

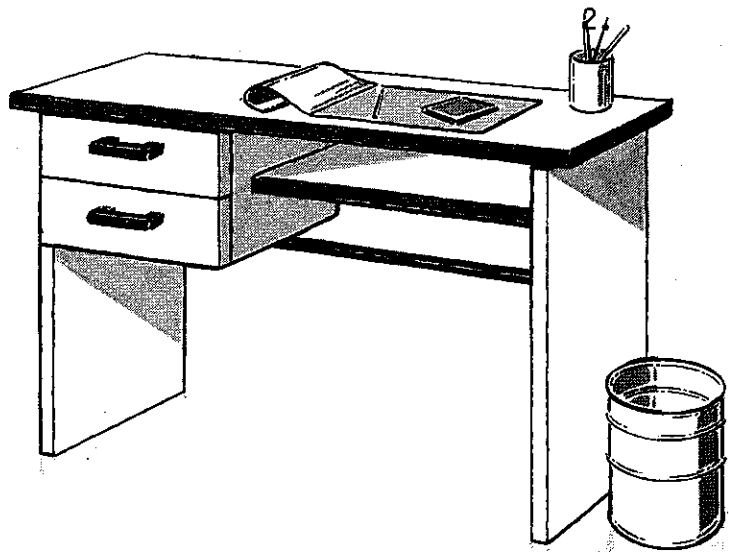
# De Druyvelaer

Commisseries Brussel



21.09.84  
9de jaargang Volume 32

# REDAKTIONEEL



't Is weer voorbij die mooie zomer ...

Met onvermoeid enthousiasme gaan we het nieuwe gildejaar in.  
Onze betrachting : de groei en de bloei van onze commanderij bestendigen  
en verder uitbouwen.

Met onze eerste proefavond van dit jaar hebben we een flinke start genomen.  
Een verslag hiervan door G. Mommaerts, geven wij elders in dit blad.

Onze trouwe medewerkers Eric De Schepper, Bernard Henry, Bob Paternoster, Marcel  
Theys zijn ook weer van departij alsook een "nieuwkomer" ...

U moet zelf maar dit nummer doorbladeren en doorlezen.

Wij wensen u daarbij veel leesgenot, wat, wanneer u er een mooi glas wijn  
bij drinkt, beslist nog wordt verhoogd.

Want daar gaat het uiteindelijk toch allemaal om : de wijn !

De Druyvelaer

# Wijn en Levenskunst

## MONT LOUIS, MONT-LOUIS EN MONTLOUIS

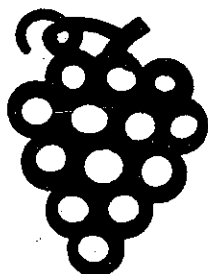
Het schip Mont Louis is in het nieuws sinds de aanvaring die onlangs plaats vond even voor Oostende. Elke dag worden ons nare dingen verteld over de lading. Daarom leek het me goed om, als tegengif, wat aangenaams te vertellen over twee homoniemen.

