



De Druyvelaer

Commanderie Brussel



1st jaargang n^o 2
21 maart 1977



VOORAF DIT ...

Onze eerste Druyvelaer werd goed onthaald. Wij ontvingen blijken van instemming van het hoofdbestuur van de Wijngilde, van het bestuur en ook leden onzer Commanderij.

Vrederechter Gilbert van Glabeke, voorzitter van de Commanderij Denderstreek-Zuid, was zo vriendelijk ons te schrijven dat "hij de geestelijke vaders met hun opzet feliciteert en tevens met het prachtig resultaat; keurig, overzichtelijk en interessant."

Onze vriend Dis Verstraete, Algemeen Voorzitter van de Marnixring, berichtte ons ook spontaan "'n veelvoudig proficiat met de Druyvelaer : geest, inhoud, presentatie."

De Heer Henk van Daele, voorzitter van de Commanderij Antwerpen, schreef ons als volgt : "Met zeer veel genoegen heb ik het eerste nummer van De Druyvelaer gelezen : een afwisselende en belangwekkende inhoud met veel zorg en smaak gepresenteerd, met één woord een model voor andere commanderijen."

Wij gaan er heus van blozen !

Dat alles stemt ons blij en dankbaar. Maar, noblesse oblige. Volhouden is nu de boodschap. Wat vooral betekent : ons blaadje vól houden, dus telkens vól schrijven !

Hiervoor praktisch alleen instaan is niet doenbaar, en het zou maar ál te eentonig en vervelend worden.

Er moet afwisseling komen in onderwerpen, schrijfstijl, ideeën. Drie onzer leden bezorgden ons zeer goede teksten en zegden hun medewerking toe. Dat is fijn ! Doch onze oren tuiten nog van de beloften van anderen. Wij rekenen er op dat het niet bij tuiten zal blijven.

Heel wat van onze rubrieken kunnen best medewerkers gebruiken.

Niet iedereen hoeft het hoog-wetenschappelijk aan te slaan. Wat wij verwachten is dat De Druyvelaer het berichtenblad wordt van alle vrienden in de Commanderij Brussel, dat zij ons "wenken en wensen", en ook kritiek, zouden sturen; dat zij ons persknipsels zouden bezorgen in verband met wijn, liefst dan met hun persoonlijke commentaar; dat zij ons zouden doen lachen met moppen, woordspelingen en gezegden over wijn; dat zij hun oor zouden te luisteren leggen bij ouderen en hun, meestal zeer gevatte, "wijnwijsheid" zouden noteren voor ons; dat zij ons typische wijnschotels zouden beschrijven, liefst uit hun eigen keukenervaringen; kortom dat zij aan hun vrienden van de Commanderij zouden denken ook, en vooral, buiten de degustatieavonden. Wie weet hoeveel knappe vertellers en scherpe pennen er niet schuilen onder ons?

Intussen hebben wij toch maar nummer twee klaar gestoomd. Het bekome u allen wel, als een fonkelende roemer wijn.

Edgard Wauters,

WIJN en KUNST

Ons eerste nummer van De Druyvelaer werd "ingewijd" met een mooi gedicht van Juliaan Haest dat klinkt als een belijdenis. We hadden aan de dichter intussen de toelating gevraagd nu en dan versjes te publiceren uit zijn bundel "Wijnakkoorden", en ontvingen als kerstgeschenk een zeer sympathiek briefje waaruit wij met dank citeren :

"Zelf gezelschap-wijnproever (en beheerder) zijnde van de Commanderie Hageland kan ik er alvast geen bezwaar tegen hebben dat een of ander gedicht uit mijn "Wijnakkoorden" voor publicatie in uw blad zou in aanmerking komen. Het doet mij genoegen u op die wijze dienstig te kunnen zijn en dank u voor deze geboden medewerking. Verder voeg ik hier nog een paar gedichten bij, die na "Wijnakkoorden" werden geschreven."

Willen wij het deze keer eens over muziek hebben? In "Toerisme" van VTB/VAB lazen we een relaas over een jong werk van Meester Lodewijk de Vocht : "Aloude en vernieuwde spreuken voor één- of meerstemmige groepen, met of zonder begeleiding, op teksten van Johanna Hofman."

Uit de inleidende tekst, gedateerd 's Gravenwezel 11.7.76, van de gevierde Antwerpse toondichter pikken wij op :

"De rijkdom van de aloude volkse wijsheid heeft heel mijn leven gedomineerd. Met de zin en het geluk die er van uitgingen, heb ik nu ingezien, misschien wel al zingende, diezelfde vreugde aan anderen te kunnen overmaken."

Het is een liederenreeks geworden waaronder een opgewekt, rythmisch staplied, met klavierbegeleiding, dat gemakkelijk zingt. Met een guitig-speelse tekst.

Als de wijn is in de man
zit de wijsheid in de kan.

't Leven kan wel vrolijk zijn
zonder overdaad van wijn.

Zonedrop uit zonnig land
brengt ook zonnegloed tot stand.

Godendrankje nu en dan,
houdt wel wijsheid in de man.

Weet men wel dat heel wat wijn
al te vaak venijn kan zijn !

Wat een feest voor alleman,
als men zich beheersen kan !

WIJNTOERISME

Ons medelid, de bekende wereldreiziger, auteur en causeur de heer Bernard HENRY heeft zijn medewerking spontaan aangeboden aan De Druyvelaer.

Meteen bezorgde hij ons een bijdrage, in zijn vlotte meeslepende stijl, over Wijn bij Sardana.

Wij brengen ze in ons volgend nummer.

De heer Edgard WAUTERS was in Toscanje (Italië) en keerde uit het zonnige zuiden terug, vol begeestering over exclusieve wijnen uit de Chianti Classico.

In dit nummer krijgt het eerste deel van zijn tekst een plaats, omdat een proefavond in voorbereiding is waarop wij allen deze wijn zullen kunnen genieten, gepresenteerd door een vooraanstaande personaliteit uit dit wijng gebied.

TOSCANJE EN DE CHIANTI CLASSICO

Toscanje

Er is Chianti... en Chianti, zoals er Wijn en Wijn is. Alle Chianti's worden gewonnen in het hartje van Italië, in het Oosten van Toscanje, op de heuvels die geleidelijk van de Arnovallei opklimmen naar de toppen van de Appennijnen, het land met de kunstrijke steden Firenze, Arezzo, Siena, Pisa. Hier ligt de bakermat van de westerse kunst en cultuur; hier ontstonden de taal van Dante en de kunst van Michel-Angelo en Leonardo da Vinci; het landschap en het klimaat zijn er harmonisch zacht; de mensen en hun doening rustig, beheerst, aristocratisch; hun keuken gezond en afgewisseld, natuurlijk, evenwichtig gekruid met wat de eigen bodem aan planten, bessen en kruiden schenkt; zij geldt naar het oordeel van de gezaghebbende gastronomen, als de basis van de meer gesofisticeerde Franse keuken, en werd o.a. door de Medici ingevoerd in Frankrijk.

