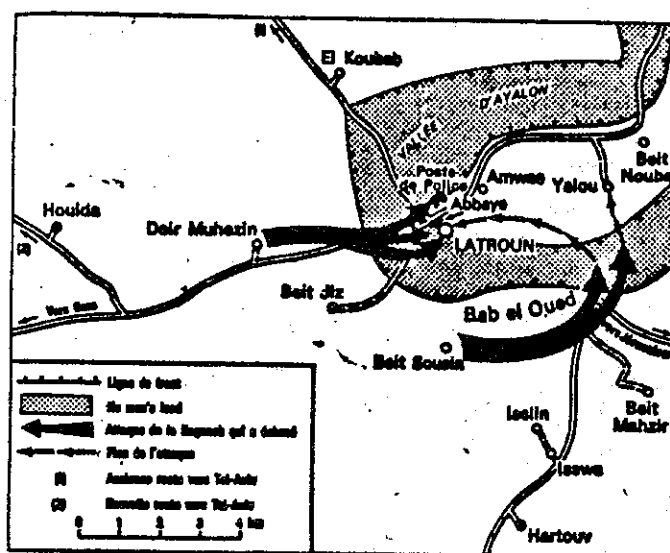
"En ces jours troublés de mai 1948 ...
 les caves du père GODART abritaient le seul trésor
 capable de réconcilier tous ceux qui revendiquaient
 ce carrefour : 75.000 l de pommard et de chablis,
 26.000 l de cognac et 12.000 l de vermouth, de curaçao
 et de crème de menthe."

(Ô JERUZALEM - Dominique Lapierre & Larry Collins)

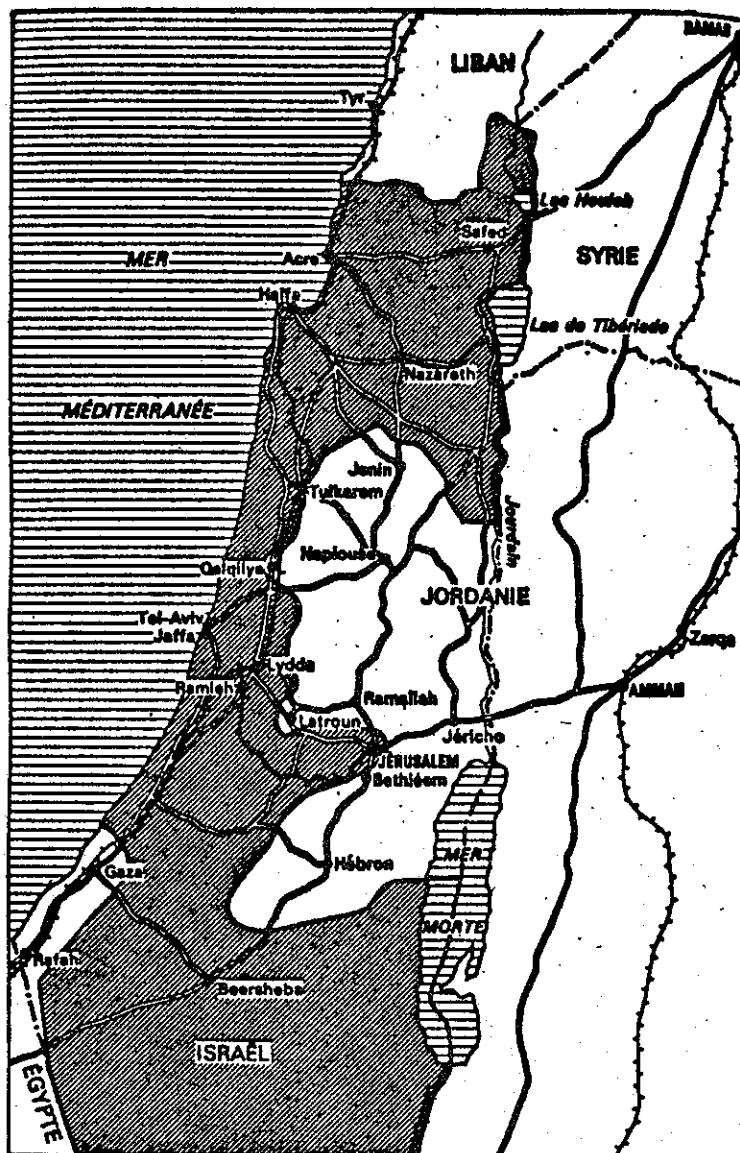
 * Door diëtisten wellicht bekend : sedert 1930 bereiden zij in deze franse abdij een dieetbloem "GERMALYNE".

