

De Druyvelaer

Commandaria Brussel



21.12.83

gste jaargang - Volgnr. 29



BESTE WIJNVRIENDEN,

Vooral tijdens de lange winteravonden vormt lectuur een zeer aangename bezigheid.

Uw Druyvelaer is dit keer samengesteld uit technische artikels, wetenswaardigheden en het relaas over interessante degustaties. Dank zij de medewerking van velen is en blijft de Druyvelaer een geweldige prestatie.

De laatste dagen van '83 voor de deur, willen wij tevens een woord van dank richten aan allen die voor en achter de schermen meehielpen om al onze activiteiten tot een groot succes te brengen.

Rest ons alleen nog maar te verlangen naar heel prettige kerstdagen en een voorspoedig 1984.

366 dagen van gezondheid, voorspoed en geluk wensen wij u stuk voor stuk.

De Druyvelaer

WIJN & KUNST

Wij brengen uit "Muziek en Woord" maart 1983 - een zeer persoonlijke kijk op wijndrinken : een mooi stukje literatuur van Fernand Auwera.

Ik heb een klein maar important deel van mezelf enkele weken vakantie gegeven, mijn lever. Er zijn zo van die periodes. Op dat ogenblik dat u dit leest zal ik al wel weer drinken, want ik ben in niets fanatiek, maar momenteel sta ik droog. Niet op doktersbevel, eigen initiatief. Na erg drukke periodes, het verstand aangetast door de alcohol, ga je je wel eens afvragen waarom je drinkt. Voor een gedeelte, natuurlijk, omdat het plezierig is. Maar voor een belangrijker deel uit gewoonte en sociale druk. En vooral uit weemoed en verdriet, en precies daarvoor hoef je niet te drinken, dat komt ook wel vanzelf, dat is eindeloos. Ik ben er dus maar even mee gestopt. Je voelt je overigens helemaal niet beter als je niet drinkt, het is zelfs niet goedkoper, want een koffie is duurder dan een pint, tomatensap zo duur als een witteke. Je drinkt ook niet minder, en je hoort ondertussen gruwelijke verhalen over de verderfelijke ingrediënten in al deze dranken verwerkt. En bovendien heb ik reeds ondervonden dat ik nuchter net zo goed onzin vertel als dronken, met als bijkomend nadeel dat ik het me de volgende dag allemaal nog duidelijk herinner. De schaamte blijft, de eenzaamheid groeit. Het enige wat je er aan hebt is het katholieke gevoel dat je bangelijk veel karaktersterkte hebt en dus in staat bent tot grote dingen. Alhoewel. Onlangs nog las ik dat precies echte alcoholiekers geneigd zijn zich periodiek te onthouden, om zichzelf de illusie te verschaffen dat ze makkelijk aan de drankduivel weerstand kunnen bieden. Twijfel en gespletenheid vergezellen me alom. Ach waar is de verrukkelijke eenvoud van het leven na een paar glasjes...

Overigens geloof ik dat het goed is af en toe eens een periode van totale onthouding te doorstaan om het drinken daarna weer ten volle te kunnen appreciëren. Want, we mogen ons niet laten beïnvloeden door de mensen die hetze maken tegen de alcohol. Horatius, die ik hier niet hoef voor te stellen, heeft eens gezegd dat waterdrinkers nooit een echt gedicht hebben kunnen schrijven, en gelijk heeft hij. Haast niemand drinkt zo maar voor de lol, er is altijd een Diepere Oorzaak, en heel dikwijls is dat de Pijn van de Creativiteit. Hoeveel grote kunstenaars waren niet eveneens grote drinkers? Dacht u dat ze alleen maar zopen omdat het zulke feestnummers waren? Velen hebben ijselijk gevochten tegen Koning Alcohol, sommigen hebben hem zelfs klein gekregen, en zichzelf meteen. Zoals bijvoorbeeld Gerard Reve, die een aantal prachtige boeken heeft geschreven en uit-

eindelijk zeer sober fascistisch en helemaal niet meer geestig is geworden. Ik herinner me eens ergens gelezen te hebben dat Hollands Gouden eeuw begon op hetzelfde ogenblik waarop men er ijverig jenever begon te distilleren, en dat wat de jenever deed voor Holland, de gin een eeuw later (Hogarth, Reynolds, Defoe, Richardson, Fielding, Sterne, enz.) voor Engeland presteerde. Alle bloeiperiodes van de cultuur zijn, het kan geen toeval zijn, ook belangrijke periodes in de grote geschiedenis van de geestrijke dranken.

Het valt me wel op dat bij de namen van de grote drinkers de musici een vrij bescheiden plaats innemen. Ik kan daar in dit blad uiteraard geen te gedurfde conclusies uit trekken, maar het blijft een serieus te onderzoeken probleem. Het heeft me dan ook altijd bevreemd dat F. Scott Fitzgerald, nochtans een groot drinker in 'Tender is the Night' van de constant bezopen Abe North een muzikant heeft gemaakt. Weliswaar mislukt, maar muzikant. Overigens schrijft Fitzgerald in dat boek iets geweldig moois over dronken mensen: 'Often people display a curious respect for a man drunk, rather like the respect of simple races for the insane. Respect rather than fear. There is something awe-inspiring in one who has lost all inhibitions, who will do anything. Of course we make him pay afterward for his moment of superiority, his moment of impressiveness. 'Impressiveness - is dat niet mooi? Bloednuchter, sinds meer dan 3 weken, vraag ik hier ook inderdaad respect voor wie te veel drinkt. Trouwens, wat is dat, te veel drinken? Dean Martin heeft eens gezegd dat je nog altijd niet echt dronken bent als je plat op de vloer kunt liggen zonder je te moeten vasthouden.

Heb een beetje eerbied voor het lijden. Heel dikwijls zijn het de mensen die de oorzaak zijn van ons drinken die er ons, met zachte stem, voor waarschuwen: als je drinkt wordt je verdriet alleen maar groter. Dat dacht je maar, dat lijkt maar zo: als je drinkt stop je je verdriet alleen maar wat minder weg. Soms wordt verdriet zelfs zo verdrietig dat het woede wordt, en dat is tenminste een minder machteloos gevoel dan verdriet. En als je voldoende drinkt worden alle mensen ook mooier en verstandiger en beter (je drinkt altijd uit eenzaamheid) en pas dan durf je met ze spreken over je verdriet. Als je nuchter bent en je doet dat, merk je dat niemand langer dan twee minuten zijn lach kan inhouden.



WIJNTOERISME

WALLIS : VUUR, WATER, WIJN

Vadergrond van Poire William

Wallis in Helvetia : de grond geeft er vuur, wijn en water, zaken die elders mekaar bevechten. De hoofddeugd van een Valaisaan is dorst, omdat hij van jongsaf bij ervaring weet tot welke zaligheid dorst lijden kan. Daarom spreekt hij graag over Cana en Jezus' eerste wonder....

- Wijn is als een vrouw en wij maakten hem : onweerstaanbaar, zei er een, waarop de ander :
-Vooral als ze één zijn geworden!

Helvetia's wijnen worden door kenners geprezen om hun frisheid en smaak. Op zijn krap 14.000 hectare produceert dit land met vier talen en culturen een wijds gamma van lofwaardige wijnen. Hun gaarden deinen langs befaamde meren en rivieren, tussen zonovergoten heuvels, hellingen en terrassen. De meeste komen uit de vier bekendste gouwen : Wallis (Rhônedal), Meer van Genève (Waadt en Genève), Tessin en het Merendistrict (Meer van Jeuchâtel, Bieler- en Murtensee).

Kleinere wijngaarden strekken zich uit langs de Rijn van Chur tot Bazél, langs de oever van de Thuner- en Zürichsee.

Deze wijnen zijn zeer genuanceerd van smaak, vooral de witte.

De Alpen beschutten Wallis tegen wind en storm. Het klimaat is er puik, al kunnen de winters wel snedig koud zijn. Dit kanton is tevens bekend om de rijkdom aan fruit, peren vooral, die de welbekende Poirés William maakt.

Hier staat de wieg van de Fendant - van de Chasselasdruif -, een van de populairste. Terecht ook draagt de Johannisberg, van de Sylvanerwijnstokken, met zijn vol boeket als toenaam Prince d'Amour. Andere specialiteiten zijn Malvoisie, Ermitage, Amigne, Arvine, Humagne, die allen als edele Europese wijnen gelden. Hier troont trouwens de hoogst gelegen wijngaard van Europa, de Visperterminen : 1.300 meter boven de zeespiegel, hoog boven het dal dat naar relieken voert als Zermatt en de Matterhorn.

Maatje van Bourgogne

De Fendant, die met 55% het hoofdaandeel van 's lands wijnen uitmaakt, en de grote rode Dôle uit de Pinot noirdruiven dan men zijn innerlijk vuur en passie gerúst met een Franse Bourgogne meten.

Echter méér dan met zijn wijnen nog kent Helvetia roem door zijn hotels en naar 's werelds palaces uitgezonden chefs.

Fredy Girardet is een van de kampioenen, zoon van Vaud en het Lemaneer, dichter en boer, heraut van de cuisine nouvelle à lui :

- In mei 1976 vroeg Bocuse me deel te nemen aan zijn gastronomische rondvaart. Ik zei ja en sloot - voor het eerst - een volle week mijn restaurant. Het werd mijn oriëntatie tot wat ik niet graag cuisine nouvelle hoor noemen. Zeg liever

cuisine spontannée : improviseren op het finale moment met de middelen, die je keuken dan biedt.

- Dus gemakkelijk na te bootsen?
- Schijnbaar ja. Maar hoe eenvoudiger het lijkt hoe moeilijker. Een licht roomsausje klaren, krap geboterd, passe-partout voor elk mondje, dat moet je leren, geen keukengids schrijft het precies.
- En de wijnen?
- Ik wil ze voor mijn keuken licht, vers en jong, net als mijn schotels. Nouvelle cuisine? Ieder denkt ze te kennen, 3 wortels, half-rauw op een groen blaadje of een fruitje met vis. Let op : vergeet de harmonie niet. Keuken is kunst : is iedereen kunstenaar?

Fredy Girardet heeft nooit in royale huizen gewerkt. Zijn grote prof was pa. Nadien bekwaamde Lausanne hem verder, waarna de dorpsherberg van Crissier hem vlug terug wou voor de dagmenu's en eierkoeken van Restaurant Girardet.

Zijn liefde was meer voetbal dan rôti. Tot die invitatie kwam van Bocuse en Troisgros. Toen kwam de grote doorbraak. Fredy kreeg de smaak, de stijl. De rest had hij : talent, wil, organisatiezin. Vandaag moet je drie weken vooraf je plaats te Crissier bestellen, Kanton Vaud. Toen zijn keuken hem een buikje bedeelde, ging hij fietsen : 3.000 kilometer in 6 maanden:

- Maar ook al fietsend blijf ik een tafeltoerist!

Teer en smeer als heer!

Een routier eet, de gastronomade léést zijn schotel. In het aroma snuift hij de ober, de baas, de kok en het landschap, de traditie van het huis, de culturele virtuositeit van soms geslachten traditie en beroemde kelders. Uit elk menu peutert een gevormd gastronomade

de diepste krenten van ambrozijn en nektar. Hij ontleedt, converseert, proeft, peuzelt en feest met de entourage van zijn wens, smaak en keuze. Hij is de artiest van het salon, zijn eerste partner de kok. Hij is de maëstro van de party, gewiekst causeur over grands crus en memoires van Gargantua zonder de rem op gas-tromisch genot te dulden van lange ritten - auto of fiets als Fredy - en zakelijk intriges als dialoog.

