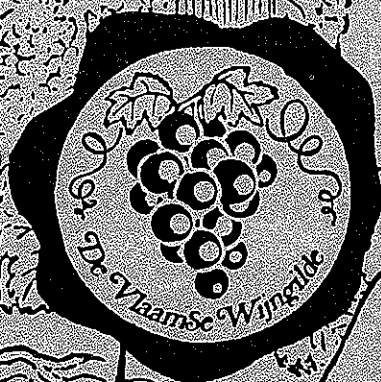


8/30

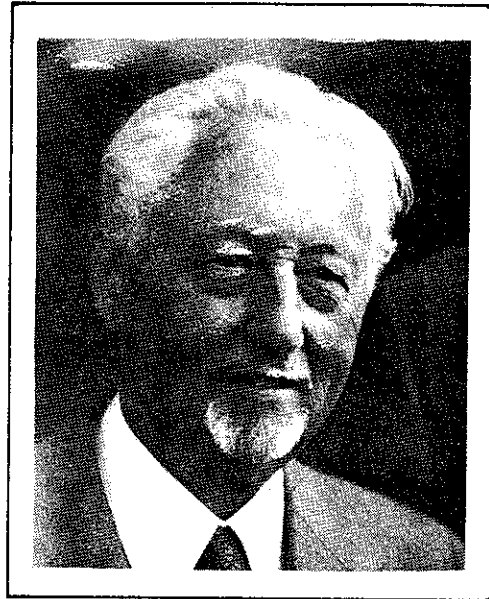


De Druyvelaer

Commisiers Brussel



EDGARD WAUTERS IS NIET MEER



Wij wisten dat zijn gezondheid hem zorgen baarde - een heelkundig ingrijpen was zelfs noodzakelijk. Maar hij zou moedig en energiek deze beproeving doorstaan.

Dat verbaasde ons eigenlijk niet, want doorzettingsvermogen en een onwrikbare wilskracht kenmerkten hem.

Sprakeloosheid en droefheid maakten zich dan ook des te meer meester van ons, toen wij vernamen dat hij op dinsdag 7 februari was overleden.

Na de medische ingreep bleef hij bewusteloos en ontsliep meer dan drie weken later.

Geboren te Halle op 1 april 1910, zou hij eerlang 74 jaar geworden zijn.

Het is onze plicht, in deze met rouwband getooide Druyvelaer, hulde te brengen aan de figuur die Edgard was.

Met ontroering en met eerbied nemen wij afscheid van een vriend die met talent aan de uitbouw van zijn geliefde Druyvelaer heeft meegewerkt.

Hij was de persoon die vanaf het prille begin, in 1976, ons wijnblaadje hielp groeien tot wat het vandaag is geworden. Een gezonde druivelaer waarbij wijnkennis en vriendschap hoofdzaak zijn.

Het moge voor zijn zwaarbeproevede echtgenote Nel, kinderen, kleinkinderen en familieleden, aan wie wij onze oprechte gevoelens van deelneming overmaken, een troost zijn te weten dat de herinnering aan Edgard ons steeds zal bij blijven.

De redactie.

HET AFSCHEID...

Op vrijdag 10 februari 1984 vond de crematie plaats te Wilrijk van onze betreurde vriend Edgard Wauters.

De belangstelling voor deze plechtigheid maakt het voor zover als nodig nog eens duidelijk : zijn afsterven werd niet alleen door de diepgetroffen familie als een onherstelbaar verlies ervaren, het heengaan had ook zijn talloze vrienden en kennissen niet onberoerd gelaten.

Zijn familie moet zich in deze sombere ogenblikken ongetwijfeld gesterkt gevoeld hebben door zoveel medeleven.

Namens de vele vrienden in de Vlaamse Wijngilde werd het "In Memoriam" verwoord door Frans De Bisschop, voorzitter van onze commanderij.

"Het komt er niet op aan hoe een mens sterft, maar hoe hij leeft", schreef - precies twee eeuwen terug - een Samuel Johnson. Hij had gelijk.

Ware ik een Johnson, met zijn geest en talent, zou ik dezelfde boutade wagen, Edgard, aan jou, je persoon en fijne kunst van leven.

Als vooral het leven telt - veel méér dan het verlijden - dan is het met gewettigde blijmoedigheid en even gepermitteerd optimisme, dat wij, collega's van de Vlaamse Wijngilde, je hier ons ultiem saluut komen brengen, Edgard.

In onze Gilde, beste vriend, ben jij, van den beginne af, een geestdriftig, talentrijk confrater geweest, een polyvalent animator.

Dit rijke facet was niet je unicum. Met je wetenschappelijke vorming werd je een mathematicus, een positief professioneel. Dat kon je culturele aspiraties en veel ruimere persoonlijkheid slechts gedeeltelijk voldoen. Je hebt die facetten meesterlijk gecompleteerd met socio-culturele en artistiek-oenologische inzet, waarvan alle vrienden mee de zalvende momenten en opkikkerende vruchten hebben genoten. Dank zij je actieve animatie rond onze tafelen, op onze wijnreizen, bij het eenvoudigste gesprek of het meest feestelijke banket.

Dank daarvoor, Edgard,
Dank daarvoor, Nel, je altijd mee-aanwezige en onze trouwe vriendin.

.../...

Jij was onze Grootmeester-wijnproever,
 Jij was de hoofdredacteur van onze "Druyvelaer"; je ver-
 troeteld geesteskind. Ik mag bijna zeggen jouw "Druyvelaer".

Jij werd bemind op "Wijn en Wijn", geacht bij Sopexa en je
 was de steeds graag geziene, joviale gast bij de Italiaanse
 dienst.

Door dat alles, heb jij je leven mooi gemaakt en blijf jij
 een groot, minzaam en onvergetelijk mens.

Om dat alles blijven wij allen trots, trouwe vriend, zoveel
 jaren je intiemen te zijn geweest,

VAARWEL, EDGARD.

Jos Ardies vertolkte met volgende tekst de gevoelens die niet bij hem
 alleen leefden en die steeds zullen verder leven :

Wie het geluk heeft gehad Edgard regelmatig te benaderen
 heeft spoedig kunnen ervaren dat hij een uitzonderlijk
 hoogstaand mens was, waarvan beschaving en cultuur uit-
 straalde.

Of het nu ging over literatuur, muziek, beeldhouwkunst,
 geschiedenis, schilderkunst, geografie of plantenkunde,
 hij bleef zijn omgeving verbazen door zijn kennis, zijn
 enthousiasme en zijn levensvreugde.

Edgard, was een Heer, een echte aristocraat, een groot
 humanist en als Vlaams idealist verdedigde hij - ook vaak
 in het Frans - de belangen van zijn geliefd volk waarvoor
 hij vanaf zijn jeugd jaren gestreden en geleden heeft.

Ik herinner me een avond in het Casino van Knokke enkele
 jaren terug, het was een gala-avond van de Vlaamse Wijn-
 gilde, waarvan luister en stijl deugd deden aan het hart.
 Ik zei toen aan Edgard hoe fier ik op zulke momenten was
 van Vlaming te zijn. In feite was ik bijzonder fier dat
 ik Edgard als vriend mocht hebben.

Een lieve echtgenoot en een goede vader is niet meer. Een
 trouwe vriend heeft ons verlaten.

Vlaanderen heeft een prins verloren.

Met deze woorden nemen wij afscheid van u, Edgard.
 Iemand die sterft nodigt zijn nakomelingen en vrienden uit om zijn
 werk voort te zetten.
 Wij, Edgard, beloven dat we dat zullen doen ...

De Druyvelaer.

EDGARD WAUTERS : " UOMO UNIVERSALE "

Met Edgard Wauters is ons - al te plots - een eigentijds humanist ontvallen, ook in de ruimste betekenis van dat woord : een man die er doelbewust naar streefde, humaan te zijn, zacht en menslievend. In zijn liefde voor de mens, voor de aarde en haar schoonheid was hij in wezen een renaissancist. Die liefde gaf hij ook gestalte in een bewust en edelmoedig streven naar de ontvoogding van zijn volk. Zijn hele streven was daarbij gericht op één fundamenteel doel : het verwerven en ontwikkelen van een eigen Vlaamse levensstijl.

Veelzijdig begaafd, was hij een van de zeldzamen die het renaissancistische ideaal van de "universele" mens wilden en konden realiseren. Zijn technisch-wetenschappelijke vorming heeft hem nooit belet een intense belangstelling aan de dag te leggen voor muziek en schilderkunst, voor toneel en literatuur. Hij schreef graag en goed, stijlvol ook, zoals in alles wat hij deed.

Nergens wellicht zijn die verbazingwekkende veelzijdigheid en de ruime cultuur die er de vrucht van was duidelijker tot uiting gekomen dan in "De Druyvelaer". Die "Druyvelaer" was Edgars geesteskind. Uren, dagen heeft hij eraan gewerkt; uren, dagen heeft hij er - naar zijn eigen woorden - plezier aan beleefd. Als iemand er hem voor feliciteerde, had hij zijn antwoord klaar : "Ik kan nu eenmaal op meer medewerking rekenen" klonk het dan, half verontschuldigend. De waarheid was dat hijzelf de stuwende kracht was achter dit project, een project dat telkens weer moet worden waar gemaakt, omdat de lezer dat nu eenmaal verwacht.

Edgard geloofde in de commanderijtjdschriften. Beter dan wie ook had hij een duidelijk inzicht in hun specifieke functie. Het greefde hem, telkens weer te moeten horen dat "al die blaadjes" een oneerlijke concurrentie betekenden voor een gevestigd tijdschrift. Niets is minder waar. Het belet overigens niet dat in dergelijke commanderijbladen heel wat waardevols verschijnt, dat een ruimere verspreiding zou verdienen. Edgard zou niet zichzelf zijn geweest, als hij daar niet iets had willen aan doen.

In het laatste van de vele gesprekken die ik met hem had, ontvouwde hij danook het plan om na zijn verblijf in het ziekenhuis alle hoofdredacteuren van commanderijtjdschriften eens rond de tafel te brengen. Coördinatie, samenwerking en onderlinge hulp schenen hem in eerste instantie noodzakelijk. Maar hij zocht ook naar een formule om de krachten te bundelen en zo mogelijk alle commanderijen van dit initiatief te laten genieten. Want zoals Martin Luther King had hij een droom ...

Ook als wijnschrijver was Edgard Wauters tenslotte consequent. Hij die in zijn jeugd volksliederen had gebundeld tot een "Goudgele Garve", wilde nu ook hetzelfde zien gebeuren met het beste uit onze commanderijtijdschriften. We hadden er samen zelfs al een titel voor bedacht : "Boeket". Het heeft niet mogen zijn, "want tussen droom en daad ...". Maar mocht het er toch nog van komen, dan staat in elk geval de opdracht vast : "Aan Edgard Wauters". Niemand zou het meer dan hij hebben verdiend.

Jaak Van Bergen
Hoofdredacteur van
"De Wijnvriend"

Nationaal onder-voorzitter
Vlaamse Wijngilde

**“Oh weelde van de Druyvelaer uw
takken zijn gebroken.”**

EDGARD "WAER BESTU BLEVEN"

Je had het leven
hartstochtelijk lief
werkte mateloos zonder je te sparen
En nu ging je
naar 't land waar geen
van wederkeert
Denken we ontroerd
aan je rijke gaven
Schier nog niet beseffend
dat je ons verliet.

Marcel Theys

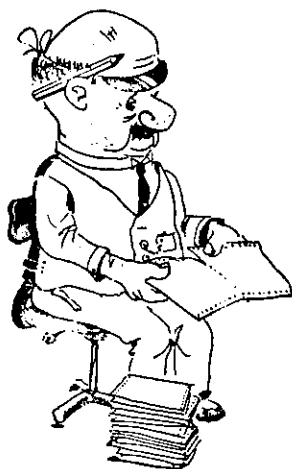
De Druyvelaer

Commisseries Brussel



21.03.84

8ste jaargang Volgnr. 30



REDAKTIONEEL

*Dit gildejaar loopt stilaan weer ten einde.
Na de Trotannoy-avond rest ons alleen nog het Kapittelbanket
en een vakantie-Druyvelaer.*

*Nu reeds terugblikkend menen wij te mogen vaststellen dat we
andermaal een bevredigende oogst hebben binnengehaald.*

*Alle data voor het nieuwe gildejaar vindt u in dit nummer.
Noteer ze alvast. Daar mag beslist niemand mankeren.*

*Onze dank aan alle medewerkers, die spontaan teksten bezorgden.
Lees ze aandachtig; deze technische artikels, wetenswaardigheden
en verslagen over degustaties in eigen commanderij en elders.*

Wij wensen u veel leesgenot.

DE DRUYVELAER.



Wijn en Levenskunst

Vorig jaar (in nummer 26 van de Druyvelaer) wijdde Edgard Wauters een lyrische ontboezeming aan het boek "Poëzie aan tafel", waarin Remi Bogaert en Norbert De Winne allerlei gedichten verzameld hebben die in verband staan met wijn en levenskunst.

Om hulde te brengen aan de nagedachtenis van Edgard die, met Nel's ruggesteun, de rubriek "Wijn en Kunst" in de Druyvelaer met zo veel wijding en toewijding verzorgde, meen ik me best te beperken tot het citeren van het volgend gedicht van Lisbeth van Thillo dat voorkomt in het genoemde boek.

DE DRONKEN BRUID

Ik heb vanavond zeer veel ouden wijn gedronken,
 ik was, o neen mijn lief,
 'k was waarlijk niet beschonken
 alleen maar vreemd verward en teeder aangedaan
 zoodat ik dingen zei die niemand kon verstaan.

Maar had gij mij gehoord, o jongen van mijn droomen
 ge waart mij zeker zeer nabij mijn hart gekomen
 daar gij begrepen hadt dat 't enkel heimwee was
 dat mij weer telkens boog naar 't nauwgevulde glas.

Maar geen bevroedde toen wat of het zeggen wilde
 toen ik van luiden lach tot triestigheid verstilde
 en wie was niet verwonderd om het felle leed
 dat zich zo onverhoeds aan mijne lippen beet?

O maatloos heimwee dat den kelk der dagen vult
 ik dronk uw droesem met een dwaas maar stil geduld
 maar nauw is 't glas geleege
 of 't wordt weer volgeschonken
 en 'k drink weer zonder dorst
 nadat ik heb gedronken...

Bob Paternoster

WIJNTOERISME



CHINEES PROSIT STEEDS KAMPIOEN

Vrije Chinese Republiek : 's werelds nr. 4

Ga niet naar Taiwan - Taiwanesezen verkiezen Republic of China = ROC - voor stranden, wel fabrieken, niet als zonneklopper maar actieve snoeper van ontketende nationale energie, zowat de kleine - of grote? - Japanse broer. Scheepswerven en paraplu's, T-shirts en supertankers, elektronica en paddestoelblikjes voor alle continenten, dat is Taiwan, momenteel de 4de economische klimmer op aarde.

Onze kinderen spelen met het elektronisch speeltuig dat Taiwan maakt. Taiwans kinderen krijgen er weinig kans voor : ze moeten studeren, onder meer ... elektronica!

Grootste rivaal : Japan. Grootste prof. : USA. Modeldiscipel : ROC.

Na Bangladesj is Taiwan het meest bevolkte eiland op onze planeet. In beginsel wil elk kroost zich beperken tot twee kinderen, met dien verstande dat men altijd voortdoet tot minstens 1 zoon.

Het is het eiland zonder gastarbeiders : niet één vreemde contractant kende kans tot heden. Anderzijds is er dus geen werkeloosheid, evenmin trouwens als werklozensteun...

