

De Druyvelaer

Commendaer Brussel

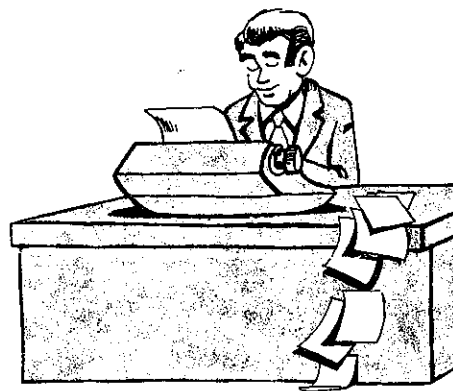


21. 03. 83

7de jaargang Vol 926

REDAKTIONEEL

2.



Is het door de lente ? Maar er hangt poëzie in de lucht en ook onze Druyvelaer staat er bol van.

Men leze er onze rubriek "Wijn en Kunst" op na.

Wij denken dat het de moeite loont het met de nodige aandacht te doen en zich te bezinnen over wat er zoal kan schuil gaan in ... Poëzie aan tafel.

Bij dichters valt er steeds wat te zanten : zij geven inhoud en glans aan denken en doen. Ook aan het fenomeen wijn dat zij ons leren intenser te benaderen.

Ook onze vriend Michel vond in een denderend Beaujolais-feest de inspiratie voor welluidende verzen en rijmen. Lees ze liefst luidop in een vriendenkring bij een goede fles Beaujolais !

Als onze trouwe reporter Bernard vlot aan het vertellen gaat over Taiwan en bamboewijn dan doet hij dat met zijn eigen fantasie en het vleugje poëze dat wij zo graag bij hem lezen.

Wanneer Rita in mineur-toon start om over La Conseillante-wijnen te praten vindt zij weldra alle poëtische schakeringen van kleur, intensiteit en finesse die haar wijngenieters bevredigen.

En Erik heeft de Don Quichotte-fantasie van een warmbloedig Italiaan niet onderschat.

In alle wijnvelden ter wereld beginnen nu de ranken uit te lopen. Zij houden in zich jonge beloften voor een nieuwe oogst. Nog nooit is een lentebloei niet gerijpt tot zonnebloesem en herfstvruchten. Nog nooit heeft een druivelaar de verwachtingen die in hem gesteld worden ontgoocheld.

Edgard.

=====



WIJN & KUNST

3.

POEZIE AAN TAFEL

=====

Bij De Wijngaard, Korte Nieuwstraat 12, 9300 te Aalst, verscheen een uitzonderlijke en bibliofiel-verzorgde bloemlezing van gedichten over en geïnspireerd door wijn, een "poëtisch album" in de taal van Vondel, Kloos, Timmermans, Minne, Weremeus Brunning, Burssens, Roelants, Decorte Peleman, Van Wilderode, Rousard, Baudelaire, Prévert, Shakespeare, Goethe enz. enz. en citaten allerhande. Samenstellers zijn Remi Bogaert en Norbert De Winne, hoofdredakteur en adjunct van Wijn en Wijn. (Kostprijs 450 Bfr.)

Zeer warm aanbevolen als vriendengift aan al wie wel eens voor ogenblikken van schoonheidsbeleven uit eigen bibliotheek wil putten. Wij hadden het genoeg en de eer het boek mede aan de pers voor te stellen op 17 december 1982 te Gent met deze uit waardering en vriendschap geboren woorden.

"Het verhaal gaat dat er, hier en daar in de wereld, mensen zijn die de gastvrijheid sublimeren door aan hun feestelijke tafels een stoel vrij te houden voor de onaangemelde - maar steeds welkome - gast.

Ik speel met de gedachte dat het een verrijking van ons levenspatroon zou betekenen moesten ook wij een gast noden aan onze tafels, een uitzonderlijke gast dan : de poëzie.

Niet bij statigstijve maaltijden noch zakendiners : daar hoort doorgaans geen poëzie bij, doch alleen koude vormelijkheid, protocol en zakelijkheid.

Wél als vrienden, geestesgenoten of verwanten aan tafel gaan. Poëzie schuilt dan in de ongeunstelde gezelligheid, in de flikkering van kaarsen, in de opgeboende meubels en in de bloemen met liefde op het geborduurde tafelkleed geschikt, poëzie in het zilverbestedek, poëzie in de glimmende glazen die wachten op de fonkelende wijn. Poëzie ook in de benadering van spijs en drank, in de streling van oog, neus en mond; in de beeldrijke taal waarin over geboden heerlijkheden wordt gepraat. Over kleur en spiegel, aroma en boeket, smaak en nadronk van de wijn, die is als gebade poëzie in het glas. In de vaak onuitgesproken doch warm-aangevoelde genegenheid onder de disgenoten is poëzie verweven.

Zij licht echter niet op wanneer ijsig koud over die wijn geoordeeld wordt in termen van wetenschappelijke analyse, wanneer subtiele kleurschakeringen herleid worden tot absorptieschalen van golflengtes, wanneer ethanol, glycerol, hexose, glucose, fructose, pentose en polyfenol de muziek verdringen van de woorden uit zone en andere talen waarmee wij gevoelens en waarnemingen kunnen verklanken.

Gastronomie en wijngenot zijn niet tot louter laboratoriummetingen te herleiden, zij zijn poëzie, een facet van levenskunst. Laat ons de poëzie aan onze tafels noden !

Waarom zou een gastheer zijn genodigden niet verwelkomen met enkele verzen als tafelspreuk ?

Waarom zouden de degustatieavonden onder vrienden van een Commanderie van de Vlaamse Wijngilde niet ingezet worden met de poëtische verklanking van hoe een dichter wijn en tafelen en vriendschap aanvoelt ? Met een zou een stijlvolle atmosfeer opgeroepen worden waarin het eetmaal of het samenzijn verder zou verlopen.

Door het opvangen van schoonheidflitsen tillen wij ons op boven de soms neerhalende, meestal vervlekkende, sleur van elke dag. Wij hoeven ons niet te schamen als wij soms hongeren naar sobere schoonheid.

Het boek dat ons vandaag wordt voorgesteld getuigt van het begrip van de samenstellers en de uitgevers voor onze nood aan verrijkend schoonheidsbetrachten. Zij hebben gezant in wat het tafelgebeuren inspirerend heeft doorgegeven aan denkers en poëten.

Het is een originele, rijke bloemlezing geworden uit dichtwerken van vroeger en nu - gelukkig ook veel van nu - een mooie bibliofiele uitgave.

De samenstellers Norbert De Winne en Remi Bogaert verdienen lof en dank omdat zij ons de gelegenheid bieden voortaan de "pöezie aan tafel" te noden.

Edgard Wauters
17.12.1982.

+++++





WIJNTOERISME

EN VANDAAG EENS... BAMBOE-WIJN!

Nectars van taiwan

Wij, Belgen, produceren geen wijn (meer). Maar we drinken hem, gretig en jaarlijks iets meer. Zo werden we - iemand zei : noodgedwongen - wijnkenners. De wereld kent die kennis en oriënteert derhalve haar wijnmarkt en -promotie lekker in onze richting.