Toscanje is het oude land van de Etrusken, die reeds vóór het ontstaan van Rome en de vestiging van de Latijnen een hoge beschaving en cultuurstadium hadden bereikt - getuige hun kunstwerken in talrijke musea, de gedeeltelijk opgegraven ruïnes van hun gebouwen, arena's als Volterra, en hun invloed op de laat-Griekse en de Romeinse beschavingen. Zij deden reeds aan wijnbouw en voerden waarschijnlijk reeds hun wijn uit, over zee en land, naar het Noorden, Zuiden en Oosten.

Heel Toscanje, met zijn aantrekkelijke middellandse-zeekust, zijn steden en dorpjes als middeleeuwse burchten boven op de heuveltoppen, zijn liefelijk landschap, zijn valleien en bergtoppen, zijn heerlijk mild klimaat, zijn gastvrije mensen, de Chiantigiani, met hun oude kleurrijke feesten, zijn rijke geschiedenis en zijn ontelbare kunstschaten, heel Toscanje is een genot voor wie zich de tijd gunt het te ontdekken tot in zijn meest verborgen hoekjes. Dit genot wordt nog gediend door de nadere kennismaking met de streek-gastronomie, maar vooral met de wijnen die, naast de Piemontese en de Venitische, bij de beste van Italië mogen gerekend worden.

In een toeristische gids lezen we :

"Montagnes et collines aux courbes harmonieuses et nettes sous la lumière pure, plaines, forêts et vignobles s'allient à la sérénité des cyprès et des pins pour faire de ce pays un temple de la beauté."

Dit is niet zo maar publicitaire literatuur, lokaas voor toeristen, maar vat inderdaad samen wat men wel eens "het Toscaanse wonder" heeft genoemd.

Wijn

Over twee zaken valt met een Toscaan - van nature nochtans toegeeflijk en verdraagzaam - niet te redetwisten : de kwaliteit van zijn brood en de superioriteit van zijn wijn.

Nu ja, het brood is er inderdaad lekker, weinig gezouten en blijft lang knasperrend-vers. En de wijn !

Daarover zouden wij het hebben, vooral over onze bevindingen en verrassingen - veelal aangename - ter plaatse opgedaan bij het doorkruisen van welig-beladen wijnvelden dit jaar vlak vóór de oogst, en bij de bezoeken aan enkele kelders, tenuta's en castillo's.

Toscanje heeft hoofdzakelijk rode wijnen die, zoals de meeste Italiaanse, niet geperst worden uit één enkele druivensoort, maar een, door traditie en gevestigde wijnkennis bepaalde, mengeling zijn van verschillende druivesoorten. Wat niet hetzelfde betekent als een versnijding of vermenging van verschillende wijnen, zoals ten onrechte soms beweerd wordt van Italiaanse wijnen.

Witte wijnen

Ik wil vooraf echter heel even stil staan bij de witte wijnen uit Toscanje. Zij worden aangemeld als "secco" droog, doch naar onze smaak zijn zij dit niet voldoende. Nochtans doen zij het best bij een gekruide visschotel, bij vis-risotto en bij vissoepen. Ik denk dan vooreerst aan de Vernaccia di San Gimignano - gewonnen op de heuvels rond de beroemde stad met de vele hoekige torens - en aan de Pomino Bianco.

Een plaatselijke wijnkenner verwees mij naar de Bianco di Pitigliano en naar - volgens hem - uitstekende Montecarlo de Lucca. Ik was echter niet in de gelegenheid er kennis mee te maken. Te vermelden zijn de vele plaatselijke witte wijntjes, meestal uit de Trebbiano-druif gewonnen, die zeer aangename terras-wijnen zijn. Onze inventaris voor witte wijnen is dus niet buitengewoon rijk.

Rode wijnen

Over de rode valt meer te zeggen; en niet alleen over de Chianti. Want Toscanje heeft andere, zeer goede, rode wijnen.

Er zijn bv. de Vino Nobile di Montepulciano en de Brunello di Montalcino, een weelderige robijnrode wijn, met een persoonlijk krachtig boeket, stevig gestoffeerd, die tot 5 jaren in het vat rust vooraleer gebotteld te worden, en dan nog voor ettelijke jaren goed is. Wij wilden hem niet missen, want hij heeft een eerbiedwaardige naam in Italië en geldt er als de duurste en de zeldzaamste.

Wij trokken dan ook de hoge, ruwe heuvels in ten zuiden van Siena, naar San Angelo in Colle-Montalcino.

Het dorpje is klein en een paar "notabelen" waren er als de kippen bij om ons naar de plaatselijke wijnheer te brengen, Leopoldo Franceschi in zijn Tenuta il Poggione. Erg mededeelzaam was de man niet, maar zijn wijn beantwoordde aan al onze verwachtingen. Toch kregen we te horen dat, zoals trouwens praktisch alle gekende wijnen in Italië nu, zijn Brunello gereglementeerd is door een Consortium : uitsluitend uit de San Giovese druif, minimum 13°5 alcohol, beplanting en productie beperkt per hectare, op terreinen waarvan de hoogte schommelt tussen 300 en 500 m, genummerde etiketering, kwaliteitscontrole enz.

In alle eerlijkheid moeten wij bekennen dat wij een dergelijke strenge reglementering niet verwacht hadden in dit zonnige Zuiden, en dat de ernst waarmede de wijnbouwers erover praten de grootste scepticus zou overtuigen.

Het product van hun ernst - hun heerlijke wijn - liegt er niet om.

Een tweede Tenuta, in het dal van Col d'Orcia, werd door een ander Franceschi overgelaten aan de firma Cinzano. De exploitatie is er meer op de productie afgestemd, wellicht onpersoonlijker, en de wijn - voor ons uit het fust getapt - beviel ons minder.

De Brunello di Montalcino wordt in de streek nog geproduceerd met plaatsnamen als I Barbi, Pievecchia e Chiusa, Scarnaquoia, Laudi, Poggitoia, Casato, Colle al Matrichese.

Gekende producenten zijn eveneens Franco Biondi Santi en Giovanni Colombini.

Chianti

De meest gekende rode wijn uit Toscanje is echter de Chianti, in de dikbuikige flessen "fiasco" bekleed met gevlochten rijststro. De Italianen lusten hem jong en prikkelend "frizante".

Wijnkenners, hier en elders, staan er nogal sceptisch tegenover. En met rede. Er wordt banale Chianti over heel de wereld geexporteerd om geserveerd te worden in de Ristorante en Pizzeria. Zelden krijgt men een degelijke Chianti op de kaart of in de karaf, evenmin als zijn noordelijke broer uit de buurt van het Como-meer, de Valpolicella.