Ook zijn aantal ambassades ter wereld werden mini : nog een in Saoedisch Arabië, Zuid-Korea, een vergeten Afrikaans en Zuidamerikaans land en Vatikaanstad. Niettemin wordt geëxporteerd naar 150 staten, schepen vol allerlei Made in Taiwan. Zelfs voor een paar miljarden naar de grote vijandige broer: Rood-China. Waar de levensstandaard precies 57 maal lager ligt dan in Vrij-China, dat 57 maal meer vlees eet en in 50 maal meer auto's rijdt.

Dat volkje wroet à zeven vakantiedagen 's jaars en de luxe van twee weken na vijf jaar dienst. De lonen? Zijn geheim. Geen arbeider kent het salaris van zijn buur of broer. Afwezigheden : 1%. Je weet al waarom. Wie wat ver woont, slaapt in de fabriek : die heeft daar slaapzalen voor.

Taiwans landbouw is de vitaalste van heel Azië. Akkers omzomen snelwegen, rijst rond asfalt.

Tuin van Azië luidt de verdiende toenaam, wat reeds de Portugese pioniers wisten, toen ze het Mooi Formosa doopten. Het landschap is afwisselend, de burgers lief, de cultuur zowel modern als traditioneel en de voortlevende kunstambachten vullen nog altijd mee de onschatbare musea, waar reeds relieken lokken van ouder dan vierduizend jaar. Blijft natuurlijk de antieke harmonie van 's werelds beste tafel, zoals de Chinese met reden heet.

Inderdaad is het treffende facet van dit eiland zijn symbiose van oud en nieuw. Grand Hotel van hoofdstad Taipei is er een unieke illustratie van : kokend heet douchen in middeleeuwse mandarijnenkamer met Amerikaanse airconditionering en frivool Parijs bidet.

Schijnbaar griezelige weetjes

Sinds Eva komt elke slang ons macaber en afstotend over. Ze dreef tot de erfzonde en onze vloek is haar verzekerd sindsdien.

Toch blijft een slang ons fascineren.

In Taiwan werd ze de basis van een ware industrie en belangrijke handel? Zo telt het eiland momenteel een paar honderd winkels en eethuisjes, gespecialiseerd in ...slang. De dis is eerder duur. De jacht op en vangst van deze apartjes vergen ook heel wat tijd en beroepservaring.

Alle slangen worden levend gevangen in de velden en heuvels van Taiwan. Vele jagers maken er hun baantje van. Velen hebben er ook al hun hachje bij gelaten. Momenteel telt het eiland enkele honderden slangejagers.

In de wereld worden massa's slangesoorten geteld : een slordige... 25.000. 200 ervan zijn giftig. Op Taiwan vind je er 60 categorieën van, met één op drie van de gift-familie. Het zijn juist die, die de hoogste prijzen halen.

Slangebezweerders verkopen vaak ter plaatse bloed, gal en gif van hun prooi, die ze met een zekere show vertonen en doden. Al deze produkten gaan thuis in de familieapotheek voor diverse echte of gewaande kwaaltjes : bronchitis, huidvlekken, e.a.

Taiwan houdt streng toezicht op slangejagers : het natuurevenwicht mag niet worden verstoord. Vele slangen leven deels op insecten en knaagdieren als ratten en muizen. Algehele uitmoording van reptielen zou derhalve zomin het eiland zelf als zijn gespecialiseerde restaurants passen.

Je vindt er ook speciale slangewijn als drank. Het recept? Laat je kruipertje een viertal maanden rustig in een vaatje vegeteren. Wat overblijft... wel, dat is slangewijn. Destijds had haast elke Chinese familie zo'n flesje in de kast voor medische oogmerken. Dus niet - zoals je wellicht vermoeden kon - voor het nieuwjaarsfeest of bruidsnacht. Maar uitsluitend voor het ziekbed. Ervoor... of erna.

Eens was wijn in China populair, althans populairder dan nu. Wanneer hij vervolgens qua cliënteel geleidelijk is weggeneveld, komt dat door een nieuwe mythe : die van zijn kloeke rivaal onder de dynastie Tang : de thee! Voortaan werd thee dé dagdrank. Wijn bleef enkel de sinjeur voor meer solemneel gedoe, banketten, speciale kransjes met VIPs en mondaine glamour. Echt vergeten werd hij echter nooit, de druifbaby.

Tijgerbeerwijn ...

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

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

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

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

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

.../...

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

Vanuit Puli vertrekt de beste Taiwanese wijn : de Shaohsing.

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

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

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

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

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

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

Veilige Oriënt

Voor ons ligt dat eiland - iets groter dan wij - haast op onze antipoden. Als mogelijke stopover voor wie naar Seoel vliegt of Tokio, Manilla en Hongkong, ligt het net ideaal. Je mag er immers gratis af en weer op. Ik beleefde de diverse formules. Eens op de weekvlucht Amsterdam-Taipei via Dubai per jumbo 747 SP en eens met de trots van Mitterand, een Airbus A 300, waarvan CAL - China Airlines - er vier kocht - net zoals 34 andere maatschappijen deden - terwille van zijn allermooiste elektronisch stuursysteem. Een portie EG pronkt met die Airbus, gemaakt door een Frans-Westduits-Brits-Nederlands-Belgisch team. Taipei wou er graag mee naar Frankfurt, Parijs, maar ... Mitterand kan die reuzenmarkt van Peiping niet negeren. Den Haag deed het wél, bouwt Taiwans aanvullende onderzeeërs maar ... verloor er Peiping door. Voorlopig.

Yu Wei, directeur-generaal toerisme :

- Maar vooral ons toerisme wil uw mensen hier. We hebben te lang enkel de Japanse markt bewerkt. Ik zag hier liever meer Amerikanen en Europeanen!

Exotische lokkers heeft het land inderdaad genoeg. Niemand vergeet ooit nog zo'n Lungshan-tempel van Taipei, met de slangenrestaurantjes waar je een grote pint opkikkerend slangebloed slurpt voor 200 frank; of Shihlinmarkt, of Yuan. Je kan je alom lekker veilig voelen op deze tuchtvolle strategische scharnier van Noordoost- en Zuidoost-Azië en dus een nijldige hinder voor de sovjetvloot in de westerse Pacific.

Reagans adviesbureau weet dat. Voor Taipei heet dat belangrijker dan het al dan niet plaatsen van onze missielen rond Rijn, Schelde of ons verre Kanaal...

.../...

Rood-China vermag er weinig tegen. Taiwan is een bunker, zijn burgers zijn altijd wakker. En verder citeer ik Newsweek : "In 1976 voerde Taiwan met Rood-China handel voor 40.000.000 \$.

Het kocht er ivoor, zijde, medicijnen, garnalen en krab, en betaalde met suikerriet", onder andere voor rum.

Op 23 oktober 1982 sprak Alexander Soljenitsyn er : "... Het Westen neme een voorbeeld aan dit eiland dat nog de moed van weerbaarheid opbrengt...!"

Intussen blijft zijn keuken kampioen, zijn bamboewijn een curiosum en zijn tijgerbeerwijn een oenologisch unicum.

Bernard Henry

Hagar de Verschrikkelijke

door Dirk Browne



(overgenomen uit De Standaard/
Het Nieuwsblad)

WIJ WAREN ERBIJ



"Bevi et ama forte"

Toscaans recital in Chianti majeur met "dirigent" Bessemans
Proeverij Commanderie Brussel op vrijdag 3 februari

Eregasten : Guiseppe Tramontsana
Paolo Angelinini
Bini Smaghi
& Crieux van les Grands Crus d'Italie

Vooroordelen opdoeken

Italië is 's werelds grootste wijnproducent : 80 miljoen hectoliter per jaar grosso modo. En 1/5 wordt uitgevoerd, waarvan weer de helft naar Frankrijk, 1/4 naar West-Duitsland en 1/10 naar de Verenigde Staten. Dat weten we wel zo ongeveer. Maar er zijn ook taaiere vooroordelen die moeilijk uit te roeien zijn. Een ervan : Italië is het land dat schier uitsluitend goedkope wijnen levert.

En vrij veel naamloze of vervalste. En het is niet omdat ik tot op heden maar een paar Italiaanse wijnen heb gedronken die mij echt bevielen dat ik zou durven beweren dat Italiaanse wijnen maar kleine broertjes zijn. Het is waar, verschillende proeverijen hadden mij - waarom het verhalen - ontgoocheld. En ik had het dan maar ook daarbij gelaten.

Maar nu was aangekondigd dat het ging over een "J.B.'s choice", zat ik in een volledige onvooringenomen gemoedstoestand nieuwsgierig te wachten. Zoals veel anderen. Wat trouwens bleek uit de overvolle zaal.

De P.G.D. van COOVI-CERIA, onze vriend J. Bessemans kent meer dan wie ook de Italiaanse wijnen. Wie zijn Italiaanse cyclus heeft gevolgd zal het wel weten en zijn Italiaanse vrienden beamen het volmondig.

En toch is het een moeilijke opgave Italiaanse wijnen te bespreken. Wij zijn allen toch min of meer op Franse wijnen afgestemd.

En het is ook waar dat er een tijd was dat grote hoeveelheden wijnen uit Italië kwamen, naamloos of zonder wettelijk beschermde benamingen. Sindsdien werd het roer omgegooid. Van overheidswege wou men de Italiaanse wijn de onderscheiding verlenen die hem toekwam, in een herkenbare eigen naam, vastgesteld naar herkomst, druiveras, minimum alcoholgehalte, vinificatiemethode, en dies meer. Dit streven lag ten grondslag aan de Italiaanse wijnwet van 1963. Zij regelt de normen en de kwaliteiten, vanaf de aanplanting tot aan het vullen van de flessen.

Kwaliteitsverbetering door "wet" en "werk"

Deze basiswetgeving leidde tot aanzienlijke verbetering van de kwaliteit al was de wet dan wel gebaseerd op vroegere tradities en daarom niet altijd de goede.

De steeds kritischer wordende consument en de technische evolutie deed heel wat meer. Ook de pers. En als vroeger op 100 wijnen er slechts 4 goede werden aangetroffen, dan mag men gerust stellen dat er nu zeker 50 goede zijn.

Een grote inspanning werd gedaan om de "slechte naam" weg te werken.

Denominazione di Origine Controllata is een herkomstbenaming (zoals de Franse A.O.C.) van wijnen uit een nauwkeurig beschreven en afgeperkt gebied. De toegestane druive-

soorten, het inschrijven van de wijngaarden in een register, de verplichte aangifte van de jaarlijkse produktie, het minimum alcoholgehalte, de gewenste zuurtegraad, komen hier ook bij kijken. En in totaal mislukte jaren zullen ze naamloos als rode of witte worden verkocht.

En dan is er nog de D.O.C.G. of Denominazione origine controllata e garantita. Deze benaming is verzekerd door een staatszegel bevestigd op de sluiting van fles of vat en voorbehouden aan wijnen van heel bijzondere kwaliteit : de allerbeste voor het meest veeleisende publiek.

De meest bekende van de Italiaanse wijnen is zeker de Chianti. In 1967 werd de Chianti Classico - de aanduiding Classico is voorbehouden aan die wijnen die uitsluitend uit druiven van het oorspronkelijke Chianti gebied stammen - een D.O.C.

Herkomstig uit het gebied tussen de twee kunststeden Firenze (in het noorden) en Sienna (in het zuiden) met de druivesoorten : Sangiovese (50 tot 80%) Cannaiolo (10 tot 30%) Malvasia (10 tot 30%) en Trebbiano (wit : 10 tot 30%).

Een opbrengst van 330.000 hl per jaar en 50 hl per hectare (alhoewel er 80 hl zou mogen voortgebracht wat bewijst dat men echt begaan is met de kwaliteit.)

De moderne installatie in moderne bedrijven zijn nog geen 10 jaar oud. De pionier van de nieuwe trend in de wijnbereiding is de oenoloog Tachis die zeer sterk de invloed van Professor Peynaud van Bordeaux heeft ondergaan.

Derhalve legt hij zich toe op het bekomen van een fruitige rondheid voor rode wijnen. Ook wijnen met meer structuur en evenwicht.

Hier en daar wordt witte wijn geogst toch hoort de Chianti rood te zijn. Levendig rood, dat met het ouder worden naar het bruinrood overgaat. En een smaak van violet en iris. Droog en licht tanninehoudend.

Veel Chianti Classico zijn "groot" als ze jong zijn maar als ze verouderen doen ze het niet meer zo goed.

Wij proefden eerst -als mondspoelers :

- . ROSSO TOSCANO DI BRUNELLO 1981 Vino de tavola
Donkerrode kleur, reductie aan de neus, beviel niet zo best.
- . en een COL D'ORCIA VINO DE TAVOLA 1980
die lichter was van kleur dan de voorgaande en die iets zuur overkwam op de tong. Door sommigen getypeerd als een korrekte tafelwijn.
Dan kwamen de D.O.C. aan bod :
- . CHIANTI CLASSICO D.O.C. 1979 Castell' in Villa
met een mooie robijnrode kleur, fruitig en evenwichtig van smaak, was goed zonder meer.
- . CHIANTI CLASSICO D.O.C. RISERVA 1979 Rocca delle Macie
een licht getuileerde zeer fruitige wijn, een klassieke Chianti van het "oude" type.
- . CHIANTI CLASSICO D.O.C. 1979 Castello di Vichiomaggio was lichter van kleur en ging door als een knappe wijn wat wel summier omschreven is.
- . CHIANTI CLASSICO D.O.C. Riserva 1979 Castello di Volpaia had meer aroma dan de voorganger, was ook voller, fruitiger, met een "edele" tannine.
En als coda een laatste terts.
- . CHIANTI CLASSICO D.O.C. Riserva 1979 di Rampolla
met donkere kleur en fijne neus en met een zachte smaak, had iets van het Franse type. Een zeer goede gevinifieerde wijn.

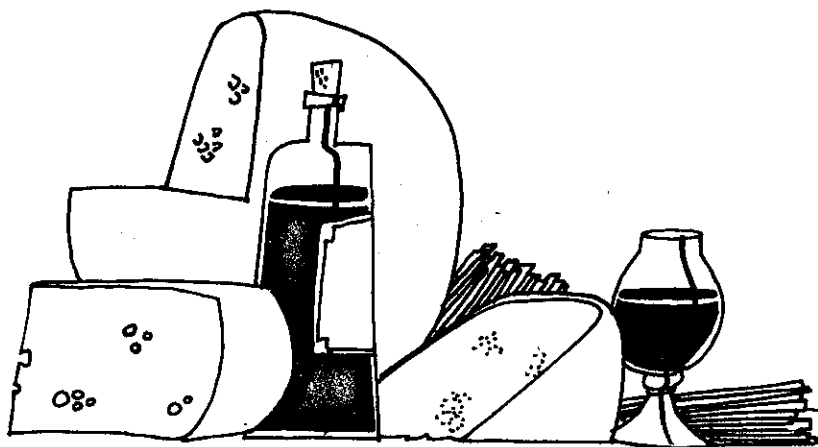
- CHIANTI CLASSICO D.O.C. Riserva 1978 Villa Antinori
Vertoonde eigenaardige "putjesneus" die na enige tijd afnam, sommigen typeerden dan die tweede neus als truffel. Mij goed, maar als een natte truffel dan.
Deze wijn was licht getuileerd en redelijk van afdronk.
- CARMIGNANO D.O.C. Riserva 1979 Villa di Capezzano
Dieprode kleur, veel body een goede zuurtegraad : een volle wijn met goede afdronk.

Tot zover het beknopt verslag vrij naar de spreker.

En toen degusteerden we de kazen. Met stokbrood en geroezemoes. Prima kazen zoals altijd. Hoe speelt de kaasmeester het klaar om mij nooit te ontgoochelen? Want steevast zijn alle kazen knap. Mooi van kleur, met een zuivere kaasneus, zonder bijgeuren, mollig en toch met de nodige vastheid en fijne nasmaak. Tophitkazen!