"Het duurt wel wat eer we tot wijn en wijsbegeerte komen; whisky en actie zijn gemakkelijker", schreef terecht in zijn The Neurotic's Notebook Mignon Mc Laughlin.

Daarom vandaag eens, als ik mag, een van onze mee grootste onbekende : Chinese wijnen en andere nectars van Taiwan. Want wie kent die?

Eens was wijn in China populair, althans populairder dan nu. Wanneer hij vervolgens qua cliënteel geleidelijk is weggeheveld, komt dat door een nieuwe mythe, die van zijn kloeke rivaal onder de dynastie Tang : de thee!

Voortaan werd thee dé dagdrank. Wijn bleef enkel de sinjeur voor meer solemneel gedoe : banketten, speciale kransjes met VIPs en mondaine gamour.

Echt vergeten werd hij echter nooit, de druifbaby.

Ook kunstenaars bleven steeds verder zijn deugd en pikante troost bezingen. Sommige dichters terzake werden echte chefs-d'oeuvre van soms diepzinnige belletrie, illustrerend de gegrondheid van Jean Rosands boutade : "Er zijn dingen die niet de moeite waard zijn, kort gezegd te worden".

Het wijn- en tabakmonopolium van Taiwan controleerde destijds ook de invoer, fabricering en verkoop van lucifers, benzine, van maten en gewichten. In 1949, vrij vlug na de overkomst van Generaal Tsang Kai-Sjek met zijn zowat duizend mee aan de roden ontsnapte generaals-confraters, ging het Bureau zich beperken tot alcoholische dranken en tabak.

De Dienst beheerst momenteel 10 stokerijen en wijnhuizen, 2 brouwerijen, verspreid over het hele eiland. Samen produceren ze 24 soorten dranken van een complete variëteitenwaaier.

Sommige dragen exotische namen, zo populair in de Oriënt. Uit zo'n naam - als je Mandarijns-Chinees verstaat - snap je doorgaans reeds de belangrijkste ingrediënten en karakteristieken van het vocht :

zwarte kipwijn, tijgerbeerwijn, Ginseng, rosé.

Haast alle hebben een heilzaam, curatief effect en gelden in de regel dan ook - o zalig - als...medicament. Meest gekend zijn Shao Hsing - gele rijstwijn van 15 % alcoholgehalte, de populairste en meestal lauw gedronken -, Hua Tiao - met 17 % en óók lauw gewenst -, de NG KA PY en Kaoliang - kristalheldere likeur op 60 % alcohol - naar mijn mening de krachtigste - gevolgd door de zoete 60 % van Chu Ching en de 55 % van Mai Tai. Geen van hen mag (tot nogtoe) bogen op een tot Europa of Amerika verspreide faam.

Wel bier...

Wat wij van de Taiwanese drinken wél kennen zijn meer vertrouwde produkten als lokale cognac, port, rum en witte Pinot-wijn, die alle spruiten uit recente projecten qua commerciële expansie naar 's werelds rijkste markten en kelders.

Méést gevraagd in deze "westerse" gamma is momenteel het uitstekende bier - 3,5 % alcohol - met een stijgende jaargrafiek tot 34 %.

's Lands modernste brouwerij - Chunghsing te Taichung - geeft een jaarproduktie van 1.000.000 hectoliter. Mee met het oog op de bevoorradings van een derde brouwerij in Zuid-Taiwan werd een moutfabriek voorzien. Dit kwartet - 3 brouwers + 1 moutboer - overspoelt het hele eiland alsmede het naburige Zuidoost-Azië en Pacific met 32.000.000 x 12 flessen per kalenderjaar, aanbod dat precies de vraag dekt van nu en - naar de vooruitzichten - alle volgende jaren tot...1991.

De meest prestigieuze wijnfabriek van vandaag rijst op in het hartje van Taiwan, hoog in een perfect bergklimaat, met zuiver water en de meest vooruitstrevende techniek : Puli.

Vanuit Puli vertrekt de beste Taiwanese wijn : de Shaohsing.

Na gisting wordt hij vergaard in reusachtige potten van gebakken aarde en zo naar de kelders gebracht voor 2,5 jaar of 5 jaar voor de VSOP. Pas dan gaat hij op flessen voor de uitzwering.

In de hoofdstad Taïpei bevindt zich het research-centrum naar kwaliteit, mogelijke technische evolutie en nieuwe smaken.

Hier werd aldus de nieuweling met de evocatieve naam geboren : Bamboe-wijn!

Waarom bamboe?

Omdat het bamboeblad zijn belangrijkste ingrediënt uitmaakt.

Wel, vriend blasé-oenoloog, reeds bamboe in plaats van druif geproefd, als wijn?

Het wonder bamboe

Botanisten noemen bamboe : gras. Anderen zeggen : struik of boom.

Van alle hogere plantensoorten groeit bamboe vlugst. Een ervan werd in volle was geobserveerd te Sri Lanka (eens Ceylon) : na één dag had hij zich precies...41 centimeter dicht naar de zon gewerkt.

Bamboe dient voor alles. Op Taiwan maak je zelden kans op een dia zonder bamboe. De hoogste soort haalt er 40 meter, dat heet een appartementsgebouw van twaalf verdiepingen.

De Chinezen hebben het eerst de wondere veelzijdigheid van bamboe ontdekt. Ik heb gelezen dat de eitjes van een zijdeworm van China naar Constantiopol werden gedragen in een bamboegewricht, tijdens de regering van de Byzantijnse keizer Justinianus I, 5e-6e eeuw.

Van in de oudste tijden kleuren bamboeloten de delikaatste Chinese menu's. Nu in Taiwan nog. Men stuurt ze, in blik, de wereld rond als een van Formosa's fijne landbouwexportartikelen.

Toen het huidige internationale vliegveld van Taipei in aanbouw was, werden de passagiers verwelkomd in een bamboehal op bamboevloer, om verder over bamboebruggetjes naar de nootarmac te worden geleid in bamboe. Enkel het vliegtuig zelf van China Airlines bleek niet uit bamboe. Evenmin als het popperige hostessje.

Zodat de beroemde poëet Su Tung-po eens dromen kon :

- Een beschaafd mens kan leven zonder vlees maar leven zonder bamboe moet hem wel onvoorstelbaar lijken.

Een Brit die jaren Chinese ervaring opdeed, uitte aldus zijn nostalgische hunker :

If you roam the world, it seems to me,
You might seek, but seek in vain,
A more refreshing sight to see
Than a bamboe forest after rain.

De vroegere Japanse bezetter wist dat héél goed, toen hij menig veroordeeld krijgsgevangene tracteerde op de verrassing van het bamboebed : hij werd kort tegen het veld gebonden op de afgehakte wortels van een bamboereus. De natuur deed de rest : de snel opschietende loot groeide gewoon dóór het slachtoffer, wiens hart bleef kloppen tot de fatale ontmoeting!

Neen, voor mij dus véél liever Taiwans laatste vondst : bamboewijn.

De loopbaan van Mao Tai

Naast bamboewijn dient een van de meest recente proefmeugjes op Taiwan : zijn Mao Tai. Deze dan weer doodgewoon van druiven, zon en natuurlijk nat.

De eerste markten buiten het moedereiland zelf waren die van de geëmigreerde Chinese koloniën in Zuidoost-Azië, de Far West van de VS nu geleidelijk ook en vervolgens de brede waaier van Chinese restaurants over 's werelds continenten.

