

PRIJSVRAAG

Een doordenkertje voor al onze gildeleden :

Welke wijnterm wordt door deze tekening geïllustreerd?

Stuur uw antwoord voor 1 december op naar volgend adres :

Secretariaat Vlaamse Wijngilde-Commanderij BRUSSEL
t.a.v. De Schepper Erik
Klimoplaan 7
1720 GROOT-BIJGAARDEN

Eén woord volstaat! Onder de juiste antwoorden worden er 3 oude flessen uit de gildekelder verloot.



Ulrich Olschewsk



De Druyvelaer

Commisderij Brussel



N. 6. 1883
7de jaargang Vol. 27

REDAKTIONEEL

Uitgave 27 reeds !

En al zeggen we het zelf, dit nummer mag er best wezen.

Verschillende van onze commanderij-leden werden gewillig bereid gevonden om bijdragen te leveren, dit naast de artikels van hen die steeds paraat staan.

Mogen al deze voorbeelden opvolging vinden ! Wie weet hoeveel knappe vertellers gaan er nog schuil onder onze gildevrienden. Trouwens voor velen staan de vakantiedagen voor de deur. Dit wil meestal zeggen : reizen, bezoeken en/of belevenissen die wel de moeite waard zijn om gepubliceerd te worden in ons blad. Graag ontvangen wij een relaas van uw vakantie-indrukken.

Langs deze weg willen wij trouwens iedereen een zonnige vakantie toewensen met veel amusement, goed weer en ... wijngenot.

Denk aan ons, diegenen die niet weg gaan en stuur ons een kaartje. Het origineelste wordt bedacht met ...

Uw Druyvelaer.



WIJN & KUNST

ERASMUS EN DE WIJN

Uit een bijdrage van Jean-Pierre Van den Branden, conservator van het Erasmushuis te Anderlecht, verschenen in "Le Soir" van 20 januari 1981 knippen wij enkele aanhalingen die hij citeert uit brieven en geschriften van de grote humanist (o.a. uit "De Lof der Zoetheid") en geven ze hier ter overweging en ter lezing in een vrije vertaling.

- * "Plato, deze ernstige filosoof, keurt het overvloedig drinken goed, want hij weet dat de vreugde van de wijn sommige kwalen verdrijft die niet kunnen verminderd worden door strenge levensgewoonten."
- * Daartegenover staat dat Erasmus zelf een hekel heeft aan dronkenschap "want overdreven wijngebruik wekt koortsen op, hoofdpijn en geestesverdooving, bezoedelt uw goede naam, verzwakt uw geheugen, geeft braaklust, ontreddert uw maag en doet u over heel het lichaam rillen en beven".
- * "Geen rijkge vulde tafels lokken hem, maar een elegant gezelschap van ontwikkelde gasten met wie hij van gedachten kan wisselen, niet in langdradigheid maar degelijk en bondig. Zijn boeken eisen hem op en het schrijven ervan geeft meer voldoening dan overmatig eten."
- * Hij heeft een hekel aan monniken "die zijn als sponsen, die leven om te drinken, die slaaf zijn van hun buik en hun mond en zich als een kudde vetten op andersmans kosten".
- * Zijn talrijke reizen doorheen Europa leerden hem vele volkeren en hun wijntjes kennen. Hij versmade ze niet, maar "zure wijnen maken hem alras ziek. Rijnse wijnen lust hij niet en deze van Konstanz zijn prikkelend, wrang, hard, onaangenaam en kwaadaardig."
- * Erasmus heeft een voorliefde gehad voor Bourgogne : "hoe ontzettend ongelukkig ben ik niet geboren te zijn midden de wijngaarden van Bourgogne" en "in Bazil verkeer ik in doodsgevaar bij gebrek aan wijn. Ofwel moet Bourgogne mij wijnen sturen ofwel ga ik er zelf heen".
- * In een brief van 1522 aan zijn vriend Marc Laurin van Brugge zingt hij de lof van de Bourgogne wijn, als een fijn kenner en in een verheven taal : "van smaak is hij noch zoet noch hard wel fluwelig, noch koud noch branderig wel mild en onschadelijk, een ware vriend van de maag zodat er meer van drinken geen kwaad kan doen".
- * Matigheid in alles is een gouden regel.

■ ■ ■



WIJNTOERISME

DE WIJN VAN MANCO CAPAC ...

=====

Die van Chili best

De wijnkelders van Scaurus zijn nog altijd curiosa en heugelijke realiteiten uit de oudheid.. Ze bevatten 300 000 met diverse wijnsoorten gevulde amforen en toen reeds bestonden er niet minder dan 195 verschillende soorten.

Ook Italië produceert befaamde soorten, met vooraan wellicht de Lacryma-Christi, die bij de Vesivius wast en waarvan de wijnstokken door de lava van deze vulkaan worden overspoeld. Zijn poëtische naam heeft deze wijn te danken aan het feit dat hij vloeiende in traanvorm. Vreemd genoeg maar ik proefde er de kenmerken voor het eerst van bij zijn late (eerder onechte) kinderen in ... Argentinië.

Want wie Zuid-Amerika zegt, zegt niet enkel konstante revoluties, unieke inflaties en kleurige corruptie, hij zegt tevens WIJN.

De streek van de Andes en Mendoza in Argentinië cultiveert wijnen, die geen kenner of amateur onbekend mogen blijven. En in Chili vind je een palmares waarvan ik al lang de lof niet meer dien te zingen.

Ik ben er zopas weer uit teruggekeerd. En alleman vraagt me meteen :

- Hoe was het in die Falklandcrisis ? Hoe zit dat daar met de politiek, het terrorisme, de politiecontrole ?

"Druyvelaer" is een wijnbrochure, geen politieke tribune en mijn vrienden van de Gilde permitteren me derhalve mijn summier wijnoordeel zowat exclusief ...

De wijnkelder Panaflor, in de bergprovincie Mendoza, geeft uitstekende kwaliteitswijn.

De Puento Viejo 1971 is een volle, stevige wijn met krachtig boeket, een meugje dat vooral bij schapevlees past, rode vleessoorten en wild.

De provincie Mendoza omvat 31.200 wijngaarden, die 73 % van de totale Argentijnse wijnbouw vertegenwoordigen en waarvan ik de wijndistricten Maipú, San Rafael en San Martín reeds in mijn gastronomisch Iberia-traject Madrid-Buenos Aires proeven mocht.

De voornaamste wijnstoksoorten van Mendoza zijn de rode Barbera d'Asti, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Lambrusco, Malbec, Merlot, Petite Syrah, Pinot gris, Pinot noir en Tannat.

Voor de witte meld ik Chardonnay, Chenin Blanc, Listan, Moscatel, Pedro Ximenez, Pinot blanc, Riesling, Sauvignon, Semillon en Ugni Blanc.

.../...

De keuze van Mundicolor

Argentinië, eerste blanke staat bezuiden Canada en VS ...

President Sarmiento (1868 - 1874) wou het destijds helemaal Europees, zodat geen immigrant zich nog ontheemd zou voelen. Alle exotisme diende uitgeroeid, geen palmboom mocht blijven. Europese zaden werden rondgestrooid en schepenvol uit Barcelona en Genua ontladden hun herten, hazen en ... mussen, op last van Zijne Excellentie en op rekening van de staatskas. Europa werd om zijn beste wijnranken gevraagd ...

Zodat eens Italië, dat jaren zonder hazen zat, zich weer in Argentinië ging bevoorraden aan 5 \$ per kop met 4 wijfken voor 1 mannetje. Levend met net. Cash. En zodat datzelfde Italië op zeker moment zijn eigen wijn dronk uit Argentijnse vaten !

Geen Argentijn aanvaardt de bedenking dat zijn gedunde veestapel weer kweken kon, zo hij een jaartje haas wou eten : vermits voor hem haas geen vlees betekent.

Argentijnse wijnen gaan momenteel de wereld rond. In hun reeds historische pedigree zitten relieken van prominenten als Sauternes, Saint-Emilion, Médoc, Valdepenas, Riesling, Chianti, Nebiolo en andere. En er is een mini-reeks ... Champagnes. Op een receptie van Mundicolor was ik zeker zover overzee champagne te proeven : welnu, het was Argentijnse.

- Maar misschien was het je zesde glas, hoor ik mijn eigen eega.

Mis, vrienden, het was mijn ... zevende, echter, naar ik op het woord geloof, van dezelfde flessengamma en dezelfde bodem !

Dat alles in Buenos Aires, zopas. De stad waar twee sluwerts zes maanden lang reuzewinst boekten met een afgeschreven tramvoertuig; dat ze 's nachts uit de slooploods hadden gereden. Ze gaven het ding een lijnnummer en verdwenen vanaf dageraad gewoon tussen de échte. De lijn heette al jaren verlies voor de maatschappij, niet voor ons duo. De zaak kon nog lopen, had een stomme camion tram X plots niet geramd. De baasjes kregen een jaar cel. De kranten protesteerden en de stad, die beiden liever in de regering had gezien gaf grootmoedig toe : "... Inderdaad, ons land komt verder met plantrekkers dan met idioten ..."

Fascinerende wereld van morgen. Of overmorgen, als 't morgen toevallig zondag ... of voetbal is.

Land van de gaucho ook. Zijn wapen was het mes, de facon. Hij, die nooit in zijn leven groenten proefde, enkel de adel van pampavlees, vernederde zich nimmer tot het gebruik van een vork. Hij at met zijn facon, vocht met zijn facon. Vork en pistool hebben later de ontarding gebracht, het begin van het fatale einde.

Als de asado - compleet rund of schaap aan het spit - gaar is, valt elke gaucho aan met zijn facon. Hij kerft een vleeslap uit de bil, zet er zijn tanden in; met zijn linkerhand spant hij de lap, terwijl zijn rechter met de facon een mondvul doorzaagt pal voor de lippen.

.../...

De gaucho is in de pampa geboren en gegroeid. Met de vork werd hij vermoord. Een vork vraagt een bord, een bord een tafel, een tafel een stoel, de stoel een huis. En de gaucho kreeg een adres :

- Het mijne is Mundicolor, senor !

Het leren zadel werd de leren ... fauteuil van een tour-operator. Hij gaat dus lunchen in de stad, met buitenlandse invité's. In zijn blik ligt het heimwee van de gekooide wolf.

Ik heb nog een oude boer op een catancia ontmoet die zich de tandarts herinnerde voor de gaucho's. Die toerde te paard de pampa rond en stapte nooit af. Zijn cliënten evenmin. Uiteraard verliep de ingreep vlug. Zonder foefjes en zonder anesthesie, lip of gekloven tong, die hij zich ook herinnerde. Een gaucho nam dat. Hij nam alleen niet het affront voor een pampazoon : een vast adres en ... een pistool of telefoon !

Een Argentijn is een groot sinjeur. Spijts verloren veldslag en recordinflatie. Ook als de avond vooraf de babybief zijn laatste peso kostte. Een taximan bedelt voor geen fooi : je geeft gul (en kwistig!) of ritst schraperig je royale jet in :

- A dios, senor ..., en hoofs knalt je gids weg als de grootste van beiden.

- Momentino, senor ...

Let op, invité. Momentino betekent alles, van twee seconden tot twee maanden, mas o menos, min of meer. 9 uur was vaak mijn uur van afspraak. Mijn gids kwam rond elf of halfeen. De wél correcte directie van America Tours noemde het uitzonderlijk punctueel.

Alcoholsterker dan de onze

Zuid-Amerika blijft, mijns inziens, een te belangrijk continent om het in zijn politico-militaire spanningen te willen negeren als taboe-dictatuur. Zuid-Amerika leeft.

Want Zuid-Amerika heeft hopen krediet. We kennen het minder dan zwart Afrika of Japan. Nochtans verdient het ruim onze flirtwante deze bruid met een sliert onvermoede charmes is daarbij steenrijk. Aan (Amazone) hout en gewassen, aan mineralen, ruimte, tijd en beloften. De vrouwen zijn er koket, de mannen galant, de grond zit bol van exotisme. Maakt dat geen unieke thriller ?