Tot slot een kort verhaal. Ongelooflijk en toch waar. Met onze "spreker" als kroongetuige. Bij een Bordeaux-degustatie is een sterreresaurant te Brussel waar een "Villa di Capezzano" was binnengesmokkeld werd deze -in blindproef uiteraard -als een grote Pauillac zeer goed geklasseerd door de topproevers aldaar. Onze vraag? Hier werd toch het panel belazerd en bedot. Er was toch vooropgezet dat het om Pauillacwijnen ging. Of zijn de "Pausen" van de degustatie dan toch feilbaar? Si Signor?

Marcel Theys





De "LAYONS CLUB" in BRUSSELS HILTON stelt zijn COTEAUX DU LAYON VILLAGES voor

Even voorstellen

Het was een geestdriftige André Schaller in topvorm die met lyrische welsprekendheid de Klub LAYON VILLAGES begroette.

Elf wijnbouwers en hun coach Yves Carriaud die voor het eerst in België hun gouden Coteaux du Layon Villages kwamen voorstellen en het terrein verkennen om een plaats op de markt te veroveren.

Hij stelde ook het publiek voor : wijnkeldermeesters door Sopexa gevormd, restaurateurs, persmensen, wijnwinnaars uit de meest verscheidene hoeken van het land samengekomen om zich in te lichten en bij te scholen.

Yves Carriaud, woordvoerder van de wijnbouwers, dankte voor de lof, Anjou en "la douceur de vivre Angevine" toegezwaid en had het over zijn streek en zijn club.

Leve de Loire

De vorstelijke Loire is zo gekend en werd zo dikwijls bezongen dat men zich afvraagt of het wel nodig is ze nog te verheerlijken. Een stroom met duizend en één facetten. Een vorstelijke rivier en een dal dat eens de uitverkoren plaats was van koningen en prinses, die er de mooiste kastelen lieten bouwen. In dit dal ligt Anjou. Met wijngaarden die zich uitstrekken over de hellingen langs de oevers van de Loire en haar bijrivieren, waaronder de Layon. Naar het evenbeeld van Frankrijk is Anjou ook een streek vol verscheidenheid en tegenstellingen. Bron van hernieuwde charme en welstand ook. Verscheidenheid en grondsoorten : zwarte leisteen en witte kalksteen, om er maar twee aan te halen. Maar eenheid ook in de verscheidenheid : een lieflijk harmonisch landschap met overvloed aan fruit en groenten. Anjou, de tuin van Frankrijk, met wijngaarden waar Cabernet, Chardonnay, Gamay gedijen. Maar vooral de Chenin Blanc.

Het gebied valt uiteen in de Coteaux de Saumur, Coteaux de la Loire, Coteaux L'Aubance en de Coteaux du Layon. Een wijnstreek van grote rijkdom.

Een onvergetelijke wijnkaart ook : witte, rode, rosé-wijnen. Parelende en bruisende wijnen volgens de champenoise methode, zoals de Saumur brut en de Cremant de Loire, maar ook één van de beste rode wijnen uit het Loiredal, de Saumur-Champigny.

Maar laat ons bij de Coteaux du Layon blijven met "zoete" witte wijnen, die lang bewaard kunnen worden, zoals de beroemdste van de wijngaarden : Quarts de Chaume en Bonnezeaux.

De Chenin Blanc of Pineau de la Loire geeft volle fluwelen wijnen met een boeket van druiven, perziken en abrikozen. Je kan er ook hazelnoot in terugvinden en een "bittertje" op de afdronk. De beste wijnen zijn afkomstig van wijngaarden gelegen op hellingen beschut tegen de noorder- en de westenwind.

Bij decreet van 15 juli 1955 werden de specifieke eigenschappen erkend van de wijnen afkomstig van de 6 gemeenten :

Beaulieu-sur-Layon
Faye-d'Anjou
Rablay-sur-Layon
Rochefort-sur-Loire
Saint-Aubin
Saint-Lambert

die aan hun appellation Coteaux du Layon, de naam van de gemeente waarvan zij afkomstig zijn mochten toevoegen. Hetzelfde voor de wijnen van de gemeente Chaume omwille van hun bekendheid. Derhalve is dan zo de CLUB van de Coteaux du Layon Villages ontstaan.

Grote Loire wijnen dus, alle afkomstig van de Pineau de la Loire. Maar met eigen kenmerken uiteraard. En eigen persoonlijkheid omwille van bodem, ondergrond, klimaat. De Layon is de kleine bijrivier van de Loire die ter hoogte van Chalonnes er in uitmondt.

In het dal beemden, weiden en tuintjes, en op de zuidelijke hellingen de mooiste wijngaarden van Anjou : 10.000 ha over 28 dorpen verspreid, maar slechts 2.200 ha Chenin Blanc met Coteau du Layon benaming.

Een rijk verleden

De ANDEGAVEN die de Loirestreek bewoonden toen de Romeinen er binnenvielen dronken er al wijn op eigen gronden gewonnen. In oude teksten uit de jaren 515 vindt men al een modelverkoopkontraakt dat handelt over wijngaarden. En koning Frans I werd in 1518 in de goede stede Angers verwelkomd door wijngod Bacchus in eigen persoon. De wijngod werd in ere gehouden.

In onvergetelijke sonnetten hebben Ronsard en Du Bellay de streek van Anjou en de wijn verheerlijkt. En wat dat betreft mag men Rabelais niet vergeten, grootmeester in de kunst van het genieten.

Gargantua en Pantagmee hielden van een stevige slok Layonwijn. Als dat nu geen referentie is. Ook de zo galante Hendrik de IV hield van die wijn : een liefhebber die het weten kan, al kwam hij uit de streek van Jurançon.

Het is hier niet de plaats om de toeristische wijnroute uit te diepen die het ganse Layondal doorloopt van Passavant-sur-Layon naar Chalonnes-sur-Loire met de mooie zandstranden. De eerste zandstranden die mijn kindergen voor het eerst zagen en die ik nooit heb kunnen vergeten.

Er was een tijd dat zoete wijnen erg in trek waren. De tsaar van Rusland zou er zijn ziel en mening bojaar voor hebben verkocht. Keizers en koningen, hovelingen en landheren hielden van zoete gouden wijnen. En toen keerde het tij. Mode komt en gaat.

Wanneer en hoe?

Wanneer en hoe moeten Coteaux du Layon wijnen worden geschonken?

Voor de heren van de Coteaux du Layon villages Club is het antwoord heel eenvoudig : je kan ze drinken op elk ogenblik van de dag. Koel opgediend als heerlijk aperitief. En dan met zalm en wit vlees en gevogelte. Uiteraard met ganzelever. Een summum van gastronomisch genieten.

Ook met de kazen doen ze het uitstekend, maar dan een Roquefort, een Bleu d'Auvergne, of geitkazendie het niet zo best met rode wijn doen.

En ook als orgelpunt na de maaltijd. Als het een "knaap" is van meer dan 10 jaar kelder. Maar vóór het dessert dan.

Het zal de apotheose zijn. Curnonsky - en hij kon het weten - vond ook dat het zo hoorde. Hij was toch een kind van de streek.

Kwaliteitslabel

Jean-Pierre Chene is voorzitter van de Club die begin 1978 werd gesticht om de Coteaux du Layon Villages meer bekendheid te geven. Daarom geeft hij een algemeen overzicht. Coteaux du Layon beslaat 28 gemeenten met een gezamenlijke produktie van 65.000 Hl gemiddeld per jaar. Bedruiving : Chenin Blanc ook Pineau de la Loire genoemd. Maximum toegelaten rendement : 30 Hl per ha.

Voor de Coteaux du Layon villages 25 Hl en voor de Quarts de Chaume 22 Hl per ha. Zes gemeenten kregen het recht de naam van hun gemeente toe te voegen aan de reeds bestaande benaming Coteaux du Layon. Een kwaliteitslabel als het ware. Met de wijngaard van Chaume (gelegen in de gemeente Rochefort). Volledigheidshalve de lijst van de gemeenten met de appellation Coteaux du Layon Villages + gemeentenaam.

Beaulieu-sur-Layon

Produktie : ca 1.850 hl per jaar. Fluwelige likoreuse wijnen die zeer lang bewaren met zeer fijn boeket. Een ideale begeleiding bij eend.

Faye d'Anjou

Produktie 5.000 hl per jaar. Een evenwichtige wijn met een "geur van kreupelhout", kan lang bewaren. Ideale begeleiding bij zwezerik Robert Courtine.

Rablay-sur-Layon

Produktie 750 hl per jaar. Een volle krachtige wijn, heerlijk met fazant op Normandische wijze.

Saint-Lambert

Produktie : 660 hl per jaar. Een elegante wijn met verfijnd boeket. Mollig en krachtig tegelijk die zeer lang kan "ouderen". Te drinken bij gepocheerde tarbot met hollandaise saus.

St. Aubin de Luigné

Produktie : 260 hl

Een fluwelige wijn met een karakteristieke fruitigheid die hem van zijn soortgenoten onderscheidt. Iets rokerigs in de neus ook, wat veroorzaakt is door de typische ondergrond.

Een klassewijn.

Rochefort sur Loire

Produktie : 800 hl. Een volle wijn, zeer evenwichtig en elegant. Te proeven met snoek met een kruidige- of een "beurre blanc" saus.

Al bij al zijn deze wijnen bewaarwijnen.

Sommige flessen die meer dan 100 jaar oud zijn hebben nog niets aan hun kracht ingeboet en blijven lang boeien en begeisteren.

Twee toppers : Bij de Coteaux du Layon zijn nog twee grote gewassen te vermelden : BONNEZEAX (150 ha en 1.000 hl opbrengst) en QUARTS DE CHAUME veruit de meest bekende, de naam Quarts de Chaume wijst op het aandeel (de beste kwarten) dat aan de heer moest worden opgedragen in het domaniale tijdperk. Quarts de Chaume (45 ha), jaarlijkse opbrengst 850 hl wordt "ge oogst", op de gemeente Rochefort, op de grens van St. Aubin de Luigné.

Is het wel nodig eraan te herinneren dat deze wijnen worden gemaakt met druiven die door de edele rotting werden "aangetast" zoals bij de Sauternes.

Edele wijnen dus. Met gouden kleur.

En dan werd geproefd.

Hier volgt de lijst van de leden van de "Layon's Club".

Kommentaar volgt een andere keer.

"Prosit".

Mijn persoonlijke selectie voor wie het interesseren mocht :

Domaine de la Motte 76 van André Sorin.

Marcel Theys

.../...

Gedegusteerde Layon Villages

1. Domaine de Pont-Perrault 1982
CX Du Layon Rochefort
(Rochefort / Loire)
2. Domaine des Maurières 1980
CX Du Layon St. Lambert
(St. Lambert du Lattay)
3. La Haie Longue 1979
CX Du Layon St. Aubin
CX Du Layon Chaume
(St. Aubin de Luigne)
4. Domaine de la Soucherie 1979
CX Du Layon Chaume
(Beaulieu / Layon)
5. Domaine de Pierre Bise 1978
CX Du Layon Bedulieu
(Beaulieu / Layon)
6. Château de Plaisance 1977
CX Du Layon Chaume
(Rochefort / sur / Loire)
7. Domaine de la Motte 1976
CX Du Layon Rochefort
(Rochefort-sur-Loire)
8. Château de la Guimonière 1974
CX Du Layon Chaume
(Rochefort-sur-Loire)
9. Domaine d'Ambinos 1973
CX Du Layon Beaulieu
Beaulieu-sur-Layon
10. Caves de la Pierre Blanche 1970
CX Du Layon Ramblay
Champ.-sur-Layon
11. Château de Montbenault 1969
CX Du Layon Faye
(Faye d'Anjou)

Wellicht was het wel van het goede teveel, elf zoetwijnen. Maar kon het ook anders. Gans het elftal moest toch aan bod komen. De Club des Coteaux du Layon Villages dient zich aan op de Belgische exportmarkt met in het achterhoofd "Es muss nicht immer SAUTERNES sein".



CAHORS ...

Op initiatief van E. Veirman maakten we op 2 maart jl. kennis met een minder gekende wijn. Een naam die niet tot de klassieke groten behoort.

In het Zuidwesten van Frankrijk treft men enkele A.O.C. gebieden aan die in de afgelopen jaren ook buiten dit wijngezegend land hun naam hebben weten te vestigen.

Eén daarvan is de bescheiden Cahors, in het departement Quercy. Deze wijn was reeds vroeger beroemd geweest doch de Phylloxera en later de strenge vorst in 1956 hebben deze wijngaarden zwaar geteisterd.

Dit wijng gebied strekt zich uit over de heuvelflanken van de brede Lot-vallei en door de hogere "causses" met hun kalk- en kwartskeien met mergel gemengd, in een veertigtal gemeenten.

De voornaamste en tevens sterke druif, de Cotnoir overheerst onder zijn plaatselijke naam Auxerrois. Dit ras vertegenwoordigt 70% van de cépages en bepaalt de tannine en kleur.

De overige 30% zijn samengesteld uit :

- de Merlot Noir, die bijdraagt tot zachtheid en aangenaam boeket,
- de Tannat, die een lange bewaareigenschap garandeert,
- de Jurançon Noir (plaatselijk Dame Noir genaamd), die voor een aromatische jeugd zorgt.

Wij degusteerden volgende wijnen :

1982

TEYSSÉDRE à Leygues : paarse kleur, zeer fruitig en tanninerijk, met een lieflijke afdrank en aan de neus nog vrij gesloten.

DOM. DE GRAUZILS à Gamot : reeds tamelijk getuileerd voor een nog zo jonge wijn, bevat een bloemachtige geur, fruitig doch discreet en pittig, tamelijk korte afdrank.

DOM. DE BOVILA à Bovila : wijn van de "cousse" met een mooie paarse kleur, veel tannine, een vol-fruitig bessenboeket, verfijning van smaak en afdrank, een typische Cahorswijn die echter nog niet tot zijn recht komt door zijn jeugd, een betere dan de twee vorige.

1981

CH. SAINT DIDIER DE PARNAC à Parnac : donkerrood, vrij helder, welriekend aroma van fruit en kruiden doch een wrange en vluchtige afdrank waarschijnlijk te wijten aan het te fris schenken.

DOM. DES QUATRE à Bagat : een waardige tegenhanger van de vorige, eveneens donker-rood met paarse rand, redelijk hard, stug, bitter maar niet bepaald zuur.

DOM. DE PAILLAS à Floressas (cause) : helder rode kleur, zeer soepel, evenwichtig en aangenaam van smaak doch voor de smaakpapillen een ietwat wrange afdrank.

CH. CHAMBERT à Floressas (cause) : behalve iets meer gesloten heeft deze wijn doorgaans gemeenschappelijke kenmerken met de vorige ; beide wijnen zijn derhalve hoger gekwoteerd dan de vorige ; deze wijn wordt door velen beschouwd als de beste van de avond.

1980

CH. DE HAUTE SERRE à Cieurac (cause) : zeer intense dieprode kleur, fruitig aan de neus met een vleugje bloemengeur, afgeronde tannine, mooi rond gecorseerd in de mond en eveneens een matige afdrank.

CUVEE PROBUS / DOM. TRIGUEDINA à Puy l'Evêque : mooi aan de neus met typisch tertiaire aroma's, diskreet boeket, zeer soepel en evenwichtig van smaak met terug die karaktervolle tannine ; de meest traditionele Cahorswijn ; krijgt evenals de Ch. Chambert de beste appreciatie.