Zo groeit gestadig de grote expansie van het kleine maar vinnige Taiwan. Na zijn elektronica en olietankers, zijn auto's, bananen, bamboe en restaurants, nu en straks ook steeds meer zijn wijnen, zijn bieren, en cognac. Geen wonder dat we, willens nillens filosoof, doorbrekend onszelf een vraag méér permitteren : voor wanneer ook hun ijver en aanstekelijk optimisme, hun professionele inzet, hun weerzin voor staking en mangel aan werkloosheid?...

Want ik geloof Sylvain Reiner, vrienden :

- Er is geen gelukkige eeuw; er zijn alleen gelukkige mensen!

Laat me mezelf herhalen na een vroegere reportage : wie enkele weken Taiwankruiden en meugjes proefde, vogelnesten, soepjes, sauzen en kalongs, vindt een westerse ketchup, hamburger, diepvrieskip of blikpils, ja zelfs een karton melk of oplosmoka ontstichend en barbaars.

Gelukkig duurt H-eerlijk langst.

Bernard Henry





ITALIAANSE TOP-KLASSE OENOLOGIE

Giacomo Tachis, oenoloog met binding bij een bekend Chianti-producent, heeft op 8 december 1982 op uitnodiging van het Italiaans Instituut voor Buitenlandse Handel te Brussel, een "technische" degustatie van twee topwijnen uit Toskanje geleid. Hij stelde ze voor "als een pluim op de hoed van Toskanje, om hun bijdrage tot het prestige van de hele Italiaanse topklasse oenologie".

Om die oenologie, welbepaald om de technische aspecten van het wijnproces, was het dan ook hoofdzakelijk te doen in het gesprek dat zich ontwikkelde tussen de Italiaanse vakman, de aanwezige Toskaanse producenten en de oeno-gastro rubriekschrijvers van onze bladen en periodieken. Het werd een "technisch steekspel" over microbiologie, moderne vinificatiemethodes en experimenten, selectie van wijnstokken, voor- en nadelen van een wetgeving die vernieuwende technieken in de weg kan staan mogelijke kwaliteitsvermindering door verplichte toevoeging van witte druiven aan rode wijn, bewaring en rijpingsduur in eiken fusten als mogelijk negatieve kwaliteitsfactor, relatieve waarde van controles op productie, declasseringsnormen voor overproductie, invloed van metalen gistingsvaten, temperatuur-beheersing, traditie tegenover evolutie in vinificatie enz. enz. Bij deze uitstalling van wetenschap kan wel eens over het hoofd gezien worden dat wijn - ook prestigieuze wijn - er is om gedronken te worden, liefst genoten, met bevrediging van oog, neus en mond bij de wijnliefhebber. Deze kan best een wijnkenner zijn die een aardig woordje kan meepraten over wijnwetenschap zonder zijn wijngenot af te stompen door kille techniciteit.

Er was overigens gelegenheid te over om bij deze degustatie nader kennis te maken met twee groten uit het Toskaans wijngebied, de twee met de zangerige namen : de VINO NOBILE di MONTEPULCIANO en de BRUNELLO di MONTALCINO.

Van oudsher is Toskanje een der voornaamste wijngebieden van Italië, dat vooral door de Chianti wereldnaam en -faam heeft verworven. Niet minder dan 19 benamingen uit dit gebied (rode, witte en rosé) hebben het keurmerk D.O.C. verworven. De twee voornoemde wijnen hebben sedert 1981 het recht de hogere kwaliteitsonderscheiding D.O.C.G. (D.O.C. e Garantita) te dragen, na bijkomende proeven en controles.

De aria voor erkende VINO Nobile di Montepulciano beslaat 500 ha uitsluitend met wijnstok beplant en 60 ha gemengde cultuur, druif en olijf bijvoorbeeld, gelegen op min. 250 m boven de zeespiegel. De verplichte samenstelling is 50 - 70 % Sangiovese grosso, 10 - 20 % Canaïdo nero en 10 - 20 % Malvasia del Chianti en Trebbiano toscano. Veroudering van 2 jaren op eiken fust is verplicht, evenals min. 12°5 alcohol. Riserva is voorbehouden aan wijnen die 3 jaren op fust blijven. 70 % van de productie gebeurt in cooperatieven, wat wel onverwacht hoog is.

Van de 7 gedegusteerde wijnen viel deze van Fattoria di Fognano 1979 het sterkst op door zijn donker granaatrode kleur, zijn kruidig boeket en volronde smaak en zijn lange tannine-afdrank. De 1977 van Fassati Casa Vinicola had buiten de kwaliteiten eigen aan deze klassewijn, een aantrekkelijke geur en smaak van rijpe bessen. Een 1979 daarentegen kwam ruw over met de harde agressiviteit van een nog onvolgroeide wijn. De overige 1978-ers, waaronder een Riserva, haalden niet het niveau van de vorige, al waren het "kleinen tussen groten".

Is het voor de Brunello di Montalcino een voorrecht als de duurste wijn van Italië door te gaan? En is het perse een garantie van hogere kwaliteit uitsluitend uit één druivensoort te zijn geperst? (de Sangiovese grosso die in feite een kleine druif is, sterk gedrongen in de tros).

Kwaliteitsonderscheid geeft alleszins de ligging en hoogte der wijnvelden, tussen 200 en 500 m, met een voorkeur voor 350 à 400 m, 4 jaren lagering op fust is verplichtend, en 5 voor een Riserva.

Alcoholgehalte van 12 tot 12°5; droge en evenwichtige wijnen met rijke bewaar-tannines, dieprood, intens boeket, uitzonderlijke bewaarwijn.

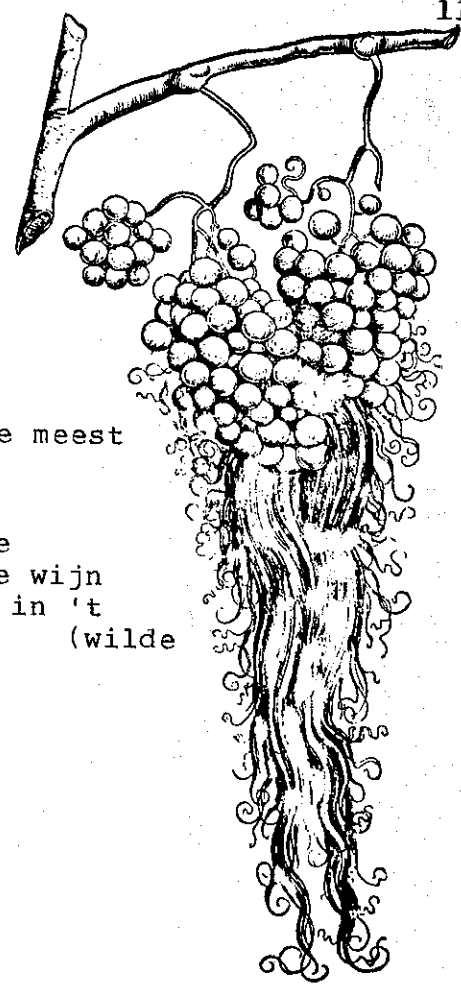
De rijkste en hoogst-bevredigende was de 1977 van Il Poggio, terwijl de Col d'Orcia van hetzelfde jaar daarbij nog opviel door elegantie en lengte in smaakprikkelers. Zeer donker en fruitig, met een nog ruwe structuur, waren de jaartallen 1979 en 1980, met een neiging tot snelle evolutie bij de laatste.