Men hoeft er zich dan ook niet over te verwonderen dat tegen de Chianti, in het algemeen, heel wat vooroordelen bestaan. De onwetendheid van de verbruikers is hieraan niet vreemd. Doch de Italianen zelf dragen de grootste schuld, en het zal niet licht vallen deze negatieve ingesteldheid te doen omslaan.

Nochtans hebben sommige producenten een ernstige poging gedaan om de productie van Chianti te reglementeren, het wijngebied af te bakenen, controle uit te oefenen op kwaliteit en het gebruik van de benaming.

Oorspronkelijk ging het om een vrijwillige, bindende overeenkomst die ongetwijfeld vruchten heeft afgeworpen, commercieel waarschijnlijk gunstige invloed heeft gehad op de plaatselijke markt, doch waarvan de weerslag in het buitenland niet opvallend is. Enkele producenten van Chianti hebben hun flessen willen onderscheiden door een bandje met merkstempel en nummer aan te brengen op de flessenhals, zoals bv. de Chianti Putto (dwergje) en de Chianti Ruffino, waarvan het productiegebied zich zowat overal bevindt in het afgebakende Chianti-gebied, behalve dan in dit van de Chianti Classico.

Op voorstel van het Comitato dei Vini d'Origine werd dit Chianti-gebied bij wet bepaald in 1967, evenals de karakteristieken van terrein, ligging, beplantingsdichtheid, maximale productie, mengpercentages der exclusieve druivensoorten, vinificatie, alcoholgehalte, ouderdom, etiketering.

Geografisch werden 7 Chianti-benamingen wettelijk erkend : Colli Aretini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montalbano, Ruffina en Classico.

Deze Ruffina, als streeknaam, is niet te verwarren met Ruffino, een handelsnaam.

(wordt vervolgd met bijzonderheden over Chianti Classico.)

VRIJ WIJN - IN DE WIJNTAPPERIJ

OVERTUIGD en ... OVERTUIGEND.

Na een degelijke wijnproeverij ging hij, al zingend, op zoek naar zijn wagen : "'t Zijn wijnen als wiegende zeeën !"

MOET DE DRUYVELAER ER NU AL AAN GELOVEN?

Deze vraag stelde ons een zeer verontruste vriend. Hij voegde er een persknipsel bij, waarin de droeve mare te lezen stond :

"Bij ministerieel besluit van 27.12.76 is voor een periode van drie jaar een rooipremie voor druivelaars ingesteld."

Met of zonder premie, maar wij zijn vast besloten ons niet te laten rooien.

Wij zullen ons met stok en wortel hiertegen verzetten.

COGNAC VOOR KALKOENEN.

Omdat Frankrijk minder kalkoenen zou importeren uit Amerika, zouden de Amerikanen de invoer van Franse cognac beperken. Voor ons niet gelaten ! Maar wij denken dat het voor de Fransen makkelijker valt kalkoenen te kweken dan voor de Amerikanen goede cognac te distilleren.

Tenzij, dat men op het etiket vermeldt : "Be aware of french imitation."

WAAR WIJN DIENT OM STEMMEN TE RONSELEN.

Een plaatselijke afdeling van een politieke partij in Nederland heeft in 1976 haar verkiezingskas weten te spijsen door een wijntje te verkopen (het zou een Bordeaux 1973 zijn geweest) als "Supérieur 1977". Wel origineel een wijn te kunnen drinken een jaar vóór de druiven geoogst werden. Of de verantwoordelijken in Bordeaux hiermede wel in hun nopjes zijn, durven wij betwijfelen.

WAAR IS DER VAD'REN FIERHEID?

De uitbater van de Zellikse zaal waar onze proefavonden doorgaan heeft aan de muur een plakkaat gehangen met het zeer discreet en zachtmoedig bevel "Verboden op tafels en stoelen te staan !".

Wij hebben de heilige eed gezworen het nooit of te nooit te zullen doen.

WIE WEET WAT?

Volgens de heer Henk van Daele, voorzitter van de Commanderie Antwerpen, was onze eerste prijsvraag te gemakkelijk, vermits men het antwoord kon terugvinden in één of ander naslagwerk. De heer Gilbert van Glabeke, voorzitter van de Commanderie Denderstreek-Zuid, haalde het antwoord eveneens uit een woordenboek, en voegt er aan toe : "In alle geval was het leerrijk." Dat was inderdaad de bedoeling bij het openstellen van deze rubriek.

Nu, eerlijk voor eerlijk, bij het opmaken van onze eerste prijsvraag wisten wij niet dat het antwoord in Van Daele bv. te vinden was.

Wij zagen het voorwerp tijdens een bezoek aan een museum te Brussel, namelijk een zilveren beker uit de 17de eeuw, afkomstig uit Dordrecht.

De gids vertelde hierbij dat vroeger het gebruik bestond in deze beker wijn of brandewijn te doen en te drinken op de gezondheid van een aanstaande kraamvrouw. Want, in het midden van de beker is een uitstekend torentje, hol van binnen en onderaan voorzien van kleine openingen. In de holte bevindt zich een poppetje dat een kindje moet voorstellen en dat, bij het vullen van de beker, bovenzwenkt en zijn kopje bovenuit steekt.

Het "Hansje zit in de kelder" en de symboliek is opvallend.

Wij stelden duidelijk dat onze vraag verband hield met wijn. De tweede betekenis die Van Daele geeft, namelijk : schertsende benaming van het kind in de moederschoot, kan dus niet als een juist antwoord in aanmerking komen.

6 inzenders gaven de beide betekenissen op. Dus goed.

Jef gaf hierbij als commentaar : "Alhoewel het bij de eerste verklaring (kind in de moederschoot) wel mogelijk is dat de wijn er voor iets tussen zit, zal het wel de bedoeling zijn van De Druyvelaer de tweede mogelijkheid als juist aan te stippen."

1 inzender gaf alleen een zeer preciese omschrijving van de beker en beantwoordde dus de vraag perfect.

1 inzender spreekt alleen van : "Men stelde een dronk in op het welvaren van het ongeborn kind : Hansje in de kelder, of van Maaiken in 'schapraaiken, als het een meisje zou zijn. Strikt genomen is dit antwoord dus onjuist.

Het feit echter, dat er sprake is van "een dronk" heeft er ons toe doen besluiten hem een kans te geven in de trekking van de beloning, namelijk een goede fles gekozen door onze wijnmeester. Wie weet, een Hansje of een Maaike?

Het lot zal twee winnaars aanduiden, elk voor een fles, uit de 8 inzenders :

Nest Osselaer, Gilbert van Glabeke, Jan Rodts, Jeanne Gerretzen, Henk van Daele, Jef Decraene, Rob Paternoster en Pol Lemmens.

Op de Rhône-avond van 4 februari kwamen als winnaars uit de bus :

- de heer Henk van Daele
- de heer Jef Decraene

Hartelijk proficiat !