Algemeen besluit :

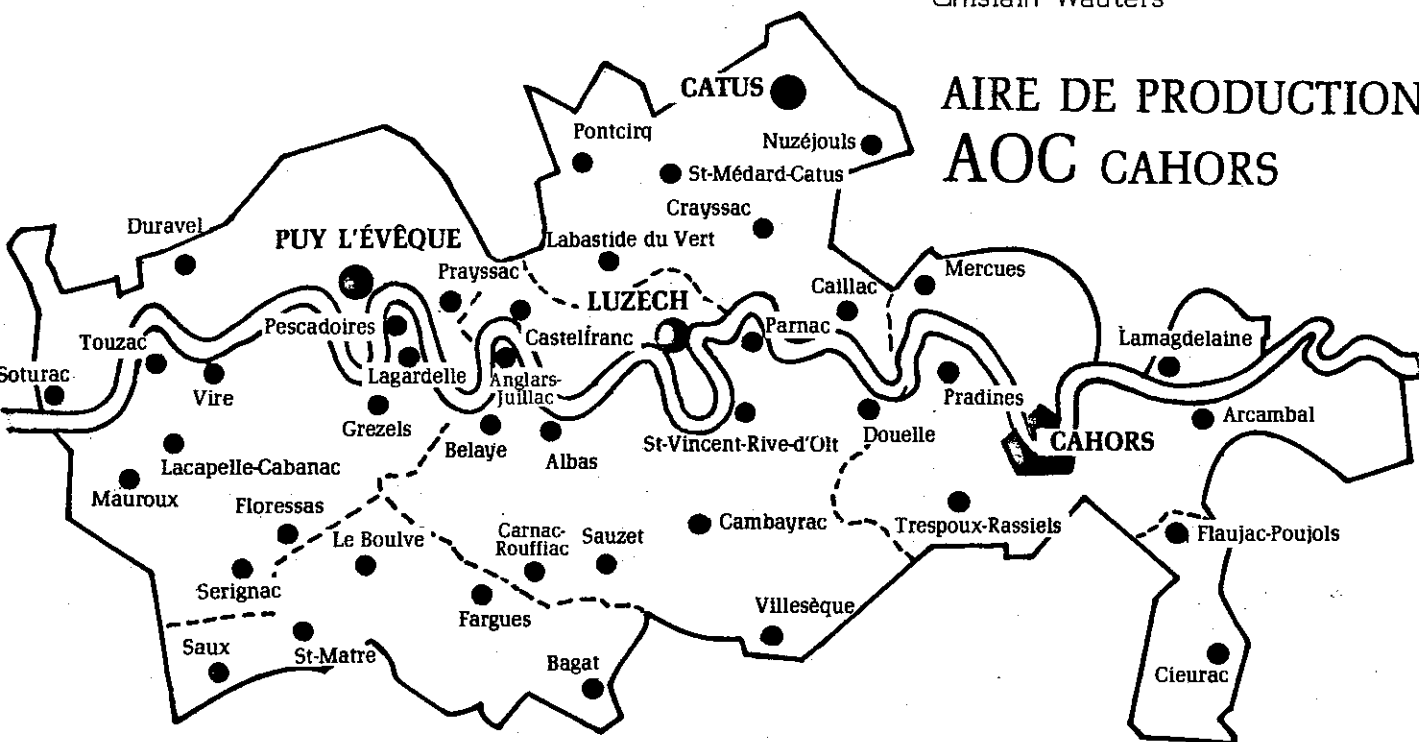
Voor de aanwezige leden was het toch een zeer geslaagde en leerrijke avond. De wijnen werden vooral geprezen door hun eerlijkheid en evenwichtige vinositeit.

In elke wijn apprecieerden wij de karakteristieke persoonlijkheid van de Cahors, die na de botteling nog een bewaring wenst van 5, 10 tot 15 jaar.

Kortom, bijna alle gedegusteerde wijnen werden ten zeerste gewaardeerd.

Ghislain Wauters

AIRE DE PRODUCTION AOC CAHORS



DE "2de MUNDIAL VAN DE WIJN" ZIT ER WEER OP

* Van 2 tot 5 maart 1984 stond het Internationaal Rogiercentrum weer in het teken van de wijn.

Een honderdtal exposanten (binnenlandse en buitenlandse wijnhandelaars, handelsmissies die streken of landen vertegenwoordigen) boden er hun beste "wijn- en likeurwaar" aan.

Alleen het uitzicht van al die flessen deed reeds de virtuele alcoholspiegel in het bloed stijgen.

Gedurende deze vierdaagse van de wijn werden ook een reeks geleide degustaties georganiseerd van wijnen uit :

- Champagne
- Monbazillac
- Languedoc-Roussillon
- Toscana
- Spanje
- Umbrië
- Veneto
- Piemont
- Portugal

* Enkele kanttekeningen bij de degustatie van de wijnen uit TOSCANA, voorgesteld door de heer Giacomo Tachis (de Italiaanse Peynaud).

1. CHIANTI D.O.C. 1982 - FATTORIA DI CORLIANO

glinsterende kersrode kleur - frisse nog gesloten neus - tikkeltje CO₂ - goed structuur fruitig.

Korrekte wijn maar een banaliteit voor de belgische markt.

2. CHIANTI CLASSICO D.O.C. 1979 RISERVA - AZ. AGRIC. LA SELVANELLA

geëvolueerde kleur - oranje tinten
lichte, schrale, droge onevenwichtige structuur - slecht.

3. CHIANTI CLASSICO D.O.C. 1979 RISERVA - AZ. AGRIC. FATT. MONTE VERTINE

normaal geëvolueerde kleur - frisse fruitige neus, nog niet volledig open - mooie, diepe, complete, evenwichtige structuur, aangename toets van tannine uit het eiken vat - zeer goed.

4. VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G. 1978 - CASA VIN. FASSATI

zeer licht geëvolueerde kleur - nog gesloten vegetale neus - niet evenwichtig - bittere vegetale tannine - D.O.C.G. niet waardig.

.../...

5. BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C. 1979 AZ. AGR. CHIESA DI S. RESTITUTA

rode, niet geëvolueerde wijn - stank in de neus - evenwichtige smaak maar droog, niet versmolten - pas op fles, dus moeilijk te beoordelen.

6. BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C. 1978 AZ. AGR. COL D'ORCIA

donkerrood - lichte evolutie in de kleur - frisse nog gesloten neus
mooie evenwichtige doortimpering - afgeronde, versmolten en aangename tannines.
Een prachtige wijn.

Mijn tiercet : 6 - 3 - 1

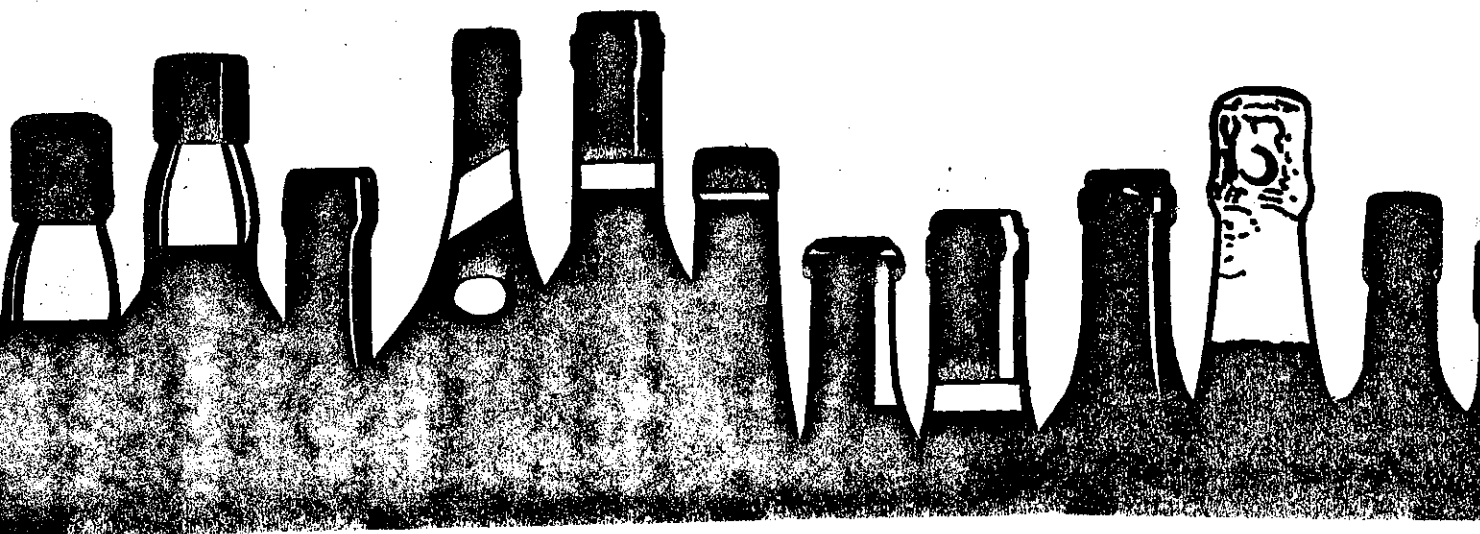
* De degustatie van de PIEMONTESE wijnen (waar mijn voorkeur naar uitgaat) viel bitter tegen, letterlijk en figuurlijk.
Vele van de voorgestelde wijnen waren ofwel niet evenwichtig, ofwel te eentonig zonder concentratie, ofwel mager, schraal en uitgedroogd door een te lange vatlagereing.

Alleen de Barbera d'Alba 1981 en de Barolo 79 (kasteelnamen werden niet bekend gemaakt) verdienen een vermelding om hun complete, gestoffeerde structuur met aangename tannines versmolten in hun zuur-bitter-zoet-evenwicht.

* Nochtans bezit Italië een gamma (weliswaar beperkt) van klasse-wijnen die weinig aan bod komen.

De verklaring in een volgende aflevering van het Italiaans feuilleton.

Erik De Schepper.



TUSSEN ISLE EN DORDOGNE IN PERIGORD

MONBAZILLAC IN WIJNMUNDIAL

MEER ZOETS DAN LIEF, OF EEN FLUWELEN STRELING ?



2 maart 1984.

Pascal Riberau-Gayon, directeur van het Oenologisch Instituut van Bordeaux is bij ons lang geen onbekende. Hij draagt trouwens een illustere naam : deze van de pionier van de moderne oenologie : En met ere.

Ter gelegenheid van de Mundial van de wijn had hij het, in de akoestisch bar slechte Rubenszaal van het Rogier-Centrum over "De wijnen van Bergerac-Monbazillac".

Berg van goud of "what is in a name"?

In 1080 was Monbazillac een domein van het klooster van St. Martin waar noeste monniken wijngaarden aanlegden. Is de naam een herinnering aan een van de eerste eigenaars Bazilius? Of was het aanduiden van de versterkte vesting aan de eredienst gewijd? Of gewoon een plaats waar basilicum groeide? Of misschien een vroegere wijngaard op een plateau met een gewas "basilica" genaamd? Professor Ribereau-Gayon weet het niet zeker.

Wel was Monbazillac vanaf de 14de eeuw een witte wijn tot over de grenzen van het Dordogne-gebied fel in trek.

Drie eeuwen ruziën . - Bergerac & Bordeaux de grote broedertwist.

Tussen Bordeaux en Bergerac was er herrie en heibel. In 1254 verbood de Engelse koning Hendrik III, heerser over het zuidwesten van Frankrijk de vrije doorvaart van Monbazillacwijnen op de Dordogne. Geen wijn van het Bergeracgebied mocht Bordeaux binnen. Dit op aanvraag van de Bordelezen zelf. Zo staat in een oud document. Frans I, koning van Frankrijk - en dat is dan ook het laatste document over die twisten - liet het vrij verkeer op... de Dordogne weer toe.

Na de herroeping van het Edict van Nantes in 1685 (Edict van Hendrik IV, Le Béarnais, dat de protestanten vrijheid van eredienst verleende) door Lodewijk XIV, vluchtten veel Franse protestanten (Hugenoten) naar de Lage Landen. Die lieten hun streekwijn naar hun nieuw vaderland aanvoeren op het einde van de 17de eeuw. Ook de Hollanders kregen de smaak te pakken, zodat vanaf de 18de eeuw de "Lage Landen" de voornaamste afnemers waren van de "fluwelen wijnen".

En merkwaardig is wel, dat op de Monbazillac-etiketten de term "vieille marque hollandaise" werd gebruikt. Tot voor kort trouwens.

Voorliefde verging : neergang na 1945

Op het Congres van Wenen waar de walsen van Strauss furore maakten, schonk de Franse ambassadeur Talleyrand, Monbazillac als vredeswijn. Hij was toch een "de Perigord".

Wilde hij zijn streek eer aan doen of was de wijn van grote klasse?

De twee wellicht. Feit is dat de grote voorliefde voor zoete witte wijnen wegebde in het begin van de twintigste eeuw. Na wereldoorlog II was hij beslist uit de mode.

De vraag was er niet meer, maar ook de kwaliteit ging achteruit. Het werd een straatje zonder einde. Kleine wijnbouwers geraakten op droogzaad en moesten het opgeven.

Tussen 1855 en 1945 ging de wijngaardoppervlakte met 50% achteruit.

Maar modes komen en gaan. Via de gastronomie - foie gras met zoet - groeide weer de belangstelling. Al was men sinds 1980 in Monbazillac gestart met het maken van rode wijn. Met dezelfde druivensorten als voor de Bergerac en de Côtes de Bergerac :

.../...

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot en Malbec. Al bij al telt men thans 429 producenten voor Monbazillac waarvan 144 in coöperatief verband.

Een ongebruikelijke ligging : helling noord

Een zeer eigen microklimaat speelt in de kaart van de overrijping. Dit microklimaat hangt af van de grond- (en bodem-) samenstelling : klei + kalk met wat kiezel. De klei houdt het bodemwater op en geeft het dan in de zeer droge zomers weer af door haarbuiskracht.

De valleien en kommen tussen de hellingen vangen ook de zomerwarmte op. Maar - en dit is weer van groot belang - daar de onweders steevast uit het zuiden komen, zijn de wijngaarden ertegen beschermd.

De morgennevels en de warme middagzon zorgen voor gunstige omstandigheden voor de edele rotting van de druiven (pourriture noble). Ook zijn de lentes lang in dit Dordogne-gebied en de zomers en winters relatief mild. Vijand blijft de hagel uiteraard.

Anders dan Sauternes. Drie druivesoorten zijn troef : Semillon (2/3), Sauvignon en Muscadelle

Ze zorgen voor een wijn met eigen karakter : zwaar en zoet met een minimum alcoholgehalte van 12°, met een aroma van honing en vanille. Sauternes en Monbazillac zijn twee andere wijnen. Monbazillac is minder zoet, minder diep en met een korte afdronk. Hij mist ook het intense rotte element van zijn edele "broer". Wel heeft hij een lange levensduur : 10, 18 en zelfs 20 jaren. De druiven voor de witte Monbazillac zijn ofwel in overrijpte staat geplukt, ofwel nadat ze door de edele rotting zijn aangetast.

Het herkomstgebied door de gemeenten gevormd :

- Monbazillac 950 ha
- Pomport 800 ha
- Rouffignac 200 ha
- Colombier 250 ha
- St. Laurent des Vignes 300 ha

Alle familiale bedrijven.

Naar nieuwe stijl

Sinds 1982 is er nauwe samenwerking met het Oenologisch Instituut van Bordeaux om de specifieke problemen de Monbazillac op te lossen o.a. het klaren. Ook wordt gestreefd naar verbetering van de kwaliteit : beperking van het rendement op 30 hl per hectare, hygienischer werkmethodes, verscherping van het toezicht op de wijnwetgeving. Het was wel nodig het roer om te gooien. Anders was het onherroepelijk het einde geweest van de eens zo beroemde Monbazillac.

De beste klanten komen uit het noorden. Een traditie trouwens van sinds de 14de eeuw al.

De voornaamste afnemers : België, Nederland, de Duitse Bondsrepubliek en Groot-Britannië.

