



# De Druyvelaer



COMMANDERIJ BRUSSEL  
NR 1 - 1<sup>ste</sup> JAARGANG  
20-12-1976



# De Druyvelaer



COMMANDERIJ BRUSSEL  
NR 1 - 1<sup>ste</sup> JAARGANG  
20-12-1976

# WIJ STELLEN ONS VOOR

De Kersttijd nadert. We zullen dus maar inzetten met een variante op een oud-Brugs volksliedje:

Er is een blaadje geboren, voorwaar (bis)  
We zullen het noemen DE DRUYVELAER (bis)

Meteen zijn wij u een woordje uitleg verschuldigd over de keuze van die naam.

Welnu, in het Brabantse spreekt men niet van een wijnstok, maar van een druivelaar. De "dikke" Van Daele vermeldt trouwens het woord in deze betekenis, maar voegt er aan toe: Zuid-Nederlands.

We hebben gezocht naar een typische Brusselse naam in verband met wijn, en vonden op oude kaarten en huidige stadsplannen verwijzingen naar vroegere wijngaarden en wijnstapelplaatsen, met namen als Kleine Wijngaardstraat, Wijndalstraat, Wijnberg; ten slotte niets dat ons voldoende oorspronkelijk leek.

Een typisch uithangbord van bv. een wijntapperij of een wijnhandel zou het beter gedaan hebben; doch we vonden niets in die richting, en bleven dan maar bij De Druivelaar, met een licht oud-Vlaams tintje dan.

Die hang naar wat ons eigen is, vindt men terug in de diverse rubrieknamen en de kleine nieuwsjes die tussen de meer belangrijke bijdragen geweven zijn.

Wij zullen trachten zo regelmatig mogelijk de grote en kleine rubrieken bij te houden, doch zonder een al te strak stramien, ten einde de afwisseling te verzekeren en meteen het leesgenot waar te maken. Daarom hebben wij medewerking, en nog eens medewerking, nodig. Wij zijn met vertrouwen gestart; doch volhouden, dat is de leuze... en de kunst.

Velen onder ons kunnen hun steentje bijbrengen. Het mag ook een grote bouwsteen zijn! Want alleen halen wij het niet.

En vrezen wij dat het saai en eentonig wordt. Te vermijden jongens!

Wat is nu ons plan? Vier nummers per jaar brengen, in september, december, maart en juni, om dan telkens de komende activiteiten (proefavonden, banket, bezoeken, enz.) tijdig aan te kondigen.

Hoofdzaak bij dit alles blijft: onze wijnkennis aanscherpen, en vriendschap dienen.

Onze onder-voorzitter Aloïs Vergels staat in voor de materiële verzorging, Nicole Goossens voor de verzending en ondergetekende voor de redactie.

Ons wijnblaadje is hiermede geboren...

Edgard Wauters.



# NIEUWJAARKE ZOETE

---

De Voorzitter en het Bestuur van Commanderie Brussel maakt dankbaar gebruik van dit nieuwe blad om u persoonlijk, bij deze jaarwisseling, zijn beste wensen aan te bieden voor 1977.

Voor de oenologen wensen wij een jaar van drankgeneugten en dat elke wijn zo lief zou wezen typisch te zijn;

Bankiers wensen wij dat hold-ups gereserveerd blijven voor de konkurrenten, behalve in het kader van een bijzondere publicitaire aktie;

Ministers en politiekers wensen wij dat de politieke kleur van de tegenpartij uniform blijft en niet gestreept of gespikkeld;

De jonge mannen wensen wij veel mooie lieven, maar niet teveel terzelfdertijd;

De professoren wensen wij minder toetsen, meer tucht, minder konferenties en meer vrije tijd;

De advocaten wensen wij dat geïnterpreteerde waarheden, die (soms) over hun tong rollen, hun smaakpapillen niet zouden beschadigen;

Handelaars, verzekeraars en nijveraars wensen wij dat het totaal van kleine verliezen hun eindbalans naar een zwaar boni laat doorslaan;

De wijnbouwers en -handelaars wensen wij dat zij ons wijn brengen waarvan de vrouwen aardiger, de vrienden trouwer en het leven zonniger wordt;

Aan alle direktoren wensen wij sekretarissen zo fijn als wijn : "un beau corps et de belles jambes";

Voor de kinesisten : cfr. hierboven (als patiënten);

Voor ambtenaren wensen wij dat de wijn dikwijls een verpozing mag zijn in de zware beslommingen van hun administratieve taak;