Bevreemdend dat in deze Montalcino-reeks een Tenuta Gapazo 1977 bij de degustatie onaangenaam overkwam terwijl hij daarna, bij het avondeten en een malse Charolais-beef, helemaal bevredigde.

Edgard Wauters.



POETISCHE VERSLAG (1) van de
BEAUJOLAISMETERVERKIEZING 1982



(1) u wordt verzocht de notie "poëtisch" in de meest ruime zin te interpreteren. Dank U.

Daar waren ze weer, de besten van de Wijngilde
Die zoals elk jaar, ter meerdere glorie van de wijn
In 't Jagershof te Zellik, op den buiten, wat in 't
Samen tafelen aan een leuk Beaujolaisfestijn. (wilde

Frans, de voorzitter, was uiterst kort :
Een welkomwoord, recht van 't hart en toen
Het eten : champignontoast op het bord
Pepersaus, zilverpatatjes en kalkoen.

Noblesse oblige, er was ook wijn,
Chenas, Julienas, Moulin-à-Vent.
André legde 't keurig uit; hij mag er zijn
De wijn van 't land der "rouges-bleus-blancs".

Edgard was preuts: André volgt mijn boekskén,
Hij zegt het zoals het daar in staat.
De wijnmeester kwam dan uit zijn hoekskén
Om te weten welke wijn 't best door 't keelgat gaat.

Er was zeer grote unanimitéit
Om Moulin-à-Vent als beste te klasseren
En niemand reageerde tegen de geldigheid
Van dit oordeelkundig appreciëren.

Etienne bracht dan met superb volderen kunst
Grassin, zijn "mosjke" en zijnen Cognac
Met scheve klak kwam en stond hij in de gunst
Van 't schoon publiek : dadin a jakket en ... rac.

't Muziek schoot aan, beentjes in beweging
Schoenen, hakken, strikken, brillen alles draait
Walsen, tango's, passo doblés, een streling
't Is een jeugdige wind die door de gilde waait.

Moulin-à-Vent werd besteld en snel gedronken
En weldra was 't gedaan; Chenas komt nu opzetten
Gevolgd door Julienas. Er wordt maar steeds geklonken;
Is 't geen wijn, 't is bier dan maar, zeker niet verletten.

De Nest, Roland, de Rik, de zoveel anderen
Ze vliegen er in, er komt geen einde aan.
Bij de kuskesdans zoent men elkanderen
(dat is ook zijn enige reden van bestaan).

En toen een tombola met prijzen "à la hauteur".
 (n.v.d.r. van de omstandigheden)
 Ten Bijgaarden voor Lemmens, Sandy voor Aloïs.
 Beiden inviteren bestuur en ondertekende auteur
 De fles van Mampaey : 'k weet niet meer voor wie die is.

Dan ging men over tot de verkiezing van de meter
 Die voor één jaar Beaujolais op haar bristol kan schrijven.
 Alle wijngildevrouwen en zi is 't beter
 Namen deel, met de stille hoop die titel te verkrijgen.

Na vele, zware, preciese en intelligente vragen
 Bleek zij de beste, O Lutgart
 Gekroond, gelint ei zo na op een praalwagen
 Een Beaujolaismeter naar 's winnesgildes hart.

't Bestuur vol waardigheid en opgetogen
 In 't karmijnrood, met een vaatje nouveau-primeur
 Kwam met muziek, onder ingebeelde triomfbogen
 De nieuwe meter introduceren met alle honneur.

Met stevige hamer in frele hand
 Mocht de meter het nieuwe vat ontstoppen
 Dokter Sus bleef langs de kant
 Om deze wijnverlossing te ontlokken.

Lutgart nipte, proefde, dronk en smaakte
 Onwennig nog, tientallen ogen op haar gericht
 De dokter-verlosser stond haar bij en slaakte :
 "Lutgart, hoe zit het? Heeft de wijn wel zijn gewicht?"

Zacht, maar bewust vande zware plicht
 Zei de meter : de Beaujolais is jong en rood
 Gezellig, fris, fruitig, heerlijk en licht
 De zaal applaudiseerde hartelijk : very good.

Hierna ging het dansen onverminderd voort.
 't Was lopen, stoeien, spelen, draaien
 De warmte bleef maar stijgen in dit gezellig oord.
 Lachen, schateren, de vreugdewind bleef maar waaien.

Edgard en zijn meter 1981 vertrokken wat vroeger
 Straks stond er wandelen op 't program.
 De uren glijden en men denkt : het wordt wat stroever.
 Mis. 't Blijft vollen bak, iedereen komt er an.

Maar mooie liedjes hebben ook een einde
 En vadertje Tijd zit nimmer stil.
 't Was weer goed. Alles reilde en zeilde.
 Test : om 3u 23 zag ik mijn buur nog door mijn bril.

De laatste plaat werd afgezet. De lichten gedoofd.
 Mantels kwamen aangerukt en nog een laatste zoen.
 Voorzitter en bestuur werden om 't initiatief geloofd.
 't Was donker. 't Maantje scheen, de kleine kapoen.

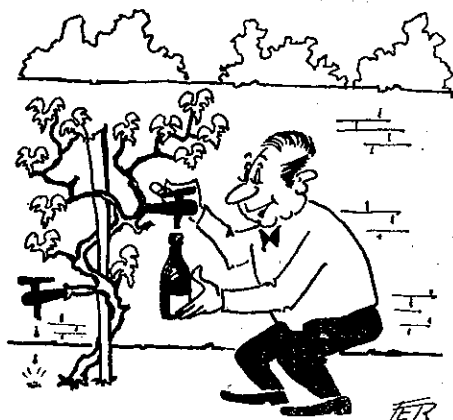
O, gij commanderijstervelingen hebt weer bijgewoond
 Een glorieus moment des gildens rijke leven.
 Blijheid, Beaujolais en zijn meter hebben weer getroond.
 We hebben 't weer gehad en krijgen is beter dan te geven.
 (n.v.d.r. dit is het enige, openlijk naar voor geschoven
 egoïstische aspekt van dit verslag).

Een lach in deze krisis, toegegeven is raar... maar
 Hopsa, winnegildevrienden bij elkaar
 Ik wens U allen een prettig en gelukkig nieuwe jaar,
 Veel geluk, gezondheid, vreugd en heel den bazaar.

En tot volgend jaar
 Al te gaar
 Zonder retard
 Echt waar.

Dit wensen U Edgard
 Richard
 Cesar...inne
 de leden van Grand-Brigard
 (misschien zijn er nog die rijmen
 maar daar ga ik mijn hersenen niet om pijnen)
 en de schrijver-rijmelaar

Michel MYTTENAER...e.



CHATEAU LA CONSEILLANTE

=====

4 februari 1983

Talrijke opkomst, veel genodigden, ... duidelijk hoge verwachtingen bij de aanwezigen voor wat het toptreffen van het wijnjaar 82-83 moet worden.