TASTE D'OR is een collectief (A.O.C.) merk dat op 22 sept. 83 het licht zag en dat volgende voorwaarden stelt o.a. :

1. kasteelbotteling
2. 3 jaar ouderen
3. alcoholgehalte hoger dan 15°
4. strenge degustatiecontroles met afgevaardigden van wijnbouwers, oenologen, keldermeesters, restaurateurs en gewone verbruikers.
5. gebruik van witte Bordeauxfles met jaargang op het stopsel.

Binnenkort komen de Taste d'Or op de markt.

Zeer strenge kwaliteitseisen werden dus gesteld. Om te overleven wellicht. Ook werd een minimumprijs bepaald naargelang het jaartal zal de detailprijs schommelen van 20 tot 30 FF. Afwachten of het weer een "vinum bonum" wordt.

Wij proefden :

- CHATEAU MONTLONG 1980 (Eigenaar SERGENTON 24240 - POMPORT)

Een Monbazillac met groengele kleur en een zeer fruitige neus, in de mond een lichte muntsmaak die zeer fris overkwam : een zeer elegante wijn.

- CHATEAU LES OLIVOUX 1979 (Eigenaar DAILLAT 24240 POMPORT)

Een intensgele kleur, een meer gesloten neus dan de voorgaande wijn, komt ook zwaarder over (une odeur animale zo zei Ribereau - Gayon). Afdronk nogal kort.

- CHATEAU BELINGARD 1976 (Eigenaar MOMBOUCHE 24240 POMPORT)

Mooie goudgele kleur maar zeer complexe neus en deze eigenaardige acetone-neus zindert enigzins na in de mond. Een evenwichtige wijn volgens Pacal Ribereau-Gayon maar daar zouden we dan toch wel een klein vraagteken achter plaatsen.

- CHATEAU LA BORDERIE 1977 (Eigenaar VIDAL 24240 MONBAZILLAC)

Een goudgele wijn met een fijne neus met een aroma van honing en zeer lichte citroen (van die zoete zoals in de tropen) een honingsmaak ook en een lange volle afdronk. Een merkwaardige "roti" ook voor een Monbazillac.

- CHATEAU SEPTY 1976 (CAVE COOPERATIVE 24240 MONBAZILLAC)

Een fluwelen goudgele kleur en een aroma van gekookte pruimen overslaand in Armagnacgeur. Zeer vol in de mond met een lichte krentensmaak. Een iets minder aangename afdronk.

- CHATEAU LES RUINES 1967 (Mlle BARDIN, Repaire du Haut Theulet 24240 - MONBAZILLAC)

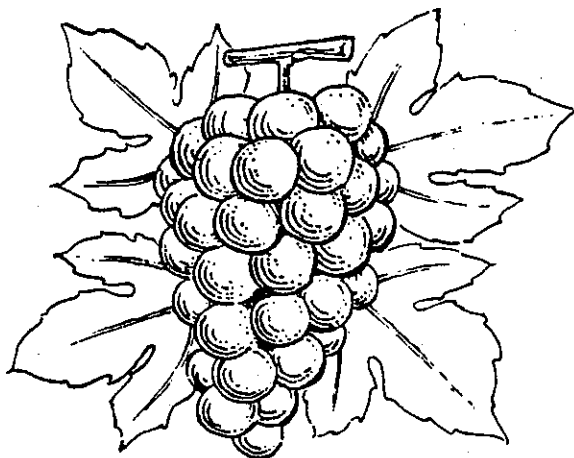
Reeds mooi ambergeel, een lichte acetone-neus die na enkele tijd overgaat naar een geur van gedroogde pruimen. Een lichte amandelsmaak ook. Een wijn met een hoog alcohol gehalte. Mijn buurman vond hem zeer mooi. Zou hij de "rancio" of wat mij als dusdanig overkwam er niet hebben in waargenomen?

De drie laatst geproefde wijnen waren alle het produkt van het "pourriture noble" procédé, de drie eerste van overrijpe druiven alleen en dat was goed waar te nemen.

Mijn voorkeur ging naar de CHATEAU LA BORDERIE 1977 en dit is dan weer zeer persoonlijk.

Marcel Theys

De Monbazillac is heerlijk als aperitief, met ganzelever en bij het dessert. En met roquefort. De ideale serveertemperatuur 5 à 6°.



COMMANDERIJ ZOTTEGEM VIERT 10-JARIG BESTAAN



Zaterdag 3 maart 1984

17.00 h : De Zottegemse markt druift in de namiddagregen die samen met het orgel-spel de afvaardigingen van de Vlaamse Wijngilde, de Jurade van St.-Emilion, de Confrérie des Hospitaliers de Pomerol, de Gentils Hommes de Fronsac naar de plechtige academische zitting op het stadhuis begeleid. Alleen paars en rood onder de regenschermen. Voorbijgangers kijken niet op.

De burgervader Herman De Loor vreest een blitz-bezoek van de Paus ; schepenen E. De Maerschalcck, advocaat in zijn vrije uren, een inquisitie van de hoge magistratuur.

Gerustgesteld door de voorzitter van de Commanderij Zottegem, mevr. T. Caekebeke, en door de vice voorzitter van het nationaal bestuur, onze Aloïs Vergels, weten zij nu ook dat wij allemaal eenvoudige burgers zijn die witte wijn van de rode kunnen herkennen aan de kleur, droge van zoete aan de smaak, Bordeaux van Bourgogne aan de fles, Beaujolais van Côtes-du-Rhône aan het etiket. Om ons dus niet in verlegenheid te brengen rukte het gemeentepersoneel aan met enkele magnums "Oude Zottegemse", trots van de laatste plaatselijke brouwerij. De beide Zottegemse gastheren werden opgenomen in de Jurade van St.-Emilion onder het waakzaam en ironisch oog van Willem van Oranje die op het schilderij een laatste groet brengt aan de onthoofde lichamen van Egmont en Hoorn.



20.00 h : Kapittel met banket in de salons "De Vlasschaard" te Lierde.

Een echt Breughelfeest. "Clairet" van A. Querre om de tongen los te maken. Met muzikale omlijsting van het rond de tafels zwerfend "Laci Lakatos" gezelschap vormt de Consommé Chartreuse een stevige basis om straks de wijnen uit de Libourne-streek op te vangen.

Een werkelijke stortvloed : Château Pipeau, Château Mazeyras 78, Viné du Syndicat Viticole de Pomerol, Moulin Pey-Labrie 76, Château Coustolle 70, Château Soutard 66 en dit allemaal liefst in magnums!

Kalfszwezeriken in krokanten groenten.

Struïsvogelfilet in zijn wintergarnituur.

Kazen, geflambeerde pannenkoeken, koffie en gebak duwden de wijzers van ons uurwerk naar 2 h 's morgens. Eten, drinken, herhaling.

Het banket was geslaagd. Bij de intronisaties zaten wij er een beetje moe bij.

TECHNISCHE PROEVERIJ VAN WIJNEN UIT DE VENETO

CASINO GENT - 6 maart 1984

Veel volk, té veel volk zelfs op deze proeverij waar de "combinazione italiana" op zijn best te bewonderen viel.

Inderdaad, 1800 uitnodigingen werden verstuurd naar alle leden van de Vlaamse Wijn-gilde, 150 personen werden op de proeverij verwacht, maar 400 meldden zich!

De nationale voorzitter en de traditionele (knappe) tolk - die ook iets van wijn begint te kennen - hadden dan ook veel moeite om deze "massa" op carnavalavond in bedwang te houden. Men kan zich nogmaals de vraag stellen of zulke proeverijen nog wel zin hebben. Concentratie is moeilijk op te brengen en ontdekkingen zijn zeldzaam.

Wij zullen toch maar een efforke doen om verslag uit te brengen.

Veneto.

Volgens het Italiaans Instituut voor Buitenlandse Handel (I.C.E.) staan we voor "een streek van grote wijnen", maar onze vriend Jef Bessemans formuleerde het wat objektiever en stelde dat de streek wijnen produceert van gemiddeld niveau en van het lichte type.

De beplante oppervlakte van deze wijnstreek, die zich situeert in het Noordoosten van Italië en meer bepaald in de buurt van Verona en het Garda-Meer bedraagt 113.500 Ha gespecialiseerde en bijna 54.000 ha gemengde teelt.

De gemiddelde jaarlijkse wijnproduktie schommelt rond 10 à 11 miljoen hektoliter (met toppen van 14 miljoen hl) waarvan ongeveer 20% D.O.C. wijnen zijn. Deze D.O.C. wijnen hebben 17 appellaties met toch wel bekend klinkende namen : BARDOLINO, VALPOLICELLA, SOAVE, PROSECO DI CONEGLIANO E VALDOBBIADENE, BREGANZE, COLLI EUGANEI, GAMBELLARA, BIANCO DI CUSTOZA, VINI DEL PIAVE, TOCAI DI LISON, MERLOT E CABERNET DI PRAMAGGIORE, COLLI BERICI, TOCAI DI S. MARTINO DELLA BATTAGLIA, LUGANA, NALDADIGE, MONTELLO EN COLLI ASOLANI.

Niet alleen in Piemonte maar ook in deze Veneto-streek vindt men schuimwijn met D.O.C.-benaming, met vooraan de Cartizze di Valdobbiadene. Verder nog : de PROSECO DI CONEGLIANO E VALDOBBIADENE, de DURELLO VAN VICENZA, de MOSCATO DEI COLLI EUGANEI en de RECIOTO VERONESE.

Er werd berekend dat er ongeveer 100.000 bedrijven zijn die zich op grote of kleine schaal met wijnbouw bezig houden. Naast verschillende privé-ondernemingen zijn er ook een zeventigtal "Cantine Sociali" en "Consortia" bedrijvig die ongeveer 50% van de druiven uit de streek vinifieren.

Zoals we reeds weten, werd bij wet van 12 juli 1963 de D.O.C. ingevoerd en tegelijkertijd de oprichting geregeld van "Consortiums ter Bescherming van de D.O.C. wijnen" die worden belast met de controle op de toepassing van de wijnwet. Om te bewijzen dat het Consortium zijn controle heeft uitgevoerd en dat de wijn voldoet aan de voorschriften van de wet, wordt door het Consortium een controlelabel afgeleverd dat moet worden aangebracht op de hals van de fles. In de Veneto zijn er 9 Consortiums van die aard, die officieel werden erkend door het Ministerie van landbouw :

- Consortium ter Bescherming van de D.O.C. Colli Euganei - Abano Terme (Padova)
- Consortium ter Bescherming van de D.O.C. Bardolino - Bardolino (Verona)
- Consortium ter Bescherming van de Bianco di Custoza - Bardolino (Verona)

.../...

- Consortium ter Bescherming van de Soave en de Recioto di Soave D.O.C (Soave - Verona)
- Consortium ter Bescherming van de Valpolicella en de Recioto della Valpolicella - Verona
- Consortium van de D.O.C. gamebellara (Vicenza)
- Consortium van de Lison-Pramaggiore (Vicenza)
- Consortium van de Piave-wijnen - Treviso
- Consortium van de Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene (Treviso)

De Proeverij.

Niet iedereen kreeg dezelfde wijnen te proeven. Ons oordeel slaat uiteraard alleen op diegene welk wij in de gegeven moeilijke omstandigheden hebben geproefd.

In het algemeen kan men de stelling van de eerder geciteerde Jef Bessemans bijtreden dat op het technische vlak de Italiaanse wijnen een enorme vooruitgang hebben gemaakt. De voorgestelde wijnen waren dan ook allen vrij correct gevinifieerd. De meeste hebben echter wel problemen om de hoge zuurtegraad - en dan vooral het appelzuur - te verwijderen.

1. SOAVE CLASSICO D.O.C. 1982 - Cantina del Castello - WIT.

Hoofdzakelijk de Garganega-druif wordt hier gebruikt. Wij zagen een heldere wijn met weinig kleur en roken een lichte fruitigheid. Vrij neutraal in de mond met zeer korte afdrank.

Eigenlijk geen typische Soave-wijn. Deze komt wat pittiger over.

2. SOAVE CLASSICO D.O.C. 1983 - Azienda Agricola dei Conti. Geurrieri-Rizzardi - WIT.

Garganega 90% en Trebbiano 10%. Lichte kleur, meer typische Soave dus ietwat plomper dan de voorgaande. Correcte aciditeit. Afdrank iets langer.

3. TOCAI DEL PIAVE D.O.C. 1982 - Cantine de Roa - WIT.

In verband met de Tocai-druif : het is wel degelijk een druif uit de Veneto-streek. De in Hongarije zo bekende Tokay-druif werd uit Veneto ingevoerd. Zij is ook van geen kanten te vergelijken met de Tokai uit de Elzas.

Lichtgeel met veel CO₂ - bellen leek deze wijn op een Spumante. Aan de neus kwam hij bijna geoxydeerd over. Door de meer gestructureerde ondergrond van de teelt, proefden wij ook wat meer karakter en rondheid. Redelijke afdrank. Kon er net door wat de techniciteit betreft.

4. BARDOLINO SUPERIORE D.O.C. 1982. Cantine sociale di Soave.

Licht robijnrood met waterspiegel. De neus ontgoochelde (een beetje "cuit"), maar in de mond komt deze lichte wijn wel goed over. Korte afdrank.

5. VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE. D.O.C. 1982 - Cantine Montresor.

1982 : in dit gebied een middelmatig jaar met veel regen tijdens de oogst. Mooi helrood, goeie kleurconcentratie, tranend. Aan de neus geeft hij zich pas na een tijdje en verraadt dan wel degelijk zijn origine.

Vol in de mond met zeer hoge zuurtegraad. Langere afdrank.

Zou volgens Jef Bessemans geen evenwichtige wijn noch grote Valpolicella zijn. Het merendeel van de proevers ging hiermede niet akkoord. Mits langer op vat liggen kan veel worden rechtgetrokken.

6. RECIOTO DELLA VALPOLICELLA AMARONE D.O.C. 1978 - MASI.

De Amarone is de wijn van de grote gelegenheden in Italië die op het einde van de maaltijd wordt geschonken. Het produktiegebied is beperkt en de vinificatie zeer complex volgens een speciale techniek. Gevolg : hoge produktiekost. 1978 was een jaar van matige kwaliteit.

Hier kregen we te maken met een kleine Amarone.

Donkerrood zoals het hoort, intens en jong. Fijn boeket. Sterk tanninegehalte en dominante prikkeling te wijten aan zuurtegraad. Ook teveel CO₂ aanwezig. Mist volume in de mond. Vrij lange afdronk. Het hoog suikergehalte van de geselecteerde druiven zorgt voor een hoge alcoholgraad : 14% vol.

7. MOSCATO DEI COLLI EUGANEI D.O.C. -Consorzio dei Colli Euganei.

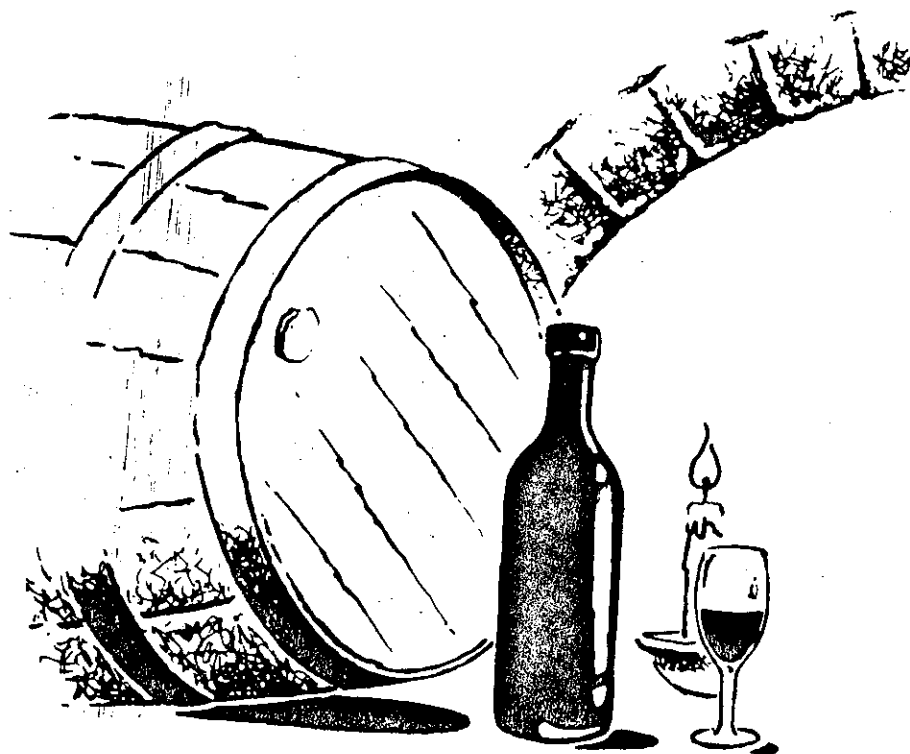
Nieuwe wijn op de markt met kleine produktie.