De dokters wensen wij terugbetaling van alle wijnvoorschriften, en dat de fiskale strook alleen nog zou blijven bestaan in het achterhoofd van Willy De Clercq;

Presidenten wensen wij een dynamisch bestuur, gedisciplineerde akolieten en vruchtbare werkvergaderingen;

De renteniers wensen wij veel tijd en inspiratie voor het brouwen van dranken en kronijken;

De wereldreizigers wensen wij dat zij de faam van de commanderij uitdragen van pool tot evenaar;

De apothekers wensen wij een recept voor hoestsiroop, waarin hun hele wijnkennis is gedistilleerd en die een streling is voor de tong;

De schenkers wensen wij een jaar gezegend met heerlijke wijnen en enorm veel schenkwerk;

In vinum veritas : daarom wensen wij de rechters een goed voorziene kelder.

Aan u allen, gildebroeders en gildezusters, wensen wij  
gezondheid, geluk, voorspoed en een zonnig 1977.

Voor het bestuur,

Frans De Bisschop,  
Voorzitter.

# WIJN en KUNST

---

Dit is een ronkende titel voor een rubriek. Nochtans hebben wij het niet "hoog in onze bol" en willen wij trachten - in alle bescheidenheid - hier een en ander over wijn als inspirerend motief in de kunst te brengen.

Wij denken aan iconografische gegevens van wijnmotieven in de schilderkunst en beeldhouwwerk, aan drinkliederen, toneelscenes waar de wijn een belangrijke rol speelt, wijn in de literatuur.

Wie met ons meezoeken wil, die vindt beslist wat dat de moeite is vermeld te worden.

Onze vriend Aloïs - op vele gebieden een fijnproever - speelde ons een "precieus boecksken" in de hand. Namelijk een bundeltje gedichten van Juliaan Haest, uit Wilsele, met de veelbelovende titel Wijnakkoorden.

Het ligt in onze bedoeling regelmatig verzen uit deze bundel te geven; en liefst op een der eerste bladzijden van De Druyvelaer, om u meteen in stemming te brengen.

In ons eerste nummer bieden wij u het inleidend gedicht van Juliaan Haest aan.

## HONNI SOIT QUI MAL Y PENSE

Ik sta in 't volk geplant gelijk de wijnstok  
geworteld staat in eigen grond,  
ik ben gevoed door al de sibben van mijn volk  
gelijk de druif de vrucht blijft van de wijngaardtronk.

Ik kant 't verleden van mijn volk geenszins ontlopen  
gelijk de druiventros zijn eigenheid nooit schendt,  
mijn trouw blijft steeds de trek van 't eigen wezen  
gelijk de druif naar eigen aard haar zoetheid biedt.

En voor mijn volk gedijt mijn doen en denken  
gelijk de druif geperst wordt tot een sterke wijn.  
Ik sta in 't volk geplant gelijk de wijnstok  
geworteld staat in eigen grond.

# WIJNTOERISME

## HERFSTBEZOEK aan BEAUJOLAIS 1976.

Men moet in Beaujolais rondgetoerd hebben om zich ten volle rekenschap te geven van dit bijzonder aantrekkelijk wijngedebied en van de uitgestrektheid ervan. Het landschap is er bekoorlijk met zijn glooiingen en heuvels die tot 400 meter reiken, zijn dalen met diepgroene weiden, hazelaar, wilde pruim en eglantier kwistig verspreid langs kronkelende wegen, zijn hellingen dichtbeplant met oneindige rijen Gamay-wijnstokken, die in de herfst hun kleurenweelde spreiden tot aan de rand van grijze rotsblokken en donkere bosmassieven op de hoogtekruinen. Een land dat lokt tot wandelen langs grillige beken en ontdekken van vergezichten, weggolvend naar alle windstreken, met de rustige bakens van gele, zandstenen hoeven met rood-bruin verweerde dakpannen, en van vierkante, bonkige torens van romaanse dorpskerken. In dit land leven rustige, gemoedelijke mensen die, sedert eeuwen, hun wijngaarden verzorgen, ermee vergroeid zijn, en het wijnmaken haast als een roeping beoefenen, en die met de zacht-rood-violetten kleur van hun Beaujolais, als een getuigenis van hun levensvreugde, hun rondlachend wezen sieren.

De omgang met deze wijnboeren is een belevenis, en onvergetelijk blijft in uw geheugen het bucolisch beeld van een oude stofferige kelder, ergens bij Julienas, met lage eiken balken en dikke, donkere wijnvaten, de jolige wijnboer zijn Cru 1975 rechtstreeks tappend uit het vat, de zoon, als een Bacchus, schrijlings gezeten op een ton, met zwaaiende armen de maat aangevend voor een passend drinklied "Nous sommes fiers d'être Bourguignons".