Een kruispunt dat zeer goed de situatie van Palestina symboliseert : aan de ene kant een politiestation (oude britse post) dat waakt over deze belangrijke weg, aan de andere kant op de flanken van een bergwand bestrooid met ruïnes van het romeinse en kruisvaarderstijdperk, de abdij in een krans van groen en bloemen "pour donner l'impression que la Palestine n'est pas en guerre" zoals een trappist het vertelde.

Erik De Schepper.



DEUXIÈME ATTAQUE ET DEUXIÈME DÉFAITE
JUIVES DEVANT LE VERROU ARABE DE LATROUN
(30 mai 1948)



L'ETAT D'ISRAËL ET LA PALESTINE ARABE
A LA FIN DU CONFLIT.
(Armistice de Rhodes, 1949)

Bronnen :

- L'Itinéraire de Paris à Jérusalem - Chateaubriand
(réédition "Julliard Littérature")
- Ô Jérusalem - D. Lapierre et R. Collins
Livre de poche - 2 volumes (4235 en 4236)
- The guide to the Holyland (uittreksel bekomen van de heer TOON
VAN BIJNEN - S.V.D. Leuven)

Met beste dank aan Abbé MAX VILAIN (Ham-sur-Heure), priester, schrijver, reisgids en vriend des huizes, voor zijn opsporingswerk en het aanwijzen van documentatiemateriaal.

* De nieuwe prijsvraag brengt ons heel wat dichterbij :

WAT IS, IN VERBAND MET SMAKELIJK WIJNDRINKEN, EEN BONHOMME,
ZONDER EEN WIJNVERPAKKING TE ZIJN ?

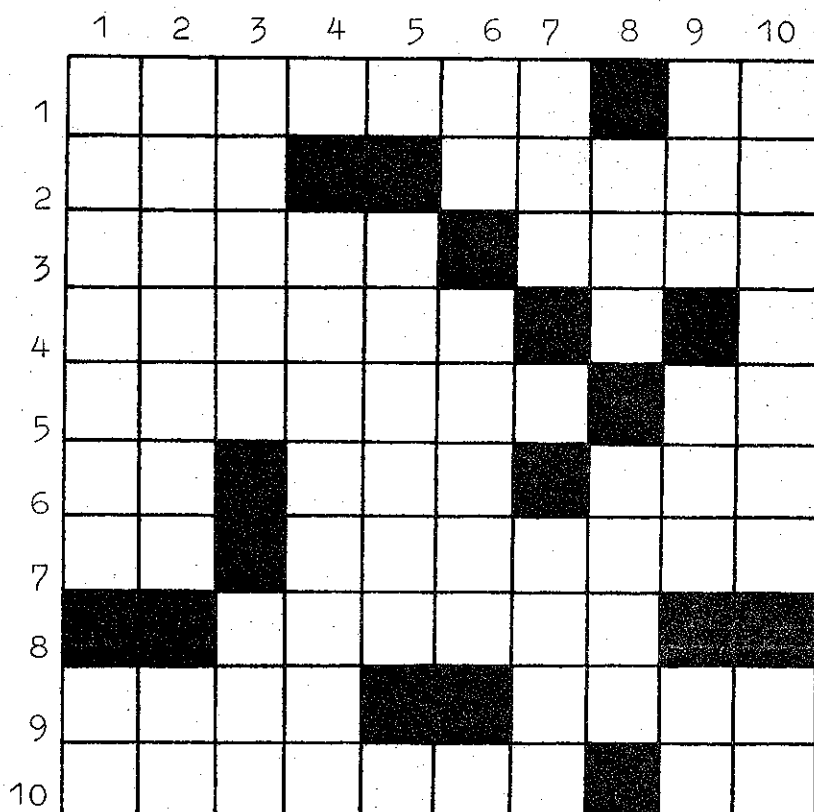
* Het nieuwe kruiswoordraadsel :

HORIZONTALAAL :

1. Stadje bij Libourne - voorzetsel
2. Vrouwelijke voornaam - Latium
3. Streek in oosten van Frankrijk - strook grond langs spoorweg
4. Karamel
5. Onststeking in neus - niet vóór
6. Niet uit - Aat - Vod
7. Economische gemeenschap - talmend
8. Château in Margaux
9. Gewicht - joodse naam
10. Druivesoort - bijwoord

VERTIKAAL :

1. Grand Cru Beaujolais - lengtemaat
2. Symptoom van koorts - op dit moment
3. Zijn raar in woestijn - afgeknotte engelse kus
4. Luchtvaart
5. Hondesoort
6. Reeds - Haematopus Ostralegus
7. Londense taxi - zintuig dat niet te pas komt bij wijndegustatie
8. Schaakterm - Siberische stroom
9. Afstammelingen - Rosseels deed er een sterven - volgt op do
10. Vlak bij Beaune - slede



COMMANDERIJ BLADEN - VLAAMSE WIJNGILDE

In uitwisseling met De Druyvelaer kwamen op onze leestafel terecht :

De Gentsche Wijngazette - Commanderij Gent

- * nr. 57 - jg. 8 - febr. 81 : Côtes de Bourg - G. Masco
- * nr. 58 - jg. 8 - maart 81 : Hongaarse herinneringen - R.M.
- * nr. 59 - jg. 8 - april 81 : Torgiano en Musco del Vino - G.M.