Hier gaat dan onze tweede vraag : ANTONIO DE LAS VINAS

Wie was dat?

Antwoorden moeten bij Nicole binnen zijn vóór 15 april e.k. aub.
Onder omslag op adres :

NICOLE GOOSSENS
Dansaertlaan 225

1720 GROOT-BIJGAARDEN

Hoe meer inzendingen hoe beter; we hopen er allen wat bij te leren.

Er zijn opnieuw twee flessen te winnen !

Onze vrienden van andere commanderijen zullen het ons niet kwalijk nemen dat alleen leden van Commanderij Brussel in aanmerking komen voor een prijs.

De kameraadschappelijke geest die heerst in de Vlaamse Wijngilde zal de leden van andere commanderijen daarom niet weerhouden een antwoord in te zenden.

WIJ WAREN ERBIJ

1. Italiaanse avond:

19 november 1976.

"Je bois volontiers des vins italiens, dont certains sont très bons, dans un restaurant où la cuisine et les pâtes sont excellentes."

Met deze uitspraak van de eigenaar van het exclusieve drie-sterren restaurant dat België heeft, de heer Krausch, wordt de conclusie bevestigd van deze proefavond.

Algemeen werd inderdaad aanvaard dat deze degustatie het, voor velen onderons, verrassend bewijs heeft geleverd dat er inderdaad goede - zelfs zeer goede - Italiaanse wijnen zijn en dat deze tot hun recht komen als begeleiding van een goed maal.

De meeste wijnen uit Italië - met uitzondering van enkele witte - zijn inderdaad geen "conversatie-wijnen" noch "tuin-wijnen". Het zijn gastronomie-wijnen.

Vanzelfsprekend bedoelen wij dan niet de land- en boerenwijnen, zelfs niet de coöperatief-wijnen, maar de meer verzorgde en geselecteerde wijnen. Al vindt men in de eerstgenoemde wel verrassend aangename en eerlijke wijntjes waarvan men ter plaatse kan genieten, al of niet bij het eten.

De verscheidenheid is zo groot dat het - zelfs voor een specialist-onmogelijk is wegwijs te worden tussen wat zoal van Zuid tot Noord, de eilanden inbegrepen, als druivenat verwerkt wordt tot wijnen allerhande.

Er worden in Italië meer dan 200 druivensoorten gekweekt, en met een zekere ordening in de wijnteelt werd er pas 30 jaren later dan in Frankrijk gestart. En toch.

"De kennismaking met de Italiaanse wijnen is boeiend, want er is kwaliteit voorhanden, ja zelfs topkwaliteit."

Hiermede leidde Jef Dewulf zijn technische uiteenzetting in.

Daar wij deze avond uitsluitend wijnen zouden degusteren afkomstig uit het Italiaanse wijngebied dat het dichtst aan Frankrijk paalt, lag het voor de hand dat wij een vergelijking zouden krijgen tussen deze twee grote wijnproducenten - en concurrenten -.

Nochtans houdt een dergelijke vergelijking grote gevaren in. Want de Italiaanse - zoals de Spaanse trouwens - hebben nu eenmaal hun eigen karkater en de Italiaanse wijnbouwers volgen een eigen traditionele werkwijze. Gelukkig maar! Want danken zij hun eigenheid niet precies aan deze traditie? En zou het aanwenden van zogenaamde "moderne" methodes wel ten gunste uitvallen van kwaliteit en karakter? Kunnen we eerlijk beweren dat dit elders altijd wel het geval geweest is?

De Italianen hebben af te rekenen met hun bodem, hun zon, hun regenneerslag, met hun hellingen en valleien.

Is het dan niet normaal dat zij hun druivensoorten kweken, die zij op hun manier snoeien en aanbinden? En heeft eeuwenlange ervaring hen niet geleerd hoe op hun manier, hun goede wijn te bereiden?

Toegegeven dat hun technologie kan verbeteren en dat wat minder improvisatie wenselijk is, vooral bij minder-grote wijnbouwers, dat de zuurtegraad van hun wijn naar de lage kant is, dat zij zich weinig inlaten met het suikergehalte, dat zij van 12 tot 13 graden alcohol halen en dat hun produktie van 100 tot 150 hl per ha bedraagt.

Dit alles neemt echter niet weg dat wie afstand kan en wil doen van ingeburgerde gewoonten en smaken en de Italiaanse wijnen zonder vooringenomenheid wil benaderen, heel wat aangename ontdekkingen kan doen.

Onze degustatie-avond was hierop afgestemd, al was hij dan ook beperkt; namelijk tot het Noord-Westwijngebied van Italië, de Piemonte, waar wellicht de beste wijnen van Italië vandaan komen samen met deze uit het Chianti-Classico gebied in Toscane.

De Barbera-druif en vooral de Nebbiole-druif zouden dus aan de eer zijn vanavond, daar andere druivensoorten - als Dolcetto, Freisa, Grogolino, Malvasia, Bonarda - in verhouding weinig verbouwd worden in Piemonte.

Het werden zeven wijnen met het keurteken Denominazione de Origine Controllata.

Barbera del Monferrato 1973 fonkelend rood, hard en zuur naar wens, afgerond ook bij nadronk, taninnerijk, komt aangenaam over.

Carema 1967 komt uit de bergstreek van de Val d'Aoste, Bourgogne-achtige "putjes"geur, iets bitter en zuur die hem minder aantrekkelijk maakt, rijke taninne.

Barbaresco Calizzano 1967 alhoewel eveneens 100 % uit Nebbiole-druif een totaal andere wijn, doordringende alcoholgeur, lange nasmaak, hoge vinositeit, klasse-wijn, mooi robijnrood, droog en krachtig, gekruid als een Côtes du Rhône.

De etiket vermeldt "Riserva Speciale".

Barolo 1969 ongetwijfeld een beloftevolle wijn, moet zijn wrangheid en zijn agressiviteit nog milderden, edele taninne, voor vele aanwezigen een volwaardige, kruidige Rhône gelijk.

Ghemme 1967 robijnrood, strelend boeket, zacht en evenwichtig, als een fluwelige rustpauze voor de mond na de voorgaande al is hij minder rond en vol als een Barolo.

De kaasschotel werd nu opgediend, wellicht om de volgende twee top Barolo's tot hun recht te doen komen. Intussen waren deze beide ook beter gehambreed, wat niet het geval was met de voorgaande.

Een niet te verwaarlozen regel :

Italiaanse wijnen moeten enkele graden warmer opgediend worden dan Franse.

Barolo 1969 Kiola grote, harmonieuze wijn, robijnrood, heeft naar geur en smaak geen vergelijking met Rhône of Bourgogne, omdat hij volwaardig zichzelf is en beloftevol is voor de toekomst.

Barolo 1968 is vleierder door zijn zachtheid en zijn soepelheid, maar moet nog naar rijpheid en volheid evolueren.