Verlaat geen land als Helvetia zonder zijn Gruyère te hebben geproefd, zijn poires en melkchocola of zonder te weten wie.... Mautis Collé was.

Collé?

In 1918 opende hij een wijnwinkel, zomaar als test. Hij was vlijtig en sober, droeg zelf zijn wijn bij de cliëntèle. Zijn vrouw deed intussen het winkeltje, waar ze kaas met de wijn verkocht. Zij creëerde smaak, hij voldeed die. De kinderen - Charles en Marcel - spoelden de flessen, vulden ze weer, stopten ze met een koordje. Ze waren toen 10 en 11.

Twaalf jaar later kwam er één etalage bij : siroop. Die maakten ze zelf, niet als smeersel maar likeurgrondstof.

In Frans Savoje duikt een onbekende naam op : Ricard. Paul Ricard staat op de bezoeklíjst van Charles en Marcel, maar pas na wereldoorlog I geraken ze in Marseille. Per trein. Picknickend onderweg met eigen kaas en drankjes. Ricard is niet gehaast. Pas 1947 wordt het contract getekend op Château Ste.-Marthe : "Les Fils de Maurice Collé et C° worden de concessionarissen van Picard voor heel Zwitserland".

Een maand later rolt de eerste produktie buiten : 600 liter anijs à 40°. Pas achttien jaar daarop mag het naar 45°.

Ook bij zijn anijs worden gruyère en emmentaler geleverd. Hopen kaas voor een woud flessen : 7.000 verkocht het eerste jaar. 1963 wordt wéér geruild : wijn tegen Champagne Lauson, Cognac Bisquit en poire Williams "La Diva".

Vandaag werkt de Firma Collé met zoveel mensen als auto's : 50.

Tafelen istalent

Girardet en de scholen van Lausanne hebben me nog méér geleerd. Dat je bij de dis moet sauzen mijden met pikante overdaad, azijn en mosterd vooral, die dejuiste sma(a)k van de wijn benevelen. Dat reeds de voorhistorische grotmens zijn tafelzorgen kende. Hij doodde elk dier dat hem nabij kwam, vilde het met blote hand, zette dan zijn volle tand in het nog lauw-rauwe vlees. Wat wortelen of gras erbij, zijn sla,

.../...

WIJ WAREN ER BIJ



PRODUCENTEN UIT 5 ITALIAANSE WIJNGEBIEDEN LATEN HUN WIJNEN PROEVEN

Het Italiaanse Instituut voor Buitenlandse Handel laat haast geen maand voorbijgaan of het wijnminnend publiek zowel als de gespecialiseerde persluis en de horeca-sektor worden uitgenodigd op proeverijen of technische degustaties meestal in aanwezigheid van Italiaanse producenten onder leiding van een Italiaanse oenoloog. De opkomst is doorgaans groot en wijst op een groeiende belangstelling van de verbruikers voor deze zuiderse wijnen.

Boeiend bij deze degustatie is de kans die zij bieden om te vergelijken, zowel de wijnen uit verschillende gebieden, als deze van eenzelfde type uit één gebied.

Ditmaal was Antwerpen aan de beurt op 24 en 25 oktober 1983. Wij waren niet in de gelegenheid de technische proeverij mee te maken. Wel de druk bezochte samenkomst in de lokalen van de Banco di Roma. Voor ons te druk, in een te kleine ruimte om van werkelijk rustig vergelijkend degusteren te genieten.

Wij hebben ons dan ook beperkt tot deze wijnen waarin wij bij voorbaat belangstelling stelden. Zo bijvoorbeeld een jonge FRASCATI SUPERIORE (1982) DOC uit het Latium-gebied, bleekgeel aroma naar de zwakke kant, frisse zuurte en genereuse alcohol, de vulkanische smaaktoets hebben wij gemist.

Een droge, evenwichtige VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC, eveneens uit 1982, stammend uit het Marken-gebied, beantwoordt ten volle aan onze smaakwensen.

De BAROLO DOC 1978 gepresenteerd door Kiola (Piëmonte) bevredigt duidelijk meer dan de 1976 wat ons helemaal niet verrast.

Uit het Verona-gebied concentreerden wij ons op de AMARONE DOC 1977. Gezien de degustatie-voorwaarden bleef deze concentratie eerder zoek en werden onze verwachtingen in deze wijn niet volledig beantwoord. Jammer voor ons.

Een paar jaren geleden bezochten wij het wijnhuis Rocca delle Macie in Toskane. Wij proefden er uitmuntende Chianti. De herinnering hieraan werd nu bewaarheid met een CHIANTI CLASSICO RISERVA DOC 1979 met klasse en met een belovende zachte CLASSICO 1982. De grootste voldoening - en tevens verrassing - bracht ons echter een als tafelvijn geëtiketeerde RUBIZZO 1982, mooi donkerrood kleed, volmalse smaak en openbloeiend boeket. Praktisch uitsluitend uit de rode Sangiovese-druif gevinifieerd, zonder de wettelijke verplichte toevoeging van de witte Trebbiano-druif. Als dusdanig mag deze wijn de benaming Chianti Classico niet dragen. Maar hij is een mooi voorbeeld van de nieuwe trend die zich in dit gebied aanmeldt.

Edgard Wauters.

=====

EXAMEN WIJNPROEVERS MET VERRASSING

Naar jaarlijkse gewoonte had de Vlaamse Wijngilde op 30 oktober 1983 verzameling geblazen voor de examens - proeven tot het bekomen van de Gilde-eretekens als Meester en Grootmeesterwijnproever. De opkomst in de prachtige salons Georges in Leuven was overrompend en de inrichtende Commanderij Hageland zorgde voor een perfecte organisatie. Zij vierde trouwens bij de gelegenheid haar 10-jarig bestaan. Niet minder dan 18 Commanderijen waren vertegenwoordigd met bij de 190 kandidaten en 250 deelnemers aan het feestbanket. Dat alles vlot verliep bewijzen de 85% geslaagden waaronder 53 Grootmeesters en 106 Meesters die de reeds honderden vervoegen in de rangen van de Vlaamse Wijngilde. Waarachtig een enige prestatie waarop het Bestuur terecht glunderend fier was.

In onze Brusselse Commanderij kwamen dit jaar 29 vrienden in aanmerking om het er op te wagen als meesterwijnproever, slechts 5 "hadden de moed" zich te melden - of moet men het anders uitdrukken? - en alle 5 slaagden schitterend! Van de 19 kandidaat-Grootmeesters kwamen er slechts 7 opdagen waarvan er 3 het nodige tikkeltje geluk misten om hun daadwerkelijke wijnkennis waar te maken. Wij zijn blij de nieuwe gediplomeerden te citeren, met onze zeer hartelijke gelukwensen :

Meester-Wijnproevers

De Heer en Mevrouw De Smet
De Heer en Mevrouw Robbe
De Heer Peeters

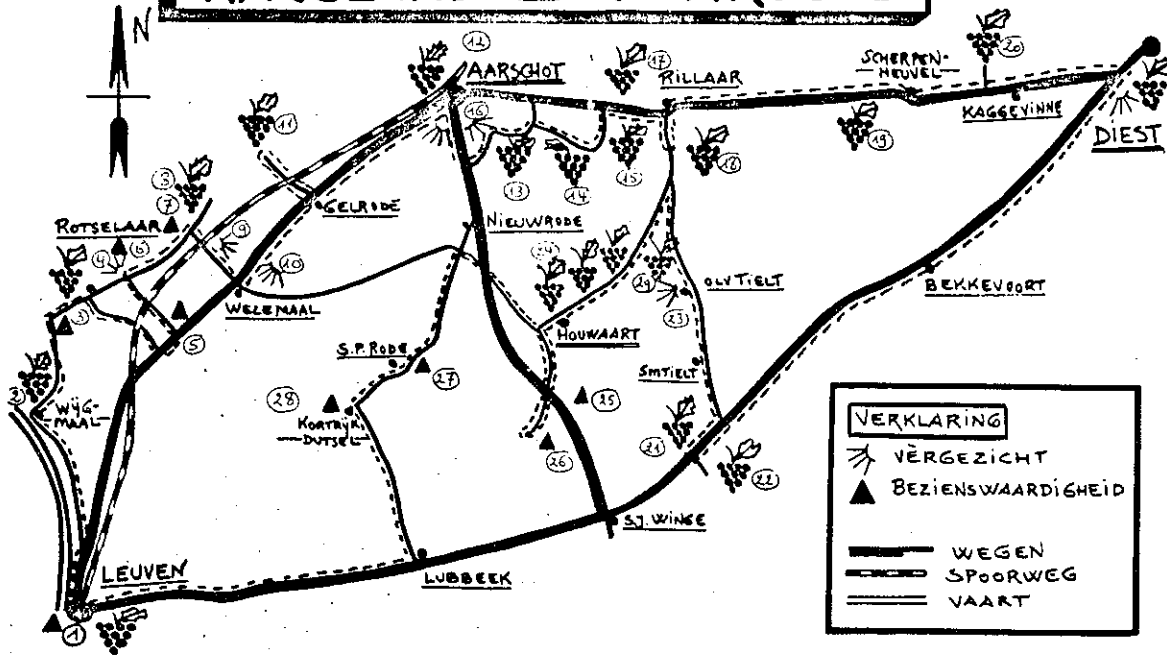
Grootmeesters-Wijnproevers

Mevrouw Gerretzen
Mevrouw Stessens
De Heer Rampelbergh
De Heer Missal



De ontvangst die op de proclamatie volgde bracht een aangename verrassing : wij klonken op onze vriendschap met een Gewurztraminer 1982 Domein Kloosterberg, kwaliteitswijn uit het Hageland! Iedereen was ingetogen met deze waarlijk lekkere prestatie van eigen bodem die de wijnbouwer Beken eer aandoet. Wij hebben met de Heer Van Gool, huidige Voorzitter van de Hagelandse Wijnbouwers afgesproken om over dit wijngebeuren een bijdrage te brengen.

HAGELANDSE WÏNROUTE



Domaine Kloosterberg

Gewinstrammer

Kwaliteitswijn uit het Hageland

Geogst en gebotteld door de fam. Beken - 3290 Diest

72cl



ALLE WIJNEN VAN MEDOC IN AMIGO-HOTEL TE BRUSSEL

Op woensdagavond 16 november ging de presentatie door van Pieter Tasselaars "Alle wijnen van MEDOC" een uitgave van Zomer & Keuning waar eerder een boek over POMEROL was verschenen van dezelfde auteur.

. De uitgever stelde de schrijver voor met de hoop dat hij in België even bekend zou worden als in eigen land. Hij schreef het "volledige" verhaal over de wijnen uit het Medocgebied : niet alleen de beroemde Châteaux komen aan bod, maar ook vaak zeer goede crus van de talrijke kleine wijnboeren. Tasselaar geboren in Oud-Beyerland (1941) is als zoon van een wijnkoper "als het ware tussen de druiven opgegroeid; hij houdt van de goede dingen des levens en mint de eenvoud". De wijnliefhebber en ook de wijnhandelaar zullen in zijn werk een rijke bron informatie vinden : de geschiedenis van de kastelen, de bodemsamenstelling, de vinificatiemethodes, wijnproefnotities, beoordelingen van crus over verschillende jaren. Ook gastronomie en toerisme komen aan bod.