De heer Nicolas, eigenaar van La Conseillante en tevens burgemeester van Libourne, kwam persoonlijk zijn Château te Brussel voorstellen. Deze eigendom in Pomerol is 13 ha groot en produceert in een gemiddeld jaar 50 "tonneaux" (+ 450 hl), wat niet zoveel is, maar het moet gezien worden tegen de professionele aanpak van de heer Nicolas : "Faire peut, mais faire bien"

In 1874 is het wijngoed gekocht door de familie Nicolas. Sinds 1971 heeft de huidige eigenaar resoluut gekozen voor de moderne eigentijdse vinificatie :

- * gecontroleerd gistingsproces in roestvrij stalen "cuvées"
- * rijpen in oude eiken vaten
- * klaren met vers eiwit
- * niet filteren

Het rendement van zijn bedrijf heeft hij kunnen opvoeren door de bestrijding van de ziekten in de wijngaard namelijk door veelvuldige scheikundige behandelingen. De doorbraak van het mechanisch oogsten wordt door de heer Nicholas voor de eerstvolgende jaren in het vooruitzicht gesteld.

La Conseillante blijft reeds meer dan 110 jaar trouw aan zijn traditionele "cépages." met zijn typische Merlot (45 %), Cabernet franc (45 %) en een weinig Malbec (10 %).

Achtereenvolgens degusteerden we La Conseillante uit volgende jaartallen

1. 1980 : Château La Conseillante - Pomerol Héritiers L. Nicholas propriétaires à Pomerol (Gironde)

Het resultaat van een kleine produktie, met een late pluk ten gevolge van het regenweer. Een zeer kruidig aroma - rood paarse weinig geëvolueerde kleur. Maar, hij bevestigde de verwachtingen niet in de mond. Zelfs de eigenaar gaf eerlijk toe : "pas une grande bouteille".

2. 1979

Een mooie geëquilibreerde wijn, finesse en soepelheid gekombineerd met een mooi boeket en een mooi geëvolueerde, getuileerde kleur. Hij was reeds best te drinken.

3. 1978

Deze wijn had nog een te hoge stroefheid door een hoge graad van edele tannine. Dit kan ons alleen maar laten voorspellen dat de '78 de grootste van de drie reeds geproefde wijnen zal worden.

Pas binnen een 5-tal jaren zal hij ten volle genietbaar zijn.



4. 1976

Was de vrucht van een soepel jaar met weinig tannine. Verwonderlijk was de wijn goed bewaard gebleven. Hij vertoonde een fijn elegant boeket met een tikkeltje vanille. Soepel in de mond als bevestiging van zijn aroma.

5. 1971

troebele wijn (vervoer ?)
mooie neus, krachtig boeket - een edele tannine waarneembaar, kan nog bewaard worden.

6. 1970

zeer donkere bessenkleur - voor het oog een uitschieter. Een gesloten boeket met nog wat tannine waarneembaar. In de afdrank een tikkeltje aciditeit.

7. 1967

gedecanteerd geserveerd. Volle, mooie, donkerkleurige wijn, evenwichtig in de mond. Zeer grote wijn, maar de '71, opbrengst van de "nieuwe generatie" moet zeker niet onderdoen voor de '67.

8. 1966

gedecanteerd geserveerd. Minder helder, maar toch nog een mooie kleur. Aan de neus eerder gesloten.

De wijnavond die eerder in mineur ('80) ingezet werd, ging steeds in stijgende lijn om in de 2 laatste wijnen, "La Conseillante" terug te vinden in zijn volle prahct van aroma, kleur en smaak.

Bij deze heerlijke wijnen werden volgende kazen geserveerd :

1. Le rondin de Bastogne - geitekaas
2. Lys blue - Buche de Velay
3. Pont d'Auge (Pont l'évêque) van Gautier-Levasseur
4. Peyrigoux uit de Jurançon.

Rita D'Hayer
26.2.1983.



TEN HUIZE VAN ... DE DON QUICHOTTE VAN DE CHIANTI

In voorbereiding van de Italiaanse wijnavond gepland op 4 maart 1983 trokken wij met een versterkte bestuursafvaardiging van onze Commanderij naar de Enoteca Nazionale Italiana, het "Permanent Centrum voor het wijnproeven en verkoop van alle Italiaanse DOC-wijnen", gelegen in de Doverstraat te Anderlecht.

Onze rustige gemoedssfeer, kenmerkend voor het einde van een welgevulde dagtaak en onze vlaamse ingetogenheid bij het betreden van deze wijntempel, stak schrill af tegen het exuberante onthaal van onze gastheer, Benito FRANCESCONI, directeur, invoerder en verdeler van wijnen afkomstig uit (linkse) koöperatieven van Italië en Sicilië.

Met het hart op de tong en uit liefde voor de wijnboeren en de "belgische" wijnproevers garandeert hij de authenticiteit en kwaliteit van de wijnen (maar ook van andere Italiaanse landbouwproducten) die in de Enoteca te verkrijgen zijn.

In zijn aanloop is hij Don Camillo : hij maakt er een sociale kwestie van en vindt dat de tijd voorbij is dat alleen dorpspastoors, notarissen en andere notabelen het voorrecht genieten goede wijnen te proeven.

Hij bewijst ons met de bekende Italiaanse audio-visuele hand- en voet-methode dat Jan-met-de-pet dit heerlijke vruchtensap uit de bloeiende wijngaard (lees : staat) niet kan betalen wegens de zware aksijnzen en belastingen.

Zijn woordenvloed slaat over in het oproepen tot een heilige oorlog, een titanenstrijd tegen de oneerlijke praktijken in de wijnbouw en -handel.

Nu pas is hij in zijn element. Reeds vóór de Frans-Italiaanse wijnoorlog is hij (in 1976) bekend geraakt als de Don Quichotte van de Chianti door een proces ingespannen en gewonnen tegen een vlaamse invoerder van vervalste Italiaanse wijn, een niet bestaande witte Valpolicella met een fantaisistische benaming op de markt bebracht.

Sedertdien voert hij strijd in het maquis van de internationale wijnhandel zowel tegen het chaptaliseren, tegen de miljoenen liters die met een herkomstbenaming in België ingevoerd worden, spoorloos verdwijnen en terug met een ander etiket vermarkt worden, maar ook tegene eminente wijnkenners en wijnkroniekers.

Hij doet het nu echter met moderne middelen : promotie en marketing !

Eerst een eendagsrondvaart met een Flandriaboot op de Schelde, tot de nok (of tot "het ruim" ?) gevuld met potentiële discipelen die hij wou motiveren voor zijn kruistocht, zijn levenswerk : namelijk een groots opgezette introductie van Italiaanse wijnen in België.



ENOTECA NAZIONALE ITALIANA di Benito FRANCESCONI s.p.r.l.

Als we onderstaand cijfermateriaal even doorlopen dan heeft hij alvast de wind in de zeilen :

Verbruik Italiaanse wijnen in België :

1970	4%
1980	11 %
1981	17,5 % (groei van 66 %)
1982	20,8 % (slechts over 6 maanden berekend)

FRANCESCONI mikt op 50 % binnen 5 jaar.

Een geïllustreerde folder is in de maak om voedingswinkels, speciaalzaken, restaurants en ons Belgisch Publiek te sensibiliseren voor de kwaliteit van de Italiaanse wijnen.