Opvallend voor deze geslaagde avond was de grote aandacht waarmee de commentaren beluisterd werden.

Een pluimpje voor Jan Rodts die de "regie" voerde.

Hulde aan de Wijn

Voor mij liggen twaalf grote, met de hand geschepte vellen papier, met onregelmatige randen als oud perkament. Zij werden één voor één op gespannen koorden gedroogd in de Moulin Richard de Bas te Ambert d'Auvergne, en hebben een licht-bruinpurperen kleur doordat ze gedrenkt werden in "bon vin de France".

Degelijk, edel vakmanschap.

Oude gedichten en ballades werden erop gedrukt in een sierlijke, antieke letter.

Verzen in oud-Frans van François Villon, Clément Marot, Joachim du Bellay, Pierre de Ronsard, Molière, Honoré de Balzac, Gérard de Nerval, Charles Beaudelaire en anderen.

De "molen" van Richard de Bas heeft intussen opgehouden te draaien. Rede te meer om deze papieren, getuigen van zijn zin voor schoonheid, piëteitsvol te bewaren.

Wijn en wijnkultuur hebben zeer vaak kunstenaars, levenskunstenaar, geïnspereerd.

Voor wie wijn met deze gevoelens benadert, is hij een verrijking van ons geestesleven.

2. Beaujolaisavond:

11 december 1976.

De traditionele Beaujolaisavond met het steken van een vatje "Nouveau" en de verkiezing van Miss Beaujolais werd dit jaar door opvallend veel genodigden bijgewoond. De reputatie dat de "Nieuwe" 1976 uitzonderlijk goed is, zal daaraan niet vreemd zijn. De Commanderie Mechelen was sterk vertegenwoordigd.

Zeer sympathiek was ook de aanwezigheid van een talrijke groep burens uit de wijk Achter d'Abdij van Groot-Bijgaarden.

Allen werden hartelijk verwelkomd door de voorzitter en iedereen zal voorzeker een goede indruk hebben gekregen van de oprechte, openhartige vriendschap en de ongedwongen gezellige atmosfeer die deze avond kenmerkten.

De organisatie liep gesmeerd, de wijnen waren fijn, de regie en de vrije beoordelingen aan de micro waren opvallend degelijk, terwijl twee sympathieke jonge disc-jockeys zorgden voor stemmings- en dansmuziek met de gewenste afwisseling en zonder drukdoenerij noch storend geluidsniveau.

Het voltallig bestuur in groot ornaat leidde de stoet met het wijnvatje. Bijgestaan door de wijnmeester sloeg de, door het lot aangeduide, nieuwe Beaujolais-meter 1976, Mevrouw Agnes Van Stallen, de tap in het vat. Zij kreeg het lint van haar waardigheid omgehangen en mocht, als eerste, de "Nouveau" proeven uit een zilveren taste-vin. Vermits haar oordeel over deze wijn gunstig was, werd de opgedane voorraad dan ook op het einde van de avond, gretig aangesproken.

Intussen verliep de degustatie perfect, met tussendoor lekkere kip op grootmoederswijze en kaasschotel.

Op een Beaujolaisavond met etentje en danspartij verwacht men meer leute en plezier dan beheerste degustatie. Welnu, we hadden beide. Want de besprekingen over de gedegusteerde wijnen zijn zelden zo degelijk, en soms even geladen en gepassioneerd, geweest als deze avond. Wij wijten dit aan het feit dat de kwaliteit van de te beoordelen wijnen naar de hoge kant was en bijna van gelijk niveau. Alle vier waren ze typische Beaujolais, zodat men bij het geven van een vergelijkend oordeel genoodzaakt is naar kleinere differentiaties te speuren en deze te omschrijven met termen die niet behoren tot de gebruikelijke wijnlexikon. Dit is soms moeilijk, met het gevaar te overdrijven, van kleine zwakheden opvallende fouten te maken en normale kwaliteiten op te schroeven tot uitzonderlijke hoedanigheden.

Wellicht speelt de volgorde waarin de wijnen geserveerd worden onbewust en ongewild een rol in de oordeelvorming van de wijnproever.

De eerste wijn waarmee de degustatie ingezet wordt is doorgaans bedoeld, of beoordeeld, als de kleinste wijn van de avond die "de mond" moet voorbereiden op de komende geneugten. Dit lijkt ons trouwens volledig gerechtvaardigd. Doch het gevaar bestaat dat men, bij globale appreciatie van de wijnen deze eerste "in-zetter" onderschat.

Het komt ons voor dat dit verschijnsel zich bijzonder heeft doen gelden deze avond. Te meer dat de eerste wijn een 1975'er was, en het algemeen geldend advies luidt : "'75 had een natte en koude oogst en de wijn was van opvallend mindere kwaliteit."

Nochmaals ongewild bestond er wellicht een zeker vooroordeel tegen deze Morgon 1975 van wijnheer Brailion uit Régnié.

Zeer opvallend was toch dat de meningen over deze wijn zeer verdeeld waren, haast de helft voor en de helft tegen !

De neus was goed of flauw, kenmerkend Gamay-fruitig voor de enen en onpersoonlijk voor de anderen; zacht-aangename of schrale wijn.

Geweten is dat deze wijn gewonnen is in een hooggelegen deel van Beaujolais, dat het de enige Cru is die deze wijnheer mag produceren naast zijn Beaujolais-Villages, en dat dit ene "climat" of wijng gebied, iets vroeger rijp was en geoogst werd dan de andere en dan ook de ellende niet gekend heeft van kou en nattigheid.

Over dit alles werd veel nagekaart en het "kamp van de pro's" won blijkbaar veld naargelang de besprekingen vorderden.

Bijzonder verheugend is dat, in de Brusselse Commanderie alleszins, de opinievorming en -uiting, hoe langer hoe meer, vrij en openhartig mogelijk is, zodat het onderscheidingsvermogen en de proefcapaciteiten van eenieder verscherpt worden.

De Julienas 1974 van Chauvet uit La Chapelle de Ginenchay had alle kenmerken van zijn jeugd, een iets prikkelende neus, de smaak lichtjes naar het zure toe, doch met reeds een zekere persoonlijkheid, waarschijnlijk te danken aan het feit dat hij zichtbaar niet gefilterd werd.

Moulin à Vent 1974 ongetwijfeld een kwaliteitstrap hoger, zeer fruitig, vol, afgerond en evenwichtig, een verwantschap met Mercurey en een fles met toekomstmogelijkheden.

Fleurie 1974 Château de Fanfotin van Despres. Opvallend meer sulfiet, jeugdige lieflijkheid, aangename afwerking en langere nadronk.

De hoofdschenker en zijn ploeg verdienen alle lof, want alle wijnen waren precies op de gewenste temperatuur. Het schenkerschortje staat hen goed.