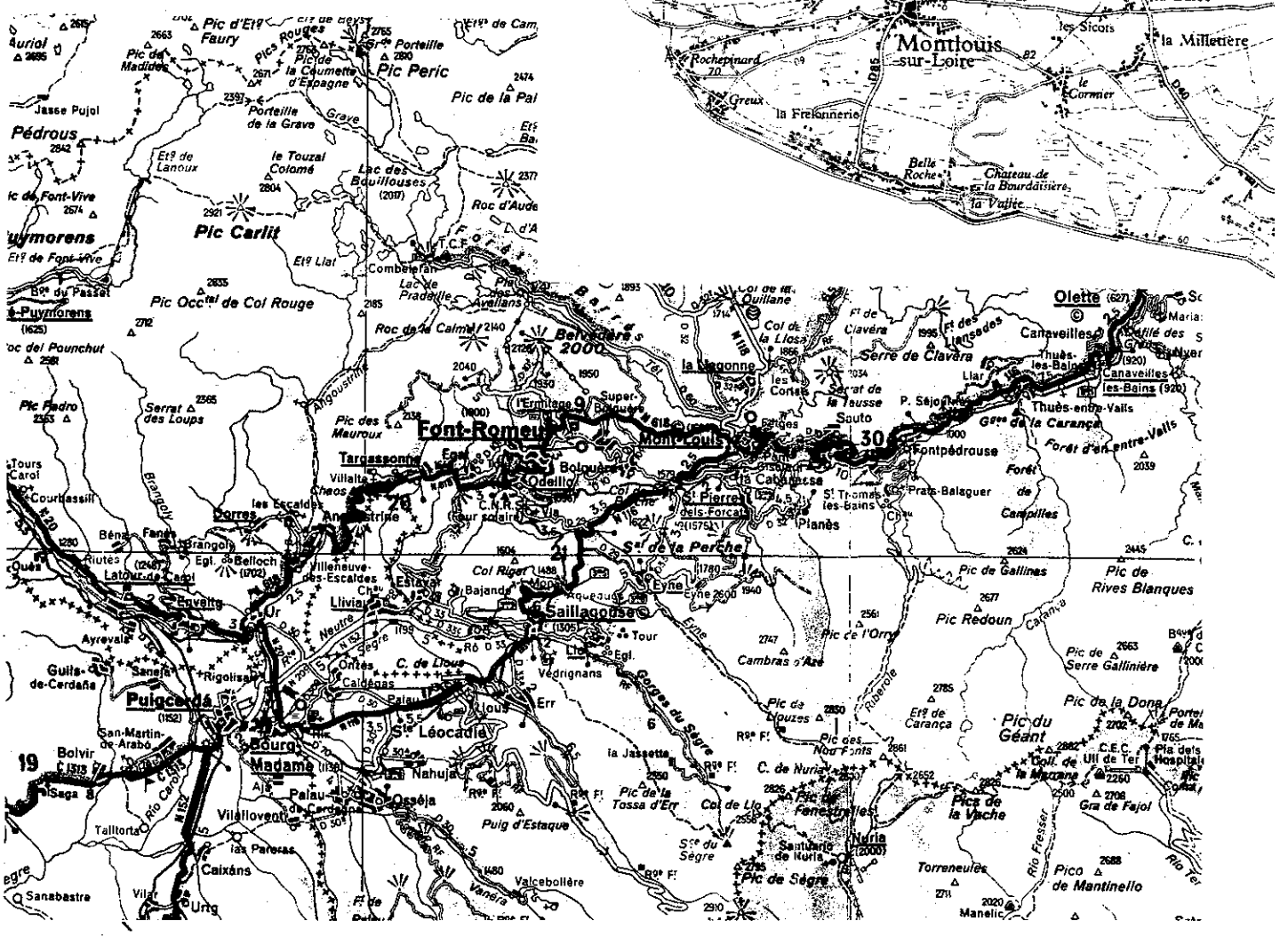
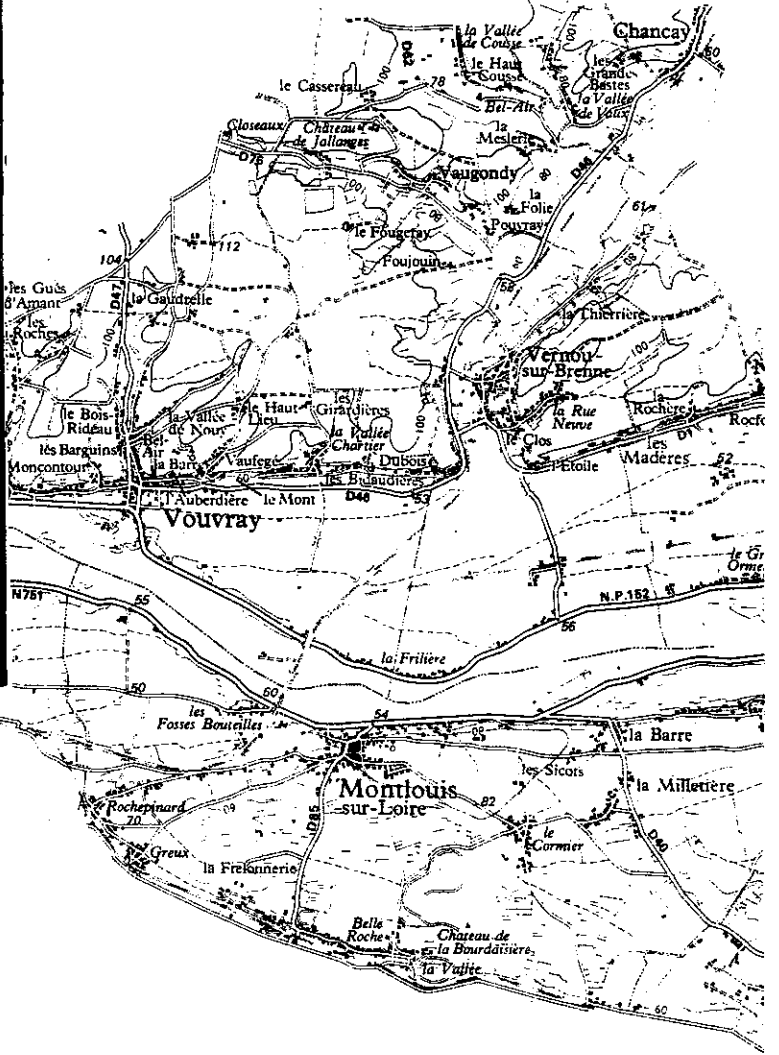
Mont-Louis, met streepje , is een gewezen vesting, gelegen in de Pyreneeën, op 1600 meter hoogte, vlakbij Font-Romeu, ongeveer 100 kilometer ten westen van de Middellandse Zee. Het werd daar gesticht in 1681 omwille van zijn strategische ligging. Van daaruit is het mogelijk controle uit te oefenen op drie streken : de bovenloop van de Aude (die naar het noorden vloeit, richting Languedoc), de bovenloop van de Têt (die oostwaarts stroomt, richting Roussillon), en de vallei van de Sègre die, over de Spaanse grens, Rio Segre heet. Als toerist kan men ter plaatse genieten van de Pyreneeën-sfeer en mits kleine verplaatsingen, kennis maken met verschillende landstreken en culturen.