Neem nu Chili, waar Iberia me tot Santiago bracht.

Chili kent geen rasprobleem, evenmin als Argentinië. Maar een scheiding is er wel, psychologisch : je zult zelden een masties directeur zien van prestigemaatschappijen als Tramaca of een historische Hosteria Calama. Ik vraag me zelfs af of er ooit één Indiaan generaal of admiraal mocht zijn. Eigenlijk zie je ook nergens of zelden zwarten of mulatten. Je kunt je evengoed in Parijs wanen of in Lissabon.

..../....

Chili is wit en - net als Argentinië - haast Europa, culinair of oenologisch.

En toch is het anders. Vraag : "Hoe groot is je jongste ?" en de Chileen wijst het met zijn hand verticaal. Vraag : "Hoe groot is je paard ?" en de hand slaat horizontaal. Vermits je kind nog groeien kan ...

Chili hoort de promotie van Argentijnse wijn met lede - niet met lege - maag.

Nochtans is Chili de wijnkampioen.

Ik aanvaard de volgende namen als afkomstig uit Europese noblesse : Riesling, Cabernet, Lambrusco (van Italiaanse oorsprong), sprankelende Asti (idem), Bourgondië, Muscatel en ... Champagne. Het zijn de gastronomische blikvangers van Chili en héél Latijns-Amerika.

Wel zijn Argentinië's wijnen alcoholsterker en minder zurig dan de onze, zodat ze ook frisser worden genut dan op onze tafelen.

Die van Chili zijn best, de conclusie is die van experts, niet van mezelf. Noem ik enkele, welke ik wél kans had te proeven : de vina Undurraga, die van Santa Rita, Vina Macul, San Pedro en Concha y Toro.

Toen ik later in Inka-Peru Tacama proefde (tinto seco en rosé) en Vista Alegre Semmeccion Tinto, was ik het toertje rond in de wetenschap en overtuiging dat men dit land best voor andere objectieven dan zijn wijnkeus plant.

Reeds ten tijde van de grote Capacs voorzag de volksrank chicha in de sensuele behoeften, voor alle klassen, van keizer tot laat en stal-knecht.

Driemaal per dag werden de schotels neergezet op een mat van gevlochten biezen voor Zijne Hoogheid die enkel de spijzen aanwees die hem beviel. Een hofdame reikte hem het gekozene op een schaal van edel metaal of aardewerk en bleef ermee in de handen staan, zolang de vorst ervan peuzelde. Al wat hij aanraakte of overliet werd in een kist verzameld ter verbranding en dan als as verstrooid.

Die chicha werd bereid uit maïskorrels. Oude mannen bereidden hem, of beter ... vrouwen vooral, die minder te doen hadden. Ze kauwden de korrels uitom de gisting door de speekselwerking te bespoedigen. Dan mikten ze die in een aardenkruik met water, die werd ingegraven met het oog op de hitte.

Foaien kennen Chili of Peru niet, noch aan de chauffeurs van je Tramacars, noch in de bisoskoop; enkel de postbode geef je wat, een dankcadeau voor elke brief die hij jou ... cadeau doet.

Vele Europeanen noemen Chilezen de Fransen van Zuid-Amerika, terwille van hun esprit, ironie en beste wijnen van het continent. Anderen noemen ze Duitsers om de zo belangrijke landbouwkolonies. Er zijn er die van Schotten spreken omdat Vuurland vol Mc Donalds zit. Ik ontmoette zelfs één Mc ... Lopez. Tenslotte wordt gerept over Engelsen door Albions piraten in de beruchte straat van Magellaan en de opmerkelijke Chileense voorliefde voor thee. Maar dat komt niet uit sympathie voor de UK, wel uit afkeer voor eigen koffie. De Chileense

.../...

koffie is namelijk de slechtste van heel Zuid-Amerika.

Wat nu ook weer niet onverteerbaar lijkt, wetende dat wie een poosje guano snoof liefst geen koffie meer proeft !

Faucetts nieuwe conquista

In Peru rijden de hoogste treinen ter wereld op sporen gelegd door de Britten. Maar welke trein in Zuid-Amerika heeft notie van uren ? ... Derhalve verkiesen de Inka's die betalen kunnen wél correcte jets van Faucett, zodanig dat je op je vraag hoever een bepaalde stad ligt, dit antwoord krijgt :

- Nog twee uur Señor. Hiermee worden dan al jaren vliegreuen bedoeld.

Het hoogste vaarmeer ter wereld blijft Titicaca : 4 000 meter, grens Peru en Bolivia. De Indios hierboven zijn anders dan wij. De ijle lucht wilde hun longen, hart en milt veel groter en hun beenmerg produceert meer rode bloedcellen sinds duizenden jaren. Hier kookt water op lagere temperatuur en je eitje komt er tweemaal trager klaar. Auto's en motorboten trekken er op 1/3 kracht. De Indianen varen er in de gekende rieten balsa - tatora - op hun kil visrijk zoetwatermeer. Op Titicaca zaten twee soorten mini-vis. 1939 loste er iemand forel. Nu krioelt het er van vraatzuchtige reuzen tot 10-13 kilo en meer.

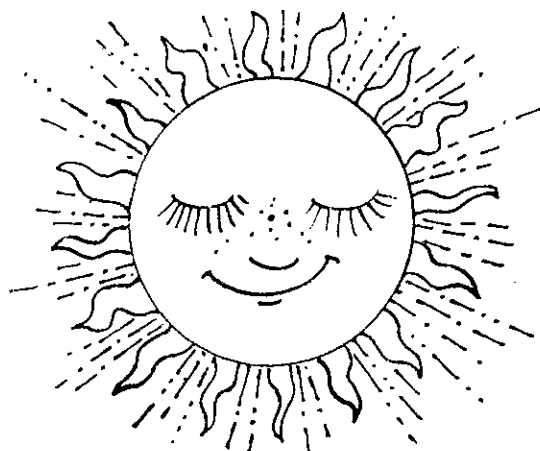
Voor haai is het té koud. En in tropisch Iquitos is het te ver. Onlangs werd er wél een gevangen en de media repten er opgewonden over : hij was vanuit de Atlantic de Amazone opgezwoomen : 4 000 kilometer!

Ook Vlaanderen is bekend op Incagrond : in de kathedraal van Cusco hangt boven het hoofdaltaar een Christus van onze Van Dijck. Zeggen de gidsen ... Ze liegen : het doek is een copie !

Wel waar is het aantal koepels van het heiligdom, precies evenveel als Jezus jaren telde toen hij stierf op Golgotha : 33.

En wie heeft ooit een wispelturig genie als Polynesië's Paul Gauguin met een Peru geassocieerd ? Welnu, hij was er, de kleurige exoticus, vier jaar lang, van zijn derde tot zevende levensjaar. Misschien welde hier zijn 1ste en dra zo onlesbare dorst op naar tropische Shangri-La's ? In elk geval heb ik er even aan Rabelais gedacht, die wellicht de waarheid schreef : "Een kind is geen vaas die dient gevuld, wel een vuur dat moet aangestoken ..." De hemel wist best hoe het verder met hem moest, op les Marquises, maar dan eerder met Franse Pernod en Pinard dan Chileense San Pedro of Cabernet.

Bernard Henry.



WIJ WAREN ER BIJ**Met Beaujolais
aan tafel**

De tuin van de "Villa d'Esta" lag er wat troosteloos bij, ondanks de vlucht van witte pauweduifjes. In het gezellig interieur van het oude Ukkelse herenhuis was het op die late februaridag lekker warm. De bekende maître Sommelier Jacky Zia, medeuitbater van het restaurant, had de tafels met bloemen versierd om de genodigden van de Union Professionnelle des Vins du Beaujolais en van Sopenxa te verwelkomen, samen met afgevaardigden van de verschillende erkende benamingen uit het Beaujolais gebied, nl. de negen Crus-appellaties, Beaujolais-Villages en Beaujolais.

Een vlakke Beaujolais-Villages 1982 als aperitief opende de rij. Op Chénas na, zouden telkens twee verschillende cru-appellaties (alle van 1981) de vier gangen begeleiden. Een waagstuk voor de keuken. Want al prijzen de "Compagnons du Beaujolais" met veel omhaal van woorden de dominerende aroma's en de typische geur - en smaak - eigenschappen die het onderscheid uitmaken tussen Brouilly en Chiroubles, Fleurie en Juliéna, Morgon, Saint-Amour en Moulin à Vent, én al onderlijnen zij de veelvuldige mogelijkheden van het éne druivenras Gamay noir, naargelang van de aard van de bodem-graniet en zand, leisteen, kalkgrond en keien-toch hebben al de Beaujolaiswijnen een algemeen herkenbare karaktertrek, zeker de Cru's van het noordelijk deelgebied.

Een boeiend samengaan van uiteraard verschillende smaken van vier menu-gangen, met wijnen van eenzelfde type is een uitdaging, zelfs voor ervaren keukenpieten. De uitstekende prestatie die door hen geleverd werd, heeft ons niet kunnen overtuigen dat de gedurfde koppeling inderdaad geen waagstuk zou zijn geweest. Dit is geen a-priori stellingname tegen het aangediende wijntype, want ons voorbehoud zou evenzeer gelden voor wijnen van een eenvormig type, afkomstig uit gelijk welk beperkt wijng gebied.

Men oordele zelf :

Sprekend over de Beaujolais van Brouilly, hebben de "Compagnons" het over aroma's van "verse druif en fruitdominante". Bij een uitstekende hoofdkas van 't kalf "à la française" kwamen deze fruitige hoedanigheden niet tot hun recht. Wél als wij de wijn degusteerden niet samen maar na de schotel.

Saint-Amour moest ons "perzik en abrikoos" suggereren; Morgon "cherry, kersepit en kweeper". De stevige, ronde Morgon vooral, was op zichzelf een genot. Evenals de matelote van paling op zijn Bourgondisch badend in wijnsaus met spekblokjes en uitjes, een apart iets was. Echter, al het vermoede fruit bleef overbodig ...

UITSTEKEND OOK ZONDER BLOEMEN !

Chiroubles en Fleurie moesten een bloemenruiker voortoveren van "viooltjes, iris, reseda en verwelkte roos". Voor ons deden zij het beiden uitstekend ook zonder ... bloemen, bij konijnenragout (gibelotte), fijne groenten en aardappelen. Oprecht fijn.

.../...

"Rood fruit, framboos, bloedperzik, kers" van Julienas en "verwelkte roos en viooltjes" van Moulin à Vent moesten met volle korven bloemen en fruit de kaasplank begeleiden. De wijnen waren gedistingeerde vertegenwoordigers van hun klasse, vooral de Julienas, en pasten opperbest bij de regionale korrelkaas, de époisse. Zij vielen evenwel te zwak uit als begeleiding van dezelfde époisse, gerijpt en genuaneerd in marc. Een witte alcohol was hier beter op zijn plaats.

Een fijne Bourgogne-noot om het geheel af te ronden : stoofpeer met cassis.

Als men aan tafel zit met een wijnbouwer uit Beaujolais, in casu de heer Pondemine van Julienas, neemt men de gelegenheid te baat om hem aan de tand te voelen over het "probleem Beaujolais". In de eerste plaats dan over de Beaujolais-stroom en de verdenking dat de naam gebruikt en misbruikt wordt voor wat als Beaujolais moet doorgaan en de werkelijke produktie overschrijdt.

De stelling van onze franse tafelgenoot : de totale, echte produktie ligt inderdaad hoog, nl. zo'n 1 miljoen hl per jaar, wat ongeveer overeenkomt met wat de Elzas betreft, waarvan 50 % uitgevoerd wordt naar zowat alle werelddelen. De 500 000 hl vertegenwoordigen 15 % van alle franse A.O.C. wijn die over de grenzen gaat. Daarbuiten wordt valse Beaujolais op de markt gegooid, wat bewijst dat de vraag ernaar groot is en dat door sedert jaren handig gevoerde verkoopspolitiek alle verwachtingen werden voorbijgestreefd.