Hier geen spoor van adellijke verfijning en de geradeerde perfectie van een gastvrije degustatie van hoger-klasse-wijnen in de ridderzaal van oude kastelen, vóór reusachtige schouw-mantels pronkend met wapenschilden en oude tuigen, waaronder een echte goedendag, wellicht door een oer-over-grootvader meegebracht uit onze Groeninge kouter.

Door verweerde, grijze muren afgezoomde domeinen en parken, met sierlijke smeedijzeren hekken en poorten die openen op majestatische beukendreven en leiden naar ware sprookjeskastelen met torens, tinnen en kantelen met glimmende daken van veelkleurige glazuren pannen. Binnenkoeren met versleten kasseikoppen, in een hoek een waterput en een hok met de bruinharige jachthond die zo geweldig doet, de rode wilde wingerd slingerend langs de gotische bogen van deuren en vensters.

De uitgestrekte hand van de gastheer die u welkom heet en u rondleidt in de kraaknette kelders waar heerlijke wijntjes rusten. Beaujolais op zijn best.

Van morgen tot avond, bezoek tot degustatie, wordt u opgenomen in die gulle, goedhartige atmosfeer terwijl u naar believen proeft en speurt naar dat uitgelezen wijntje, van deze uitzonderlijke cru en dit bevoordeligd jaar. Uw wijnkennis en smaak worden rijker naar gelang de reis vordert en het valt u hoe langer hoe moeilijker de vergelijkingen en beoordelingen bij te houden. Want al pakt u het ook zo bezadigd mogelijk aan en zijn de wijnen niet hoog in alcohol toch hebben zij iets koppigs en brengen u in een stemming die doet verlangen naar een stevig hapje. Ook hiervoor is gezorgd en de restaurants, auberges en grills zijn er in Beaujolais voldoende om de meest-eisende op gebied van verfijnde keuken te bevredigen. Aan tafel gaat het er gezellig en vrolijk toe, zoals het past onder vrienden en zeker onder gastronomen en wijnliefhebbers; want hier wordt de kans geboden kennis te maken met een paar grote en kleine cru's die nog niet aan bod kwamen in de bezochte kastelen en kelders, o.a. de zeer persoonlijke, witte St. Vérand, een buur van Pouilly.

Er wordt druk genoteerd, want men wil zoveel mogelijk inlichtingen opvangen om wellicht nu of later een verantwoorde keuze te doen tussen de grote variëteit aan wijnen, die hier aangeboden worden, ter verrijking van zijn eigen wijnkelder thuis. Voor wie het niet meemaakte wordt de opsomming van wat geproefd en beoordeeld werd te saai. Nochtans beperkten wij ons tot de streek van de negen Beaujolais-cru's, dus de onmiddellijke zuiderlijke verlenging van de Mâconais. Naast deze 9 Bourgogne-appellaties met de namen der betrokken dorpen levert deze streek tevens drie maal zoveel appellaties Beaujolais-Villages op, afkomstig uit even zoveel dorpjes en talloze climats. Een hele toer om ze allemaal uit mekaar te houden.

En vermits wij ondergebracht waren in een 18-eeuwse afspanning te Solutré - waar men het vlees roostert op takken van wijnstok, naar aloud gebruik - zaten we niet alleen in de buurt van het beroemd paleolithisch station met sporen van nederzettingen tot 35.000 jaren oud, en van het beruchte merovingisch (?) paardenkerkhof, maar verbleven we tevens midden de wijngaarden van de Pouilly-Fuissé. Een buitenkans om van de heerlijke topwijn van le Château-Fuissé ter plaatse te genieten in gezelschap van vader en zoon Vincent als eminente gastheren.

Dezelfde wijn zouden wij trouwens als begeleiding van coquilles St. Jacques kiezen bij ons afscheidsdiner de laatste avond van ons verblijf. Een heerlijkheid.

Nog een andere authentieke kelder werd bezocht in Pouilly vooraleer we het Beaujolaisgebied zelf zouden afrotsen. Van kelder naar kelder, van Romanèche-Thorins naar Saint-Amour, van Chiroubles naar Regnié en Julienas, met telkens een vergelijkende degustatie van verschillende Cru's en Villages. De gevestigde producenten bezitten inderdaad gronden en verschillende kastelen, niet alleen in de vestigingsplaats van hun oude kelders maar evenzeer in andere dorpen. Doch allen zijn trouw aan hun Beaujolais, en niet alleen, zoals ze beweren, om gezondheidsredenen; want : "Quand le rein se bouche, adieu le rince-bouche".