De danspret maakte het afscheid zo moeilijk !

Edgard Wauters.

3. Nationale wedstrijd blindproeven

van wijn:

22 januari 1977.

Op zaterdag 22 januari 1977 heeft de Commanderie Kust een tweede nationale wedstrijd wijnproeven op touw gezet, ditmaal te Brugge. De proef omvatte in de eerste plaats een schifting die erin bestond voor acht wijnen, tussen 4 aangeduide mogelijke namen de juiste aan te stippen.

Werden hierbij ter degustatie aangeboden :

- Pinot Blanc d'Alsace 1974
- Condrieu 1973
- Nuits-St.-Georges "Les Boudots" 1971
- Beaujolais Villages 1975
- Château Chasse Spleen 1970
- Château La Serre 1970
- Château La Conseillante 1970
- Châteauneuf du Pape 1972

De knapste proevers, die in deze selectie 5 of 6 juiste antwoorden hadden gegeven, mochten dan deelnemen aan een halve finale waarin het erop aankwam een gegeven wijn volledig te omschrijven : streek, château, jaartal.

De twee uitverkorenen die daarin geslaagd zijn, hebben het dan in finale tegen elkaar opgenomen, en deden het allebei zo goed dat ze na drie finaleproeven nog steeds ex-aequo waren.

De directie van de wedstrijd besliste toen - was de wijn op? of oordeelde ze de graad van euforie der finalisten reeds voldoende? - deze twee heren tegelijk te bekronen tot beste wijnproever van het jaar.

De deelneming van de Commanderie Brussel was, in aantal, eerder aan de magere kant : slechts de echtparen Mariën, Paternoster en Vergels waren aanwezig om te genieten van de aangename sfeer en de lekkere wijn. Ze hebben met weemoed van de wedstrijd moeten afscheid nemen nadat ze in de selectie slechts 2 à 3 correcte antwoorden hadden gegeven.

Hoe die prestaties beoordelen?

Op het eerste gezicht zou men kunnen denken, nou ja, 2 of 3 ligt ver beneden de helft, dus is het maar billijk dat ze niet verder kwamen dan de selectie. Waarop zij dan terecht repliceren dat ze toch niet zo heel ver zijn onder de helft van de besten die toch ook maar 6 op 8 behaalden.

Maar dergelijke appreciatie is tamelijk vaag en schenkt slechts bevrediging op het moment zelf, wanneer de gezakten elkaar proberen te troosten.

Hebben ze werkelijk blijk gegeven van wijnkennis?

Veronderstel dat iemand aan die wedstrijd deelneemt die geen benul heeft van wijn en als enig wapen een teerling meeneemt, en in de schifting in plaats van te proeven om uit te maken welke van de 4 mogelijkheden correct is, zijn teerling gooit tot een der getallen 1, 2, 3 of 4 boven ligt en dat getal dan beschouwt als het juiste antwoord.

Het is evident dat hij bij elke wijn een kans $1/4$ heeft om in de roos te mikken.

Hoeveel keer mag hij dan hopen te zullen juist gissen met zijn teerling? De kansrekening leert dat de kansverdeling van het aantal juiste antwoorden een binominaalverdeling is en er uitziet als volgt :

<u>aantal</u>	0	1	2	3	4	5	6	7	8
<u>kans</u>	0,100113	0,311462	0,311462	0,086518	0,003845	0,000015			
		0,266968	0,207642	0,023071	0,000366				

Uit deze tabel blijkt dan :

- 1) dat de man met de teerling bijna zeker een resultaat van 0 tot 4 juiste antwoorden zou halen;
- 2) dat bijgevolg de mensen uit Brussel met 2 en 3 juiste antwoorden op 8 inderdaad niet hoog van de toren hoeven te blazen en er goed aan zouden doen zich verder te bekwamen;
- 3) dat de personen met 5 en 6 juiste antwoorden waarschijnlijk knappe proevers zijn en terecht hebben mogen deelnemen aan de halve finale.

Tot slot nog de suggestie dat de commanderijen mekaar zouden aflossen om voor de organisatie van die fijne wedstrijd in te staan. Waarom niet afspreken dat de commanderij waartoe de winnaar behoort de volgende maal aan de beurt komt.

Robert Paternoster.

4. Côtes - du - Rhône:

4 februari 1977.

Zowat twee jaar geleden hadden wij een uitgebreide degustatieavond met wijnen uit het Côtes-du-Rhône gebied. Over de geografische, bodemkundige en klimatologische karakteristieken van dit wijngebied werd dan uitgebreid gehandeld. Ook over de diverse aangeplante wijnstokken en over hun aanwending in de voorbereiding der zeer uiteenlopende gamma wijnsoort.

Op die avond maakten wij trouwens kennis met wijnen die niet zo alledaags zijn, zelfs voor een Côtes-du-Rhône-kenner, namelijk een Rosé Gigondas, een witte Châteauneuf-du-Pape en een Lirac.

Dit jaar zou het meer de klassieke toer opgaan; en toch was er iets uitzonderlijks aan deze proefavond. Al de ons gepresenteerde wijnen waren namelijk van het Huis Chapoutier, dat zijn zetel heeft in het midden van het Rhône-wijngebied, namelijk Tain l'Hermitage, doch dat wijnvelden uitbaat zowat doorheen heel het dal, van de Côte-Rôtie in het Noorden, tot Châteauneuf-du-Pape in het Zuiden. De heer René Riou van het Huis Chapoutier presenteerde trouwens persoonlijk zijn wijnen, hierbij bijgestaan door de heren Robette en Liger-Belair van hun Belgisch import-huis Fourcroy. Er was dus gelegenheid te over om de pijlen onzer weetgierigheid op deze heren af te vuren, zodat het een bijzonder instructieve avond werd. Het goed humeur en de lachlust waren evenzeer van de partij, wat bijzonder in de smaak viel van de heer Riou. Bij het wijnproeven gaat het er bij hen veel minder prettig aan toe, al prees hij de ernst en de onderlegdheid van de verschillende commentatoren en vragenstellers die aan bod kwamen. Opvallend was o.m. de tussenkomst van onze wijnmeester Dr. Segers, die als wijnkenner zich te weinig aan de micro laat horen.

Over het algemeen werden de wijnen geprezen voor hun eerlijkheid en hun evenwichtige vinositeit, en apprecieerden onze vrienden in elke wijn zijn karakteristieke persoonlijkheid. Waardoor zij onderlijnden dat deze wijnbouwer traditiegetrouw en vakkundig zijn wijn kweekt zonder toe te geven aan een neiging tot commerciële vervlakking die, jammer genoeg, de wijnbouw in sommige Franse wijngebieden ondermijnt.