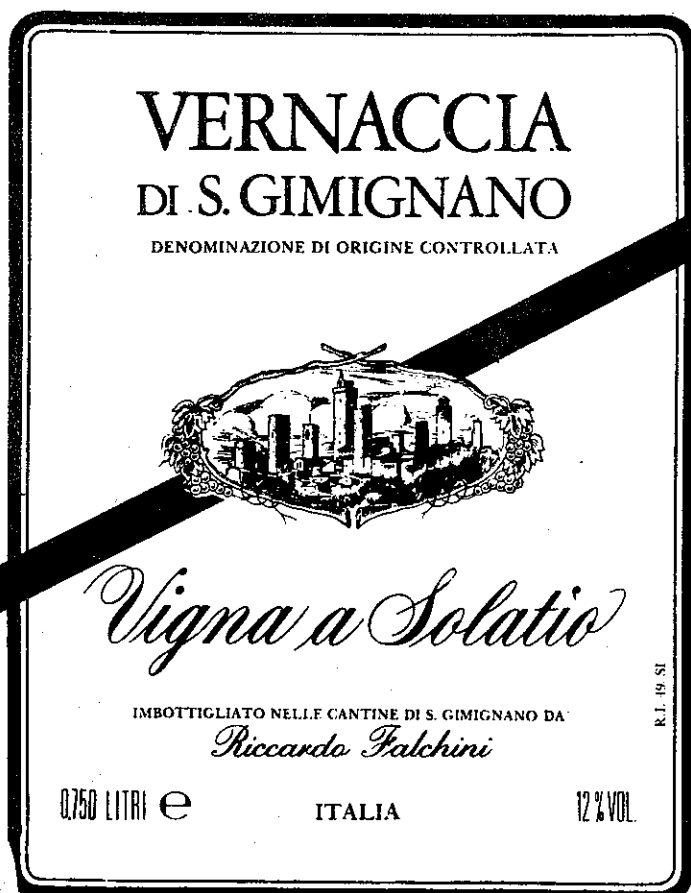
Temidden deze zuiderse litanie gespekt met pittoreske aspecten uit het zeer gediversifieerd curriculum vitae van onze gastheer hebben we dan uiteindelijk toch nog geproefd, beleefd geknikt (veel woordjes waren er niet te plaatsen) en enkele wijntjes gekozen voor onze Italiaanse degustatieavond.

Italiaanse degustatieavond - 4 maart 1983

=====

Met een door (Italiaanse) griep uitgedund gildeleger hebben wij zoals in de voorproef de woordenvloed van de heer Benito FRANCESCONI getrotseerd en een voortreffelijke keuze DOC-wijnen uit verschillende gebieden van het Oenotria (wijnland) Italia kunnen waarderen.

De proefavond werd ingezet met een witte wijn uit Toscana : de VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO 1981, afkomstig uit het heuvelachtig gebied rond de gemeente San Gimignano ten zuiden van het Chianti-gebied, (Prov. SITNA), en naar verluid de allereerste DOC-wijn van Italië. De witte druivensoort Vernaccia, voortreffelijk droog gevinifieerd door Riccardo Falchini, schonk ons een rinse, licht fruitige en zacht kruidige wijn. Een voortreffelijke aperitief om de avond aan te vangen.



Als tweede witte wijn werd ons de voornaamste en toch zeldzame wijn uit Lombardije voorgesteld, de Lugana SAN BENEDETTO 1980, gemaakt uit de Trebbiano di Lugano druif op het schiereiland Sirmione, aan de zuidkant van het Garda-meer.

Een pittige smaak, een langere afdrank.

Lugana 1980

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

San Benedetto

Imbottigliato in zona di produzione

Il contenuto netto

è di Litri 0,750 e

e la gradazione alcolica è

di Gradi 12% vol.

RISERVA DI N° 50.000 BOTTIGLIE



BOTTIGLIA

N° 44097

Azienda Agricola

F.LLI ZENATO

PESCHIERA DEL GARDA - ITALIA

ZENATO

Hoe kon het anders : aan de rode Italiaanse wijnzee hebben wij als eerste een VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 1980 afgetapt uit het oorspronkelijk (Classico) Valpolicella-gebied in Venetië.

Drie druivesoorten zijn de voornaamste leveranciers voor deze wijn : de Corina Veronese, de Rondinella en de Molinara. Superiore wordt hij met minstens 12 % alcohol en als hij niet vóór de eerste januari volgend op de oogst in de handel wordt gebracht.

Een rake typering werd ons voorgedragen door Hugo (van Sonja) die voor de eerste maal in zijn gildeleven zijn gespuug en geklok met commentaar opvrolijkte : lichte kleur, licht fruitig aroma, aangenaam en soepel in de mond met korte afdrank, kortom de typische eigenschappen van een jong te drinken wijn.

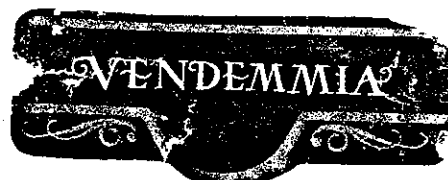
VALPOLICELLA

Il vino rosso della Valpolicella è uno dei migliori vini d'Italia. Viene prodotto in Valpolicella e la zona migliore è Negrar. È indicato specialmente per gli arrostiti in genere, la selvaggina ed altri piatti speciali.

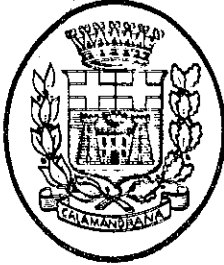
Il Valpolicella deve essere servito a temperatura ambiente.

The red wine of Valpolicella, is one of the best Italian wines. Produced in the Valpolicella area, and the best region in Negrar. Especially suitable with roast in general, game, and other special courses. Valpolicella should be served at «room temperature».

+006334



Uit het Piemonte-gebied, rijk aan koninklijke Bardo's en Barbaresco's die hun naam ontleen aan de gelijknamige dorpen kwam de volgende landjonker die de naam van zijn druivensoort draagt : DOLCETTO D'OVADA 1980



DOLCETTO D'OVADA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

IMBOTTIGLIATO DA:
CANTINA SOCIALE
STAZIONE CALAMANDRANA-AT.
ITALIA



0,750 LT.

ALCOLE EFFETTIVO 12% VOL

R.I. N. 84/AT



Prodotto sulle colline dell'Ovadese, il Dolcetto è uno dei vini più delicati e fini del Piemonte. Poco aspro e molto armonico risponde egregiamente ai gusti del consumatore più esigente. Presenta un colore rosso rubino vivo, un profumo che ricorda la mandorla e un sapore vellutato caratteristico con retrogusto leggermente amarognolo.

Necessita di una breve maturazione e quindi risulta già pronto al primo anno di età.

Servito a 16°-18° C si abbina ottimamente con insaccati, primi piatti e carni bianche.

Nog altijd volgens Hugo (zonder Sonja) : een donkere robijnrode kleur, discreet geparfumeerd, een lichte doortimmering die vol overkomt in de mond en een tikje bitterheid die verdwijnt in een vrij lange afdrank. Proficiat voor de ze commentaar met duidelijk wat frisheid in de kleur en een goede concentratie.