Over goede en minder-goede jaren werd een en ander verteld - en proefondervindelijk bewezen - opvallend verschillend van cru tot cru. Zó staat het algemeen vast dat 1975 een zeer natte oogsttijd kende waarbij sommige wijngaarden letterlijk overstroomden. Het resultaat is dan ook meestal niet goed tot slecht, ten minste voor de rode wijn. Want in Pouilly-Fuissé boft men zelfs met dit jaar dat wat "pourriture noble" gaf en voordelig uitviel, zodat men gewaagt van een vergelijking met 1968. Daartegenover hoorden wij van een producent die heel zijn Morgon 75 niet eens waardig vond om hem zelf te bottelen en er zijn naam aan te geven. Nochtans konden wij een Julienas 75 op de kop tikken en recht uit het vat proeven die karaktervol was. Voor Chiroubles konden wij een flauwe, twijfelachtige 1975 vergelijken met een pittige, beloftevolle 76 en vooral met een vleiende 1974. Een Fleurie 75 bleek helemaal niet geleden te hebben van de nattigheid, wat zou te danken zijn aan zijn viola-voet. Een Moulin à Vent 75 daarentegen was iets wrang, zonder de kenmerkende aangename geur en met een korte afdronk. Een Morgon 75, afkomstig van een meer leemachtige bodem, gaf wel voldoening zonder totaal te bevredigen.

In het algemeen zijn de verwachtingen hoog gestemd voor de Beaujolais 1976 in zijn geheel, met een kleinere hoeveelheid maar met een degelijkheid die sommigen betitelen als "une grande année" met een uitgesproken fruitige smaak, vooral in zuid-Beaujolais vanwaar de meeste "primeur" komt. Een onzer gastheren die eveneens een kasteel bezit in dit gedeelte van Beaujolais had voor ons de delikate attentie gehad zijn "primeur" te laten overbrengen ter degustatie, al wordt deze wijn slechts pas op 15 november in omgang gebracht.

Hij viel bij allen ten zeerste in de smaak en de bedenking werd gemaakt : "Hadden wij bij ons maar vele dergelijke "primeurs" bij wijnhandelaars en restaurateurs, de reputatie van Beaujolais zou er ruim bij winnen".

Het is ons bijzonder opgevallen dat er in de gevestigde kastelen en kelders met een nauwgezette zorg wordt gewaakt op properheid en netheid, dat de gestampte aarde in de kelders meestal bedekt is met stofvrij rood grint en dat de modernste apparatuur voor vervoer en persen der druiven overal voorhanden is. Onze aandacht werd o.a. geboeid door gistingbakken in roestvrij staal, in plaats van beton, en met hellende bodem, die het reinigen vergemakkelijkt.

Al met al, een instruktieve en uiterst aangename reis die zonder hapering verliep, met een blij-gestemd gezelschap van echte wijnvrienden, die alleen lof over hadden voor de organisatie.

Edewaut.



KERSTMIS IS GEEN  
DATUM, MAAR EEN  
STEMMING!

# VRIJ WIJN - IN DE WIJNTAPPERIJ

Vroeger werd er in de herbergen en afspanningen niet overal wijn geschonken.

Alleen als de waard de verschuldigde cijns betaald had, mocht hij aan zijn uithangbord toevoegen "Wijntapperij", of eenvoudigweg op of naast de deur vermelden "Hier Vrij Wijn".

Wij willen deze oude benamingen in ere houden en kozen ze dan ook voor een rubriek van De Druyvelaer waarin wij geen wijn maar moppen zullen tappen die min of meer verband houden met wijn.

Inzendingen worden graag verwacht bij de redactie.

Zeg, laat ons allemaal meelachen !

Wij knipten er twee voor u uit de krant. Ze zijn niet denderend. Wij dachten : beter iets dan niets.

De Elzas is een wonderlijke streek. De spreuk wil, dat de wijnboeren er driemaal schreien per jaar : een eerste maak in de lente als de wijnrank vernield wordt door de vorst : een tweede maal in de zomer als de hagel toeslaat en ten slotte een derde maal als er in het najaar onvoldoende vaten voorhanden zijn om de wijn in op te bergen.

## Temperament.

De voormalige Amerikaanse orkestleider en financier Horace Heidt is door zijn vrouw gedagvaard voor echtscheiding omdat hij haar twee maanden geleden tegen de grond had gegooid en zij daarbij twee ribben had gebroken. Heidt is 76 jaar.