. Hubert Bouteiller, voorzitter van de "Groupement des Viticulteurs du Médoc", vertelt hoe de auteur zijn tocht heeft voorbereid en het wel en wee van de wijnbouwer heeft meegemaakt. Het is een boek van een "eerlijk man die meer dan 1.000 crus van verschillende jaargangen gewetensvol heeft geproefd en er 360 besproken". Hij ging zelf overal ter plaatse al was er uiteraard ook ploegwerk; fotograaf Duzert uit Libourne zorgde voor de overvloedige illustratie.

. En dan komt Pieter Tasselaar aan de beurt. Schrijven is voor hem een hobby en een passie en hij houdt van Frankrijk. Hij dankt de mensen uit Medoc die hem hebben geholpen en vertelt hoe hij werkt, ter plaatse elke avond de tekst uitwerkend om niets te vergeten. Op de vraag van een eminent culinair schrijver of hij zich wat kritischer heeft opgesteld dan in zijn vorig werk waarin alle Pomerols werden goed gevonden, antwoordt hij recht voor de raap : "Iedereen beleeft een wijn op zijn eigen manier. Meer dan eens maak ik mee dat één gewas verschillende waarderingen ontvangt en in eenzelfde groep mensen wordt bejubeld en vergruisd. Maar iemand die een wijngaard beheerst en het hele jaar door betrokken is bij het wel en wee ervan legt daar een stuk van zijn wezen in. Zeker als aan het eindproduct zijn naam verbonden wordt. Hij zal ervoor zorgen dat de vrucht van zijn inspanning zijn naam waardig uitdraagt. Hij staat achter de wijn en is er trots op. De laatste 15 jaren is, mede door de komst van de pieds-noirs, die vernieuwing brachten in de oenologie die zich zo sterk heeft ontwikkeld en door de wijnbouwers bij de vinificatie werd betrokken, een grote verbetering gekomen.

.../...

Als men met zorg werkt en men volgt een goeie methode krijgt men een eerlijk produkt. Ik benader de wijn positief, dat is mijn uitgangspunt. En daarmee was de kous af. Eigenlijk niet helemaal. Want in de Oranjezaal waren er 101 Medocs te degusteren. Een groot aantal "Medoc" heren waren er zelf bij en schonken graag in.

Maar eerst werden de prijzen van de wedstrijd G.I.E. - Medoc uitgereikt door voorzitter Hubert Bouteiller.

De Belgische Vereniging van Handelaars in wijn en geestrijke dranken Sopexa en de Groupement d'Intérêt Economique des Vins du Médoc, die als gastheren optraden, hadden gezorgd voor een kleurrijk koud buffet. Medoc waardig. Médoc verzorgt zijn public relations.

Dit blijkt trouwens door de lof Pieter Tasselaar toegezwaaid door de Voorzitter van le Groupement des Viticulteurs, du Médoc.

"Om zijn bijzondere benadering die, door Médoc in al zijn facetten te belichten, nog een extradimentie toevoegt aan zijn boek. Hij wist als het ware voor ons de ziel van de Médoc te ontfutselen".

Dat klinkt allemaal sympathiek. Zijn er dan geen lacunes. Dat zal wel. Het zou trouwens onbegonnen zijn in zo handig formaat op 280 blz zoveel crus te beschrijven.

Zij die een goed glas weten te waarderen en vlug wat informatie willen inwinnen, hebben aan "alle wijnen van de Médoc" een goede gids. Met radde tong. En vakkundig. Wat wil je nog meer.

Een kleine suggestie bij de herdruk : misschien de kaartjes iets duidelijker : geel op geel komt niet altijd goed uit.

Tenslotte een pluimpje voor de presentatie.

Aan te bieden als geschenk.

Men kan de bal niet misslaan.

Pieter Tasselaar, wij bestellen uw vorig boek. En ook het volgende. Graag.

Naar Weremeus Bunning vinden we uw Médocboek "de bloem in het knoopsgat" van de jonge wijnliefhebber.

Marcel Theys.



DE NOORDELIJKE COTES-DU-RHONE

De wijngaard strekt zich uit over zowat 70 km tussen Vienne (+ 35 km ten zuiden van Lyon) en Valence, op beide oevers van de stroom. Uitzicht, bodem en gebruikte wijnstoksoorten onderscheiden hem van de zuidelijke Côtes :

- . uitzicht : zeer dicht bij de Rhône
- . bodem : overal granietachtig
- . wijnstoksoorten : wit : Viognier, Marsanne en Roussanne (Roussette)
rood : Syrah

De Viognier komt alleen hier tot zijn recht, met als opperste expressie het Château Guillet. Hij mag ook tot 20% aanwezig zijn in de Côte Rôtie om de Syrah te verfijnen.

De Roussanne levert een wijn op met een mooi bouquet, die zeer goed veroudert. Hij is echter weinig produktief en zeer gevoelig voor parasieten. Daarom wordt hij veelal vervangen door de Marsanne.

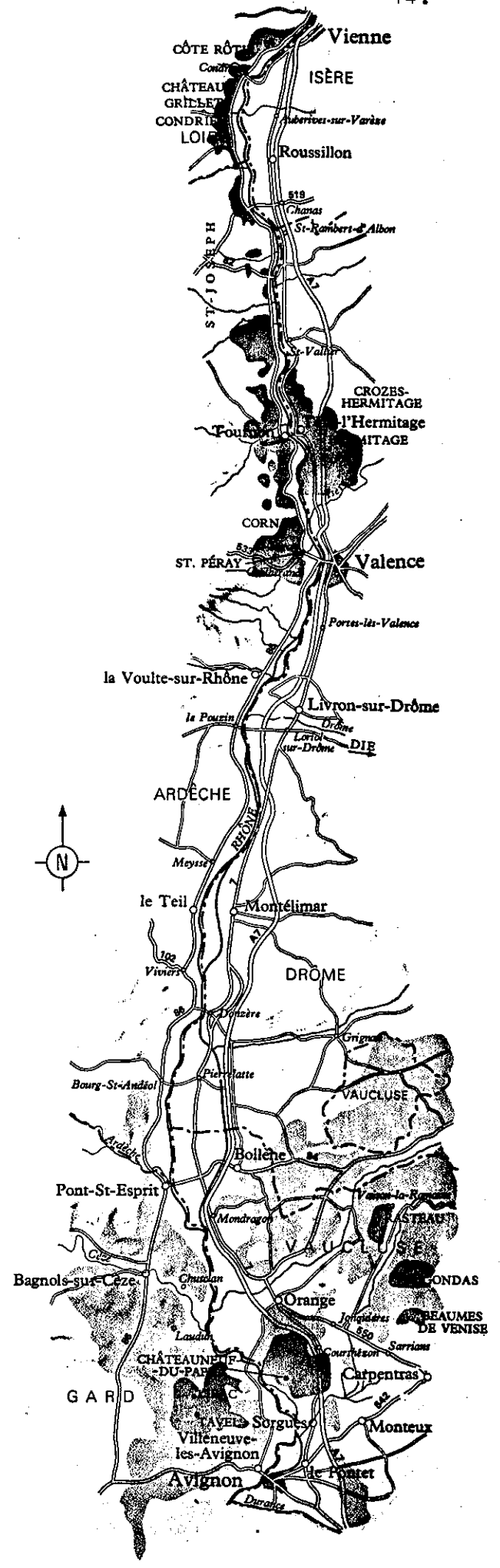
De Syrah is een weinig produktieve wijnstok met nog betwiste oorsprong. De harde wijnen die men er mee produceert moeten verouderen. Reeds in 1770 werd de aanplanting ervan aangeraden in de Côte Rôtie.

We treffen hier 8 gemeentelijke appellaties aan (zie tabel met technische gegevens) + de regionale Côtes du Rhône, geen C.d.R. Villages dus.

Eric Veirman.



APPELLATIE	TYPE WIJN	DATUM DECREET	OPPERVLAKTE APPELLATIE		MINIMUM ALCOHOLGEHALTE	MAXIMUM TOEGELATEN RENDEMENT
			AANTAL HA	AANTAL GEMEENTEN		
Château Grillet	W	08.12.36	1,7	--	11° G.L.	32 hl/ha
Condrieu	W	27.04.40	7	7	11	30
Cornas	R	05.08.38	53	1	10,5	35
Côte Rotie	R	18.10.40	70	3	10	35
Crozes-Hermitage	W+R	04.03.37	650	11	10	40
Hermitage	W+R	04.03.37	123	--	10	40
St. Joseph	W*	15.06.56	97	26	10	40
St. Peray		08.12.36	56	1	10	40



GROTE CRUS UIT BORDEAUX : MARGAUX, St. ESTHEPE, GRAVES, POMEROL, SAUTERNES



Een degustatie, 26 hoog, in het Hiltonhotel te Brussel

Sopexa zorgde - uiteraard - voor de organisatie en de vier eigenaars die hun "crus" kwamen voorstellen op 24 november vonden het flink gedaan, want de opkomst was talrijk : keldermeesters, wijnhandelaars, Horeca-lui en een paar persmensen.

Bordeaux verzorgt zeer goed zijn public-relations. De eigenaars stelden zelf hun wijnen voor. "On n'est jamais si bien servi que par soi-même". Zij weten trouwens beter dan wieook waarover zij spreken. En zij deden het goed. Con amore.

P. Clauzel van Château Beauregard bekende het ronduit : nous disons que nos petits sont beaux et bien faits.

Over de volgorde waarop de wijnen werden geschonken zou wel kunnen geredetwist. Maar kom.

Vier eigenaars stellen vijf kastelen voor met de onvermijdelijke historische inleiding.

Wijnbouwers houden nu eenmaal van traditie en terecht.

MARGAUX

=====

Philippe Gasqueton kocht Château du Tertre in 1960. Zijn domein is gelegen te Arsac, de grootste gemeente (3219 ha) van de vijf die de herkomstbenaming Margaux (843 ha) hebben.

Het grenst aan Labarde (476 ha) en Cantenac (1417 ha).

Het domein is zeer oud en behoorde (in de 12de eeuw) toe aan de heerlijkheid d'Arsac. Thomas de Montaigne, de vader van de fameuse Michel de Montaigne (1533-92), de wijsgeer van de twijfel en de betrekkelijkheid der dingen, met het devies "Que sais-je", werd eigenaar van het goed door zijn huwelijk met Jacqueline d'Arsac.

De latere eigenaars : de familie Segur.(van Calon Segur in St. Estèphe ook een (mede)eigendom van Philippe Gasqueton.

Met zijn dochter, die een geestdriftige oenologe is, probeert hij de getaande faam van du Tertre herop te poetsen. Met succes trouwens.

.../...

De wijngaard beslaat 50 ha uit een stuk, wat vrij zeldzaam is voor de appellatie Margaux.

Op de grindgronden wordt vooral Cabernet Sauvignon aangeplant (80 %) en voor de rest Merlot en Cabernet Franc goed voor elk 10 %.