Terug naar Venetië of precieser naar 358 ha wijngaarden gelegen in de provincie Venetië, Pordenone en Treviso op zoek naar de CABERNET DI PRAMAGGIORE (Tenuta San Anna - Riserva 1978)



RISERVA
1978

Een fonkelend robijnrode wijn afkomstig uit gelijknamige druiven, met een fruitig aroma, een aangename tannine die aan de smaak een volle en harmonische uitdrukking geeft.

In een selectie van Italiaanse DOC-wijnen kan men de BRUNELLO DI MONTALCINO 1977 niet meer weren.

Het is een rode bewaarwijn uit de topgroep van Italië, afkomstig uit Toscana, te vergelijken met een cru classé uit Bordeaux of een goede Bourgogne (althans wat de prijs betreft). Levendige frisse kelur, een tikkeltje zuur geeft reliëf aan de volle en evenwichtige smaak-eigenschappen, die ook in de lange afdrank bewaard blijven.



Brunello di Montalcino

Denominazione di Origine Controllata
Vendemmia 1977
Imbottigliato nelle cantine
di Palazzo Altesini da Giulio Consonno
Altesino Montalcino - Italia



litri 0,750

vol. 13,2

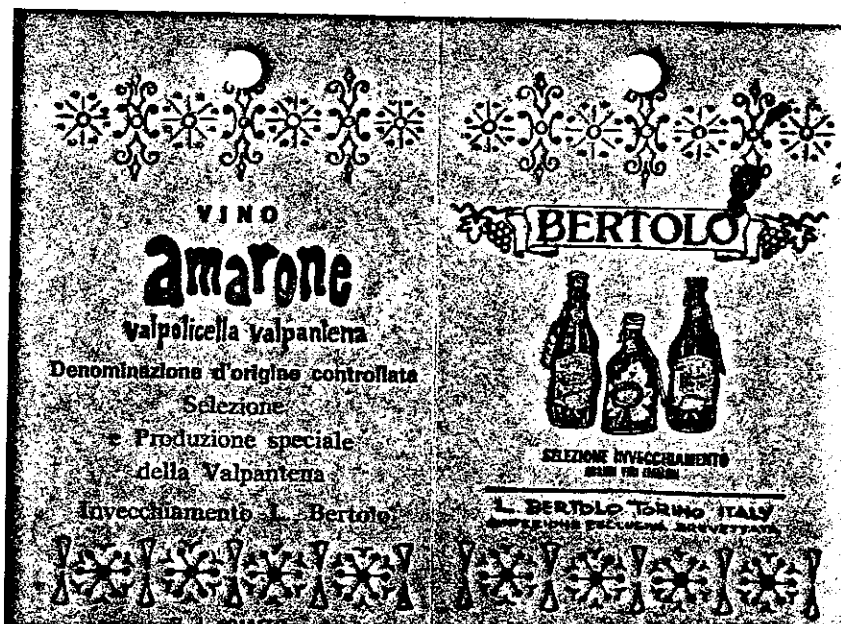
Onze proefavond werd afgesloten met een AMARONE VALPOLICELLA VALPANTENA 1971 van Bertolo in een typische kruikenfles.

Een Amarone is een droog gevinifieerde Valpolicella (ingedroogde Corvina-druiven). Valpantena is een geografische toevoeging voor wijner die voortkomen uit druiven die in deze streek gerijpt zijn. Het jaartal mag slechts op het etiket vermeld worden, indien het bij de oogst aangemeld en controleerbaar is.

Wij proefden een prachtige, volle, donker rode wijn met een milde fluwelachtige afronding.

Van de Amarone zet Hugh Johnson in zijn boek "wine" dat het een diplomatieke oefening is om van een Italiaanse gastheer, op het einde van de avond nog een glaasje Amarone los te krijgen.

Wij kunnen deze uitspraak niet onderschrijven : we hebben zowel de fameuze voorproefavond als de degustatieavond met een Amarone afgesloten.



Eric
Deschepper.

UIT DE WIJNBORRE

OENOLOGIEKURSUS OVER ITALIAANSE WIJNEN

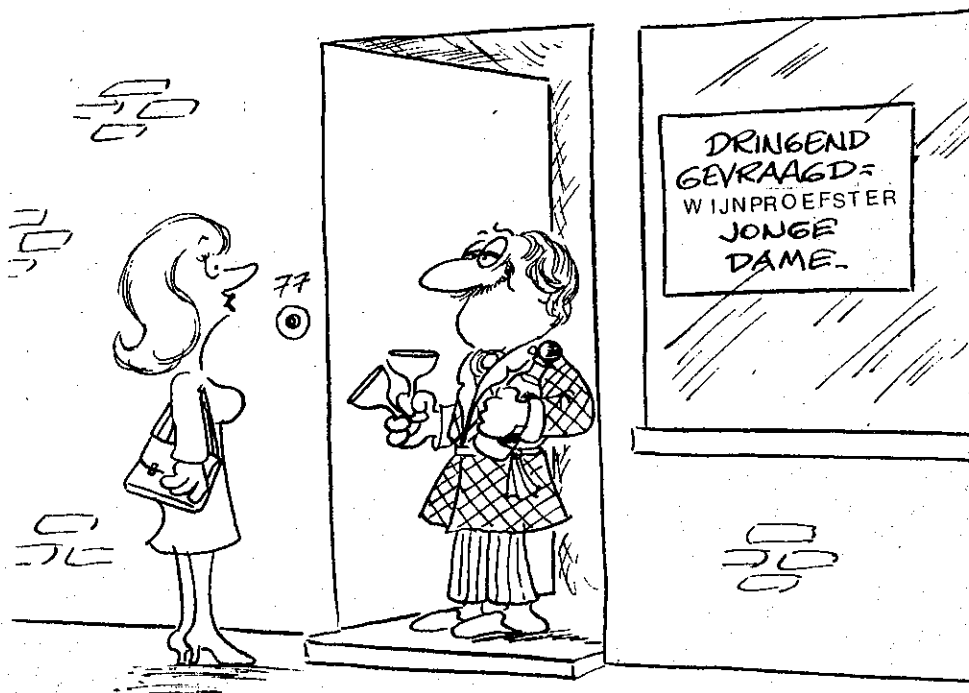
Het Italiaans Instituut voor Buitenlandse Handel (de Meeussquare 5 bus 12 te 1040 Brussel - telefoon : 02/513.45.70) richt in verschillende steden kursussen in om de kennis van Italiaanse wijnen te bevorderen, en dit onder leiding van professoren-oenologen van de C.O.V.I. Iedere les bestaat uit 2 delen : een theoretische uiteenzetting met syllabus en een technische degustatie. De deelname is gratis, mits voorafgaande aanmelding. Wij geven hierna plaats en data van de kursussen die onze vriend en mede-Commanderij-lid Jef Bessemans in het Nederlands geeft :

Gent, Kasteel van Zwijnaarde : 20 april, 18 mei en 15 juni van 16 tot 18 u of 20 tot 22 u. Wijnen van Venetië en Lombardije.

Antwerpen, Hotel De Keyser : 27 april 26 mei en 8 juni zelfde uren. Wijnen van Piemonte, Toskanië en Puglie.