Dit voelt men in Beaujolais zelf als een nadelig effect aan, waartegen doeltreffend kan gereageerd worden. De reputatie van Beaujolais wordt hiermede zeker niet gediend. Evenmin trouwens als door de overrompelde rage van "Vin nouveau" die, tot voor enkele jaren, als het ware een exclusiviteit was van een in Beaujolais op punt gestelde vinifikatiemethode en die nu wordt nagebootst in verschillende oijnggebieden, zowel in als buiten Frankrijk.

Ook met de druivenrassen die zich daartoe veel minder lenen, als de Gamay-druif. Op dit vlak is men nu toe aan een aanpassing van deze methode, met name aan een verkorting in duur van koolzuurgisting. Men streeft thans naar "semi'macération carbonique" met het doel minder gewenste smaken te vermijden (bijv. de overdreven en zg. bananensmaak) zonder afbreuk te doen aan het jeugdig en fris karakter van de wijn.

PLUS - FAKTOR

Van de koöperatieve-wijnen in Beaujolais helemaal geen kwaad : zij vertegenwoordigen 35 à 40 % van de totale produktie, en het vinifiëren in koöperatief verband is een plusfaktor geworden op het gebied van de kwaliteit.

Sedert jaren, en steeds meer en meer, doet men beroep op itinererende bottelaars die, onder toezicht, bottelen bij de producent. Op de vegetale aroma's, eigen aan de Beaujolais, is men zeer fier. In tegenstelling met de zg. dierlijke aroma's van het Bourgogne-type. Ieder zijn pleziertje zo denken wij zo ...

De trots op de exclusieve Gamay-druif, heeft mij achteraf aangezet om even na te pluizen wat men vroeger, in de vorige eeuw kon, daaromtrent dacht. Als men althans Bertall mag geloven in zijn boek "La Vigne, voyage autour des vins de France, Parijs 1878".

Ik noteer her en der in de oorspronkelijke tekst, onvertaald omwille van het pittige van de teksten :

"Le Beaujolais produit des vins que l'on estime plus comme bons vins d'ordinaire que comme vins fins ... Quelques uns ont des qualités fort appréciées, tels le Moulin à Vent et le Chenas... Les vignes de Fleury donnent les vins aimables et légers ... Le cépage le Bourguignon produit les meilleurs vind; le Chany d'excellants".

En verder is er sprake van "Le Gamet" voor de witte wijnen; weer verder "Le Germet", qui, en rouge comme en blanc, ne donne que des qualités inférieures, mais en grande qualité ... en zeer vernederend : "L'infâme Gamet, qui remplaçait la qualité par la quantité, est depuis des siècles voué au mépris des gens de haute culture et de fine bouche".

Een citaat uit een dekreet uitgevaardigd door Philips de Stoute, hertog van Bourgondië, na de veelvuldige klachten over "le discrédit dont souffrent les bons vins de Bourgogne par la production de vins inférieurs" ... "le très mauvais et très desloyal plant nommé gamet, produisant vin, lequel est poul nuisible à créature humaine, ordonne de la couper et l'arracher partout où il se trouve dans l'espace d'un mois".

Een wens geuit in 1878 : "Puisse l'infâme Gamet ne pas étouffer dans le replis de ses serment vulgaires l'aristocratie des Pinots".

Geef toe, achtbare lezer ... vreselijke uitspraken. Maar intussen is de Germet gewijzigd in Gamay en mogen wij ze dus als niet bestaande naast ons leggen ... en genieten van wat nu uit de "onwaardige" gerperst wordt.

Edgard Wauters.



Hebben wij echt dit vaatje leeg gemaakt ?

PUGLIA : zendt zijn "ZONNEKINDEREN" uit ...



Even situeren : PUGLIA (les Puilles) strekt zijn 360 km uit langs de oostkust van het Italiaanse zuiden, het Mezzogiorno, en bevat o.a. de gekende "hiel" van de Italiaanse laars.

Als druivenland is het tweemaal zo groot als het Duitse, meer dan 200 000 ha, met een produktie van zo maar 11 miljoen hl per jaar.

Van wijnzee gesproken !

De magere kalkbodem, het warme en zeer droge klimaat hebben in het gebied een massaproductie in de hand gewerkt, en dit sedert eeuwen. Het is pas vanaf de vijftiger jaren dat, onder druk van de economische problemen en van de kwaliteitseisen en -normen in het raam van Europese marktordening, de moderne wijntechnologie de oude traditionele werkwijzen heeft verdrongen.

Mede door de vestiging van coöperatieven die nu 60 tot 70 % van de produktie voor hun rekening nemen.

De invoering van de kwaliteitsnormen en de controle op het D.O.C.-merk zijn van recente datum (de eerste in de streek in 1968, namelijk de wijnen van San Severo) hebben geleid tot de erkenning van 21 D.O.C.-benamingen die samen slechts 1,8 % vertegenwoordigen van de totale Puglia-wijnproduktie.

De overgrote plas blijft deze bestemd voor het plaatselijk verbruik - de vino de tavola - en de "toevoegwijnen" die in enorme tankwagens de weg naar het noorden vinden als zuiderse "zonnekinderen".

Het blijkt trouwens dat de wijnproducenten van Puglia (o.a.) niet bijzonder gesteld zijn om grotere hoeveelheden D.O.C.-wijnen te laten aggregeren. Het raden naar de redenen hiervan is niet moeilijk.

Voor de Puglia D.O.C.-wijnen moeten de plaatselijke roepsinstanties zich richten.

De mogelijke verbruikersver van het produktiegebied transportmogelijkheden wegen en het is moeilijk een minder te doen doordringen in een markt. gingsverschijnselen toont en die be- wordt door eenhardnekkige strijd in de kw- prijsverhouding.

valorisatie en de afzet van deze wijnen, die er nu eenmaal zijn, lijke autoriteiten en de be- niet weinig moeite getroos-

markt ligt namelijk verwijderd, de door op de prijs bekend produkt die verzadig- heerst liteit -

Wij hebben dan ook zelden een presentatie van streek wijnen meegemaakt waar al deze economische en technische factoren zo sterk werden benadrukt als op de promotiedag inge- richt op
13 APRIL 1983 door de heer Silvio Piscitelli, directeur van het Italiaans Instituut voor Buitenlandse Handel te Brussel, met als in- leiders de heren Notarnicola, van het Departement Landbouw van Puglia

.../...

en Severino Garofino, oenoloog.

Drie witte, twee rosé, vier rode en een V.D.N. gaven aanleiding tot heel wat gedachtenwisselingen.

Hieruit blijkt dat het bodem-onderscheid, de kleine klimaatwisselingen en de ligging van de gebiedsdelen minder bepalend zijn voor de organoleptische karakteristieken van de wijnsoorten dan de verschillende wijnstokken waaruit zij geperst worden, en vooral dan de zorgzaamheid en de technische bekwaamheid van de producenten.

De kwaliteitsslag wordt in de Puglia beheerst door de selectie en de aanpassing van edele wijnstokrassen en door de verbetering van de produktiemethodes en de uitrusting.

Dat reeds gedeeltelijk ingespeeld wordt op de smaak van een mogelijk Europees consumentenpubliek, door afstand te nemen van de voorkeursmaak van de plaatselijke verbruikers, is een verheugende vaststelling. Zij wijst op de ernst van de nieuwe aanpak en op overtuigende vakken-nis.

Het komt ons als een hele prestatie voor een Italiaanse witte vino da tavola (dus een gewoon wijntje) te presenteren die zeer bevredigend overkomt voor onze smaaknormen, droog is, finesse heeft, in een discreet boeket de Trebbiano-druif verraad en een harmonie ontwikkelt die, vooral bij witte wijnen, degelijk vakmanschap vereist. Deze **BIANCO DI PUGLIA 1982** is haast anoniem doch zeer behoorlijk.

Verder onthouden wij de witgele, met groene speling in de meniscus, vineus boeket, delikate benadering, behoorlijke afdronk, de **SAN SEVERO BIANCO D.O.C. 1981**, een geslaagd produkt van geëvolueerde technici-teit.

Bij de rosé bevredigt een **SAN SEVERO ROSATO 1981** helder licht rosé, zachte zalmkleur, droog en elegant die als gastronomische wijn een goed figuur slaat.

De rode Puglia-wijnen zijn een zware tannine, hard smaak, zij dragen de ratie en hebben geen

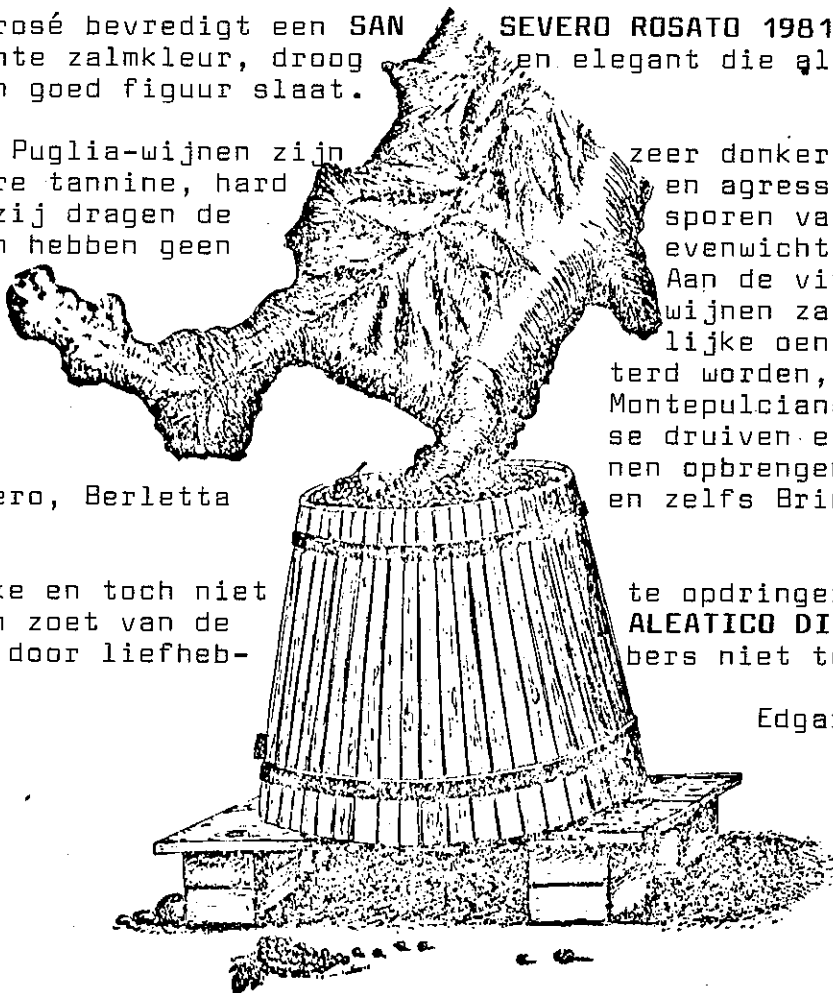
zeer donker en geladen, met en agressief naar onze sporen van een lange mace-evenwichtige structuur. Aan de vinificatie van deze wijnen zal door de plaatselijke oenologen nog gedokterd worden, vooral daar de Montepulciano- en de Sangiovese druiven elders betere wijnen opbrengen. en zelfs Brindisi kunnen beter

San Severo, Berletta zijn.

Het rijke en toch niet fruit en zoet van de **1980** is door liefheb-

te opdringerige mondpalet van **ALEATICO DI PUGLIA D.O.C.** bers niet te versmaden.

Edgard Wauters.



PUT OF GEEN PUT ... of de

BOURGOGNEAVOND van 22 april

Stuur tijdig aan alle gildebroeders en -zusters een uitnodiging voor de volgende proefavond, zeg dat het over Bourgogne gaat, steek drie volle bladzijden lang de loftrumpet van de Pinot noir en de Chardonnay, citeer een resem superieure grand crus, vermeld ook nog het jaar 1976 en je mag gerust zijn : iedereen komt. Op 22 APRIL 1983 liep de Jachthoorn dan ook stampvol. Hoe kon het anders ?