Wij proefden de Margaux :

* Château du Tertre 1980 : een mooie kleur en een fijne neus met een lichte toets van cederhout, een volle aangename wijn, wel lichter dan

* Château du Tertre 1978 : diep zacht-rode kleur, met een verfijnd parfum van cassis en ook een vleugje vanille.

Een tamelijk lange afdronk, een wijn die lang en mooi zal verouderen.

De opbrengst was merkkelijk kleiner dan deze van de Châteaux uit de omgeving, wat wel pleit voor de kwaliteit.

PETITE FLANDRE IN ST. ESTÈPHE

=====

Calon-Ségur is een van de oudste domeinen van St. Estèphe en van de Médoc, want reeds in de 12de eeuw bezat Monseigneur Calon, bisschop van Poitiers, wijngoederen in Médoc. Philippe Gasqueton vertelt ook, hoe in de 15de eeuw Vlamingen op verzoek van Hendrik IV de waterhuishouding in de streek hebben geregeld, zodat een deel van St. Estèphe "Petite Flandre" heet.

Het domein beslaat 50 ha wijngaard met bedruiving : 60 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot en 15 % Cabernet Franc.

Wij proefden de St. Estèphe :

* Calon Ségur 1980 : tamelijk fruitig, lichte houttoon, kwam iets te zoet over. De wijn van een klein jaar al bij al.

* Calon Ségur 1978 : is een zeer evenwichtige stevige wijn met typisch St. Estèphe karakter, veel body, lange afdronk. Een wijn die mijn voorkeur had in deze degustatie. Met de Markies Alexander de Ségur, de eigenaar van twee eeuwen geleden, ben ik in goed gezelschap.

De man was ook eigenaar van Lafite, Latour en Mouton en dies meer, maar zei : "mijn hart is in Calon".

In "Bordeaux et ses vins" van 1969 oordt over Calon gezegd : "actuellement supérieur à son classement".

.../...

GRAVES

=====

Antony Perrin presenteert zijn Château Carbonnieux met zwier. De Perrins die uit Bourgogne afkomstig zijn, trokken in 1840 naar Algiers waar zij een wijnbouwbedrijf begonnen. Vader Perrin kocht in 1956 Château Carbonnieux, waarvan 50 ha wijngaard. Ongeveer de helft is thans beplant met witte druiven (2/3 Sauvignon en 1/3 Semillon) waar het vroeger 2/3 wit en 1/3 rood was.

Maar de vraag naar rode kwaliteitswijn is groter dan naar witte, vandaar de overschakeling.

De witte Carbonnieux rijpt nooit op eigen vaten maar op stalen tanks. Gemakkelijk te gissen waarom : hout zou zijn kleur aantasten, ook zijn frisheid, en de maderisatie in de hand werken.

Wij proefden :

- * de witte Carbonnieux 1981 : zeer blank van kleur, een bescheiden, doch fijne neus, zeer frisse smaak, kortom een elegante en verfijnde Graves (die wij persoonlijk eleganter vonden dan de 82).
- * de witte Carbonnieux 1982 : met mooi gele kleur, scheen iets donkerder dan de 81 en had een dominante Sauvignonneus. Typisch voor dat jaartal is zijn "gras". De oogst gebeurde 10 dagen vroeger dan normaal en de opbrengst was 20 % groter dan gemiddeld. Door zijn hoger alcoholgehalte - veel zon - zal hij lang bewaren : 10 tot 15 jaar beweert de eigenaar, die het spijtig vindt dat zijn witte wijnen te jong worden gedronken.
- * de rode Carbonnieux 1981 : heeft een mooie dieprode kleur, een fijne neus met lichte houtsmak, is tanninerijk, is lang van afdronk, maar blijft nog zeer gesloten. Hij zal minstens 20 jaar kunnen bewaren en meer nog.
- * de rode Château Carbonnieux 1980 : is lichter van kleur dan de 1981, fruitig in de neus, tamelijk kort van afdronk, kwam ons niet over als een zeer typische Graves. Antony Perrin pleitte nochtans voor het verguisde jaartal 1980 "le 80 mal aimé", kapotgeschreven door de gespecialiseerde pers en wees op de verhouding prijs kwaliteit. Of wij hem hierin kunnen volgen is zeer de vraag.

.../...

POMEROL

=====

Paul Clauzel stelt voor :

- * Château Beauregard : 13 ha op de zuidelijke helling van het "plâteau" van Pomerol gelegen. Hij relativeert fijnzinnig en wij ziteren : alles is relatief in wat wij nu over wijn zeggen. Het kan en het zal misschien morgen in vraag worden gesteld. Raad geven willen we u niet. Einde citaat.

Het klinkt schier als een veeg uit de pan voor de "pausen van de degustatie" die het zo ex-cathedra zeggen en die maar één mening dulden : de hunne. En die het liefst afkeuren. Om op te vallen.

Wij proefden :

- * de château Beauregard 1980 : nogal gesloten neus voor een 80 en wat kort van afdronk.
- * de château Beauregard 1979 : kwam over als een wijn met nog gesloten neus, middelmatig in de afdronk en mist wat ras. De bedruiving 44 % Cabernet Franc maakt trouwens dat hij het fluweel mist van de Pomerols, met vrij hoog Merlot gehalte die wij graag mogen. Maar goed, alles is relatief. Dixit Montaigne en Paul Clauzel himself.

SAUTERNES

=====

En dan kwam de Sauternes 79 voorgesteld door mevrouw Frouin van Château Suduiraut te Preignac. Een premier "cru" volgens het klassement van 1855, gevinifieerd volgens de klassieke regels der kunst op een domein van 200 ha waarvan 100 ha wijngaard. Een der mooiste eigendommen van de Gironde, het kasteelpark werd door Lenotre (ja de man van Versailles) ontworpen.

Wij proefden :

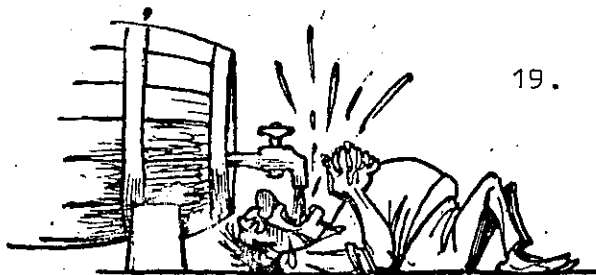
- * Suduiraut 1979 : zeer mooie strogele kleur die naar ameber evolueert, een zeer fijne neus, met zweem van honing en noten, en een mooie afdronk, niet te zoeterig en toch mollig. Weelderig parfum, een ronde wijn met veel kracht.

Hubert Duyker geeft als absolute trap voor de Sauternes d'Yquem aan -hoe zou het ook anders - en onmiddellijk daarop vermeldt hij "Suduiraut" als "uitstekend". Deze 79 was het. Hij werd uiteraard de laatste geschonken. Als klap op de vuurpijl.

Marcel Theys.

=====

BEAUJOLAIS QUAND TU NOUS TIENS !



De Beaujolais stemming kwam er snel, ook al begon, traditie getrouw, de feestavond van zaterdag 3 december met een goed half uur vertraging. Tegen 9 uur liep het lokaal van de Jachthoorn van Zellik zo goed als vol. Voor de Disco Bar stond een tonnetje opgesteld en onze lachende wijnmeester bood de genodigden als aperitief het drankje van de avond aan. Kenners gaven onverwijld hun commentaar en eenparig werd bevestigd dat dit jaar de primeur primeert. Toen ieder aan zijn beaujolais tafel had plaatsgenomen, het bestuur had inderdaad het gelukkig idee gehad van elke tafel met een beaujolais cru aan te duiden, kondigde het gemoedelijk verwelkomswoordje van voorzitter Frans het begin der festiviteiten van de avond aan. Champignontoast gevolgd van eend met peren garnituur en kroketten dit alles overgoten met de 3 vedetten van de avond = Brouilly-Fleury en St. Amour.

De hoofdvedette van de avond moest natuurlijk nog komen : de beaujolais meter 1984!

Vakkundige proevers gaven hun appreciatie dat wij als volgt kunnen samenvatten : Brouilly 82 kleine paarse Ring - diskreet aroma - fruitig fris - weinig tannine, korte afdrank.

Fleury 82 veel gelijkenis met Brouilly maar dan meer uitgesproken beaujolais karakteristiek met nog duidelijker geprononceerde smaak en lange afdrank.

St. Amour 82 liefelijke wijn (what is in a name!). Volle donkere kleur met paarse spiegel - doorschijnend aangenaam parfum - geen opdringerige geur. Hij verraadt bij de smaak een goede dosis tannine en heeft een bevredigende afdrank.

Langzaam maar zeker, met het ledigen der flessen wordt de wereld beter. Erik De Schepper leert ons nog wat de wijn van ons denkt, en vergelijkt nadien met de woorden van een frans dichter de 9 beaujolais crus met 9 episodes uit een mensenleven. Wij onthielden de drie vedetten van de avond. De Brouilly doet denken aan onze puberteitsjaren, Fleury aan de vrouw van 40 jaar (joepie) en St. Amour aan de duivel van het zuiden, le demon du midi. Ik zou die wijn eerder de engel van het noorden noemen!

Wij dachten dat Ted de Hollander uit Groot-Bijgaarden, enkel "Rock en Rock" kampioen was maar hij vergastte ons extra op enkele kabaretnummers die de ganse zaal aan het lachen bracht.

Onze lieve Dames kwamen nu extra in de schijnwerper. De Verkiezing van de nieuwe Beaujolais meter was begonnen. Eerst moest door de heren van een tekening die een man voorstelde met een kaars in de hand en in een wijnkelder in het donker tast uitgemaakt worden dat het om een "laatavondlezing" ging een Spätlese! Door de kandidaat meters moest Gamay vervolgens als druivensoort van de rode Beaujolais aangeduid worden en buiten de schiftingsvraag welk percentage van de beaujolais in vaten verhandeld wordt moest nog aangegeven worden volgens welk bepaald procédé Beaujolais primeur gemaakt wordt, dit bleek Macération carbonique te zijn. Ik wist het niet en weet ook nu nog niet wat dit betekent maar de meeste dames wel.

Toen kwam de apotheose van de avond. Het voltallig bestuur in groot ornaat deed zijn plechtige intrede, Frans, Aloïs, Sus, Edgard, Fernand, Rik en Erik.

De intronisatie van de nieuwe Beaujolais meter was begonnen. Mijn LL (lees lieve Lutgarde) liep er wat betreurd achter. Zij was Beaujolais meter af en moest haar lint overdragen aan de nieuwe uitverkorene. Ze werd symbolisch ondersteund door andere voormalige wijnmeters Germaine Seghers, Denise Missal en Nelly Wauters.

Twee kandidaat meters waren overgebleven na het streng examen (sic). Tenslotte haalde Reine De Schepper de bovenhand en hebben wij voor een keer een beaujolais "koningin" in plaats van een meter. Ik stel dus voor dat wij haar Reine Beaujolais zullen noemen.

Marie-Christine Rampelbergh die voor de koningin het onderspit moest delven hoeft niet te treuren. Ook al wordt ze geen meter, zeer kortelings wordt ze moeder dat is toch heel wat meer en wij wensen ons toekomstig moedertje het allerbeste.

De stille eerlijke uitbaters van de Jachthoorn die weldra onteigend worden, werden tot wijngesel gepromoveerd. Sympathiek initiatief van het comité.