Er werd heel wat gediscussieerd over de relatieve waarde van cuvée-wijnen en gemillemiseerde wijnen. De eerste techniek werd systematisch door de producent verdedigd en zijn verdeler. Hun argumenten waren technisch doordacht en voor velen overtuigend. De meeste disgenoten hielden het echter bij de tweede techniek, vooral verdedigd door onze conferencier, al waren hun argumenten eerder van subjectieve aard. Is het beoordelen van wijn trouwens niet altijd subjectief?

Beide "scholen" waren het eens om het "horizontaal versnijden" van wijnen in ieder geval te veroordelen; het mengen dus van wijnen afkomstig uit verschillende wijngebieden, zij het uit eenzelfde landstreek of uit verschillende wijnstreken van eenzelfde land of verschillende landen.

Het beoordelingsonderscheid had betrekking op cuvée-wijnen bekomen door het "vertikaal versnijden" van wijnen afkomstig uit eenzelfde wingebed doch van verschillende jaren. Deze praktijk is trouwens gangbaar in de Champagne die slechts bij grote uitzondering een "millémisé" op de markt brengt - dus uitsluitend van één jaarproduktie - en die aldaar algemeen aanvaard en geprezen wordt. Wat bij velen de vraag deed rijzen : waarom kan wat waar is voor Champagne niet waar zijn voor bv. Côtes-du-Rhône?

De heer Chapoutier-vader is een grote voorstander en specialist geworden van cuvée-wijnen en hij brengt zelfs een "grande cuvée". Dit is dan een gedoseerde versnijding van wat wij selectief als het beste beoordeelt in verschillende jaren en wat hij dan als typerend hoog-kwalitatief voor een bepaalde en gedelimitteerde wijn op de markt brengt. Rechts onder op het etiket plaatst hij dan een jaartal dat het jaar aangeeft waarin de versneden wijn op de markt gebracht werd. Meestal worden hiervoor 4 productie-jaren aangewend. Zo betekent 1976 bv. op het etiket dat beste wijnen van 1970 tot 1973 werden tot een "grande cuvée" die in 1976 op de markt werd gebracht.

Voor wijnliefhebbers blijft dit alles een extra-kluijfe om gezellig te wikken en te wegen bij vergelijkende degustatie.

Op het programma stonden deze avond niet minder dan 8 wijnen.

Saint-Joseph Deschants, fonkelende goud-gele cuvée-wijn, aangenaam zuur, streekgebonden smaak, stevig en vol met tamelijk korte af-dronk; uit Marsanne-wijnstok.

Chante-Alouette Hermitage, Grande-Cuvée, helder lichtgeel, fruitig doch discreet en pittig, mild met lieflijke af-dronk; gewonnen op de exclusieve graniet-heuvel boven Tain, uit Marsanne, klasse wijn.

Tavel zeer heldere rosé, fijn en elegant, met bessesmaak. Mooie Tavel uit 6 wijnstokken gewonnen.

Côtes-du-Rhône Cuvée de Belleruche, mise belge, kleur wat te licht, en te ongenueerd van geur en smaak, wat kracht van vuursteen redt zijn persoonlijkheid niet.

Les Meysonniers Crozes-Hermitage, robijnrood, iets kleverig met vol-fruitig boeket, komt aangenaam over en ontwikkelt zich evenwichtig, zonder aandringerige hardheid, uit Syrah-druif.

Hermitage 1972 uit dezelfde streek en dezelfde druif, doch van één enkel jaar. Iets dieper rood, aroma van viooltjes en frambozen discreet vervloeiend in de karakteristieke geur van het druivenras, verfijning van smaak en af-dronk; al zijn kwaliteiten komen echter nog niet tot hun recht door zijn jeugd.

Côte Rôtie Grande Cuvée, voor velen een waardige tegenhanger van de vorige, diep-rood van kleur, vol en krachtig, hoeft zich in het glas te ontplooiën en werd iets te fris geschonken. Karaktervollen Rhône-wijn.

Châteauneuf-du-Pape 1973 kleur en aroma naar wens, doch geen volheid in smaak en nadronk. Beantwoordde niet aan de verwachtingen, of was het de vermoedens van de proevers? Zou een voorbeeld zijn van het streven der wijnbouwers aldaar om het type van hun wijn lichter en fruitiger te maken? Of gaat men er toe over het aantal verschillende wijnstokken in deze wijn te verminderen? Was dit een overgangswijn?

Edgard Wauters.

WIJNVRIENDEN

Voor deze rubriek kregen wij weinig berichten binnen. Dat zal hopelijk verbeteren als wij ons meer en meer goede vrienden gaan voelen in onze Commanderij. De Druyvelaer zal deze banden mede helpen smeden.

Toch deze hartversterkende mededeling :

Ons jongste medelid Ivo de Bisschop is opgeroepen om zijn nationale plicht te vervullen. Er wordt gefluisterd dat in het leger een nieuw korps zal ingericht worden, namelijk dit van uniformdragende disc-jockeys voor het opluisteren van de tactische oefeningen in de soldaten- en officierenmesslokalen. (Deze omschrijving omdat men bezwaarlijk als meervoud van mess over messen kan spreken). Wedden dat Ivo het daar tot een hoge graad brengt.

DROEVE MARE ...

Wij ontvingen het overlijdingsbericht van de schoonvader en vader van onze leden Albrecht en Agnes DE SCRIVER-TALLIER. De nieuwjaarsdag houdt voor hen een wel zeer droeve herinnering in. Wij bieden hen ons oprecht rouwbeklag aan.

Bij het ter perse gaan van dit nummer, vernamen wij met ontzetting dat een broer van Juleke Stessens omgekomen is bij een auto-ongeval in de buurt van zijn woning in Kinshasa. Zijn jonge vrouw treurt om het heengaan van de vader van haar drie kindjes, en zijn bejaarde moeder - zij had een mooi gezin van negen kinderen - beweent haar zoon. Wij delen in het grote verdriet van onze goede vrienden Juleke en Stif en wensen hen veel moed toe.

WIJNWIJSHEID

Onze vriend, Jef Dewulf, conferencier van onze Commanderij, oenoloog en auteur van werken over wijn en wijnkennis, werkt thans aan een nieuw boek "EUROPESE WIJNEN EN DRANKEN".

Streefdatum voor de publikatie is juni 1977. Hij was zo vriendelijk ons de primeur te geven van de inleidende beschouwingen tot het boek.

In dit nummer van De Druyvelaer leest u het eerste deel van zijn bijdrage; het vervolg verschijnt in de komende nummers.

Filosofie en methodiek van de wijnproever

Sinds onheuglijke tijden zijn brood, wijn en kaas oersymbolen van het leven. Deze uitspraak van Hugh Johnson wijst duidelijk op de gebondenheid van deze voedselprodukten met natuur en leven.

Deze produkten waren immers gedurende vele eeuwen de voornaamste voedingsmiddelen van talrijke volkeren. Hiermee wordt het nutri-tieve aspect van brood, wijn en kaas onderstreept.