Op de tafels lag een uitgebreid programma klaar. Zei ik programma ? Het was méér. Een heel boekje, boordevol informatie, kaartjes en aanduidingen, keurig gedrukt, omkaderd en van de nodige akkolades en pijltjes voorzien om het allemaal zo bevattelijk mogelijk voor te stellen. Voor elke wijnsoort was de nodige ruimte voorzien voor eigen beoordeling en commentaar. Je hoefde m.a.w. alleen nog je bic op zak te hebben.

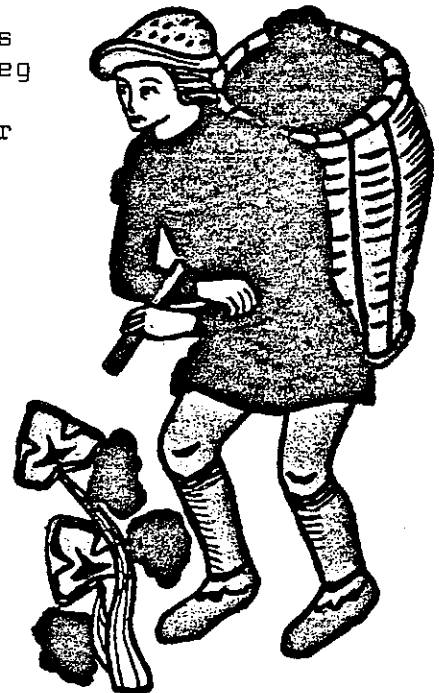
Na de inleiding en de uiteenzetting die, zoals verwacht, even schitterend als bevattelijk was, was het dan maar billijk en rechtvaardig dat de stuwende kracht achter dit alles, Erik De Schepper, eenlang èn verdiend èn gemeend èn warm applaus kreeg van de hele overvolle zaal.

Toen de wijnmeester het woord nam, brak het welgekende struisvogelelement aan. Want omdat er op zo een avond moet gewerkt worden en er toch geen vrijwilligers kwamen opdagen, ging hij resoluut over tot het aanduiden van de kommentatoren. En daar houdt niemand van. Alle hoofden doken dus in de dokumentatie, iedereen scheen plots met zijn gedachten ver weg en sommigen trachtten zich zelfs te verschuilen achter de rug van hun tafelbuur. Maar in die dingen ontziet Sus niemand. Noch man, noch vrouw, jarig of niet. Of toch, één uitzondering maakte hij, maar daar zat een aantaaende tweeling dan ook voor alles tussen.

Pas nadat de slachtoffers waren aangeduid kwam de zaal met een zucht overeind. Iedereen kon relax gaan achterover leunen.

Toen rukten de groten uit Boergondië aan. Met namen als klokken. Die mij altijd doen denken aan hun en onze hertogen met hun ongeëvenaarde pracht en praal en hun majestueuse feesten, zoals dat beroemde Feest van de Fazant dat doorging in Rijsel in februari 1454; waar op de lange tafels de pièces montées uitgesteld stonden, zo groot en zo overvloedig zoals men nog nooit had gezien; waar de enorme toog doorboog onder het gewicht van al het gouden en zilveren vaatwerk; waar tussen de gerechten door de dwergin van de hertog, Madame d'Or met haar goudblond

.../...



haar, worstelde met de acrobaat Hans; en waar Filips de Goede, vanop zijn verhoogde troon, gehuld in een schitterend gewaad dat vol hing met parels en edelstenen, en omringd door zijn ridders van het Gulden Vlies en van het Hof, in doodse stilte en met opgeheven hand plechtig beloofde, ten aanschouwe van duizenden genodigden, de Grote Turk te zullen gaan bevechten. Wat hij achteraf nooit heeft gedaan ...

De groten uit Boergondië ... Het waren na de Montagny allemaal 76-ers Meursault wit en rood, Volnay, Beaune en Clos Vougeot, die zich met panache en grandeur op de tafels presenteerden.



Van dan af werd er serieus gewerkt. Want we waren gewaarschuwd dat "wijn proeven en beoordelen betekent naast gelonk, gesnuif, geklok en gespuug ook de visuele, nasale en orale waarnemingen eenvoudig en zinvol verwoorden met behulp van een treffende terminologie". De commentatoren hadden daar niet de minste last mee. Zij goochelden met termen als "verfijnde neus" en "korte afdronk" en er werden natuurlijk ook viooltjes, bessen, hout, vanille en zelfs zwavel ontdekt.

Ook Roland Verbraken, die nog informatie heet-van-de-naald had doorgespeeld i.v.m. de Côte de Nuits, kreeg zijn zeg. Dat deed hij aanvankelijk in het Gents en zijn uiteenzetting werd tegelijkertijd geamuseerd en aandachtig gevolgd.

Want iedereen weet wel dat de ex-nationale wijnmeester over veel serieusere dingen spreekt dan over "friet met stoverai", ook al is dat dan in 't Gents.

Omdat we Jef Bessemans de laatste tijd zo weinig zien, kreeg hij deze avond dan ook de kans om het nog eens te komen uitleggen. En dat was dan de start van een kontroverse die minutenlang zou aanslepen.



Het begon allemaal met "het putje". Negatief voor Bourgogne, zei Jef, en bovendien was het deze avond nergens te bespeuren. Daarmee zat het vuur aan de lont. Veel vroeger op de avond had onze tafelbuur briljant en met veel humor voorzichtig een steentje gegooid, wel wetend dat iedereen al lang op zoek was naar het putje.

.../...

"Wij hebben er een gevonden, had hij gezegd, een pas gereinigd putje !"
Daarmee kon iedereen tevreden zijn.

Maar nu dit : putje negatief !

De gildebreeders Michel en Sus, die de Gilde als het waren hebben zien geboren worden en dus experts zijn in het vak, steigerden. Zij herinnerden zich maar al te goed dat het altijd anders was geweest. En trouwens : vroeger hadden alle groten uit Boergondië een putje ! De Fransen mogen dan al chauvinistisch "caoutchouc" wel en "égout" niet aksepteren, dat is normaal. Maar wij hier ! En toch, de evolutie gedurende de laatste 15 jaar zou compleet anti-put zijn : weg met de riool dus en leve de fruitigheid.

Put of gen put, dat het een interessante avond was, daar was iedereen het roerend mee eens..

Uitstekend, tot en met de kaas. Want die hadden we inmiddels al degusteerd. Een heel bord vol met Chaumes, Reblochon fermier au lait cru, Brie de Meaux, Beauvoorde en Périgaux. De Brie en de Périgaux te zout, zei je ? Niks van, zei Clement, à point ! Want al 14 dagen uit de koelkast en daarna nog zelf vakkundig met de voeten gestampt.

Wie van de Bourgogne helemaal geen kaas had gegeten was de Gevrey-Chambertin 73, die nog op de valreep buiten reeks werd gerangschikt. Gelukkig, want al was de keus nog behoorlijk, de smaak was beneden alles.

Nog juist goed voor ... het putje, de riool. Maar dat hebben alleen nog enkele dapperen geproefd.

Want toen was de zeer geslaagde Bourgogne-avond in feite al voorbij.



Jef Helon.

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

De dominee zei kort
geleden:
Wijn is de vijand van
de mens.
Maar in de Bijbel staat
geschreven:
Min ook uw vijand,
mens, intens.

Domaine Jacques Prieur

17.

Propriétaire à Meursault (Côte-d'Or)

FRANCE

73 cl

BEAUNE
CLOS DE LA FEGUINE
APPELLATION BEAUNE CONTROLÉE



VOLNAY
CLOS DES SANTENOTS
APPELLATION VOLNAY CONTROLÉE

MEURSAULT

CLOS DE MAZERAY

APPELLATION MEURSAULT CONTROLÉE

MEURSAULT
CLOS DE MAZERAY

CLOS VOUGEOT
APPELLATION CLOS VOUGEOT CONTROLÉE



**B
O
U
R
G
O
G
N
E**

De CHIANTI CLASSICO op vernieuwde paden :

"Verbeteren, maar niet veranderen" is de leuze

=====

Er kwamen geen "Gallo Nero" - geen zwarte haantjes - bij te pas om het uit te kraaien : de Toskaanse producenten, van de beroemde Chianti Classico-wijn zijn sedert een paar jaren aan het experimenteren. Zij wensen in te spelen op de evolutie van de smaak bij het wijndrinkend publiek met het oog op verhoogde export-mogelijkheden als daar zijn Japan, Duitsland en de engelstalige landen. Daarbij wensen zij de specifieke eigenheden van hun wijnen zoveel mogelijk te bewaren ten einde hun trouwe en traditionele verbruikers te behouden. Zij vatten zelf hun streefdole samen in "verbeteren, maar niets veranderen".

Aan de strenge reglementering die alle stadia van het wijnproces beheerst zowel voor de Chianti, als voor de Chianti-Classico in het bijzonder, wensen zij niet te tornen. Evenmin als aan de richtlijnen en controles opgelegd door het Consorzio Chianti Classico die sedert 1924 streng nagevolgd worden door de vrijwillig aangesloten leden-producenten.

Wat is er dan wel gaande ?

Men volgt de wet en de traditie maar men speelt binnen de toegestane toleranties om bijvoorbeeld maximaal Sangiovese-druiven te verwerken, de hoeveelheid witte druiven beneden 10 % te houden, bijkomende veredelende druivenrassen aan te wenden zoals de Cabernets, en de wijn minder lang op hout te laten liggen.

De resultaten van dit verbeteringsstreven werden ter degustatie op **25 mei 1983** te Brussel aangeboden door het Italiaans Instituut voor Buitenlandse Handel.

De leiding en het commentaar berustten bij de Heer Gianfranco Fossi, oenoloog.

Vier D.O.C.-wijnen - allen anoniem - van 1981, eveneens vier D.O.C. 1980, drie D.O.C.-Riserva 1978 en één D.O.C.-Riserva 1977. Meteen een enige gelegenheid om een vergelijking te maken tussen "moderne types" en "oude types".

Het minder gunstige 1979 werd vermeden, terwijl de reputatie die '81 en '78 genieten als beste jaren bij het degusteren bevestigd werd.

Algemeen werd opgemerkt - door velen ook geprezen - dat de "moderne type"-wijnen een opvallende doch evenwichtige aciditeit aanbrengen, doorgaans zwak zijn in de neus, fris overkomen, een lichtere kleurspel hebben dan de ons vertrouwde "oude types" en een neiging tonen om snel te evolueren.

Bij sommige '80-ers werkte een zekere prikkeling de overigens aangename bessenaroma's tegen. Waar door sommigen een lagere aciditeit als een gebrek werd bestempeld, hadden anderen juist meer over voor een zekere fluwelen zachtheid.

Naast geestdriftige verdedigers van de nieuwe methodes waren velen opgetogen bij het terugvinden van de oude, goede Chianti Classico van jaren her.

Het kwam ons voor dat de aanwezige producenten uit Toskanje met deze laatste zich ook best gelukkig voelden.

Deze leerrijke confrontatie kan ons alleen maar aansporen om de evolutie in dit uitgelezen wijngedebiet met de grootste aandacht te volgen.

Edgard Wauters.



DEGUSTATIE VAN WIJNEN UIT LOMBARDIJE

Uit Brussel hadden slechts zeven personen ingeschreven voor deze avond. Aan tafel werd onze groep dan ook aangevuld met drie leden van de commanderijen Gent en Zuid-West Vlaanderen.

Na de welkomstwoorden van Raf Eeckhout, nationaal voorzitter, en de heer Piticelli, directeur van het Italiaans Instituut voor Buitenlandse Handel, werd het woord gegeven aan de heer Rovati, oenoloog, die iedere wijn vooraf commentarieerde.