Anderzijds is er nog Montlouis, zonder streepje, een charmant dorp op de linker-oever van de Loire, vlakbij Vouvray, tussen Tours en Amboise. Het is bekend om zijn talrijke rotswoningen uitgehouwen in de vrij zachte kalksteen ; het is beroemd door het kasteel van La Bourdaisière ; en het is geliefd om zijn fijne witte wijn, die gewonnen wordt uit de "Pineau de la Loire".

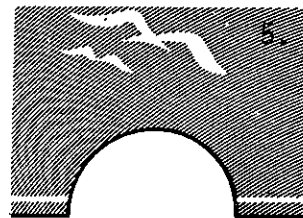
Volgens Dr. Maury (Soignez-vous par le vin) is die wijn, met mate gedronken, bijzonder geschikt voor mensen die lijden aan dyspepsie ; maar ik beveel hem ook aan voor mensen waarvan de spijsvertering vlot verloopt.

Bob Paternoster





# TOERISME



## NIEUW-ZEELAND : WIJN IN DE ... PACIFIC!

### Kopersmid werd wijnboer

Sinds de Nieuw-Zeelanders werken aan de uitbreiding van het assortiment en aan de kwaliteitsverbetering van de produkten van hun plaatselijke wijnmakers en wijnkopers, maakt de wijnbouw als geheel een ongekennde, explosieve groei door. In de afgelopen tien jaar is het wijnverbruik meer dan verdubbeld en het totale oppervlak van de wijngaarden is in vijf jaar verdubbeld.

Dat de kwaliteit van de Nieuwzeelandse wijnen in bredere kring wordt erkend, blijkt wel uit de gouden medailles die tijdens onlangs gehouden internationale wedstrijden in de wacht werden gesleept en uit het stijgen van de exportcijfers. Maar de traditionele wijn-producerende landen hebben dit maar met moeite kunnen aanvaarden.

In de loop van een verrassend lange en soms moeizame geschiedenis heeft de Nieuwzeelandse wijnbouw toch stand weten te houden en zich zelfs weten te ontwikkelen, dankzij het halsstarrig optimisme en de vastberadenheid van de pioniers. Zij kwamen vanuit alle wijn-producerende landen in Europa naar Nieuw-Zeeland. Velen van hen waren telgen van families met een eeuwenoude traditie in de wijnbouw; anderen kwamen met niets anders dan een droom. Hoezeer zij ook verschilden, er was altijd wel iemand te vinden om op de meest onwaarschijnlijke plaatsen wijnstokken te planten om te proberen met de verkoop van wijn een bestaan op te bouwen.

Al sinds de dagen van de eerste Europese nederzettingen wordt er in Nieuw-Zeeland wijn gemaakt. De pioniermissionaris Samuel Marsden introduceerde al in 1819 wijnen in zijn missiepost in het hoge noorden. De eerste wijnmaker van wiens bestaan wij weten, was de Britse Resident James Busby, die in 1838 bijverdiende door zijn wijn te verkopen aan in de buurt gelegerde militairen.

Maar de eerste wijnmaker die met groot doorzettingsvermogen kans zag dankzij zijn wijngaard in zijn levensonderhoud te voorzien, was een kopersmid van middelbare leeftijd uit Ely in Cambridgeshire. Deze Charles Levet kwam in 1863 naar Nieuw-Zeeland en plantte 8 mijl stroomopwaarts vanaf Port Albert aan de Kaipara Harbour (ten noorden van Auckland) op de oevers van een getijdenrivier een wijngaard aan op een stuk grond waar hij eerst de dichte bebossing had moeten kappen.