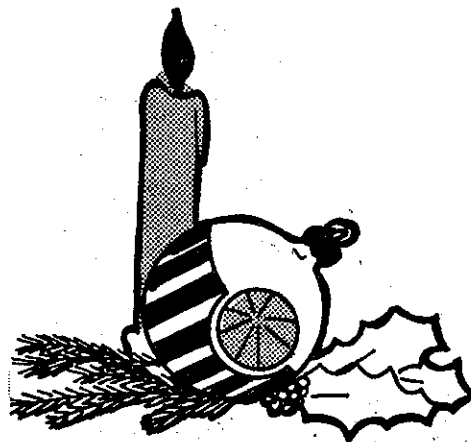
Dat de avond verliep in de beste stemming hoeft geen betoog. De beaujolais avond is altijd een hoofdtopper geweest in de geschiedenis van de Brusselse wijngilde. De nieuwe Disjokey stond er wat onwennig bij ook al toonde hij veel goede wil, hij leefde niet mee met zijn muziek en scheen er niet bij te zijn. Hij had gelukkig een dankbaar publiek en vele danspaartjes zetten hun beste beentjes buiten.

Na middernacht, het was inderdaad 4 in plaats van 3 december geworden werd Jenny Lemmens in de bloemetjes gezet met een heerlijk flesje wijn want al blijft ze eeuwig jong, ze was zoëven jarig geworden en een attentvol bestuur had zulks niet onopgemerkt voorbij laten gaan.

Met het verstrijken van de tijd en het ledigen van de Beaujolais-flessen werden de vrouwen met het uur nog schoner en eens te meer werd het gezegde bewaarheid : Hoe meer wijn de vrouw proeft, hoe meer de man er van genieten kan.

Het was nochtans met een tikje teleurstelling dat ik huiswaarts keerde. Niet alleen had het inrichtend comité de feestelijke avondkledij afgeschaft en "mocht" men nog met een lang rokje naar de feestavond komen, maar nu had ik daarbij nog moeten vaststellen hoe in de vroege uurtjes twee vrolijke meesters van de wijngilde die dan toch tot de elite behoren, hun vesten hadden uitgespeeld en verder vrolijk dansten in hun hemdsmouwen. Ja, ik zal wel de enige geweest zijn die daar aanstoot aan genomen heeft en doordat ik me gemakkelijk kan aanpassen aan de omstandigheden heb ik al besloten dat volgend jaar, als het moet, ik in hemdsmouwen of pull zal aanwezig zijn op de luisterrijke beaujolais avond van de Vlaamse Wijngilde!

Jos Ardies



BETER LAAT DAN NOOIT!

Dit kan wel gezegd worden van het doordenkertje dat wij als prijsvraag in onze voorgaande editie van de Druyvelaer aan onze gildeleden hebben voorgelegd.



Ulrich Olschewsk

Slechts één antwoord werd ons vóór 1 december 1983 overhandigd, het correcte "Spätlese" door Stif Stessens die aldus de eerste prijs in de wacht sleepte : een fles Château La Magdelaine 1971. De tweede en derde prijs werden na een ludieke strijd op de Beaujolais avond verloot en toegekend aan Guy Nijs (een fles Château La Conseillante 1979) en aan genodigde Jean Mars (een fles Château La Conseillante 1980). Naast de correcte antwoorden ontvingen wij een ganse reeks pittoreske onderschriften waarbij de origineelste uitdrukking nog door een jury "geplukt" moet worden. Het wordt dus ook een "spätlese".

HET VASTLEGGEN VAN DE SMAKEN

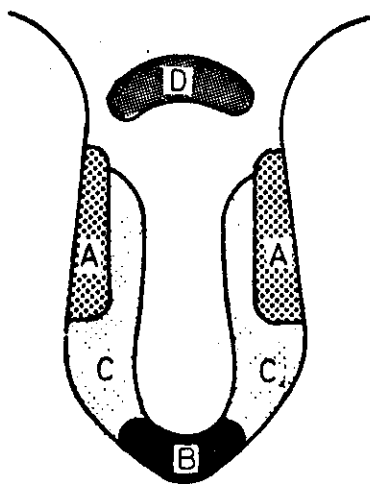
Vertaling met bijwerking uit het boek van Max LEGLISE :
 "Une Initiation à la Dégustation des grands Vins".

A. BEPALING VAN DE SMAKEN

De fysiologen hebben 4 elementaire smaken geïdentificeerd :

1. de smaak-gewaarwording van zout-zoetigheid (salinité)
2. de smaak-gewaarwording van zoet-zoetigheid (moelleux)
3. de smaak-gewaarwording van zuur-zuurheid (acidité)
4. de smaak-gewaarwording van bitter-bitterheid (amertume)

Op de tong, zijn de perceptiezones van ieder van deze smaken, zeer duidelijk te onderscheiden :



zoutigheid (A) = de linkse en rechtse zij-
kant halverwege de tong

zoetigheid (B) = de zone gelegen aan de top
van de tong

aciditeit (C) = doet de zones reageren ge-
legen langs weerskanten
maar binnenin van de zou-
tigheidszone verlengd naar
de top van de zoetigheid-
zone

bitterheid (D) = een enge zone aan de ach-
terkant van de tong in de
vorm van een kapje.

Verscheidene andere zones van de mond reageren ook op een bie-
zondere manier op ieder van deze smaken en helpen bij hun herken-
ning (vastlegging) :

de tong, het gehemelte, de slijmvliezen van de wangen en de lip-
pen, de speekselklieren.

De gedetailleerde kennis van deze reacties is noodzakelijk voor
hun vastlegging.

.../...

1. De gewaarwording van zout (salinité) (zone A)

Wanneer men water smaakt lichtjes gezouten met keukenzout, ondervindt men een biezondere gewaarwording, die de zijkanten van de tong aanspreken vergezeld met de sekretie van een straal lopend speeksel (salive filante).

Deze reacties characteriseren de gewaarwording van zout of zoutigheid.

Deze is bijna niet bestaand in de wijn, zoals in de meeste plantaardigen, maar het is geen rede om ze te ontkennen.

Ze kan nochtans bestaan, zeer verzacht, in de producten geogst langs de zee, die een beetje zout opnemen. Vroeger was ze zeer courant in de warme streken, waar het een gewoonte was de wijnen te zouten (tot 1 gram per liter) om ze te behoeden van mikrobiële aantasting. Deze praktijk is in vergetelheid geraakt, maar ze was hygiëniser dan het abusief gebruik van zwavelwater.

2. De gewaarwording van zoet (moelleux) (zone B)

Het drinken van een glas water gezoet met griessuiker (saccharose) geeft een characteristieke indruk op de top van de tong, maar ook op de lippen, op de slijmvliezen ter hoogte van het onderste tandvlees. Het doet een dik en slijmerig speeksel afscheiden. Het merendeel van de wijnen zijn droog en bevatten geen suiker (behalve enkele witte- en likeurwijnen), maar enkele van hun samenstellende delen creëren een gewaarwording kort bij deze van suiker, die op dezelfde manier wordt vastgesteld: het zijn alcohol, glycerol, sporen van fructose (vruchtsuiker) en pentose, en hun natuurlijke dilutie.

3. De gewaarwording van zuur (aciditeit)-(acidité)(zone C)

Men kan ze herkennen mits enkele druppels mineraal zuur (fosfoorzuur) of een snuifje natuurlijk organisch zuur (citroenzuur of wijnsteen zuur) op te lossen in een glas water.

Deze gewaarwording spreekt de laterale zones van de tong aan, gelegen aan de achterkant van de zone van gewaarwording van zout -zone A- tot aan de zone waar gewaarwording van zoet -zone B-. Ze prikkelt lichtjes de slijmvliezen van de wangen, trekt het tandvlees samen en doet veel en vloeibaar speeksel afscheiden. Haar herkenning is eenvoudig, en reeds gekend door de meeste verbruikers, die een te groen fruit herkennen van een te azijnige sla.

De wijn is rijk aan verscheidene zuren die globaal bijdragen tot het verwekken van een zure smaak, in een zeer brede gamma die gaat van de agressieve groenheid, in overmaat, tot de slapheid (molless), in geval van ontoereikendheid.

4. De gewaarwording bitterheid (amertume) (zone D)

In laboratorium kan men de bittere smaak nabootsen met behulp van enkele milligrammen quinezout per liter water.

Deze gewaarwording als dusdanig, en in deze strakke zin genomen, bestaat niet in de wijn, anders karakterizeert ze een fout.

Maar een familie van samenstellenden van de wijn, de tanninen, staan in zekere zin kort bij de bitterheid, terwijl ze astringerend worden onder een andere vorm. Om dit vast te stellen volstaat het een snuifje oenologisch of farmaceutisch tannine te mengen met 2 glazen water, het ene lichtjes gezuurd, het andere lichtjes gealcaliseerd (bicarbonaat of Vichy).

In alcalisch water is tannine bitter, daar waar het in gezuurd water vooral astringerend is.

In de mond spreekt bitterheid een zeer bijzondere zone aan van de papillen van de mond, gelegen in een kapje aan de basis van dit orgaan (aan de keelholte), en schijnt de speekselproductie niet aan te wakkeren; daarentegen creëert astringentie een gevoel van ruwheid op alle slijmvliezen van de mond.

.../...

Om dit debat te eindigen, zullen we deze indrukken, ten behoeve van de wijn, aanduiden onder de naam astringentie, met tannieke gewaarwording, of eenvoudig weg onder de naam tannine.

Om deze eerste gegevens te herhalen, en ze te binden aan de wijnsamenstelling, vindt U hierna een tabel van deze verscheidene componenten in relatie met de respectievelijke gewaarwordingen waarvan ze deel uitmaken.

Samenstelling v.d. wijn	Gewaarwording waarvan ze deel uitmaken	
Alcohol	8 à 10 % in volume	
Glycerol	5 à 10 % gr./l.	
Overschot niet gegiste suiker :		zoetigheid
- droge wijnen	minder dan 2 gr/l	
- zoete wijnen	tot 11 gr/l	
Wijnsteenzuur	1,5 à 3 gr/l	
Appelzuur	0 à 5 gr/l	
Melkzuur (lactique)	0 à 3 gr/l	
Ambersteenzuur (succinique)	ong. 1 gr/l	aciditeit
Citroenzuur	0 à 0,5 gr/l	
Azijnzuur of vlugzuur (vluchtig zuur)	ong. 0,5 gr/l	
Tanninen (in rode wijnen)	2 à 4 gr/l	tannine

.../...

Aanvulling met enkele gewaarwordingen van de tastzin.

Behalve de smaken strikt genomen en reeds beschreven, is de mond ook uitgerust met gewaarwordingen van de familie van de tastzin.

Temperatuur

Zij heeft haar eigen effect, die is de tanden en het tandvlees te bevriezen indien de wijn te koud is, of de ademhalingswegen te bedwelmen indien hij te warm is. Daarenboven verandert ze volledig de gewaarwording van de smaken.

Indien men twee glazen witte wijn vergelijkt, waarvan de ene op de temperatuur van de plaats gebleven is ($\pm 20^\circ$), en de andere gekoeld is (tussen 5° à 10°), het glas gekoelde wijn zal zuurder schijnen, en het glas lauwe wijn veel zoeter - van daar zal men het belang van de temperatuur begrijpen bij de smaakoefeningen die we later zullen uittesten, en voornamelijk wanneer het gaat om vergelijkend proeven.