Wij proefden achtereenvolgens :

1. DTREPO PAVESE RIESLING DOC 1982 (w) :
goed koud gereserveerd; strogeel, helder; neus van frisse lentebloemen; rond en vol van smaak;
kan zijn druivenras niet verbergen;
zal later een van de betere wijnen van de avond blijken te zijn.
2. LUGANA DOC 1982 (w) :
uit de Trebbiano-druif; op dezelfde temperatuur gereserveerd als de vorige; lichtgeel met tikje groen; volledig gesloten neus, komt een beetje open nadat hij in het glas is; droge frisse wijn, sporen van gist; niet volledig geslaagd, te vroeg gebotteld (?)
3. LUGANA SPUMANTE DOC 1982 (méth. champ.) : ijsgekoeld; droge frisse schuimwijn; lichtgroene kleur; sporen van gist; onafgewerkt; valt me tegen
4. RIVIERA DEL GARDA BRESCIANO CHIARETTO DOC 1982 (r) :
donkerroze of lichtrood, doet me qua kleur denken aan de roséwijnen (cabernet) van de Loire; eigen karakteristieke neus; erg ronde, iets zoete smaak; valt niet in mijn smaak
5. OLTREPO PAVESE BONARDA DOC 1982 (r) :
uit de Bonarda-druif; gehambreerd; lichtrood met paarse rand; kleine maar redelijk fruitige neus; fris wijntje met iets te veel zuur
6. RIV. DEL GARDA BRESCIANO ROSSO SUPERIORE 1980 DOC (r) :
gehambreerd; helderrood; volle, iets te overdadige geur; evenwicht verstoord (door te hoog alcoholgehalte ?)
7. OLTREPO PAVESE BARBERA DOC 1981 (r) :
gehambreerd; diep robijnrood, helder; rijke neus; tamelijk karaktervolle wijn; te jong om echt "af" te zijn
8. OLTREPO PAVESE ROSSO DOC 1979 (r) :
onaandachtzaamheid : geen notities dus geen beoordeling
9. VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA DOC 1978 (r)
10. VALTELLINA SUPERIORE INFERNO 1980 (r)
11. VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO DOC 1979 (r)
uit de Nebbiolo-druif; iets frisser gereserveerd dan de vorige wijnen; de mooiste wijnen van de degustatie (en voor één keer bijna volledig op dronk)
de Sassella '78 kwam als de rijpste en volste over terwijl de Inferno '80 de meest kruidige smaak had
12. VALTELLINA SUPERIORE SFORZATO DOC 1979 (r) :
wijn uit licht ingedroogde druiven om zo op natuurlijke wijze een rijkere most te bekomen (min. 15°); krachtige volle wijn met reserve aan tannine;
althoewel hij voor mijn smaak zowel in de neus als in de mond té rijk is, erken ik dat dit een grote wijn is.

.../...

Tijdens de daaropvolgende prachtige maaltijd werd aan onze tafel eerst de Oltre'po Favese Riesling hernomen om daarna een Valtellina Sup. "Paradiso" 1976 en een andere Valtellina Sup. Sassella te proeven.

Als eindbeschouwing :

=====

Evenals andere gebieden waarvoor het Italiaans Instituut voor Buitenlandse Handel reeds promotie heeft gevoerd, beschikt Lombardije over een potentieel van goede wijnen.

Commercieel denk ik dat onze Italiaanse vrienden echter een fout maken wanneer zij hun wijn hier te jong op de markt willen brengen.

Voorbeelden hiervan zijn de Lugana en de Oltre'po Pavese Barbera.

Naar de smaak van de vele gildeleden werden de rode wijnen iets te warm geschonken.

Werner Brys.



**Vini D.O.C.
di Lombardia**



Een feest anders^{21.} dan de andere...

DE VLAAMSE WIJNGILDE VIERT 15-JARIG BESTAAN
XX

"Heureux qui comme Ulysse a fait un
beau voyage"

(Du Bellay).

De kern van het gebeuren lag in het historiek stadje Zierikzee. Het verkleinwoord heeft niets pejoratief. Integendeel. Want deze stad heb ik hartstochtelijk lief. Sinds mijn prille jeugd al. Een jeugdliefde die ik trouw ben gebleven. Want telkens opnieuw bezwijk ik voor haar charme. En terecht trouwens. Want Zierikzee is een kleinood.

De dubbele vestingspoort al. Met binnenpleintje en weergangen, verdediging van de ingang van de stad vanuit de zee. Met haar vlaamse renaissancegevels. Met de 18de eeuwse huizen, de sfeervolle straten en winkeltjes, de Vismarkt, het Havenplein, het stadhuis en de Dam. En de Oude Haven restant van de kreek, de Ee, waaraan Zierikzee is ontstaan.

Bij laag water loopt deze haven geheel droog en lijkt op een slikke, want het getijverschil bedraagt meer dan 3 m.

En dan is er 's Gravensteen, de Melkmarkt, de Varreput of Spoelput voor het laken, laatste relict van de oude textielnijverheid.

Te lang om op te sommen al de monumenten in diverse stijlen die het oog bekoren. En is het wel nodig onmiddellijk de schoonheid te "ontleden". Leve het levend geheel.

Maar als alle sfeervolle steden moet Zierikzee bemoederd worden zonder de springvloed van toeristen, in rustige ingetogenheid liefst.

"Vive la différence"

Vieringen verschillen in ruimte en tijd.

Het tienjarig bestaan van de Vlaamse Wijngilde werd gevierd met Bourgondische praal en verfijnde Bordeaux. Met lustrumbanket in avondkledij. En franse confreries.

Nu werd - en terecht - noordelijker uitgekeken. Verbreederd met "het" Nederlands Wijngilde. De commanderijen Antwerpen namen het initiatief voor de inrichting van het feestelijk gebeuren. Een eresaluut waard en een heildronk. Idem voor de Nederlandse vrienden van het werkkomité verbroedering.

Veel namen "zouden" hier moeten vermeld. Gemakkelijkheidshalve beperken we ons tot de beide nationale voorzitters die zeer mooie geschenken kregen. Hoe zou het ook anders. En het was verdiend: 252 Scheldevaarders van 19 vlaamse commanderijen van A tot Z; van Antwerpen tot en met Zottegem. Met "Aalst" en "Waas" op kop: goed voor 71 "man". Brandijzer, Brugge, Fajottenland en Eent waren de hekkensluiters. Met Bellebeek. Maar ze waren er. Met het beste koppel. Brussel liet dit keer Vlaanderen niet los.

Alleman was op tijd aan "het Steen" (of ongeveer) waar de afvaart om 8 uur 30 voorzien was.

Eivol was de boot: een goede opkomst dus.

.../...

Ook Noorderburen vaarden mee. Prosit !

Met een kuiltje in de wangen en in het zog van nationale voorzitter Raf Eeckhout en het hoofdbestuur zagen we - ladies first - oud-nationaal secretaresse Marianne Kuil en oud nationaal-voorzitter Mat Royakkers van het Nederlands Wijngilde. Alle drie met royale glimlach. Zo breed als die van Alois, zo innemend als die van Jacques. En dat is heel wat gezegd.

Bij nader toezien ontwaarde men niets dan lachende gezichten. De zon was er trouwens ook en fleurde de fleurige jurken van de gildezuster nog meer op.

Na een parelende mordspoelder werd door denationale voorzitter getoost op de aanwezigen en op de heer Schaller van Sopexa, die de vriendelijke verjaardagsdronk had aangeboden.

En de boot vaarde maar voort. Naar de wijde Oosterschelde. De commanderijen verboederden in de kajuit en op het dek : handenschuddend, schouderkloppend, zedig zoenend, met het glas in de hand. Toen was het al middag, zo vlug was het gegaan dat glijden naar de zee.

De zonnekloppers voegden zich weer bij hun tafelgenoten voor koude lunch. Vlugge bediening uiteraard.

Langs "het hoogriet, langs de laagwei" langs de langste brug schoven we naar Zierikzee.

Aan wal waren de bussen klaar om de bootvaarders naar de Dikke Toren te voeren.

Ontvangst voor de Toren

Bij de ingang van de St. Lievens Monstertoren stond de burgemeester van Zierikzee met het hoofdbestuur van het Nederlands Wijngilde de genodigden op te wachten om ze plechtig binnen te leiden. Maar de toren was te klein voor het talrijk gezelschap (bijna 300 man). Daarom was een stadswandeling voorzien onder leiding van drie gidsen voor zij die niet meer binnen mochten.

Het is 14 uur 45. De edelachtbare heer Th. de Meester, burgemeester van de stad Zierikzee houdt zijn toespraak. Fijn, humoristische, historisch verantwoord. Beginnend met een dubbele verontschuldiging. De Flandria kon wel de stad binnen, maar door het spel van eb en vloed had het niet meer dezelfde dag kunnen uitvaren. Daarom moesten bussen ingelegd worden van de steiger tot de toren.

Waarom hij ons niet in het stadhuis ontving ? In de Calvinistische reformatorische contreien mag op zondag - een rustdag - het stadhuis, een werkplaats - niet worden gebruikt. Daarom werd de toren gekozen. Hij behoort trouwens een beetje tot onze geschiedenis : drie generaties van de Mechelse bouwmeestersfamilie Keldermans hebben eraan gewerkt van 1454 to 1530. Volgens de kronieken moest het de hoogste toren ter wereld worden 207 hoog. Men stopte met 69 m, want er waren geen kredieten meer. Toen al.

Verder wees hij op de banden met Vlaanderen. Zierikzee werd belegerd door de Vlamingen in 1205 en 1303 (Grimaldi). Maar daar zijn geen haatgevoelens meer aan overgehouden als die er ooit geweest zijn.

.../...

Er was druk handelsverkeer met Vlaanderen wat welstand en weelde bracht. Zodat Vlaamse kunstenaars werden aangetrokken die meewerkten aan het uitzicht van de stad waar dezelfde sfeer is waar te nemen als in Brugge en in Gent. Of in Antwerpen, waarvan de burgemeesters voorouders afkomstig zijn.

Tot slot wees hij op de tragische historische fout van het uiteengaan van de beide Nederlanden en bood als aandenken een ets van zijn stad als geschenk aan.

Warm applaus voor de fijne speech.

Nationaal voorzitter Eeckhout dankte bondig in naam van "wij allen". Verwijzend naar de historische banden : koophandel en vrachtvaart. En gemeenschappelijke karaktertrekken : afkeer van nieuwe belastingen en overdreven staatsinmenging. Hij haalde aan hoe onder onze gemeenschappelijk "vorst" Karel de Stoute in 1472, twee regeringscommissarissen van de Groothertog werden vermoord, die een bezoek aan de stad Zierikzee brachten, voor invoering van nieuwe belastingen. Hij wees nog op de gemeenschappelijke belangstelling voor de "goede dingen van het leven" en opende het kapittel.

De burgemeester en de aanwezige hoofdbestuursleden van het Nederlands Wijn Gilde worden in de gekende stijl geïntroniseerd. Met klop van de wijnstok. Na de gloedvolle ondervraging door de nationale voorzitter die zijn middelnederlandse tekst met vakmanschap beheerst.

Scinc her den wijn, gheselle mijn

De erewijn wordt geschonken en opgedronken.

De Vlaamse Wijn Gilde biedt haar geschenk aan - Plantijn indachtig. Prachtige druk.

Een tinnen schotel, door lieve medewerkster van de voorzitter van de Vlaamse deelregering, vanwege de minister.

Nationaal voorzitter Hanssens dankt met overtuiging en brio. En humor vooral.

Hij is niet "zuinig" met zijn woorden.

Der aakpunten met de Vlamingen zijn niet te tellen, verdere medewerking tussen de twee gilden zal zeker geen vrome wens blijven.

Waarvan akte.

Volgen de intronisaties van de leden van het hoofdbestuur van de Vlaamse Wijn Gilde. Hoe mooi klinkt het allemaal in hun en onze oren, het opsommen van hun kwalificaties : allemaal "premiers grand cru classé".
Indeed.

Van op de torenbalustrade is de aanblik zeer picturaal : rood en blauw in de zomerzon die door de torenramen "ramt".

Er is daar iemand bij - een achtbaar lid van het hoofdbestuur - maar het werd niet gezegd - die door de wijn na een zware kwaal is genezen en sindsdien nooit meer is ziek geweest.

Stijlvol was de plechtigheid die overigens zeer vlot verliep. Geen dode momenten. Geen verveling.