De eerste wijnmaker die de aandacht vanuit het buitenland op Nieuwzeelandse wijnen wist te vestigen, was Joseph Solar, een Spanjaard uit Tarragona, die zich had gevestigd in Wanganui. Hij kocht voor 2 pence per pond druiven van de plaatselijke Maori's en won met zijn wijnen in 1880 in Melbourne en in 1886 in Londen een medaille.

De basis van de hedendaagse Nieuwzeelandse commerciële wijnbouw werd rond de eeuwwisseling door Europese immigranten gelegd.

Mensen als Anthony Vidal uit Barcelona, in Spanje, die in 1888 op een schoen en een slof voet aan wal zette op het Noord Eiland. In 1981 won de firma Vidal bij een nationaal vergelijkend onderzoek een trofee voor de hoogste gemiddelde kwaliteit van voor de commercie bestemde wijnen.

.../...

### Wijndruif : één vader maar vele moeders...

De vakkennis werd het land binnengebracht door Friedrich Wohnsiedler, een varkensslager uit een klein dorp op het platteland in de omgeving van Wurtemberg in Duitsland, Ebernach-am-Jagst, die in 1911 in de afgelegen heuvels aan de oostkust van Nieuw-Zeeland maïs, tomaten, fruit en druiven begon te telen. Sindsdien is er in de omgeving 1800 hectare wijngaard aangeplant.

Vakkennis werd er ook ingebracht door 30 Franse boeren - van wie sommigen geen hemd en anderen zelfs geen schoenen hadden - die zich in 1840 in Akaroa (in de buurt van Christchurch) door de branding hadden weten te vechten en voet aan wal zetten met stukken druivenrank onder hun arm. Met handgereedschap gingen zij de wirwar van kreupelhout en dikke boomstronken in de regenwouden te lijf. De wijnranken groeiden weelderig.

Verder waren er die paar honderd Dalmatiërs uit Joegoslavië, die overal in het hoge noorden kleine stukjes wijngaard aanplantten. In meer dan de helft van de Nieuwzeelandse wijnhuizen zijn nu nog afstammelingen van Joegoslaven te vinden.

Ook de Italiaanse wijnbouwer Romeo Bragato, die in 1895 door de Regering was aangehouden om de mogelijkheden te onderzoeken, droeg zijn steentje bij. Nadat hij door Nieuw-Zeeland had rondgereisd, meldde hij enthousiast dat er voortreffelijke wijnen zouden kunnen worden gemaakt, van eenzelfde soort als de Europese. Hij overreedde de Regering in 1898 om een onderzoekstation op te zetten ; dat functioneert nu nog steeds.

De inbreng vanuit Europa duurt nog steeds voort. Op de noordpunt van het Zuid Eiland is in 1974 een eigentijdse pionier, Hermann Seifried, een wijngaard begonnen op een schapenboerderij ; hij had weinig meer in te brengen dan een Duitse graad in wijntechnologie. Met hun eigen handen hebben hij en zijn in Nieuw-Zeeland geboren vrouw Agnes sindsdien een wijngaard opgebouwd met een oppervlakte van 24 hectare en zij verkopen eerste klas wijnen onder de naam "Weingut Seifried" per postorder.

De 25-jarige Almuth Lorenz, die 430 kilometer verderop woont, is een telg van een Rijnwijn-verbouwende familie, studeerde wijnbouw aan het beroemde Geisemheim Instituut en werkt nu met geïmproviseerde apparatuur in een oude vruchtensapfabriek in Christchurch, zonder geregelde koeling en met maar een paar pompen.

Een van de drie vrouwelijke wijnmakers in Nieuw-Zeeland, mejuffrouw Lorenz, die druiven van de eerste pluk gebruikt van de zuidelijkste commerciële wijngaard in het land, won bij het Nationaal Vergelijkend Wijnonderzoek drie zilveren en drie bronzen medailles.

De Nieuw-Zeelander Chris Canning bracht 20 jaar in het buitenland door, kreeg zijn opleiding in Toscane en in Frankrijk en keerde in 1976 terug om klassieke Franse wijnen te gaan verbouwen op een voormalige schapenboerderij in Waikato. Zijn fraaie wijngaard aan de oever van de rivier, "de Redcliffe Estates", die is geïnspireerd op het voorbeeld van de grote ondernemingen in de streek rond Bordeaux, Frankrijk, produceert Cabernet/Merlot - rood - en Chardonnay/Semillon - wit.