De 56-jarige mevrouw Heidt heeft de rechter ook om verdere bescherming tegen haar man gevraagd. Hij heeft volgens haar namelijk een gewelddadig en onbeheerst temperament, waaraan hij vooral uiting geeft na het drinken van wijn.

# WIJNWETENSWAARDIGHEDEN

1976: DE DRUIVEN DER BLIJDSCHAP!

(Vrij naar Time Magazine).

God schiep het water, maar de mens maakte de wijn.  
(Victor Hugo).

Verleden zomer gunde God Frankrijk maar weinig water, maar de wijnbouwer dankt en looft de Heer voor deze tekortkoming.

Van het golvend Boergondisch landschap met zijn rode aarde - waar kleine wijngaarden als het ware werden aaneengevlochten door meesterontwerpers van Gobelijntapijten - tot de keierige grijze velden van Bordeaux - waar normaal de zonnige dagen als zeldzame parels geteld worden - heeft deze lange hete Cézannezomer wonderen verricht onder de druiven.

Voor vele wijnen wordt 1976 HET jaar van de eeuw. Op zijn minst zullen de franse eerste klasse wijnen (AOC) van 1976 memorabel en overvloedig zijn.

Wijnbouwers en wijnmeesters, traditioneel gekend voor hun voorzichtige uitspraken, fluisteren zeldzaam gebruikte uitdrukkingen als "remarquable" "fantastique" en "extraordinaire". Jean Delmas, beheerder van het Château Haut Brion bevestigt dat "men zelden een zo hoge kwaliteit in de druif heeft gezien." Toen het plukken voorbij was zegde Albert Gaudin de Villaine, medeigenaar van Romanée Conti : "Deze druiven komen als uit het atelier van een beeldhouwer : klein, rond, gelijkvormig, samengebald en gekoncentreerd." Hun produkt, zo beweren de deskundigen, zal een "vin de garde" leveren, gedurende tien, twintig jaar te bewaren en te vertroetelen.

Ook over de Champagnestreek stijgen de vreugdepsalmen uit. Daar ligt het sap reeds te gisten in de kalkgroeven. Deskundigen beweren dat 1976 hier het beste jaar wordt sinds 1893.

Joseph Dargent, voorzitter van de Vereniging der Champagnetelers jubelt : "Enkel een aardbeving die de vaten zou omtillen en de inhoud ervan verspillen zou kunnen beletten dat dit jaar een buitengewone champagne voortgebracht wordt." Gelukkig zijn aardbevingen in Champagne even zeldzaam als truffels op bomen !

Enkel gedurende het rijpingsproces krijgt men volledig inzicht in de vele schakeringen en kenmerken die een kwaliteit kunnen bepalen. Maar zoals bij een lieve mooie baby zijn ook hier alle vormen van begeerlijkheid aanwezig. De druiven hebben een dikke huid, wat een hoog tanninegehalte levert. Dit geeft de rode wijn zijn zachtheid op jaren en een zuivere diepe kleur.

Zij zijn rijk aan suiker, wat een hoog natuurlijk alcoholgehalte verzekert (13 tot 14 % dit jaar tegen 10 tot 11 % in gewone jaren). Ook het zuurgehalte is laag, wat volle zachte wijnen belooft, die men reeds vroeg zal kunnen genieten.

De bekende oenoloog Alexis Lechine ziet het als volgt :

#### BOERGONDIE :

De grote wijnen van de Côte de Nuits en de Côte de Beaune zijn vol, rond en rijkgekleurd. Ze overtreffen deze van 1969. Zij zullen "het gehemelte strelen... "

De witte wijnen zijn fruitig, met een laag zuurgehalte, rond en vol van karakter, te vergelijken met deze van 1962.

Na de dramatische prijsdaling der laatste twee jaren, zullen de prijzen van deze wijnen wellicht met 15 % stijgen. Wellicht stijgen de prijzen der witte wijnen, die sinds 1969 niet meer groots waren, nog meer.

Binnen drie à vier jaar zullen de Boergondische wijnen 1976 reeds volop te genieten zijn.

#### BEAUJOLAIS :

Deze lichte fruitige, relatief goedkope wijnen uit Zuid-Boergondië, zijn effenaf prachtig. Wijnen als Fleurie, Moulin-à-Vent en Brouilly zullen reeds vanaf volgende lente te genieten zijn.

De witte Chardonnay-wijnen uit de Maconstreek zoals de Pouilly-Puissé zijn zeer fruitig, rijk aan alcohol en vol aroma. Verwacht wordt dat hun prijzen met 25 % zullen stijgen.