Koolzuurgas (gaz carbonique)

In de "stille" wijnen is hij de "grijze eminentie" van de degustatie, nooit waarneembaar maar steeds actief. Door zijn verschillende gistingen, erft de wijn een kleine dosis koolzuurgas, die opgelost blijft, en die de verschillende overhevelingen, overpompen, bottelen, niet volledig wegwerken. Dit natuurlijk overblijfsel is van het beste effect op de degustatie, want het komt de smaken en de geuren ten goede.

In laboratorium, zijn pogingen uitgevoerd om koolzuurgas weg te werken met de leegtepomp uitgevallen op een teleurstellende gustatieve platheid.

Maar koolzuurgas wordt onbeschaamd wanneer hij wordt vastgesteld, t.t.z. wanneer hij de natuurlijke saturatie overschrijdt (meestal tengevolge van een lichte vernieuwde gisting).

.../...

Hij vormt een sluier van microscopische belletjes aan de oppervlakte van de wijn wanneer men deze overgiet, en soms zelf een gepareld sterretje aan de oppervlakte van de wijn in het glas.

In de mond geeft hij een ruw en hinderlijk gevoel, die de andere gewaarwordingen maskeren, en de niet ingelichte proevers doet zeggen dat de wijn prikt - daar waar het niets te maken heeft met de ware prikkeling.

Door een zeer eigenaardige discriminatie, is de overmaat aan koolzuurgas wel aangenomen voor de witte wijnen, onder de namen parelend en bruisend (perlant et pétillant), maar geeft plaats tot hevige reacties bij vaststelling in rode wijnen.

Verder zien we hoe die te leren onderscheiden.

B. HET VASTLEGGEN DER SMAKEN

Zoals reeds gezegd, laten we, na korte herkenning, de gewaarwording van zout achterwege daar ze weinig belangrijk is voor de wijn. Het is belangrijker in de mond en in het geheugen de andere elementaire smaken vast te leggen voorafgaand bepaald : de zoetheid, de zuurheid (aciditeit), de bitterheid (fr. amertume of tanin).

Volgende oplossingen voorbereiden, genaamd "standaarden" of referentieoplossingen :

- Griessuiker (saccharose) : een dosis van 10 gram per liter, zuiver water.
- Wijnsteenzuur : een dosis van 1 gram per liter, in zuiver water (gedestilleerd, gedemineraliseerd, of VOLVIC)

Een reserve zuiver water klaar houden op flessen, voor de vergelijking - verder "vergelijkingswater" genoemd.

N.B.

Tijdens de volgende oefeningen is het zeer belangrijk dat alle "standaarden" op dezelfde temperatuur worden gehouden, liefst tussen 12° à 15°, insgelijks het vergelijkingswater.

.../...

1. Vastleggen van de gewaarwording van zoet.

- Neem een slok zuiver water, bewerk hem zorgvuldig met de tong, daarna inslikken.
- Neem vervolgens een kleine dosis van de oplossing met suiker, concentreer uw aandacht op de lippen en de top van de tong, noteer het slijmerig en schuivend karakter van het speeksel, dat overvloedig wordt. Wanneer U de zoetoplossing verzamelt aan de voorkant van uw mond, juist achter de voortanden, hebt U de beste positie om goed alle effecten waar te nemen.
- De mond spoelen met zuiver water (vergelijkingswater) na deze test.
Indien ge wilt raffineren en de grens kennen van uw persoonlijke perceptiegrens, kunt ge de oplossing halveren, op een derde, een vierde of een vijfde aanlengen met zuiver water. De grens is bereikt wanneer ge het verschil niet meer waarneemt tussen de gedilueerde oplossing en zuiver water.
- De mond altijd spoelen met zuiver water na de testen.

2. Vastleggen van de gewaarwording van aciditeit.

- Zoals voor de zoetheid te werk gaan, en vestig uw aandacht op de lippen, de slijmvliezen, het tandvlees, het gehemelte en ten einde op de tong.
- Noteer de aard van het speeksel dat ze teweegbrengt.
- Laat dit speeksel zich mengen met uw slok aciditeitoplossing tot dat ze mekaar neutraliseren en verdwijnen zonder dat U het gevoel hebt van ze te slikken.
- Noteer het pikant karakter van de gewaarwording van aciditeit in 't algemeen, om ze te onderscheiden onder de andere in een mengeling.
- Opnieuw de mond spoelen na deze proef.
Men kan opnieuw zijn persoonlijke perceptiegrens opzoeken, zoals bij de aciditeit.

.../...

3. Vastleggen van de gewaarwording van tannine.

De tanninen in de wijnen zijn bestanddelen die veel fijner en meer verwerkt zijn dan de ruwe eiktannine voor oenologisch of farmaceutisch gebruik.

De twee voorbereide oplossingen, de ene zuiver, de andere alcalisch, zijn maar een grote benadering van de tanninesmaak van de wijnen, beiden zijn bestemd om een onderscheid te leren maken tussen bitterheid (in alcalisch water) en astringentie (in zuiver water).

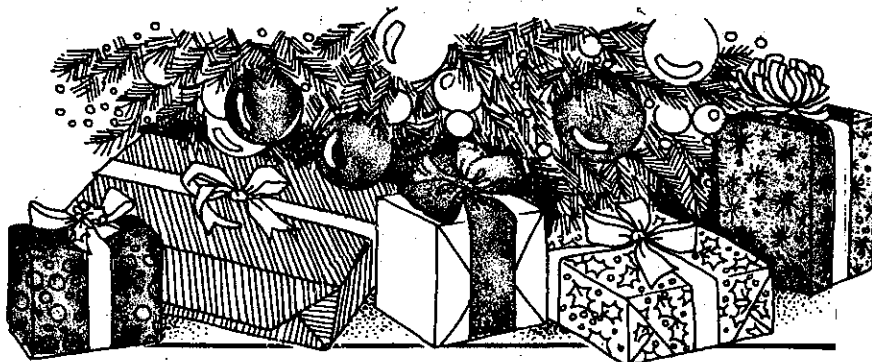
Dit onderscheid behoudt zijn nuttigheid ten titel van oefening.

- Proef eerst de alcalische oplossing van tannine. Noteer aan de achterkant van de tong de reactie die ze teweeg brengt : 't is de bitterheid.
- Proef daarna de oplossing van tannine in zuiver water, en noteer het verschil : de slijmvliezen zijn onderworpen aan een "ruwe" : gewaarwording, vergelijkbaar aan deze veroorzaakt door groene pruimen (de lippen zijn gespannen en men kan niet meer fluiten).

Deze laatste oefening is uit te voeren enkel op het einde van de oefening, want daarna is de mond ongeschikt voor alle subtiliteit gedurende een hele tijd - men kan deze invloed verzachten door een stuk kaas met zorg te kauwen -

wordt vervolgd.

André Robbe.



PIETER TASELAAR'S TRIP IN MEDOC : een geslaagde gok

Onvoorstelbaar is het aantal wijnboeken dat te koop wordt aangeboden. In alle formaten, in alle prijsklassen, in alle uitvoeringen. Vertalingen allerhande soms en herdrukken ook van werken die niet meer up-to-date zijn en die met min of meer succes in spoedtempo worden afgestoft.

Op de boekenbeurs viel het op hoe evenutele verkopers er hun latijn bij verloren. Vooral neofieten in het wijngenieten, beginners in het lezen van wijnliteratuur, maar ook de anderen.

Was het dan wel nodig een serie op de markt te gooien, met als titel "Alle wijnen van ..." waarin alle belangrijke wijngebieden van Frankrijk zullen aan bod komen? Het ware al te gemakkelijk nu te besluiten en te zeggen: "neem en lees" "Alle wijnen van Médoc", loop in de voetsporen van Pieter Taselaar en schrijf ons uw bevindingen.

Zomer en Keuning uit Ede zal het zeker de wijnliefhebber gemakkelijker maken met deze mooie uitgave van het werk van Pieter Taselaar. In de eerste plaats omdat het zich beperkt tot één bepaald gebied. Derhalve zeer overzichtelijk en met sprekende foto's afkomstig van Jean-Louis Duzert, fotograaf te Libourne, maar afkomstig uit Médoc.

Men kan het zich gerust aanschaffen. Om de inhoud uiteraard: een volledig overzicht van alle wijngoederen "in de Médoc", met een bespreking van de geproefde wijnen. Om de massa informatie: bodemsamenstelling, bedruiving, beoordelingen, geografische en historische wetenswaardigheden. Tot de bezoeken toe en de etiketten van de Châteaux. Ook de toeristische informatie en gastronomische. Levendig, zonder veel omhaal een trouw verslag van wijnproefnoties en gesprekken met grote en ook kleine wijnbouwers.

Ook om de vorm: pittige taal die vlot vloeit en vlot leest. En boeit. Het essentiële is bondig geformuleerd.

Ook en niet het minst verdient de lay-out lof: aangepaste beelddocumentatie op de juiste plaats en zeer overzichtelijke teksten, wat niet altijd het geval is in "wijnboeken".

Ook het formaat, dat op het eerste gezicht wat ongewoon voorkomt, blijkt bij nader toezien en gebruik zeer functioneel.

Bedoeld oals een gids om in de wagen bij een reis steeds bij en in de hand te hebben, lokt het boek als ware tot een tocht naar het wijng gebied. Maar dat was wellicht ook de bedoeling.

Weinig kritisch deze boekbespreking? Och kom. Anderen zullen wel de negatieve aspecten gaan zoeken. *Dénigrer c'est toujours facile et si agréable pour les médiocres qui croient savoir faire mieux mais qui ne le feront jamais*: hoorde ik zo vaak mijn Franse grootmoeder zeggen.

Uit het woord vooraf parafraseer ik "als een man mij van zijn boek, door noeste arbeid - en in alle oprechtheid - tot stand gebracht, laat genieten, dan sta ik daar positief tegenover".

.../...

KURSUSSEN OVER KAAS OF WIJN, OOK IN BRUSSEL

Onlangs opende het Culinair Informatie Centrum haar deuren te Brussel en legt zich toe een opleiding te geven in wijnen of kazen.

De kursussen richten zich evengoed tot de particulieren als tot de restaurateurs of de handelaars en detaillanten die een goede kennis wensen op te doen in wijnen of kazen.

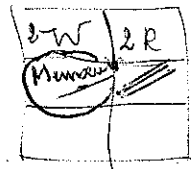
Het C.I.C. staat onder de leiding van Eddy GERARD, die gedurende zes jaar hoofdredakteur van een culinair magazine was. Daarna reisde hij door Frankrijk en Europa gedurende drie jaar om de wijngaarden te bezoeken. Hij is gediplomeerd van het Instituut voor Oenologie van de Universiteit van Bordeaux. Van 1978 tot 1981 gaf hij reeds les in diverse permanente vormingscentra. Uiteindelijk nam hij de direktie op zich van de wijnafdeling van één van de grootste Belgische firma's in wijnen en sterke dranken, en dit gedurende twee jaar.

Meerdere kursussen van het C.I.C. zullen gegeven worden door vooraanstaande professoren en oenologen, zowel Belgische als buitenlandse.

Een te onthouden adres : Culinair Informatie Centrum (C.I.C.) - Lambermontlaan 130 - 1030 Brussel.
Telefoon : 02/242.90.24 waar alle nuttige informatie en programma's der kursussen kunnen aangevraagd worden.