Dit was wellicht de reden waarom we niets in ons glas kregen. Dus geen commentaar.

Na de proeverij werd een zogenaamd buffet aangeboden. Hier kregen we heel wat Vlamingen op hun smalst te zien. Een letterlijke stormloop en dito gevecht aan een weinig gearneerde tafel omvormden deze proeverij tot een Louis de Funès spektakel.

Hoewel er nog gelachen werd, hoeft het voor ons zo niet meer. Nogmaals : zulke proeverijen zijn zinloos.

E. Vanderschrick



WIJNWETENSWAARDIGHEDEN

NIEUWE WIJNKAART VAN ITALIE

Met de bedoeling een duidelijker overzicht te geven van de complexe Italiaanse wijnwereld, heeft de heer Renato Ratti, voorzitter van het Piëmontees wijnconsortium, een nieuwe groepering van de wijnbouwgebieden voorgesteld.

Traditioneel werd Italië ingedeeld in 3 wijnregio's :
Noord -, Midden - en Zuid - Italië.

Uitgaande van het reliëf, de bodemligging, en vooral de klimatologische kenmerken onderkent hij in Italië

5 verschillende wijnbouwgebieden

afgebakend door een klimaatscheidingslijn die loopt over de Ligurische en Toskaans-Emilianische Appenijnen-rug. Elk gebied is klimatologisch een homogeen gebied en wordt gekenmerkt door wijnen van een zelfde type en structuur.

1. VOOR-ALPEN-GEBIED :

Piëmont, Aosta-dal, Lombardije, Trentino - Alto Adige, Veneto, Friuri - Venezia Giulia

2. MIDDEN-ITALIE :

Emilia - Romagna.

3. TYRRHENISCH GEBIED :

Ligurië, Toskane, Umbrië, Campanië, Basilicata, Calabrië, Latium

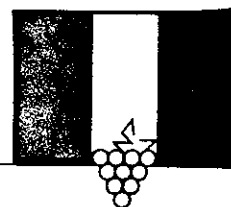
4. ADRIATISCH GEBIED :

Marken, Abruzzen, Molise, Apulië

5. MIDDELANDSE ZEE-GEBIED :

Sardinië, Sicilië

De italiaanse gewesten



- 1 Piëmont
- 2 Aosta-dal
- 3 Lombardije
- 4 Trentino-Alto Adige (Zuid Tirol)
- 5 Veneto
- 6 Friuli-Venezia Giulia
- 7 Ligurië
- 8 Emilia-Romagna
- 9 Toskane
- 10 Umbrië
- 11 De Marken
- 12 Latium
- 13 Abruzzzen
- 14 Molise
- 15 Campanië
- 16 Apulië
- 17 Basilicata
- 18 Calabrië
- 19 Sicilië
- 20 Sardinië



Deze kleurige CARTA ENOGRAFICA D'ITALIA (70 x 100 CM) bevat eveneens een lijst van de 208 DOC-wijnen in alfabetische volgorde per gebied met een verwijzing naar het gebied op de kaart, het type van wijn (rood, rosé, wit) en de gemiddelde opbrengst per jaar (lees 1980).

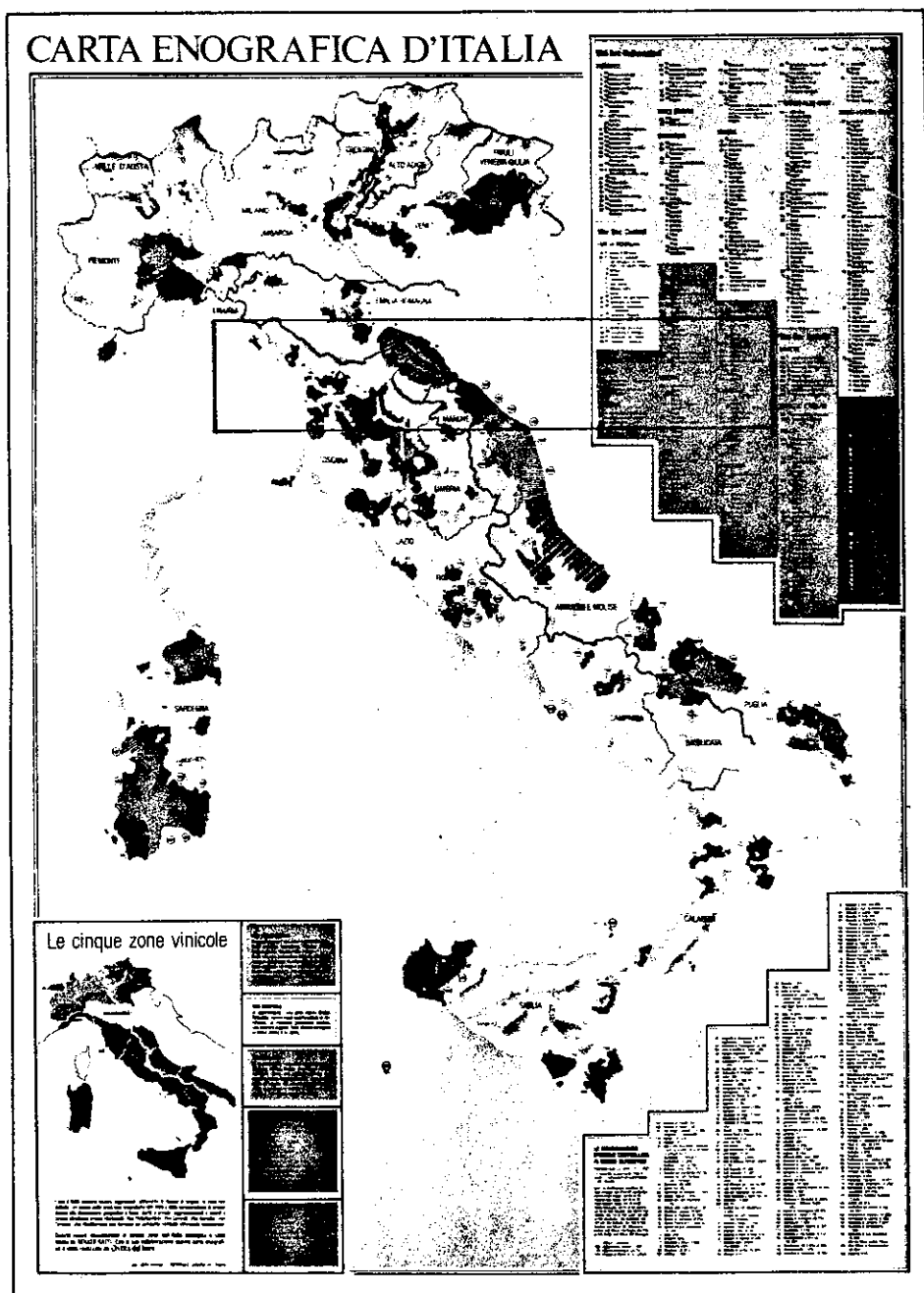
Bel niet naar het I.C.E. te Brussel; deze kaart is niet gratis ter beschikking. Het is een uitgave van Edit. Civiltà del bere verkrijgbaar in het Duits, het Engels, en het Italiaans bij :

-VERLAGSUNION
Friedrich-Bergiusstrasse 7
WIESBADEN

te verkrijgen door storting van DM 15,--
op Postcheckrekening Frankfurt 1900146607
met vermelding "Weinkarte Italien".

-EDIT. LARIANA
Via G. Gallina 8
20129 MILANO

te verkrijgen door betaling met Euro-check
ter waarde van DM15,-- of Lit. 9.000,--



ZIJN GROTE WIJENEN DAN TOCH NIET MEER WAT ZE VROEGER WAREN?

Een analyse van de invloed van 70 jaar oenologie-praktijk in Bordeaux.

Een analyse en degustatie van 76 grote rode wijnen uit Bordeaux, met jaartallen gaande van 1906 tot 1972, hebben aangetoond dat nieuwe ontwikkelingen in de oenologie in de loop van de jaren een belangrijke invloed hebben gehad op het karakter van grote wijnen.

Zoals blijkt uit onderstaande tabel zijn deze veranderingen significantief, nochtans door de geleidelijke evolutie over 70 jaren wellicht niet voelbaar geweest.

1. De grote rode Bordeaux-wijnen werden gekenmerkt door een toenemende alcoholgehalte te wijten aan de rijpere druiven verkregen door latere oogsten en aan de veralgemeende toepassing van het "chaptaliseren" (toevoeging van suiker aan de most vóór de gisting), in de hand gewerkt door een betere beheersing van het gistingsproces. Deze trend is duidelijk een positieve ontwikkeling in het streven naar kwaliteit in de mate dat een hoger alcoholgehalte de wijnen ronder, soepel en "suave" maakt.

2. De spectaculaire daling van de totale zuurtegraad werd eveneens bekomen door rijpere oogsten, maar ook door systematisch na de alcoholische gisting de malolactaatgisting te laten voltrekken die het "groene" appelzuur omzet in het "zachtere" melkzuur.

Gemiddelde waarden	Periodes					Trend
	1906 1931	1934 1942	1943 1952	1953 1962	1963 1972	
Alcoholgehalte	11°1	11°2	11°3	11°9	12°0	↗
Totale zuurtegraad (g/l)	4,40	4,32	4,03	3,55	3,38	↘
Vluchtige zuurtegraad (g/l)	0,71	0,75	0,70	0,57	0,42	↘
SO ₂ (mg/l)	41	53	45	52	67	↗
Appelzuur (g/l)	0,8	0,6	0,2	0,1	0	↘
Suiker (g/l)	2,5	2,4	2,3	2,1	2,0	↘
CO ₂ (mg/l)	170	167	451	305	263	↗
Tannine-index	64	59	56	50	43	↘
Droog-extract (g/l)	28,2	26,5	26	22,9	22,2	↘
Kleurintensiteit	0,84	0,77	0,71	0,61	0,49	↘

Bron : Institut d'Oenologie - Université de Bordeaux II
Pascal Ribéreau - Gayon

.../...

3. Een beter inzicht in de biologische en biochemische processen tijdens de vinifikatie hebben toegelaten de vluchtige zuurtegraad (een indicator voor de gezondheidstoestand van de wijn), het residuele suikergehalte en het appelzuur gehalte sterk te reduceren.

4. Een negatieve evolutie is het hoger CO_2 -gehalte dat veroorzaakt kan worden door verschillende factoren :

snelle botteling, korte bewaartijden op fust, minder oversteken, enz.

Alhoewel de opgemeten hoeveelheden nog geen aanleiding geven tot verontrusting (slechts vanaf 500 mg/l worden we de prikkelingen gewaar op de punt van de tong), mogen we stellen dat grote rode Bordeaux-wijnen slechts 200 (max. 300) mg CO_2 zouden mogen bevatten.

Deze koolstofdioxide maakt de wijn soepeler en doet het tannine-karakter beter uitkomen. Een wijn met weinig tannine, gemaakt om jong te drinken verdraagt veel beter deze CO_2 , denk maar aan de Beaujolais-primeur !

5. Ook de wijnbouwkultuurmethodes hebben bijgedragen tot de evolutie in de samenstelling van de wijnen.

Krachtiger planten, weelderige bladgroei en vertakkingen, hogere rendementen bereikt men ten koste van energieverlies voor het opbouwen van de samenstellende componenten van de wijn, meer bepaalde de anthocyanen (kleurstoffen) en tannines in de druivenschil.

Vandaar de uitgesproken daling van het tannine-gehalte en van de kleurintensiteit.

Anderzijds door de gistingsprocessen op lage temperaturen te laten verlopen verhindert men een voldoende gisting van deze bestanddelen in de most.

Dezelfde opmerking kan gemaakt worden door het droog extract.

Deze analyse-resultaten mogen niet de indruk wekken dat de moderne oenologie-praktijken streven naar een soort standaard-kwaliteit, een industriële kwaliteit. Uiteindelijk geeft de degustatie dan weer het reliëf door de beslissende invloed van de bodem, het klimaat, het druivenras, de maturiteit van de druiven en de verhouding van cépages in de samenstelling van de wijn te laten doorsmaken.

Sommigen beweren dat deze moderne wijnen minder goede bewaarwijnen zijn.

Niets is minder waar ! De aciditeit is niet langer de ruggegraat van het verouderingsproces terwijl een uitermate harde en tanninerijke wijn niet versoepelt door verouderen.

Van belang is hier het evenwicht en de biologische stabilisatie die bereikt wordt door de moderne vinificatietechnieken. De wijn is weliswaar sneller op dronk maar zijn verouderingsproces is dan toch afhankelijk van de voorhanden potentiële kwaliteiten en het evenwicht dat bij de wijnbereiding bereikt wordt.

We kunnen alleen maar hopen dat niettegenstaande een hoog niveau van perfectie dat tot hiertoe bereikt werd door de oenologie, de inspanningen verder zullen ingezet worden om het CO_2 -gehalte te reduceren en het gehalte van de aangename tannines te verhogen. Immers wijnen van grote kwaliteit verdragen een groter tanninegehalte.

Erik De Schepper.



HET VASTLEGGEN VAN DE SMAKEN

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

tweede deel.

Toepassing op de witte wijnen

Door hun oorsprong bevatten witte wijnen (en de meeste "rosé" wijnen) geen tannine of heel weinig. Hun smaak hangt enkel af van hun aciditeit en hun zoetigheid (moelleux).

We zullen deze twee smaken moeten leren onderscheiden wanneer ze gemengd zijn en hun relatieve verhoudingen proeven.

De oefening is niet zeer moeilijk want de gewaarwordingen zijn tegenstellend en - globaal ten minste - geven de indruk de ene door de andere te vervagen. 't Is daarom, in 't verleden, dat men de gewoonte had genomen de wijnen met een overdreven aciditeit aan te zoeten.

Maar een geoefende mond moet de mengeling kunnen onderscheiden en het afzonderlijk deel van iedere smaak terug vastleggen.

Hiervoor zal men, vooraleer over te gaan tot de wijn, zich oefenen met zuivere oplossingen, gemengd tegen verschillende dosissen.

1. Een beetje suiker herkennen in aciditeit.

- Maak een glas zuuroplossing (aciditeit) klaar.
- Daarnaast, een ander glas met dezelfde oplossing waarbij voorafgaand een kleine dosis zoetoplossing werd gemengd (vb. 20%, om te beginnen).
- Beide glazen zijn gerepareerd door een tafelmanier of gemerkt aan de onderkant van de voeten, ze blind proeven, vergelijken en uitwijzen welk glas de zoetoplossing heeft gekregen.

Is de herkenning gemakkelijk gegaan, dan deelt men de zoetoplossing in twee, voor een nieuwe proef om vast te stellen of men nog kan onderscheiden.