#### COTE DU RHONE :

Niettegenstaande de late regens in dit uitgebreide en overvloedig producerend gebied, is de kwaliteit en kleur merkwaardig.

Tot zover waren deze wijnen, en ook de Châteauneuf-du-Pape, zeer prijzig, maar ook hier verwacht men een prijsstijging. Binnen twee jaar zijn deze wijnen voor verbruik klaar.

#### LOIRE :

Een overvloedige oogst kwaliteitsdruiven rust sinds 2 maanden in de vaten. De droge fruitige Muscadet en de zachtere Rosé d'Anjou, die best jong worden gedronken, blijven de beste koopjes in de komende maanden.

De rode Chinon, Bourgeuil en Saumur-Champigny laten veel verhopen.

Ook de witte Pouilly-Fumé, Sancerre en Vouvray zijn buitengewoon. Hier wordt een prijsstijging van 10 % verwacht en de wijnen zijn klaar voor verbruik binnen het jaar.

#### CHAMPAGNE :

De Champagne van dit jaar zal een te onderscheiden gele glans hebben.

Jammer is Maurice Chevalier er niet meer om het te bezingen. Slechts binnen drie jaar zal men weten aan welke prijs hij op de markt wordt gebracht.

#### BORDEAUX :

Op zijn toppunt in het grootste jaar dat we ooit kenden, werd dit wijngedebied door late regens overgoten. Dit "doopte" het edele sap.

Niettegenstaande deze tegenslag, zullen de grands crus op zijn minst deze van 1975 evenaren en 1975 was een groot jaar. De meeste St. Emilions zullen zelfs beter zijn, zo ook de witte wijnen van Sauternes en Barsac.

De Bordeaux-wijnen van dit jaar zijn geparfumeerd, vol, rijkgekleurd. Binnen drie à vier jaar kunnen ze genoten worden en hun verdere rijping zal ze "memorabel" maken.

In het begin der zeventiger jaren werden de prijzen van de Bordeaux-wijnen verdrie- en verviervoudigd. Dan werden ze weer gehalveerd. Nu zijn de prijzen weer stevig en de 1976ers zullen zeker het huidig niveau behouden.

Zelfs rekening houdend met de verwachte prijsstijgingen, blijven goede wijnen een degelijke waarde behouden.

De Amerikanen kopen nu reeds 20 % van alle franse wijnuitvoer en verwacht wordt, dat ze dit jaar meer dan ooit zullen kopen.

Geen enkele wijnliefhebber zal er tenslotte kunnen aan weerstaan enkele goede flessen "1976" in zijn kelder te vertrotelen.

Jos Foulon.

Wie is wijs ? Hij die van ieder mens leren wil.

Zij die weten hoe ze moeten winnen zijn veel talrijker dan zij die weten hoe ze een juist gebruik van hun zegepralen moeten maken.

Polybius.

# WIE WEET WAT ?

---

Alle ernstige bladen hebben prijsvragen voor hun lezers. Wij zijn ernstig. Dus ook maar vraagjes stellen... en prijzen geven.

Wij hopen in elk nummer van De Druyvelaer een vraag te kunnen stellen, natuurlijk in verband met wijn. En onze vrijgevige wijnmeester schenkt telkens twee heerlijke flessen voor de winnaars.

Binnen de maand volgend op het verschijnen van de vraag, stuurt u uw antwoord naar onze lieve secretaresse,

Nicole Goossens  
Dansaertlaan 225

1720 Groot-Bijgaarden

Indien er meer dan twee juiste antwoorden binnenlopen - dat verwachten wij natuurlijk van onze vrienden, die allemaal zo knap zijn - worden de twee winnaars aangeduid bij loting.

Het juiste antwoord en de namen van dezen die er niet naast sloegen komen dan in het volgend nummer.

Hier gaat dan ons eerste vraagje :

WAT IS EEN HANSJE IN DE KELDER ?

# WIJNVRIENDEN

Het doel van onze Commanderij is ook dat wij goede vrienden zouden worden, voor wie het steeds een feest is mekaar terug te zien op onze proefavonden, en voor wie samen een reisje te maken een waar genot is.

Mekaar beter kennen is een prikkel voor het smeden van vriendschapsbanden. Welk beroep heeft die vriend die we de hand drukken? Waar woont hij? Heeft hij kinderen? Welke hobby heeft hij? (Al deze vragen gelden vanzelfsprekend voor vriendinnen en zij's).