Busson
Cantigny



BANKET COMMANDERIJ BRUSSEL

Zaterdag, 8 juni 1991
Restaurant TER BORGHT te Huizingen.

MENU :

Aperitief - Muscat d'Alsace TRIMBACH 88
Warme en koude zakouskis

*

Javannais van Parmaham
(laagjes levermousse en parmaham met een slaatje)

*

*Pint fis - fruit ha
Mout de l'air 87*

Zalmtaart met asperges
(Baluchon de saumon)

*

Gevogelte medaillon met aroma's uit de moestuin
(gevulde kippefilet op verschillende groentepurees en
een saus geparfumeerd met rozemarijn)

*

*Bx
Bs
De l'air
Benedict
Tom la
n/ks*

Belgische kaastaart met honingsaus

*

Fl. yachts

Mokka en versnaperingen

*

Dansavond met disc-jockey



PRIJS : 1900 BF inclusief het stopgeld van uw eigen wijn (1 fles per persoon)

DOOR DE "WIJNLEKKER" GEINSPIREERD....

Menig dichter heeft zijn verzen doen rijmen met behulp van een glaasje wijn. Mijn rijmelarij is ontstaan na het lezen van de tafelredes gehouden op het 2e Kapittelbanket van de commanderij HET BRUGSE VRYE door de heren R. MOUST en L. DE MEERLEER die op een speelse wijze aantoonde dat "het lidmaatschap van de wijngilde culinair-erotisch getint is en getuigt van diep ingewortelde neiging tot voyeurisme". Inderdaad de studie van het uitzicht, het snuiven van de aroma's en het ontleden van de smaakcomponenten van de wijn zorgen ervoor dat de wijn zich "bloot" geeft. Het schitterend idee van de heer R. MOUST om de wijn en zijn (haar?) proever haasje over te laten spelen en de wijn in de gedaante van een vrouw "haar" proever te laten beoordelen heeft mij geweldig bekoord. Met gulzige teugen heb ik hun proza verslonden, aan flarden gereten, herkauwd,... laten rijpen en rijmen tot meerdere eer en glorie van onze afgod : de wijn.

Uit druivensap ben ik als godendrank geboren
gewassen op vaten, in flessen uitverkoren
gespannen na kille en kelderlange nachten
lig ik, op dronk, met schrik mijn proever af te wachten

Hoe zal hij mij beloeren, besnuffelen, bespringen,
Mij koel afwijzen, of mij met lof en eer bezingen?
Zal hij gehaast, brutaal mijn charmes gaan verspelen
of mij met oog en tong, verleidend kunnen strelen

Het eerste contact is zeker geen spel van jong verliefden
Met doordringende blik alsof mijn tint hem niet belieft
Priemt hij zijn neus tussen gefronste ogen
tot op de bodem van mijn subtielste kleurebogen

Met soepele hand leidt hij de eerste dans, een wals
grijpt mijn heup en fluistert zacht zijn wens in mijn hals
mijn ogen glinsteren in alle kleurschakeringen
ze tranen ; eerst met korte, dan weer met lange veringen

De charmes van een vrouw kan men niet ineens beleven
Daarom heb ik eerst mijn vluchtige geuren prijs gegeven
licht, zeer discreet, bloemig of fruitig
hij heeft het door ; hij snuift nu diep en gretig

Zijn neus terug trekken schijnt hem niet te lukken
 Doet hij het toch, dan is 't met korte rukken
 dat hij een slokje neemt, als ware het vergif,
 in eindeloos geklok tot aan zijn middenrif.

Door deze geraffineerde marteling moet ik nu alles verliezen
 Verpletterd tegen zijn tong, gescheurd tussen zijn kiezen
 tegen zijn bolle wangen gekletst en geduwd
 en als 't ultieme moment van inslikken komt ... uitgespuwd.

Na de verrassing van de eerste aanval komt een tweede en derde slok
 De waarheid triomfeert maar 't verdikt blijft steeds een gok
 Vallen mijn charmes tegen, dan hoor je de gemeenste scheldwoorden
 Hoe groot is mijn geluk als hij ze zalig kan verwoorden

Charmant, gecorseerd, verleidelijk, rond, geraffineerd
 Veel beter toch dan houterig, mager, lomp, schraal of gepasseerd
 Met zachte blik nu leest hij 't jaartal van mijn lippen
 en blijft voluptueus, wellustig aan zijn wijnglaasje nippen.

Heren trek uw strikje recht, dames, niet verpinken
 Elke vrouw kan veroverd worden, elke wijn kan men drinken
 op voorwaarde dat ze allebei iets hebben te bieden
 Maar dat wisten jullie toch als goede wijngildelieden.

Opgedragen aan alle lieve dames uit de Vlaamse Wijgilde met de
 beste dank aan de heren R. MOUST en L. DE MEERLEER voor hun
 prachtige tafelredes die mijn inspiratie gevoed hebben.

Erik De Schepper



DE NEGEN LANDJONKERS VAN DE BEAUJOLAIS

Er werd wellicht nooit een wijn zo bezongen als de Beaujolais, de schaterlach van tafel zoals Louis Orizet hem noemt in zijn boek "Mon Beaujolais". Wij hebben de hand kunnen leggen op een stukje proza van een onbekende schrijver die de negen crus van de Beaujolais met enkele pennetrekken voorstelt als negen landjonkers (waaronder een jonkvrouw) :

Les seigneurs de la Province

Les neuf crus du Beaujolais s'ordonnent merveilleusement en images d'Epinal, comme si Bacchus avait tenu à nous donner sa propre version en couleurs des âges de la vie.

Le COTE-DE-BROUILLY. C'est l'adolescence, un vin vif, un peu caprin, nerveux et ne s'embarrassant pas de nuances, à moins qu'on ne les cherche.

Le BROUILLY, c'est déjà le conscrit. Il ne faut pas lui en promettre. C'est l'âge où, selon Jules Renard, on veut "un gros quartier de maîtresse". Si l'on force un peu sur le verre, il monte à la tête et fait chanter un peu fort.

JULIENAS, ou le retour du régiment, la tablée des copains : qu'on apporte un jeu de cartes et des histoires grivoises! C'est l'âge où s'il n'y a pas trop de tout, il n'y en a pas assez.

CHIROUBLES, dont le nom est déjà un sourire, c'est le vin du tête à tête, du drap à drap et des matins triomphants. Il est friand, fruité, il a l'épaule lisse et le sein bien placé.

Dans le MORGON, on distingue sans peine un je ne sais quoi de célibataire et de trousseur de filles. Moitié baron et moitié truand, il semble échappé d'un roman de la Varenne, ce Normand. Il sent le cuir et le tonneau, marmonne, bougonne, rayonne, morgonne enfin et finit par vous mettre le feu aux tripes. Une de ces mauvaises fréquentations qui vous consolent des bonnes.

Son voisin nous ramène à la vertu. Pas seulement parce qu'il sent le chène voisin ; LE CHENAS est un vin pour ermite qui n'a plus envie de sortir de son arbre. On ne peut pas le boire vite, alors on le mâche un peu, enrêvant. C'est un vin de pipe, de médication, de brouillard sur la campagne, de feu de bois à la maison. Il peut convenir à un cardinal qui croît aussi à la terre ou à un voluptueux qui commence à croire au ciel. On pose le verre sur le coin de la cheminée pour continuer à parler de Montaigne. Sans doute n'y a-t-il pas beaucoup de bouteilles, mais les sages sont-ils nombreux?

La bouteille de FLEURIE, c'est la femme de quarante ans, la nôtre, je veux dire celle dont notre siècle nous a fait cadeau, juste assez en chair, juste assez parfumée, assez savante, assez indulgente. De la dentelle et un rien de gigot. Une fleur au corsage plutôt qu'au chapeau.

LE SAINT-AMOUR, démon de midi. Bonjour le saint, arrive le danger. Son nom le dit assez, il ne cache pas son jeu. Vers lui va toute chair. C'est peu de dire qu'il a de la jambe, de la cuisse, il faudrait monter plus haut, où la décence n'existe plus, mais elle ne peut pas être partout, tout le temps...

LE MOULIN-A-VENT, on croit d'abord que c'est quand on va balayer les bonnets, derrière les ailes. Mais on en revient : plutôt que le moulin des amours mortes, il est celui des souvenirs vivants. Il n'y a rien de plus riche que l'âme d'un meunier à l'âge d'être grand-père. Il a décidé de devenir vieux parce que c'était le seul moyen de nous tenir compagnie plus longtemps mais son sourire a gardé sa fraîcheur.

En lui la boucle se ferme : le passé prend l'éclat du présent, le présent la douceur du passé. La vie est complète.

Erik De Schepper

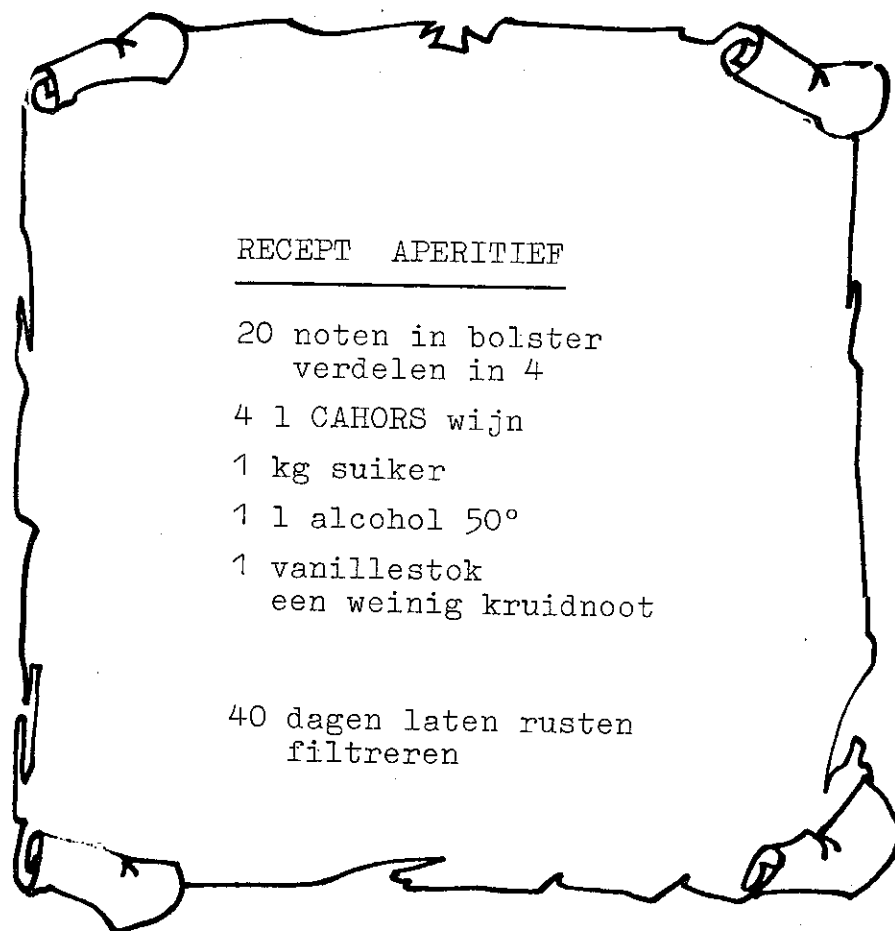
DROEVE MARE



Net voor het ter perse gaan van deze Druyvelaer ontvingen wij het droeve bericht dat de moeder en schoonmoeder van Luc en Annie De Wanckel, mevrouw Zulma Lesage, overleden is.