Indien in tegendeel de proef met 20% niet bevredigend is geweest, dan probeert men met 30, 40 of 50% zoetoplossing in de zuuroplossing.

2. Een beetje zuur herkennen in de zoetoplossing.

- Een glas zoetoplossing klaar zetten.
- Het vergelijken met een glas van dezelfde oplossing, waarbij men voorafgaand een beetje zuuroplossing heeft toegevoegd (20% om te beginnen).
- De dosissen wijzigen, indien nodig, om vast te leggen tegen welke proportie het zuur wordt waargenomen in de overheersing van zoet.

.../...

3. Zoeken naar het evenwicht zuur-zoet.

Als samenvatting der voorafgaande proeven, vastleggen bij empirisch herhalen tegen welke proporties de mengeling van de twee oplossingen zuur-zoet in evenwicht schijnen te komen, zonder dat een van beide domineert.

Er bestaat geen type antwoord op deze laatste proef, die eerder een individuele test is, en een persoonlijk criterium van appreciatie. In de germanische en skandinavische landen ligt het bevredigend evenwicht bij een grote overheersing van zoet op zuur. Hetzelfde verschijnsel hebt ge overal bij de vrouwelijke mond en de gebruikers uit stadszones. Maar bij de plattelandsbewoners van Frankrijk hebt ge nog stoere kelen die het omgekeerd verkiezen.

Deze proeven zijn zo dikwijls uit te voeren dat men vertrouwd is geraakt met de relatie zuur-zoet. Men zou er dan een veel subtielere proef kunnen aan toevoegen.

4. Juiste wedersamenstelling van de zoetigheid (moelleux) van de wijn.

We weten al dat het merendeel van de wijnen droog en volledig uitgegist zijn. Hun zoetigheid bevat heel weinig suiker. Hij is in werkelijkheid samengesteld uit een mengeling in relatieve hoeveelheden van alcohol, glycerol en fructose.

Bereid de volgende oplossing :

Ethyl alcohol	10 centiliter
Glycerol	10 gram
Fructose (bij gebrek glucose)	1,5 gram
Zuiver water	om tot 1 liter te komen

Meng een hele tijd deze oplossing, die moeilijk te homogeniseren valt ingevolge de viscositeit van de glycerol.

Pas de drie voorafgaande proeven opnieuw toe : mengeling zuur-zoet, en gebruik huidige nieuwe oplossing i.p.v. de zoete oplossing, en noteer zijn tegenstelling met zuurheid.

De verworven subtiliteit ten gevolge van de verscheidene vroegere proeven moet volstaan om over te gaan tot het werkelijk onderzoeken van de witte wijnen.

Tijdens dit onderzoek, zal men eerst zoals men reeds heeft gedaan de verhouding "zuur-zoet" kenschetsen, dan het geheel aankleden met een aangepaste woordenschat, die de bevonden vaststellingen weergeeft.

5. Eindbevinding

We zullen iedere wijn proeven en hem scheiden, t.t.z. afzonderlijk de intensiteit van de gewaarwording zuur vastleggen ; en ondertussen de zoetigheid vergeten ; daarna op zijn beurt de zoetigheid alleen, terwijl we de aciditeit vergeten.

In absolute zin zou deze proef geen echte zin hebben. We hebben belang te werken bij vergelijking, want zonder vergelijkingspunten kan men geen overgang (gradatie) bepalen van de gewaarwording.

- Om te beginnen neem 2 droge witte wijnen, zo verschillend mogelijk.
- Ze de ene na de andere proeven (de spuwkom gebruiken).
- Noteer welke van de twee de meeste aciditeit bevat.
- Met dezelfde wijnen, een nieuwe proef uitvoeren om hun verschil in zoetigheid te bepalen. Deze evaluatie is minder gemakkelijk dan het verschil in aciditeit. Daarom ook, zoals reeds gezegd, is het aan te raden de wijn samen te brengen vooraan de mond, achter de tanden, er de top van de tong in draaien terwijl men het speeksel laat komen. De zoetigheid geraakt meer uitgesproken naargelang de slok vocht onder de tong behouden slijmerig wordt.
- Noteer nu de meest en minst zoete van de twee wijnen.

De boosaardigheid van het toeval kan zorgen dat U op twee wijnen valt met dezelfde hoeveelheid aciditeit en dezelfde hoeveelheid zoetigheid.

Van daar moeilijkheid voor de beginners! ... die de proef te zwaar achten, of denken dat ze niet begaafd zijn. 't Is een van de voordelen om in groep te werken : indien minstens de helft der deelgenoten het onderscheid niet kan maken in een van de gewaarwordingen, is het waarschijnlijk dat er geen bestaat. Een bijproef kan erin bestaan, om de ingeving of de objectiviteit der deelgenoten na te gaan, twee glazen van dezelfde wijnen terug te schenken, zonder dat ze weten dat het om dezelfde wijnen gaat, om vast te stellen of ze een verschil zullen vaststellen...?

Om terug te komen tot de aan gang zijnde proef, zien we reeds de mogelijke combinaties die kunnen voortvloeien uit deze eerste ontleding. Zijn de twee wijnen "A" en "B", het gebeurt dat "A" tegelijk de meer zure en de meest zoete is, of in tegenstelling de minst zure en de minst zoete, of de meest zure en de minst zoete, of de minst zure en de meest zoete. Hetzelfde geldt voor "B".

Bij het eerste niveau, resulteren reeds 4 typen van appreciatie met betrekking tot 2 wijnen, en dat enkel met 2 gewaarwordingen.

Uiteindelijk, met zeer weinig, maar met een geoefende aandacht, kan men overgaan tot verfijnde oordelen.

Later, om de vooruitzichten te vergroten, zullen we een reeks met 3, 4 tot 5 witte wijnen nemen, dat we ook zullen klasseren in opgaande en afgaande volgorde van hun aciditeit, daarna hun zoetigheid. Het is leerrijk, bij groepswork, de klassering te vergelijken. In 't algemeen is er overeenstemming omtrent de zeer zure - of zeer zoete - en de weinig zure of zoete, t.t.z. omtrent de extremen, met een zeer grote verscheidenheid van gedachten voor de middengamma.

Geval van aangezoete wijnen.

In een reeks van 4 of 5 wijnen, een of twee wijnen voegen die aangezoet zijn. Deze laatste zijnde doorgaans zuurder dan de andere, is het interessant vast te stellen of dit verschil is vastgesteld doorheen de alomtegenwoordigheid van zoet.

6. Woordenschat bijvoegen

De verschillende verhoudingen "zuur-zoet" geven ieder een type met totale indruk die we moeten verwoorden.

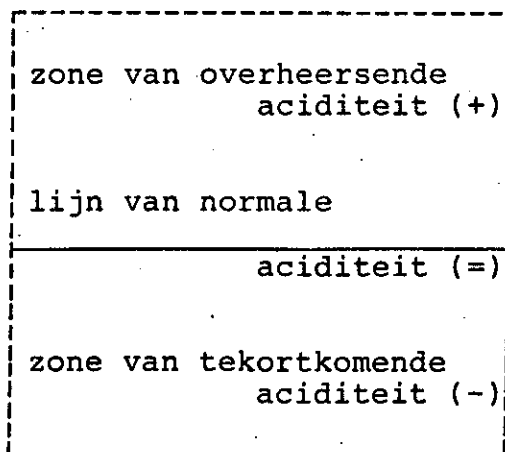
Bijvoorbeeld, een weinig zure en weinig zoete wijn zal de indruk geven "arm", "vlak" of "klein" te zijn.

Is hij normaal in zoetigheid maar weinig acide, dan zal hij eerder "slap" (mou) schijnen. Indien de zoetigheid en de aciditeit samen overheersen, dan zullen we de zeer krachtige indruk hebben, die "ondersteund" is, enz.

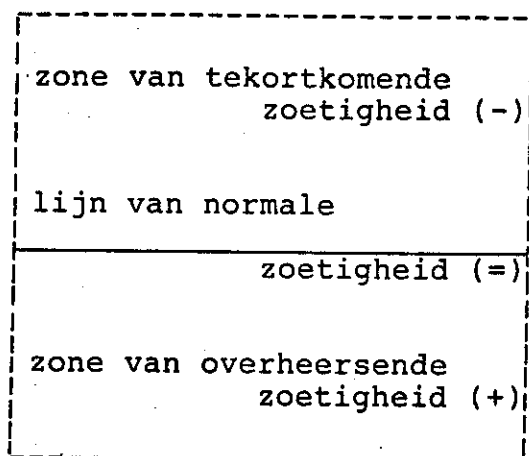
Om die woordenschat te systematiseren en de mogelijke combinaties volledig te benutten, schijnt een grafische voorstelling het meest geschikte middel.

De eenvoudigste manier schijnt de voorstelling van de aciditeit en de zoetigheid op 2 assen onderling onder een hoek van 90° (in haak) verbonden.

Bij conventie, stellen we de aciditeit voor op de verticale as, de zoetigheid op de horizontale as.



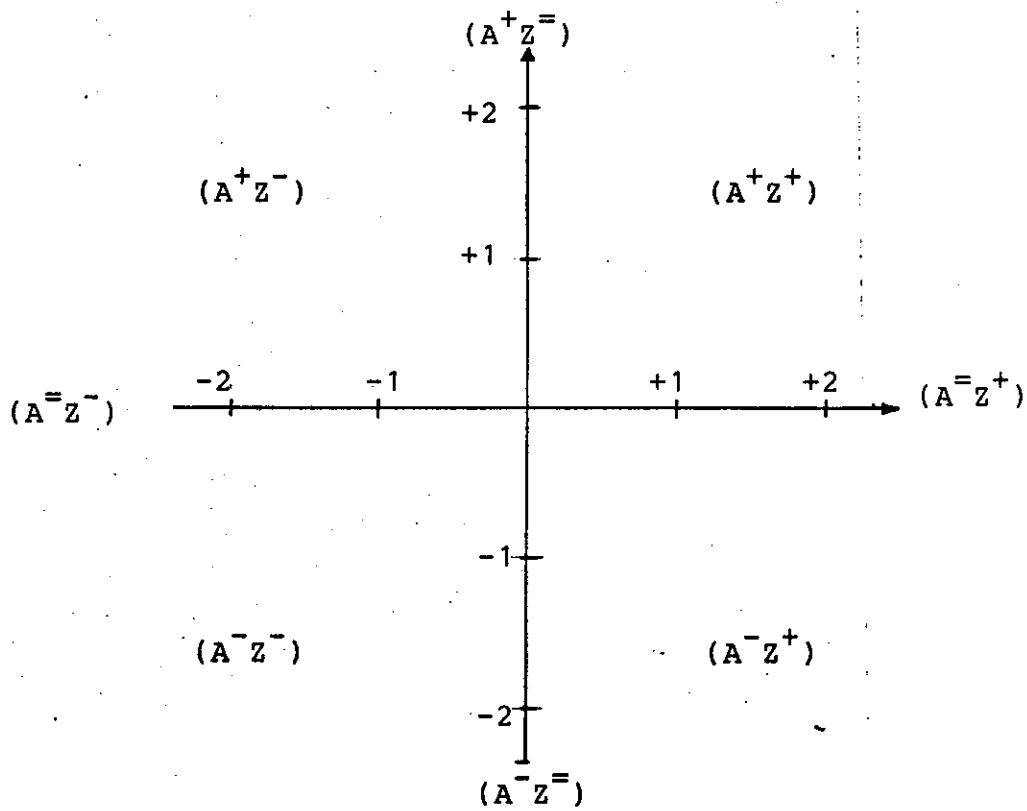
In verhouding met een normaal niveau van aciditeit (=), vertegenwoordigt de bovenste zone een overheersende aciditeit (+), de onderste zone een tekortkomende aciditeit (-).



Ingelijks ten overstaan van een normale zoetigheid (=), vertegenwoordigt de zone rechts een overheersende zoetigheid (+), de zone links een tekortkomende zoetigheid (-).

De combinatie van de twee assen bepaald kwadranten, die de eenvoudigste verhoudingen van aciditeit en zoetigheid vertolken, uitgedrukt respectievelijk met "A" en "Z".

COMBINATIE DER TWEE ASSEN
aciditeit en zoetigheid



In de zones vindt men :

- A^+Z^+ - zone waar de aciditeit en de zoetigheid beiden overheersen.
- A^-Z^+ - zone waar de aciditeit tekortkomt, zoetigheid overheerst.
- A^-Z^- - zone waar de aciditeit tekortkomt, zoetigheid ook.
- A^+Z^- - zone waar de aciditeit overheerst, zoetigheid tekortkomt.

Op de assen vindt men :

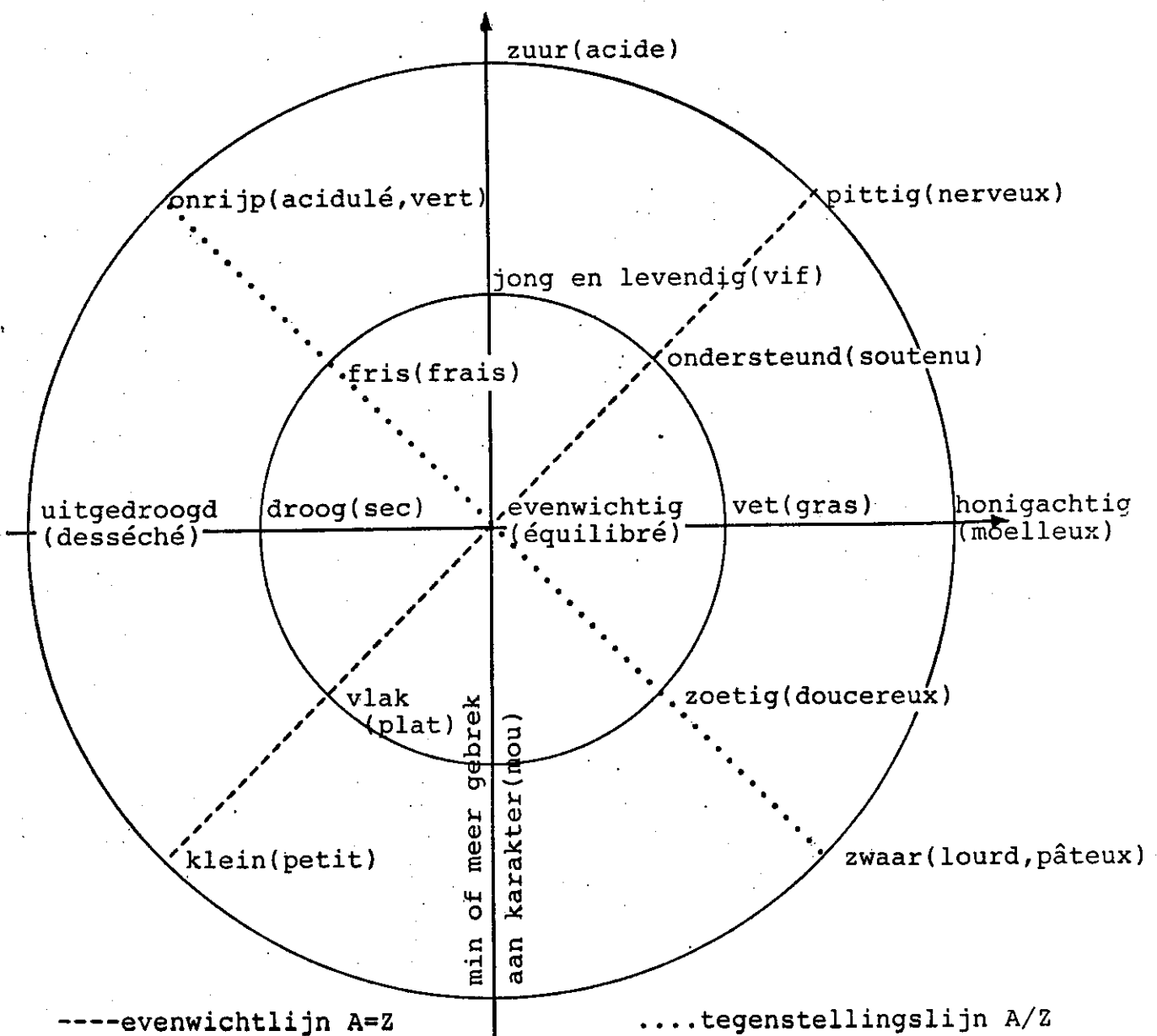
- A^+Z^- - overheersende aciditeit, normale zoetigheid.
- A^-Z^+ - normale aciditeit, overheersende zoetigheid.
- A^-Z^- - tekortkomende aciditeit, normale zoetigheid.
- A^+Z^- - normale aciditeit, tekortkomende zoetigheid.