Deze rubriek zouden wij graag met familieberichten vullen. Aarzel dus niet om ons mede te delen wat anderen ook graag zouden weten.

Onze dames moeten heus niet geheimzinnig doen met hun verjaardag. Ze hebben toch al lang gemerkt dat wij in de Wijngilde verlekkerd zijn op kusjes geven!

Een kwade tong heeft eens beweerd dat het niet een Wijngilde maar een Kusgilde is. Foei!



# BRUSSEL ZENDT ZYN ZONEN UIT

---

Nu en dan gaan leden van onze Commanderij op bezoek bij een andere Commanderij van de Vlaamse Wijngilde. Dit is lofwaardig. Maar doorgaans houden ze dat stiekem voor zich.

Wij zouden het graag vernemen om het in deze rubriek eventjes mede te delen.

Zo weten wij dat, op 20 november onze wijnmeester Dr. Seghers en onze conferencier Jef Dewulf, met hun dames, van Haut-Médoc wijntjes zijn gaan genieten in de Commanderij Kortrijk.

Voorzitter Frans De Bisschop, onze wijnmeester, onze vrienden Ted Gerretzen en Jean Richard, met hun dames, waren op de Beaujolais-avond ingericht door onze Mechelse collega's.

---

De leeuwerik mag mooi tierelieren,  
De nachtegaal prachtig slaan,  
Maar 't gezang van de flesch is nog fijner  
Als de kurk er wordt afgedaan.

Gezegend zij vader Noach  
die de wijn aan de wijnstok teelde  
want uit een armzalig zaaisel  
kweekte hij de heerlijkste weelde.

(Spaanse copla's, vert. Hendrik de Vries).

# WIJNWIJSHEID

Onze welbespraakte en geleerde conferencier, die ons reeds zoveel wijnwijsheid heeft bijgebracht door zijn leerrijke inleidingen tot onze proefavonden, - Jef Dewulf, voor wie het nog niet wist ! - werkt aan een nieuw boek "Europese wijnen en dranken", dat waarschijnlijk in 1977 van de pers zal komen.

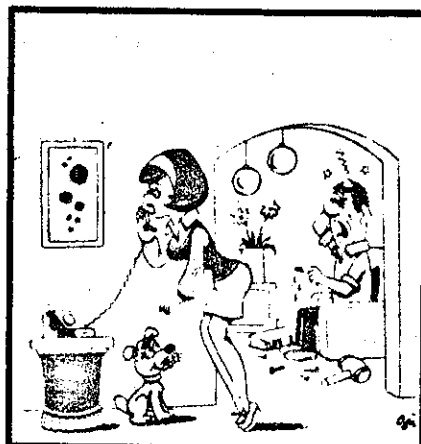
Hij was zo vriendelijk ons spontaan de primeur te geven - niet van de hele tekst uiteraard - maar van de inleiding, die als "academische" hoofding heeft : "Filosofie en methodiek van de wijnproever".

Dat wordt dus geen klein bier. Wij zien met spanning de verschijning van dit werk tegemoet.

Als voorsmaak zullen wij hier - waarschijnlijk in een paar schuifjes - de voornaamste brokken uit de inleiding in deze rubriek brengen.

In ons volgend nummer starten wij daarmee.

Alvast, in uw aller naam, hartelijk dank aan Jef.



Gisteren heeft U aan mijn man een boek "Do-it-yourself" verkocht.  
Heeft U ook een boek over "Eerste Hulp" ?  
(UNFALLWEHR - D.B.R.)

# KLARE WIJN SCHENKEN

Bij de besprekingen van de gedegusteerde wijnen tijdens onze proefavonden krijgen we nu en dan "geleerde" woorden naar het hoofd geslingerd.

Uit beleefdheid - of bedeesdheid - vragen we doorgaans niet wat ze juist betekenen. En de volgende keer doorspekken we ons advies dan ook maar met woorden, die het inderdaad zeer goed "doen".

Daarom vroegen we aan Jef Bessemans, die er ongetwijfeld het fijne van weet, ons kort en bevattelijk, duidelijk te maken wat precies bedoeld wordt als men het heeft over : vinositeit, chaptaliseren, sulfiet, tannine, gistingsprocessen, zuren, pourriture noble en grise enz.

Wij willen toch allemaal er zoveel mogelijk over weten, en niet met rode kaken staan gapen als er wijnkennis aan bod komt... tenzij dan de rode kaken het gevolg zijn van een geladen degustatie-programma.

We hopen dat onze vriend wijnpedagoog zijn belofte zal inlassen voor het volgend nummer.