Door het Nederlandse Wijn Gilde werd een prachtig aandenken aangeboden aan de Vlaamse wijnvrienden.

Stormloop voor hollandse nieuwe

En dan was er de aanbieding van hollandse nieuwe met jenever. Het entoesiasme was zo groot dat de "bedelers" het niet meester konden. Wij sloegen het spektakel gade. Blij om de belangstelling voor de delicatessen waarvan we houden maar die ons ontglipte. "Qui trop regarde mal étreint".

Welke reclame voor de hollandse nieuwe met jenever is dat nou geweest. Een suggestie voor wie niet weet wat op het menu gezet in juni. Hollandse groene !

Zo werd het vijf uur na de noen. De bussen vertrokken naar de haven "de Val" waar de Flandria al klaar lag voor de afvaart via het Rijn-Schelde kanaal naar Antwerpen. Zierikzee tot ziens.

Op de boot werden de tafels ingenomen. Vaarden mee vanuit Zierikzee : de heren Fhys Hanssen (nationaal voorzitter), Erwin Frank (sekretaris commanderij Zeeland), Amar Antheunis (coördinator), Jan De Kuiper (voorzitter commanderij Zeeland).

Een laatste woord van nationaal voorzitter tot nationaal voorzitter met geschenken weer. (zuinigheid is niet meer). Toejuichingen. En dan werd, zoals het heet, een "warme maaltijd" opgediend. Gezelligheid was troef "de lange vaart" scheen zo kort.

Wij keren weer naar Zierikzee. Graag.

Volledigheidshalve de synthese van deze dag. Een "rijmelarij" op de boot geschreven voor wie het verslag niet lezen zou, in 10 strofen, voor elke vinder één.

Marcel Theys.

NAAR ZEELAND

Naar Zeeland willen we varen
naar Zeeland wilden we mee
Al over die groene weiden
Al over de wijde zee.

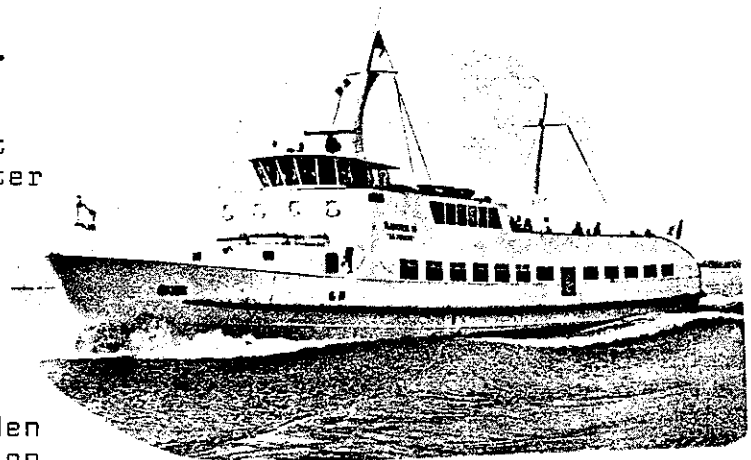
Als wijnen Zeeland komen
Al onder dat hoogste huis
Daar in de Dikke Toren
zijn wij onmiddellijk thuis.

De burgervaders woorden
Kwamen zoet over in ons hart
want Zierikzee's grote Meester
Is lyrische als een Bard.

Nog velen kwamen spreken
En zongen er de lof
Der hoofdbesturen heren
De wijzen uit de tros.

Blauwe en rode mantels tooiden
Sierlijk in de prille zomerzon
De schouders en de leden
van wijn- en gildemeesters.

Gilde en gild wisselen gezwind
Lint en geschenk in broedergeest
En met veel fraaie woorden
Loven ze elkander om ter meest.



.../...

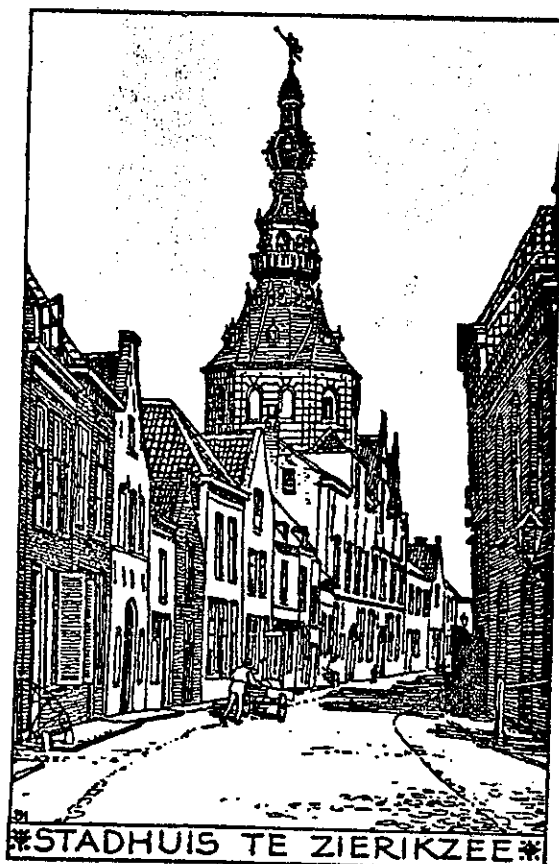
Zij waren niet zuinig met woorden
Zij waren niet zuinig met daad
Het gild bood ons maatjes en klare
Het was een stormloop aan het "kraam".

Het uur van afscheid kwam te vroeg
Na deze staande degustatie
Wij moesten vlug weer naar de boeg :
Vier uur gezellig varen.

Wij keren weer naar Zierikzee
Om 't schone er genoten
Lang nog herinneren we ons de tocht
Het maatje en de klare.

Prince, als "de twintigste" zal gevierd
Misschein ene suggestie
Knokke's casino was zeer tof
Dok die van Middelkerke.

Marcel Theys.



DE COMMANDERIJ VIERDE OPNIEUW TE

ESSENE

Het veertiende kapittelbanket werd op zaterdag 11 juni 1983 gehouden in de prachtige feestzalen "De Montil" te Essene.

Nadat 8 gezellen, 3 meesters en 4 grootmeesters stijlvol geïntroniseerd waren, was het woord aan de gastronomie.

Luc Druyts en zijn brigade voerden de avond naar een eerste hoogtepunt: lekkere, originele hapjes en griet met passend gekookte asperges en een licht roomsausje. De eerste hadden een Pouilly Fumé "La Loge aux Moines" 1979 van de gebroeders Moreux meegekregen, de tweede een Saering Riesling 78.

De Loire-wijn was een waardige eerste wijn; misschien iets te weinig "fumé" voor de echte liefhebber van dat soort wijn, maar allicht precies daardoor beter in de smaak vallend bij meer mensen. De Riesling deed het goed bij de griet, maar bleek het alleen iets moeilijker te hebben.

Vandaar de vraag van sommige vrienden of die wijnen niet beter in omgekeerde volgorde geschonken waren geweest! Wie zal het zeggen? Feit is dat beide de spijskaart van dit banket waard waren.

Raapjes, worteltjes en met erwten gevulde tomaten waren de ideale lentegarnituur bij rozig gebakken eendeharst.

De wijnmeester had er twee 75-ers bij gekozen: Château Fonplégade (Gd Cru Classé St. Emilion) en Château Terrey-Gros-Cailloux (St. Julien).

De eerste had een zuiver rode kleur, reeds witte schijf en het typisch kruidig boeket van zijn appellatie.

Sterk tranend, geen zweempje tannine meer en helaas een te zurig accent en te rijk aan alcohol. Een schone wijn maar geen grote 75-er, dachten we zo.

Zoals we dat op onze proefavonden al zo dikwijls hebben meegemaakt, hield ook hier de "underdog" in casu Terrey-Gros-Cailloux, zijn beloften: donkerrood kleed, nog heel wat fijne tannine in reserve, krachtig en vol in de mond: prima klasse! Aan hoevelen is het tijdens deze feestelijke momenten ontgaan dat deze wijn in België is gebotteld?

Jef Vercambre leidde meesterlijk de jongens die ervoor gezorgd hadden dat al dit fijns op het gepaste moment in ideale omstandigheden op tafel kwam.

Het dessert (aardbeien "Marignan") werd door hen zelfs op een plank door de zaal gesjouwd, zoals we dat zo dikwijls gekonterfeit hebben gezien door onze grote Pieter Brueghel.

Het orkest "The Tornados" dat het menu met zachte muziek had begeleid, nam toen de teugels over en zorgde er voor dat de dansvloer er op geen enkel moment verlaten bij lag.

Velen zullen bij het verlaten van "De Montil", in de vroege morgenuurtjes, gedacht hebben: "spijtig van de vrienden dit niet konden meemaken".

Tot volgend jaar?

Eric Veirman.



COMMANDERIJ BRUSSEL

14e Kapittel met intronisaties

werden benoemd tot groot-meester-wijnproever

De Heer Foulon Jos

De Heer en Mevrouw Wauters Edgard en Nel

Mevrouw Wouters Denise



werden benoemd tot meester-wijnproever

De Heer en Mevrouw Richard Jean en Vic

De Heer Vanderveken Alfons

werden benoemd tot gezelschap-wijnproever

De Heer en Mevrouw Aeby Freddy en Simone

De Heer en Mevrouw Baeyens Herman en Jos

De Heer en Mevrouw Brys Werner en Anne

De Heer en Mevrouw De Schepper Erik en Reine

GILDEJAAR 1982 - 1983 :

PLECHTIG AFGESLOTEN

Na afloop van het 14de kapittelbanket werd het gildejaar 1982-1983 plechtig afgesloten met een zangfeest van oude Vlaamse liederen, bijgewoond door een beperkte bestuursafvaardiging en trouwe ledenkring.



Uit sympathie werd om 5 uur door de directie van "De Montil" het koud buffet in een aanpalende zaal omgetoverd in een uitgebreide ontbijt-tafel.

De broodjes met hesp, vers van de blok gesneden, diverse kaassoorten en een rijke keuze aan taarten en chocolade-mousse inspireerden menig gildelid met nieuwe ideeën voor het komende gildejaar.

Het bestuur zou een ontwerp van "Leefhouding tijdens het banket" uitwerken ter voorbereiding van het 15de kapittelbanket. De richtlijnen zullen ontleend worden aan :

"Concernant le voisinage à table avec les dames" van Horace Raisson :



1. Le voisin d'une dame devient son cavalier servant; il doit surveiller le verre de sa voisine aussi attentivement que le sien propre.

2. Il ne doit être que poli pendant le premier service; il est tenu d'être galant au second; il peut être tendre au dessert.

3. Jusqu'au dessert, son genou ne doit prendre aucunement part à la conversation.

4. Lorsqu'on se lève après le café, le voisin offre la main à sa voisine; c'est le sens du toucher qui lui indique s'il doit continuer ses habitudes de voisinage ...

Erik De Schepper.

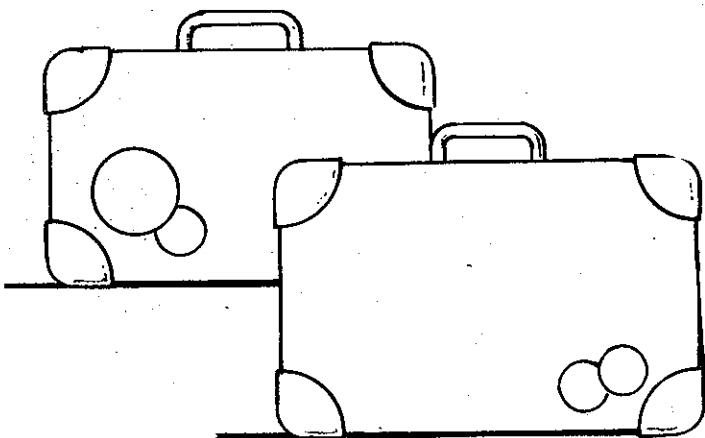
WIJNVRIENDEN

* Bestuur en leden van de commanderij Kust hebben op een proefavond op 6 mei 1983 hun voorzitter, Jaak van Bergen, gevierd voor zijn 10 jaar voorzitterschap.
De avond werd een festival van Grands Crus Classés van Saint-Emilion. Jaak zal deze keuze ongetwijfeld zeer op prijs hebben gesteld. Als bevoegd wijnkenner, als begaafd spreker en auteur, en als vriend is hij een graag geziene figuur in de Wijngilde.