Om de intensiteit der gewaarwordingen te gradueren, bepaalt men 2 niveau's op de assen : de niveau's +1 en +2 langs de kant van de overheersende gewaarwordingen, en -1 en -2 langs de kant van de tekortkomende.

Bij conventie bepalen de niveau's +1 en -1 nog aanneembare afwijkingen, die de harmonie van het geheel niet schaden : de niveau's +2 en -2 vertegenwoordigen in tegendeel overdreven indrukken.

Uit het geheel van het diagram resulteren 16 punten en een centrum, die, ieder aangeduid met een gepaste term, dienen om een "totale indruk" van de resultante gewaarwordingen van een witte wijn aan te duiden.

ZUURHEID OF ACIDITEIT



De figuur is aangevuld met 2 bissectrices of diagonalen ; de ene vertegenwoordigt een evenwichtslijn "A" = "Z", de andere de lijn van de grootste tegenstellingen "A"/"Z".

In de praktijk, is het vaak de gewoonte, dat de beginnelingen op huidig tabel springen om het woord te zoeken dat schijnt te passen bij de geproefde wijn, om er de samenstellenden van aciditeit en zoetigheid af te leiden die er onder liggen.

Dit is niet de goede methode. Tenminste is ze niet leerrijk. Men moet, en men herhaalt het niet genoeg :

- de aciditeit alleen bepalen en ze kwoteren A^{+2} , A^{+1} , $A^=$, A^{-1} of A^{-2} , volgens haar niveau ;
- dezelfde manier gebruiken voor de zoetigheid, t.t.z. Z^{+2} , Z^{+1} , $Z^=$, Z^{-1} , Z^{-2} , volgens haar niveau ;
- de twee parameters (uitslagen) combineren onder de vorm $A^{(--)} Z^{(--)}$ en op de diagram de overeenstemmende uitdrukking zoeken.

Indien bij toeval de gevonden term niet past bij de geproefde wijn, dan moet U concluderen dat U slecht de verhouding "zuur-zoet" hebt bepaald, en U herbegint met meer zorg een nieuwe proef der smaken.

Na een lange praktijk, zal het mogelijk zijn de intensiteiten te bepalen met halve eenheden en de passende termen te nuanceren met "een beetje", "bijna", "trekkende op" ... enz.

In dit werk wordt men beter ingelicht als men meerdere flessen vergelijkt, i.p.v. een enkel staal.

7. Formulering van de uitslagen.

Na zich de woordenschat eigen gemaakt te hebben betreffende de resultanten der gewaarwordingen, zou het kort van stof zijn, om de uitslag der gewaarwordingen uit te drukken en zich tevreden te stellen met de uiteindelijke term afgelezen op het diagram.

Overgegaan te zijn tot deze ganse studie om met een woord te zeggen de wijn is "droog", of "levendig" of "vet", zou belachelijk zijn (de berg die een muis heeft gebaard).

Het is goed, integendeel, om in uitbreiding uit te drukken, afgescheiden en achteraf, het karakter van de aciditeit, deze van de zoetigheid mits de globale resultante te introduceren, terwijl men de nuances preciseert die men nodig acht.

Voorbeelden

Indien een wijn waarvan de zoetigheid geen opmerking opwekt, maar waarvan de aciditeit lichtjes zwak is, kan men zeggen, "zoetigheid blijkbaar normaal, verheven ingevolge een tekortkoming van de aciditeit. Het geheel is lichtjes zwak bijna zoeterig."

In tegenstelling, bij een lichte wijn, weinig zoet, met een tikkeltje aciditeit, zal men zeggen :

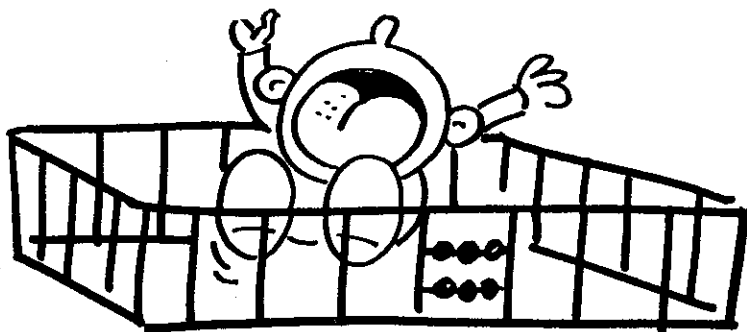
"Een lichte teruggetrokken zoetigheid, geeft een indruk van vloeibaarheid, waarop een licht getekende aciditeit een fris karakter geeft." enz.

Tenslotte is een goede beoordeling altijd een beetje omkleed.

André Robbe

LATE BERICHTEN - LATE BERICHTEN

Dhr. en Mevr. Nuyttemans melden ons met de vreugde de geboorte van hun zoontje Filip.
Wij bieden hun onze felicitaties aan en wensen een fijne toekomst voor ouders en kindje.



NEEM JE WIJN MEE ...

Het is algemeen bekend dat Vlaanderen vele én grote én prachtige wijnkelders telt. Aangelegd met veel geduld, liggen daar nu ware schatten.

Heel wat kostbare, langbewaarde flessen wachten geduldig op het geschikte moment om voorzichtig ontkurkt te worden.

Zo'n grote wijn in een restaurant drinken is een buitengewone kostbare zaak geworden.

Daaraan wil een restaurant, ons allen in de Vlaamse Wijngilde, wel bekend nu iets verhelpen.

Ziehier hun voorstel :

Iedere vrijdagavond kunt u nu uw precieuse flessen meebrengen naar het restaurant. Men zal ze gratis, met de glimlach en uit de kunst voor u serveren bij het bestelde eten, dat die dag echt niet in prijs zal stijgen.

'n Nieuwe en ideale kans om te genieten van uw eigen wijnkelder.



Commanderij

kalender

9 juni 1984 : Kapittelbanket met intronisaties
in Zaal Montil te Essene

Gildejaar 1984-1985 te reserveren data :

* vrijdag 14 september 1984 *Zonnesdag*

(* zaterdag 13 oktober 1984
(Examens meester- en grootmeester te
Sint-Niklaas)

* vrijdag 16 november 1984

* zaterdag 8 december 1984

* vrijdag 1 februari 1985

* vrijdag 1 maart 1985

* vrijdag 19 april 1985

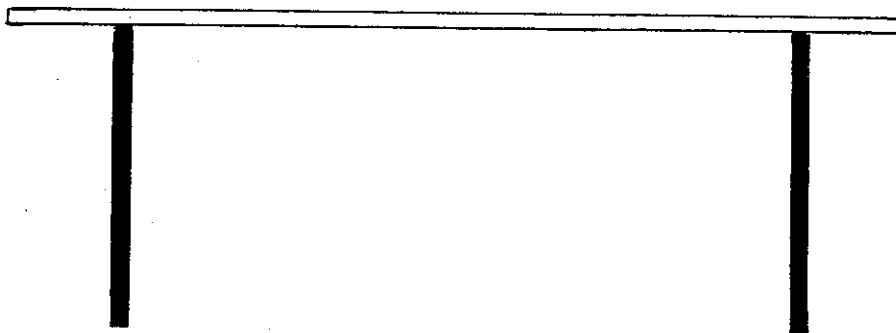
* zaterdag 8 juni 1985

30e
- Brijn
- Robbe



Wij hopen dat je er bij bent op deze proefavonden !

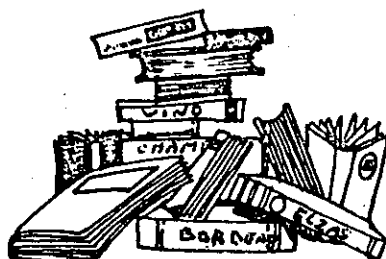
OP DE LEESTAFEL



- De Gentsche Wijngazette - Commanderie Gent
11° jaargang n° 4 : De Duitse wijnwetgeving in beroering

- De Wijnklapper - Commanderie Zuid-West-Vlaanderen
12° jaargang n° 45

- De Wijnlekker - Commanderie Het Brugse Vrije
4e kwartaalnummer 1983
 - Zuid-Afrikaanse wijnen (F. Baert)
 - Wijnbouw in Egypte (R. Molleman)



KORREKTIE

=====

Tot onze grote spijt begingen wij een fout in het overtypen van de tekst "DE NOORDELIJKE COTES DU RHONE" door Eric Veirman in Druyvelaer nummer 29.

Hiernaast publiceren wij de verbeterde tabel.

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+R	15.06.56	97	26	10	40
St. Peray	W*	08.12.36	56	1	10	40

* stil en schuimende (méthode champenoise)

INHOUD

Edgard Wauters is niet meer	blz. 1
Het afscheid	2
Edgard Wauters : "Uome Universale"	4
door J. Van Bergen	
"Oh Weelde van de Druyvelaer uw takken zijn gebroken"	6
door M. Theys	
Redactioneel	7
Wijn en Levenskunst	8
door B. Paternoster	
Wijntoerisme : Chinees proposit steeds kampioen	9
door B. Henry	
Wij waren erbij : Bevi et ama forte	13
door M. Theys	
Layons Club	16
door M. Theys	
Cahors	20
door Gh. Wauters	
2de Mundial van de Wijn	22
door E. De Schepper	
Monbazillac	24
door M. Theys	
Commanderij Zottegem viert 10-jarig bestaan	27
door E. De Schepper	
Wijnen uit de Veneto	28
door E. Vanderschrick	
15de Kapittel met Banket en Intronisaties	31
door E. De Schepper	
Wijnwetenswaardigheden : Nieuwe wijnkaart van Italië	32
door E. De Schepper	
Zijn grote wijnen dan toch niet meer wat ze vroeger waren	35
door E. De Schepper	
Het vastleggen van de smaken - tweede deel	37
door A. Robbe	
Neem je wijn mee ...	46
Commanderij-kalender	47
Op de leestafel	48
Korrektie	49
Inhoudstafel	50
Algemeen	51



KORRESPONDENTIEADRES

A. Vergels
Eugeen Plaskyiaan 142, bus 7
1040 BRUSSEL

telefoon : 02/733.97.36 (tijdens de kantooruren)

WERKTEN MEE

J. Van Bergen
Bob Paternoster
Bernard Henry
Marcel Theys
Ghislain Wauters
Erik De Schepper
Etienné Vanderschrick
André Robbe

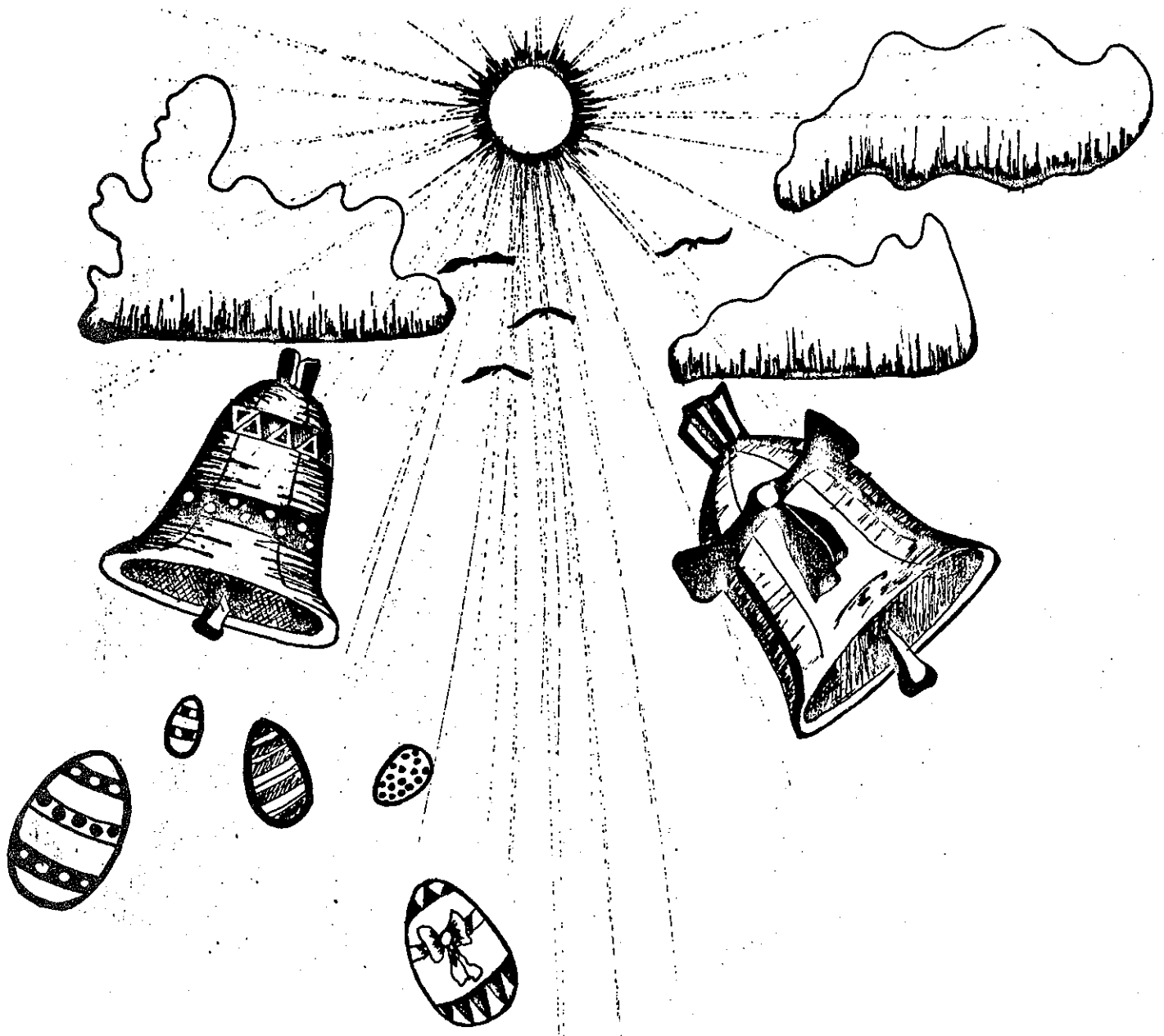
- * Overname van artikels uit De Druyvelaer is uitsluitend toegelaten mits schriftelijk akkoord van de redactie en bronvermelding.
- * In geen geval mag dit blad in huur worden gegeven of opgenomen worden in een leesportefeuille, behoudens schriftelijk akkoord.
- * Advertentietarieven worden op aanvraag gestuurd.
- * Abonnementsgelden voor niet-leden : 450,- BF
Te storten op :
Bankrekeningnummer : 310.0162320.28 van de Vlaamse Wijngilde,
Commanderij Brussel, met vermelding abonnement De Druyvelaer.

DE VOLGENDE EDITIE

VAN DE DRUYVELAER

VERSCHIJNT

21 JUNI 1984



Prosit

UROLIJK PASEN