Met deze bieden wij onze innige deelneming aan.

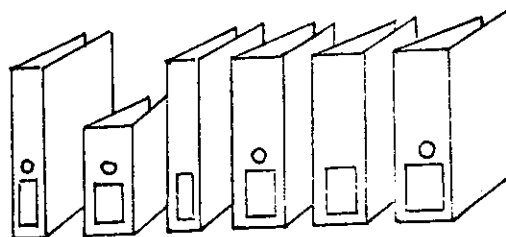
.Ontvangen van Alfons Vanderveken :



Een lekker receptje om volgend jaar september/oktober een keertje uit te proberen.

Prosit !!!

Op de leestafel



COMMANDERIJ-BLADEN VLAAMSE WIJNGILDE

De Gentsche Wijngazette - Cij Gent - 11e jg n°2 -Kaapse Wijnen-M.D.S.
-De Elzas

De Wijnkroniek - Cij Brugge - 6e jg n°26 - Bourgondië - L. Aspeslagh
- Elzaswijnen
- Druiven - Dr. Paequen

De Wijnvriend - Cij Kust - 11e jg n°63 - Jubileumnummer
- Wijnreis in Bourgogne
- 15 jaar Vl. Wijngilde -
M. Theys
- 11e jg n°64 - What is de Vl. Wijngilde -
J. Van Bergen
- Van Oenoloog tot Wijnbouwer -
A. Torres - J. Van Bergen

Tannine - Cij Leuven - 1e jg n°1 - Beaujolais
- Wijn degusteren
- 1e jg n°2 - Wijnreis Bernkastel Knes
Bordeaux avond
- 1e jg n°3 - Saint-Emilion
- Faugères

Wij begroeten met vreugde deze nieuwkomer in de familie van de
Commanderij-bladen van de Vlaamse Wijngilde. Leuven beweest eens
te meer niet bij de pakken te blijven zitten. Men had er blijk-
baar wat moeite met de correcte schrijfwijze van het woordje
"tannine", maar alle twijfel is overwonnen. Goed heil!

.../...

Revue Belge des Vins et Spiritueux - sept. 83

- Vinculture Campagne 1981-82
- Chansons à boire
- Les différents types de Vinification

Wijn en Wijn - n° 65-1985

- Oogstjaren in Bordeaux 1970 - 1980
- Corbières
- Gastronomisch genieten : een levenskunst-Marcel Theys
- Elzaswijnen in de gastronomie - Eddy Gerard
- De ziel van de wijn - De Wijndruif



DUNBERG
Hebt u geen overschot oud geworden wijn
die u tegen verminderde prijs van de hand kunt doen?

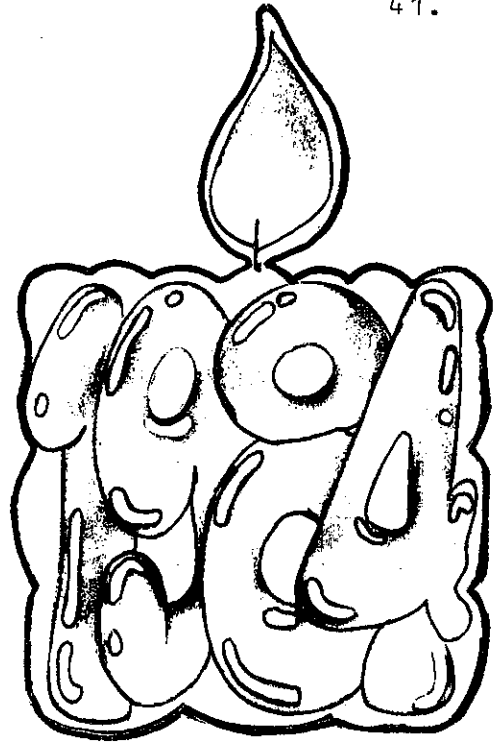
KALENDER

- 3 februari 1984 : Het beste van Chianti en
Piëmonte
- 2 maart 1984 : Cahors
- 30 maart 1984 : Trotannoy
- 9 juni 1984 : Kapittelbanket met introni-
saties in de zaal Montil
te Essene



PS :

Op zaterdag 3 maart 1984 jubileert de commanderij Zottegem.
Hou die datum vrij. De uitnodiging volgt.



BELOOF JEZELF ...

Zo sterk te zijn
dat niets de vrede van je hart kan storen

vreugde en blijdschap te geven
aan elke mens die je ontmoet

je vrienden te laten ervaren
dat zij tot grote dingen in staat zijn

de zonkant van het leven te zoeken
en steeds optimistisch te blijven

alleen aan de goede dingen te denken
alleen daarvoor te werken
en altijd het beste te hopen

je evenzeer te verheugen over het succes van anderen
als over de vordering van jezelf

je fouten van gisteren te vergeten
en je volledig te richten op de dingen van morgen

een rustige zelfbeheersing te bewaren
en te glimlachen naar alles en iedereen

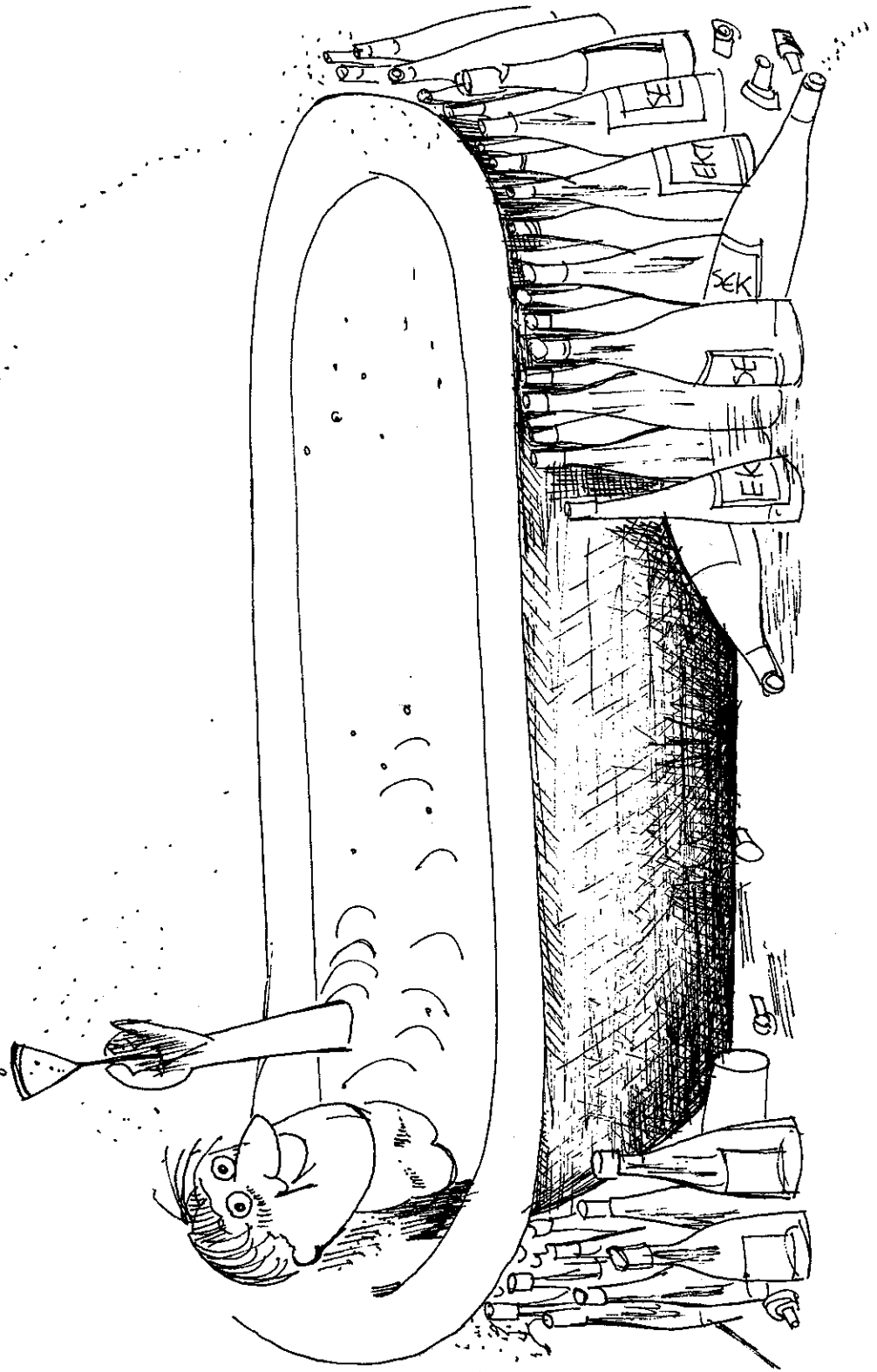
zoveel tijd aan je eigen vooruitgang te besteden
dat de kans je ontbreekt om anderen te kritiseren

te groot te zijn om zorgen te maken
te edel om wrevelig te worden
te sterk om angstig te zijn
en te gelukkig om onvrede toe te laten in je hart.

Christian D. Larson
Uit het Engels vertaald door
V. Deschacht

NIEUWJAAR

GEUKKIG



INHOUDSTAFEL

Voorwoord	1
Wijn en Kunst	2
Wijntoerisme : Wallis - vuur, water, wijn door Bernard Henry	4
Wij waren er bij : Producenten uit vijf Italiaanse wijngebieden laten hun wijnen proe- ven door Edgard Wauters	8
Examen wijnproevers met verassing door Edgard Wauters	9
Alle wijnen van Médoc in Amigo- hotel te Brussel door Marcel Theys	11
De noordelijke Côtes-du-Rhône door Eric Veirman	13
Grote Crus uit Bordeaux door Marcel Theys	15
Beaujolais quand tu nous tiens door Jos Ardies	19
Beter laat dan nooit (prijsvraag)	21
Wijnwetenswaardigheden : Het vastleggen van de smaken door André Robbe	22
Pieter Taselaar's trip in Médoc door Marcel Theys	30
Kursussen over kaas of wijn, ook in Brussel	32
Door de "Wijnlekker" geïnspi- reerd door Eric Deschepper	33
De negen landjonkers van de Beaujolais door Eric Deschepper	35
Recept door Alfons Vanderveken	37
Op de leestafel	38
Kalender	40
Beloof jezelf ...	41
Nieuwjaarswensen	42
Inhoudstafel	43
Algemeen	44

KORRESPONDENTIEADRESSEN

E. WAUTERS
Pleinlaan 66

1970 WEZEMBEEK-OPPEM

A. VERGELS
R. Vandendriesschelaan 18

1150 BRUSSEL

Hoofdredacteur : Edgard Wauters

Technische verzorging : Aloys Vergels

Werkten mee : Edgard Wauters
Marcel Theys
Bernard Henry
Erik De Schepper
André Robbe
Eric Veirman

- 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 Wijn Gilde,
Commanderij Brussel, met vermelding abonnement De Druyvelaer

De volgende editie

van de Druyvelaer

verschijnt op

21 maart 1984.

Tot dan!!!!