Wijn heeft echter ook een euforie-aspect, waardoor het accent gelegd wordt op de aanwezigheid van alcohol in de wijn. Alhoewel alcohol een wijziging in de lichamelijke toestand van de mens veroorzaakt en tevens een milderend psychisch klimaat schept - waarbij de fijnproever-technoloog veronderstelt dat men deze eigenschappen van de alcohol met mate weet op te roepen -, is deze voor de fijnproever-technoloog vooral een bewaringsfactor.

Geen van beide facetten hebben wij in dit boek verder uitgediept. Wel wordt de thematiek 'wijn' aangezien als een belangrijk element van het Europese cultuurpatrimonium; waarbij de Vlaming, zo niet bij het produceren dan toch bij het consumeren betrokken is.

Het juiste benaderen van de wijn, als verworvenheid van ons cultuurbezit, kan als voornaamste opzet van dit werk beschouwd worden. Vanouds heeft de mens ontdekt dat het sap van geperste druiven, zich tot een bijna totaal nieuw produkt omvormde, door een ongekend en bruisend fenomeen, dat hij gisten noemde. Eeuwenlang heeft hij die metamorfose in zijn wonderbare acties en reacties gevolgd en bestudeerd; dag aan dag hernieuwde de mens-alchemist zijn pogingen om het vocht, dat aanvankelijk vrij zuur of zoet was - eigenschappen die eerder storend werken -, op een hoger smaakkundig niveau te brengen.

De wijnbouwer gebruikte hierbij steeds volmakter hulpmiddelen, zoals het houten vat, de kurk, de glazen fles, allemaal uitvindingen die even belangrijk geacht kunnen worden als die van de transistor en de gloeilamp.

Zodoende kon de wijnbouwer trapsgewijze de kwaliteit opdrijven.

Dank zij de gedeeltelijke afwezigheid van zuurstof en de aanwezigheid van alcohol en een aantal zuren, waaronder tannine, vermag dit produkt te evolueren van een stroeve en onvolmaakte toestand naar een harmonisch en evenwichtig geheel van smaakschakeringen.

Door zijn groeiende wetenschappelijke kennis en de uiterst gecompliceerde scheikundige processen die het gisten, het nagisten en het bezinken zijn, slaagde de rusteloze zoeker erin een volmaakt produkt te creëren. De scheppende hand, geleid door het schepende brein van de mens, zou er stilaan in slagen de wilde werking van de metamorfose in doelbewuste banen te leiden. Dit tastend en soms falend zoeken duurde niet minder dan 60 eeuwen.

De eerste geschiedkundige feiten zijn - hoe kan het ook anders? - afkomstig uit Mesopotamië, waar 6000 jaar voor Christus, de wijn gewonnen werd in geite- of schapevellen. Vaktechnisch gezien, leek dit geen slechte opzet.

De Grieken daarentegen zochten een oplossing in hun amfora's. Deze toepassing bevredigt de moderne technoloog heel wat minder. De eerste belangrijke stap naar een hogere kwaliteit verwezenlijkten de Romeinen door het ontwerpen van het fust. Door de poriën van het hout kon de jonge wijn ademen en zuurstof opdoen, waardoor de eerste fase van zijn ontwikkelingsproces gunstig beïnvloed wordt. Dit gecontroleerd oxydatieproces opende nieuwe kwaliteitsperspectieven die verder zouden doorgetrokken worden, bij de ontdekking en de aanwending van de glazen fles, door een eenvoudig kurk gestopt.

Op deze laatste technologische nieuwigheid hebben wij echter tot in de 17de eeuw moeten wachten.

Vanaf dit ogenblik kon de wijnbouwer hopen op een potentiële kwaliteit, tijdens en na het gistingsproces verworven, die hij in de tijd tot een reële kwaliteit zou laten evolueren.

De mens had een nieuw en ongeëvenaard cultuurprodukt van de smaak ontdekt, waarbij gesteld kan worden dat de gouden eeuw van de wijn-geschiedenis stilaan zou aanbreken.

De Rubens, de Rembrandt, de Michelangelo van het wijncultuurprodukt zouden geboren worden onder namen als Lafite Rothschild, Ausone, Petrus en Romanée Conti.

Deze donkergekleurde, purperachtige en krachtige wijnen, die bij de geboorte een ongebreidelde vitaliteit in zich dragen, breken langzaam af tot zachte, fluweelachtige en harmonieuze wijnen, die de epicurist weliswaar één ogenblik met de smaak, maar jarenlang met de geest zullen beroeren.

Samenvattend kunnen wij stellen dat de wijn de beschavingsevolutie altijd op de voet heeft gevolgd. Vanaf het ogenblik dat Noach uit zijn Ark stapte zou de wijnstok de beschavingsroute volgen en zou dit produkt van de Middellandse-Zee-beschaving tot in het hart van Europa doordringen via zijn grote stromen en rivieren : Rhône, Saône, Moezel en Rijn.

Na deze summiere beschouwingen kunnen wij nu de vraag stellen : "Hoe gaat de wijnfijnproever te werk? Over welke middelen beschikt hij?"

(wordt vervolgd)

ONZE WIJNGILDE

Op 10 januari 1977 vergaderde de Beheerraad van de Vlaamse Wijn-
gilde in Zottegem. Onze voorzitter en onze wijnmeester vertegen-
woordigden onze Commanderij Brussel. Er werd onder meer besloten
het 10-jarig bestaan van de Gilde luisterrijk te vieren met een
nationale manifestatie in de lente 1978.

Noteer wat komt: Onze wijnkalender

Vrijdag 22 april 1977 :

Er wordt ons een extra-proefavond aangeboden door het bestuur,
dus buiten het geplande jaarprogramma, met Bourgogne-wijnen van
het huis Remoissenet.

Deze avond gaat door in de Hostellerie Ten Brucom, dus niet in
Zellik.

Goed noteren is de boodschap, want Zellik en Ten Brucom liggen
ver uit mekaar !

Zaterdag 4 juni 1977 :

Feestelijk banket in Hostellerie Ten Brucom.

Niet vergeten : linten, medailles, enz...

Voor het banket krijgt u nog een extra uitnodiging met programma,
menu, prijs en inschrijving.

Door het feit dat deze twee avonden doorgaan in hostellerie
Ten Brucom geven wij u hierbij adres en juiste ligging.

Hostellerie Ten Brucom
Steenweg op Bergen 711
Sint Pieters-Leeuw (tel. 02/356.23.37)

U volgt de steenweg Brussel-Bergen - niet de autoweg - langs
Anderlecht, het Rad en verder richting Halle.

In de bocht van Brucom, ongeveer 3 km vóór Halle, ziet u links
een mooie, grote Brabantse hoeve omgebouwd tot een gezellige
hostellerie.

Daar wordt u verwacht.

Er is ruim parkeergelegenheid.