In Brussel worden de lessen in het Frans gegeven door Christian Frère, op 25 april, 24 mei en 13 juni, zelfde uren, in het Europa Hotel. Wijnen van Venetië en Lombardije.

N.B. : De lessenreeksen zijn reeds begonnen in januari, februari en maart.

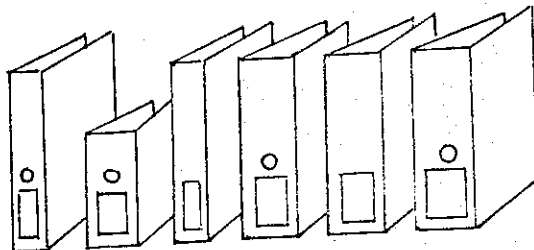


DENKEND AAN GILBERT VAN GLABEKE ...

Op de euforie na de geslaagde proefavond van de wijnen uit Château La Conseillante werd een brutale domper gezet als ik vernam dat onze vriend Gilbert overleden was en de dag voordien begraven. Wij wisten dat hij ziek was en fysisch gehandicapt. Op de laatste examens voor meester-wijnproever was hij nog present met zijn innemende glimlach en de blijhartige woorden waarmee hij steeds zijn vrienden van de Vlaamse Wijngilde begroette. Alhoewel hij zijn taak als algemeen ondervoorzitter had overgedragen aan Alois Vergels, toch bleef hij de activiteiten van de Gilde, en in het bijzonder van de Commanderie Zuid-Oost Vlaanderen, met aandacht volgen. Gilbert was een fijn wijnkenner en kon, in een vlotte taal, zeer treffend zijn degustatie-indrukken weergeven. Zijn regelmatige bijdragen in Wijn en Wijn werden door velen graag gelezen. Hij was een vriend van onze Brusselse Commanderie en vond er een genoeg in de prijsvragen in de Druyvelaer te beantwoorden. Als rechter had hij grote mensenkennis opgedaan en kende hij de heilzame waarde van een minzame omgang met mensen, van begrip en verdraagzaamheid. In alle eenvoud en zonder opdringerigheid heeft hij deze gaven op een voorbeeldige wijze aangewend in zijn beroepsleven en in zijn omgang met bestuursleden en vrienden in de Vlaamse Wijngilde. Hij was een wijs en goed man aan wie velen een ontroerde laatste groet hadden willen brengen bij zijn uitvaart. Het is niet mogen zijn ... Door steeds de ongedwongen vriendschap centraal te stellen in ons Gildeleven zullen wij hem indachtig blijven.

Edgard Wauters
5 februari 1983.

Op de leestafel



Wij ontvingen en houden ter beschikking :

COMMANDERIJBLADEN

DE WIJNKRONIEK - Commanderij Brugge

5de jaargang, nummer 23 : Chanson Jean Le Houx (16de eeuw)
Moulis en Médoc - A. Aspeslagh

HET WIJNSCHRIJVERKE - Commanderij Aalst

3de jaargang, nummer 2 : Wijn in het oude Egypte - Marcel Helon
Hagelandse Wijnroute

3de jaargang, nummer 3 : Sherry - Devos/Verhulst
Wijn bij de Etrusken - Marcel Helon

DE GENTSCHER WIJNGAZETTE - Commanderij Gent

10de jaargang, nummer 3 : Technische degustatie - M. V.d. Bussche

10de jaargang, nummer 4 : Bordeaux 82 - M. Van Hecke

10de jaargang, nummer 5 : Wijnen van de Valais - M. de Schauvre

10de jaargang, nummer 6 : Ceretto - Piemonte

10de jaargang, nummer 7 : idem

DE WIJNVRIEND - Commanderij Kust

11de jaargang, nummer 60 : Bourgonge-weetjes - J.v.B.

11de jaargang, nummer 61 : Californië - Sonoma - J. van Bergen
Vinificatie van Beaujolais Nouveau - J.v.B.

TIJDSCHRIFTEN

Revue Belge des Vins & Spiritueux

November 1982 : Elevage en fûts de chêne
Valpolicella

December 1982 : Vins de Pays (France)

Januari 1983 : Botteling in België of in de productiestreek
Cognac - indications de qualité

Februari 1983 : Botteling in de productiestreek
Variante-analyse van wijnjury's (I)

Wijn & Wijn

nummer 61 : Sociologische benadering van de gastronomie - Leo Moulin
Daô - Jef Dewulf

Médoc - Hooggeprezen grootheid - Edgard Wauters

Academie voor streekgebonden gastronomie

Epernay - Willy Blondeel

nummer 62 : Wijnproeven met Max Léglise

Bordelees drieluik - Edgard Wauters

Douro - Jef Dewulf

Italiaanse topklasse oenologie - Edgard Wauters

Fragmenten uit Poëzie aan tafel - Norbert De Winne en Remi
Bogaert

=====

KALENDER

- 22 april 1983 : Bourgogne-avond
6 grote Bourgogne wijnen uit onze
eigen commanderij-keider
- 5 juni 1983 : Nationale Vlaamse Wijngilde
viering 15-jarig bestaan te Antwerpen
- 11 juni 1983 : Kapittelbanket met intronisaties
Zaal De Montil te Essen
- 9 september 1983 : Château d'Angludet - Margaux
1982-81-80-79-78-77-76 in aanwezigheid
van de eigenaar dhr. Sichel
- 7 oktober 1983 : technische avond
- 15 oktober 1983 : examen meester en grootmeester wijnproever
- 18 november 1983 : het noorden van de Côtes du Rhône
- 3 december 1983 : Beaujolais-avond
- 3 februari 1984 : nog te bepalen
- 2 maart 1984 : nog te bepalen
- 6 april 1984 : nog te bepalen
- 9 juni 1984 : Kapittelbanket met intronisaties



INHOUD

=====

* Redactioneel	2
* Wijn en Kunst : Poëzie aan tafel	3
* Wijntoerisme : En vandaag eens ... Bamboe-wijn	5
* Wij waren er bij	
- Italiaanse top-klasse oenologie	9
- Poetisch verslag van de Beaujolaismeterverkiezing	11
- Château La Conseillante	14
- Ten huize van ... De Don Quicotte van de Chianti	16
- Italiaanse degustatieavond	17
* Uit de wijnborre	
- Oenologiekursus over Italiaanse wijnen	21
* Wijnvrienden	
- Denkend aan Gilbert Van Glabeke	22
* Op de leestafel	23
* Kalender	24
* Inhoud	25
* Algemeen	26



KORRESPONDENTIEADRESSEN

E. WAUTERS
Pleinlaan 66

A. VERGELS
R. Vandendriesschelaan 1B

1970 WEZEMBEEK-OPPEM

1150 BRUSSEL

Hoofdredacteur : Edgard Wauters

Technische verzorging : Aloys Vergels

Werkten mee :

- Eric De Schepper
- Rita D'Hayer
- Bernard Henry
- Michel Myttenaere

- 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

Te storten op :

Bankrekeningnummer : 310.0162320.28 van de Vlaamse Wijngilde,
Commanderij Brussel, met vermelding abonnement De Druyvelaer.

De volgende editie

van de Druyvelaer

verschijnt op

21.06.1983.

Tot dan !!!!