Wij zullen zijn aandachtige en dankbare leerlingen zijn.

---

Wijn is de drank van de goden, melk de drank van babies, thee de drank van vrouwen en water de drank van dieren.

(J.S. Blackie).

Vrouwen, geld en wijn,

Hebben hun goede kant en hun venijn.

(Frans spreekwoord).

# NOTEER WAT KOMT ONZE WIJNKALENDER

Dit wordt een zeer belangrijke rubriek, die u aandachtig lezen moet.

Noteer a.u.b. dadelijk de avonden die u moet vrij houden voor uw Commanderij.

Denk aan de zorg die het bestuur besteedt aan de voorbereiding van elke vergadering, aan de moeilijkheid zalen te reserveren, aan de conferencier die de tekst en de dia's moet klaarmaken, aan de afspraken met genodigden, wijnproducenten en leveranciers, aan de selectie van de wijnen... dan zult u beseffen dat dit alles voor u werd gedaan, en dat het uw plicht is aanwezig te zijn.

Noteer nu reeds :

4 februari 1977 : Côtes du Rhône.

Wijne van het huis Chapontier

4 maart 1977 : Bordeaux-avond met wijnen van één kasteel uit verschillende jaren.

23 maart 1977 : Ons jaarlijks groot banket, op een nader te bepalen plaats.

Verder een extra Bourgogne-avond met wijnen van het huis Remoissenet.

Zonder tegenbericht gaan al deze proefavonden door in ons vertrouwd lokaal De Jachthoorn te Zellik.

Denk er om : u krijgt voor deze avonden geen extra-brief meer.

Alle uitgespaarde postkosten komen ten goede aan onze wijnvoorraad !

# KOOPJES

Een deel van de wijnvoorraad wordt van de hand gedaan aan (zeer voordelige) inkooprijzen. Belangstellenden kunnen bellen op het nummer 02/465 60 51, bij Mevrouw Stessens.

	<u>Prijs per fles</u>
12 Château de Pez 1966 (mise belge)	171 F
6 Quart de Chaumes	222 F
1 Nuits St. Georges 73	250 F
1 Corton Bressandes 72	250 F
1 Vosnes Romanée 74	245 F
1 Vosnes Romanée 67	300 F
1 Witte Bourgogne 73	120 F
1 Beaune Les Grèves 74	199 F
3 Bernkasteler Doktor Kabinett	239 F
3 Piesporter Grafenberg Spatlese	135 F
3 Erdener Trepchen Auslese O.A.	239 F
3 Ettelbacher Mariënholz Auslese	156 F
2 Bernkasteler Lay Kabinett	137 F
2 Scharzhofberger Kabinett	120 F
3 Carema	120 F
2 Barollo Bertolo	120 F
4 Ghemme	120 F
4 Barolo Borgogno	120 F
4 Barolo Kiola	120 F
4 Barbaresco	100 F
2 Barbera	100 F
1 Corvo 67	80 F
85 Beaujolais primeur Drouhin 76	110 F
42 Beaujolais primeur Chauvet 76	110 F
24 Beaujolais Villages Brailon 74	92 F
7 Ju-lié纳斯 Chauvet 74	150 F
7 Fleuri Chat. de Fanfotin 74	140 F
6 Chat. Moulin à Vent 74	150 F
7 Morgon - Brailon 75	92 F

## Wenken & Wensen

Hier maken wij plaats voor uw wensen, kritiek, opmerkingen, raadgevingen, suggesties, voorstellen enz.

Hoe meer hoe beter !

Kruip in uw pens en stuur ons wat.

Onze Commanderie is een levende gemeenschap van vrienden.  
Die mogen kijken maar moeten vrienden blijven.

Korrespondentieadres :

DE DRUYVELAER  
p/a E. Wauters  
Pleinlaan 66

1970 WEZEMBEEK OPPEM

Redactie :

Hoofredactie : De Hr. E. Wauters

Verleenden hun medewerking :

De Hr. F. De Bisschop, Voorzitter

De Hr. Dr. Seghers, Wijnmeester

Mevr. Stessens

De Hr. J. Foulon

De Hr. J. Haest (gedichten)

Technische verzorging : De Hr. A. Vergels

- \* Overname van artikels uit DE DRUYVELAER is uitsluitend toegelaten mits schriftelijk akkoord van de redactie en bronvermelding.
- \* In geen geval mag dit blad in huur worden gegeven of opgenomen worden in een leesportefeuille, behoudens schriftelijk akkoord.
- \* Advertentietarieven worden op aanvraag gestuurd.