* Van Irène van Glabeke ontvingen wij dit dankwoordje naar aanleiding van het memorium gewijd aan Gilbert in de vorige Druyvelaer :

"Met oprechte dank voor de toezending van "De Druyvelaer" en het in memorium gewijd aan Gilbert die dit zeer op prijs zou hebben gesteld.

Hartelijke groeten aan de bestuursleden en leden van uw wijngilde en nog heel veel wijngenot voor iedereen ter herinnering aan een man die zijn hobby "de wijn" zo liefhad.

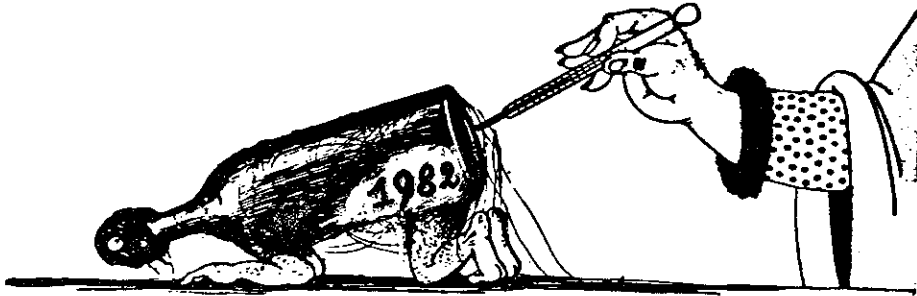


WAKANTIE!

UIT DE WIJNBORRE

WIJNJAAAR 1982 :

of het vel van de beer niet verkopen voor hij
geschoten wordt.



In vergelijking met andere jaren kunnen we stellen dat in 1982 alle wijnbouwgebieden over het algemeen gezegend werden door uitzonderlijk gunstige klimatologische omstandigheden.

Een vroegtijdige bloei, een ideale zonnige en warme zomer (août fait le moût), een vroegtijdige pluk na een milde septemberperiode van rijpe, volle, gezonde druiven vervulden de droom van menig wijnboer.

Dit ideaal verloop van de vegetatieve cyclus van de wijnstok resulteerde in een recordopbrengst en een geslaagde kwaliteitsoogst die een selectie toeliet om uiteindelijk uitstekende wijnen te produceren.

De natuur is wel mild doch niet perfect. Hier en daar zitten wel enkele schoonheidsfoutjes in het scenario 1982.

Elzas kende een recordoogst van 1 300 000 hl (900 000 hl in 1981) maar een natte augustusmaand verhinderde het normale groeiproces van de toen nog kleine maar overvloedige druiven. Niettegenstaande een mooie maar geen uitzonderlijke septembermaand hebben de wijnstokken de zwaarbeladen trossen niet tot volle rijpheid kunnen brengen.

In de Chablis had men af te rekenen met regen tijdens de oogst.

De saprijke druiven bleven gaaf maar hebben te veel vocht opgenomen; geen denderende oogst dus voor het "oester(regen)water" 1982.

Ook het likoreuse wijng gebied uit Bordeaux had te kampen met regens tijdens de oogst zodanig dat de "pourriture noble" in "pourriture grise" veranderde.

Een vroegtijdige pluk op de grote kastelen bracht druiven op met slechts middelmatig ontwikkelde botrytis, waarvan de wijnen grotendeels in regionale appellaties op de markt zullen verschijnen.

Schitterende oogsten werden daarentegen binnengehaald vóór de regenperiodes zoals in St. Emilion, Libourne, Pomerol en het Loiregebied.

Ook in Bourgogne met een 20-50 % meer opbrengst, Beaujolais en de Côtes du Rhône kende men buitengewone oogsten.

In vele gebieden werd, gezien de kwaliteit, de maximaal toelaatbare opbrengst met enkele hl/ha opgetrokken door het I.N.A.O. (Institut National des Appellations d'Origine).

Champagne moest teruggrijpen naar het jaar 1922 om zijn buitengewone oogst te kunnen vergelijken.

Eenprachtige millésime ligt in eenieders verwachting; de uitgeputte stocks worden terug aangevuld wat nog niet betekent dat we binnenkort een champagne blanc de blancs kunnen inkopen voor de prijs van een aligoté.

Maar als de natuur prachtig gewerkt heeft moet de wijnbouwer deze buitengewoon gunstige omstandigheden om uitstekende wijn te bereiden nog kunnen uitbaten.

Eerst en vooral heeft de hoorn des overvloeds (30 % meer dan 1981, maar nog niet het record van 1979) voor een schrijnend plaatsgebrek gezorgd.

Men beschikte over te weinig barrieken en cuves om de ongewone volumes mede veroorzaakt door de dikke druiveschillen op te slaan.

De most stroomde werkelijk de spuigaten uit.

Deze most bevatte een hoog suikergehalte en leverde dus alcoholrijke wijnen zonder het bekende steuntje van Chaptal, een rijke kleur dankzij de overvloedige tannine afkomstig van de zeer dikke druiveschillen; maar daarentegen een laag zuurgehalte.

Vooral op het einde van het rijpingsproces is in veel wijngebieden, met uitzondering van de hoger gelegen wijngaarden, de zuurtegraad meer dan gemiddeld gedaald. Negatief dus voor de frisheid, de levendigheid, de fruitigheid, de doortimmering en de houdbaarheid van de wijn.

Aan dit euvel kan wel verholpen worden door bepaalde wettelijk toegelaten technieken.

Op Mouton-Rothschild heeft men de toevlucht gezocht tot een uitzonderlijk natuurlijk middel om een betere zuurtegraad te bereiken : aan de oogst werden de "reverdons" toegevoegd; dit zijn de kleine, onrijpe druifjes die normaal op de wijnstok blijven omdat ze te zuur zijn. Deze techniek werd voor het laatst toegepast in 1949 en 1959.

Voeg er nog aan toe dat de vendanges in een uitzonderlijke warmte koortsachtig verliepen : 28° overdag en 22° 's nachts met lampen en projectors. Dit is dan het referentiekader waarin de wijnbouwer en oenoloog een goed afgewerkt produkt moeten leveren.

Door het gemis aan moderne en efficiënte installaties om te vinifiëren, hebben wellicht sommige wijnboeren hun jaar "gerateerd".

Door het hoge suikergehalte van de druiven en de uitzonderlijke warmte tijdens de wijnoogst waren het verloop van de alcoholgisting en vooral de fermentatietemperaturen moeilijk onder controle te houden. Wie niet over geëigende middelen beschikte voor de afkoeling van de gistkuipen en de kelders moest zoals in 1945, 1947, 1959 en 1961 ijsblokken in plastieken zakken in de cuvées ophangen.

Een gistingproces dat te brutaal, te snel en te warm verloopt, valt stil bij 31°; De nog aanwezige suiker wordt niet meer omgezet in alcohol; de wijnbouwer wordt nerveus en achter de rug van St. Vincentius die ondertussen in de hoek van de kelder beland is, worden nu allerhande praktijken aangewend om de gisting terug op gang te brengen.

Dit zijn uiteindelijk allemaal zweepslagen ("matraquages") voor de aroma's die achteraf, zware, verminkte wijnen opleveren die vlug kunnen omslaan.

In bepaalde gevallen zelfs (witte Bordeaux-gebied) was de tumultueuse gisting zo snel en zo moeilijk in toom te houden dat ook reeds de malo-laktaatgisting simultaan op gang kwam met als gevolg een wijn met nog lagere zuurtegraad en het risico van een verhoogde vluchtige zuurtegraad. De oogstvreugde van de wijnboer anno 1982 sloeg dus vlug om in een nachtmerrie : de zonnestrallen in de druiven werden duivels tijdens de vinificatie.

Of 1982 een "goddelijk" jaar wordt voor de wijn moeten we zelf ontdekken in de fles.

Bij korrekte vinificaties zullen we volle, rijpe, soepele, alcoholrijke wijnen aantreffen met een behoorlijk tanninegehalte, een rijke kleur maar wellicht met soms een te lage aciditeit. Witte wijnen kunnen rijk, elegant, geboeketeerd en van grote klasse zijn.

Waar de gistkuipen niet voldoende afgekoeld werden bestaat het gevaar dat de wijnen iets zwoel of een beetje lomp overkomen.

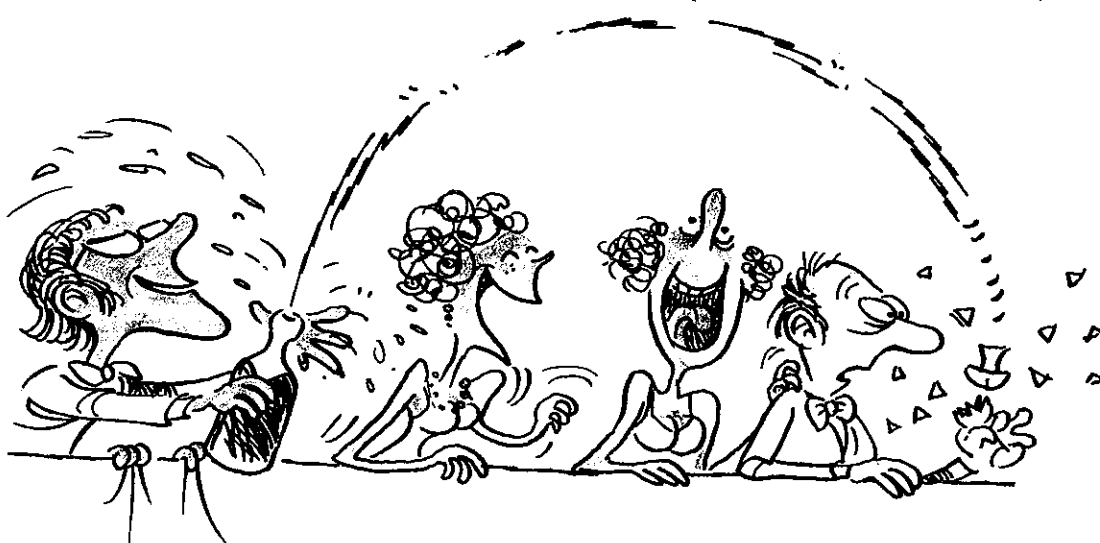
In Bordeaux vergelijkt men de rode met de kwaliteit van 1978; de Graves-wijnen zouden zelfs beter zijn.

Alhoewel we nog 17 jaar tijd hebben om te ontdekken of 1982 het wijnjaar van de eeuw wordt, werd reeds meerdere malen voor de laatste recordoogst deze kwalificatie gebruikt. In de Médoc wordt 1982 samen met 1981 tot een nieuwe tweelingenoogst gedoopt naast 1928 en 1929, 1933 en 1934, 1952 en 1953, 1975 en 1976.

Deze frekwent voorkomende opeenvolgende uitstekende wijnjaren onderschrijven zeker het adagium niet dat in slechte tijden ook slechte wijnen resulteren.

Erik De Schepper.

+++++



WIJN EN UW GEZONDHEID

+++++

33.

Wij raden onze vrienden aan bijgaande tabel zorgvuldig te bestuderen en steeds bij de hand te hebben teneinde ze, in geval van nood te raadplegen.

Men kan op twee manieren te werk gaan.

Men "kiest" in de eerste kolom de ziekte - of ziektes - uit waaraan men lijdt, of beter weg, waaraan men vreest in een nabije toekomst te zullen lijden. Men houdt zich angstvallig aan de aanbevolen wijn en vooral aan het aantal glazen, tassen, flessen of fluiten die men per dag moet drinken.

Liefst hiermede niet te vroeg stoppen. De dosis eerder opvoeren.