De Wijnkroniek - Commanderij Brugge

- * nr. 13 - jg. 3 - febr. 81 : - Zuid-Afrika - Frankie Baert
- Australië - Frankie Baert
- Wat met het oogstjaar 80 - F. Baert
- * nr. 14 - jg. 3 - maart 81 : - Wijnolympiade Gault-Millau
- Wat mag een diabeticus drinken -
Dr. R. Rossiers
- Bergerac - Aspeslagh

De Wijnvriend - Commanderij Kust

- * nr. 49 - jg. 9 - febr. 81 : Cabernet Sauvignon - J. Van Bergen
- * nr. 50 - jg. 10 - april 81 : - Jubileumnummer in een blauw feest-
kleed : proficiat Kust
- Maconnais - W. Lissens
- Wijn en maaltijd
- 50 nummers ! - J. Van Bergen

Het Wijnschrijverke - Commanderij Aalst

- Bijzonder nummer - jg. 1 - 10 jaar Commanderij-activiteit
- * nr. 2 - jg. 1 : - Châteauneuf-du-Pape - N. Mathys
- Duitse wijnwetgeving - H. Van der Spiegel

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



Gelezen :

- * De Portugese gentleman
R. van den Berghe
- * Betere Oostenrijkse wijnen (1)
G. van Glabeke
- * Vouvray
R. v.d.B.
- * Australie
C.D en E.W.
- * Toerisme en streekgastronomie : Maaseik
WIJN & WIJN, nov. - dec. 1980
- * Chaptaliseren in Franse Assemblée
R. v.d.B.
- * Roussillon, een wijng gebied met toekomst
- * Betere Oostenrijkse wijnen (2)
G. van Glabeke
- * Médoc
WIJN & WIJN, febr. - maart 1981
- * Wij en bier in onze steden
J. Van Belle
- * Crémant de Loire
GASTRO REVUE, maart 1981
- * Noordelijke Côtes-du-Rhône
- * De legendarische Savennières
- * Bourgogne (2)
MISSET HORECA MAGAZINE, maart - april 1981
- * Pineau des Charantes
ONZE CLUB NEWS, maart 1981



LAS U OOK IETS INTERESSANT ?

LAAT HET ONS EVEN WETEN !

I N H O U D

= = = = =

* REDAKTIONEEL	2
* IN ONZE COMMANDERIJ	
- Een redaktieraad is geboren Annie Vercambre - De Meersman	3
* WIJNTOERISME	
- Smörgasbröd en acquavit Bernard Henry	4
- De 80'ers van Bordeaux Etienne Vanderschrick	8
- Roussillon, deel 2 Edgard Wauters	12
* WIJ WAREN ER BIJ	
- Château Pavie	21
- Degustatie van wijnen uit Toscanje	24
- 11de Kapittelbanket met intronisaties	26
* WIJNNIEUWS	
- Recente trends in vinificatie Jef Bessemans	28
- Wijn met een kurksmaak	32
* WIJNVRIENDEN	33
* UIT DE WIJNBORRE	
- Bedenkingen bij een glas ... bier Annie Vercambre De Meersman	34
* WIE WEET WAT	
- oplossingen nr. 18	36
- Latroun Eric De Schepper	39
- nieuwe prijsvraag	44
- kruiswoordraadsel	44
* OP DE LEESTAFEL	
- Commanderijbladen Vlaamse Wijngilde	45
- Wij lazen over	46
* WIJNKALENDER	47
* INHOUDSTAFEL	48

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 : Annie Vercambre-De Meersman, Bernard
Henry, Etienne Vanderschrick, Jef
Bessemans, Erik De Schepper

- Overname van artikels uit De Druyvelaer is uitsluitend toegelaten mits schriftelijk akkoord van de redactie en bronvermelding.
 - In geen geval mag dit blad in huur worden gegeven of opgenomen worden in een leesportefeuille, behoudens schriftelijk akkoord.
 - Advertentietarieven worden op aanvraag gestuurd.
 - Abonnementsgelden voor niet leden : 450,- BF per jaar.
- Te storten op :
- Bankrekening nummer 425-6112681-31 van de Vlaamse Wijngilde, Commanderie Brussel, met vermelding abonnement De Druyvelaer.

De volgende editie

van De Druyvelaer

verschijnt op

21 september 1981

Tot dan !