Ofwel zoekt men in de middelste kolom de wijn - of wijnen - die men in voorraad heeft in zijn eigen kelder of die men weet te liggen in de kelder van een goede vriend. Hieruit pikt men dan de wijn - of wijnen - die uw uitgesproken voorkeur heeft/hebben; men brengt die in verband met de ziekte/ziektes in de eerste en men zorgt ervoor dat men zonder verwijl alle symptomen van deze ziekte/ziektes heeft.

Voor het aantal glazen, tassen, flessen of fluiten per dag volgt men de eerste manier van doen.

En vooral, niet te vroeg stoppen!

Anders moet men een dokter raadplegen, en dat kan men best vermijden of uitstellen.

Ziekte	Wijn	Dagelijkse dosis
Allergieën	Médoc	1 glas
Bloedarmoede	Graves	4 glazen
Aderverkalking	Muscadet en Rosé de Prov.	4 glazen
Bronchitis	Bourgogne of Bordeaux (+ suiker, kaneel)	3 tassen
Hardlijvigheid	Anjou blanc of Vouvray	4 glazen
Kroonaderkwalen Tuberculose	Champagne sec	4 fluiten
Buikloop	Beaujolais nouveau	4 glazen
Koorts	Champagne sec	1 fles
Jicht	Sancerre, Pouilly Fumé	4 glazen
Hoge bloeddruk	Alsace, Sancerre	4 glazen
Menopauzestoringen	Saint-Emilion	4 glazen
Zenuwdepressie	Médoc	4 glazen
Zwaarlijvigheid	Bourgogne	4 glazen
Aanzienlijke zwaarlijvigheid	Rosé de Provence	1 fles
Reumatiek	Champagne	4 fluiten
Abnormale vermagering	Côtes de Beaune	4 glazen
Leverluiheid	Champagne sec	4 fluiten

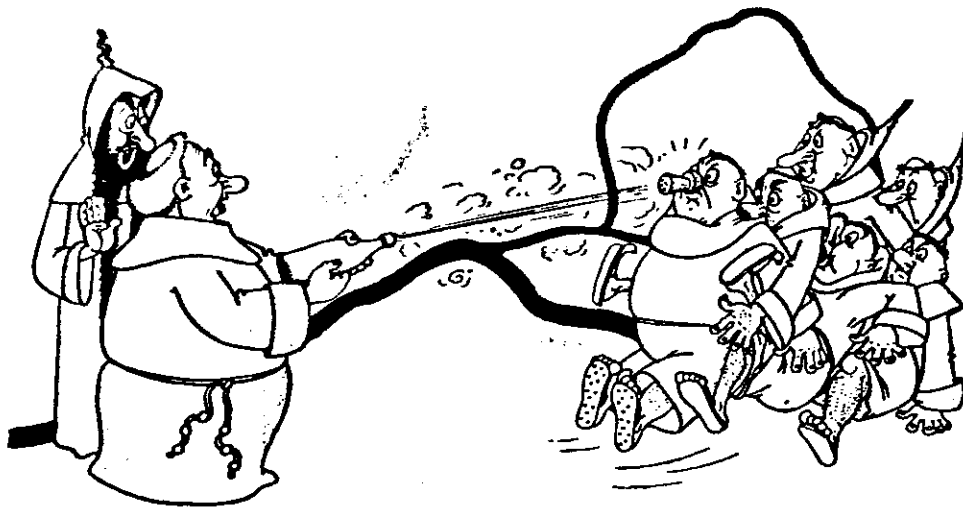
Een kleine anecdote ...

Dom Pierre Perignon die een briljante keldermeester was (maar niet de uitvinder van de CHAMPAGNE....!) zou ook de champagnekurk toevallig ontdekt hebben.

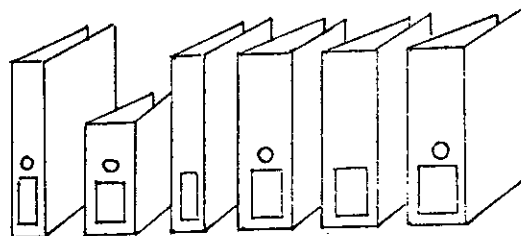
Wandelend over de "Chemin des Dames" die de abdij van Hautvillers verbond met een verderop gelegen vrouwenklooster, vond hij daar de hak van een nonnenschoen. Deze hak, die bestond uit kurk, gebruikte hij als afsluiter voor een champagnefles; het bleek dat deze soepele, veerkrachtige stof ideaal was om de fles te dichten.

Deze anecdote, overgenomen uit "De Gentsche Wijngazette", vertelt niet of deze legendarische benedictijn met "moed" of "schande" verdere experimenten heeft mogen doorvoeren van moeder overste.....

E DE SNEPPER



Op de leestafel



Ontvangen Commanderijbladen

Commanderij Kust : De Wijnvriend

11de jaargang nummer 62 - Port - J. van Bergen

Commanderij Brugge : De Wijnkroniek

5de jaargang nummer 24 - Châteauneuf-du-Pape

Andere tijdschriften

Revue Belge des Vins et Spiritueux

Maart 1983 - Variatieanalyse van wijnen in de praktijk (II) - H. Van Hove

April 1983 - idem (III) - H. Van Hove

- Rioja

- D.O.C. Toscane

Wijn en Wijn

nummer 63 - 1983 - Exclusief gesprek met Sotheby's wijnexpert - Edg. Wauters

- Met Beaujolais aan tafel - Edgard Wauters

- Den Volmaecten Cocke (oud keukenboek)

- Leo Moulin, socioloog en gastronom (2)

- Noord-Portugal (3) - J. Dewulf

Horeca News

januari 1983 - Belgische kazen en bieren

april 1983 - De grote Bordeaux 1980

VAKANTIETIPS

Mogelijkheid tot bezoek.

De wijngenootschappen gemerkt met *** zijn bereid om eventueel voor intronisaties te zorgen. Dit werd spontaan aangeboden zonder dat ik er naar informeerde.

ARBOIS

Pairie des vins d'Arbois
Arbois (Jura)

BEAUJOLAIS

Mr. P. Bernard; le Bourg; 69820
Fleurie 00/33/74/65.46.20
(marché aux vins de Fleurie)

Mr. F. Condemine; Ch. de Julienas;
69840 Julienas
00/33/74/04.41.43
(prix Victor Peyret)

Mr. L. Verger: l'Ecluse; Saint La-
ger; 00/33/74/66.14.04
(concours Brouilly & Côte-de-
Brouilly)

l'Ordre des Compagnons du Beaujolais
Mr. Gérard Canard, secrétaire-général
B.P. 194 - 69657 Villefranche
(Kapittels)

Union des vins du Beaujolais
210 Bd Vermorel; 69400 Villefranche
00/33/74/65.46.20
(o.a. concours des 2 bouteilles)

la Mairie de 69430 Beaujeu
00/33/74/04.87.75
(vente des vins des hospices de Beaujeu)

Mairie de 69620 Le Bois d'Oingt
00/33/74/70.60.51
(concours des vins du Beaujolais)

la Mairie de 71570 Romaneche-Thorins
00/33/85/37.50.26
(fête Raclet)

BERGERAC ***

Conseil interprofessionnel des vins de la région de Bergerac
Place du Docteur Cayla
24104 Bergerac
00/33/53/57.12.57



LES VINS BITTEROIS ***

Antica Confraria du Sant-Andiu de le Galiniera
 Mr. R. Portes, secrétaire-général
 16, Place J. Jaures
 34500 Béziers

BOURGOGNE

Confrérie des Chevaliers du Tastevin
 1, rue de Chaux
 Nuits-St-Georges (Côte d'Or)

CHINON

Les bons entonneurs rabelaisiens de Chinon
 Mr. P. Couly, président
 B.P. 34 - 37500 Chinon

Musée animé du vin et de la tonnellerie
 Mr. André Cousin; 12 rue du Dr. Goudron;
 37500 Chinon
 00/33/47/93.25.63

COSTIERES DU GARD

Ordre de la boisson de la stricte observance
 Mr. Guy Nissard
 Domaine de la Bastide
 Route de Générac
 30000 Nîmes
 00/33/66/38.02.23

CORBIERES

Illustre cour des seigneurs de la Corbière
 Mr. Jacques Berges; Route Nationale 113;
 11200 Lézignan-Corbières
 00/33/68/27.04.34

GAILLAC ORDRE DE LA DIVE BOUTEILLE

Ordre de la Dive Bouteille
 Mr. F. Denis, épistolier
 Maison du vin; 8 rue du père Gibrat
 81600 Gaillac
 00/33/63/57.15.40

JURA

Association des amis du musée de la vigne et du vin
 Mr. R. Jouvenot, président
 10grande rue; 39600 Arbois
 00/33/84/66.04.19

Mr. R. Cuisset
 p/a Maison des Agriculteurs
 455, rue du Colonel de Casteljou
 39016 Lons-le-Saunier
 00/33/84/85.51.56

JURANCON, BEARN, MADIRAN, IROULEGUY, PACHERENC

Féd. des synd. vit. d'A.O. du Béarn et du Pays Basque
33, avenue Henri IV
64290 Gan

Viguerie Royale du Jurançon
Place de la Monnaie; 64000 Pau

MEDOC & GRAVES

Commanderie du Bontemps de Médoc et des Graves
Mr. Jean-Michel Cazes, grand chancelier
Maison du vin; 33250 Pauillac

RIOJA

Senor Carlos Garcia-Ogara Wright
Gerente del Grupo de exportadores de vinos "Rioja"
Gran Via 14
Logrono (Spanje)
00/34/941/22.28.37

SAUTERNES & BARSAC

Commanderie du Bontemps de Sauternes et Barsac
Comte de Bournazel, grand-maître
Ch. de Malle; 33210 Preignac
00/33/56/63.28.67

TOURRAINE-AMBOISE ***

Commanderie des grandsvins d'Amboise
Mr. Dutertre, secrétaire
21, rue d'Enfer; 37400 Limeray

Commanderie ...

Mr. Pic-Paris, grand-maître
Château Roche; 37400 Pocé-sur-Cisse
00/33/47/57.27.67

VOUVRAY ***

Confrérie des chevaliers de la Chantepleure
secrétariat
Caves de la bonne Dame; 37210 Vouvray
00/33/47/52.73.75 en 56.10.54

Werner Brys.

=====

KORRESPONDENTIEADRESSEN

E. WAUTERS
Pleinlaan 66

1970 WEZEMBEEK-OPPEM

Hoofdredacteur : Edgard Wauters

Technische verzorging : Aloys Vergels

Werkten mee : Werner Brys
Erik De Schepper
Jef Helon
Bernard Henry
Marcel Theys
Eric Veirman
Edgard Wauters

A. VERGELS
R. Vandendriesschelaan 1B

1150 BRUSSEL

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

- Abonnementsgelden voor niet-leden : 450,-BF

Te starten op :

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

De volgende editie

van de Druyvelaer

verschijnt op

21.09.1983

Tot dan!!!!

I N H O U D

* Redactioneel		2.
* Wijn en kunst		3.
* Toerisme, gastronomie en wijn		
- De wijn van Manco Capac...	Bernard Henry	4.
* Wij waren er bij :		
- Met Beaujolais aan tafel	Edgard Wauters	9.
- Puglia zendt zijn "zonnekin- deren"uit	Edgard Wauters	12.
- Put of geen put... of de Bourgogne avond van 22 april	Jef Helon	14.
- De Chianti Classico op vernieuwde paden	Edgard Wauters	18.
- Degustatie van wijnen uit Lom- bardije	Werner Brys	19.
- Een feest anders dan de andere...	Marcel Theys	21.
- De commanderij vierde opnieuw te Essene	Eric Veirman	26.
- Gildejaar 1982-1983 plechtig afgesloten	Eric De Schepper	28.
* Wijnvrienden		29.
* Uit de wijnborre		
- Wijnjaar 1982 of het vel van de beer niet verkopen voor hij ge- schoten wordt	Eric De Schepper	30.
- Gezondheid en wijn		33.
- Een kleine anecdote...		34.
* Op de leestafel		35.
* Kalender		36.
* Vakantietips	Werner Brys	37.
* Algemeenheden		40.
* Inhoudstafel		41.