Van de gevestigde grote wijnhuizen in Nieuw-Zeeland heeft het oudste, Corbans Wines, een Duitse wijnmaker, Norbert Seibel. De technieken voor het maken van Nieuwzeelandse rode wijn werden vernieuwd door Nikola Nobilo van het eiland Korcula in de Adriatische Zee, die de oprichter is van, en de scepter zwaait over Wijnkoperij Nobilo. Ook de monnik Broeder John werd buitenslands - in Frankrijk - opgeleid tot wijnmaker; hij werkt in de oudste, nog altijd in bedrijf zijnde commerciële wijnkoperij "Mission Vineyards".

Natuurlijk is er voor goede wijn meer nodig dan mensenhanden en men zegt dat een druif één vader heeft : de zon, en zoveel moeders als er verschillende bodemstructuren en klimaten zijn. Een van de microklimaten is de warme droge zomer en de ijskoude winter in de omgeving van Christchurch, op eenzelfde breedte als Toulouse in Frankrijk. De eerste commerciële wijnkoperij in dit gebied werd in 1981 geopend en handelde in klassieke Europese variëteiten. Er is nu 40 hectare wijngaarden in de Vlakten van Canterbury, waar verder overwegend schapen grazen en graan wordt verbouwd ; dit is tot nu toe de meest zuidelijke plaats waar commerciële wijnproductie plaats vindt.

### Variëteiten van Cabernet, Sauvignon, Pinot Noir

Er is nu op proef een begin gemaakt met druivensoorten die vergelijkbaar zijn met de Muller-Thurgau, de Sauvignon Blanc en de Riesling ; dit gebeurt in het zonnige Marlborough, de jongste belangrijke wijnstreek, aan de noord-oostkust van het Zuid Eiland. Sinds het midden van de jaren zeventig is hier door drie van de grootste maatschappijen, Montana, Corbans en Panfolds, duizend hectare aangeplant in een klimaat met lange droge zomers, koele herfst en een regenval van 70 cm per jaar.

Op het Noord Eiland, op ongeveer eenzelfde breedte als Calabrië in Italië, liggen de vruchtbare vlakten van de oostkust, waar ongeveer tweederde deel van de Nieuwzeelandse wijndruiven groeit. Een van de vele maatschappijen, Mission Vineyards, werd 132 jaar geleden door Franse missionarissen opgericht en is nu nog altijd eigendom van - en wordt ook beheerd door - paters en broeders Maristen van de "Society of Mary". Evenals andere wijnondernemingen in dit district, heeft ook dit bedrijf zich in het midden van de jaren zeventig snel uitgebreid. Er werden in 1973 voor veel geld Franse eikenhouten fusten gekocht, in 1977 werd er een leek die deskundig is op wijngedruiven als manager benoemd en in hetzelfde jaar werden er rivierdijken gebouwd ter voorkoming van overstromingen.

Verder naar het noorden, in Waikato, dat op eenzelfde breedte ligt als Sevilla in Zuid-Spanje, is de grond vruchtbaar en leemachtig ; er valt per jaar wel zo'n 120 cm regen en het klimaat leent zich voor het verbouwen van de meeste druivensoorten. Dit gebied heeft lange tijd het onderzoekstation van Te Kauwhata geherbergd, maar de laatste tijd staat het bekend om zijn moderne commerciële wijngaarden, met name Cooks. De Totara-wijngaarden die worden beheerd door de oorspronkelijk uit Kanton afkomstige familie Chan, maakt de beste tafelwijn, Fu Gai, uit een mengsel van vier soorten druiven en exporteert deze naar Hong Kong, Hawaii, Canada en verschillende eilanden in het Stille-Oceaan gebied ; de wijn wordt veel gedronken bij Chinese gerechten. Diezelfde familie stookt de eerste kiwilikeur van Nieuw-Zeeland, uit vruchten die worden betrokken uit de omgeving van Bay of Plenty.

Nog eens 100 kilometer noordelijker liggen de lage heuvels van West Auckland, aan de voet van het gebergte, die bekend zijn door de kleine, onofficiële wijnkoperijen, die worden gedreven door de tweede en derde generatie Joegoslavische en Libanese wijnmakers. Tot 1970 richtten zij zich voornamelijk op sherry en port, maar tegenwoordig staat er in de oude gebouwen van de wijnmakerij moderne apparatuur te pronken en de streek heeft snel een reputatie verworven op het gebied van de productie van kwaliteitswijn, bereid uit variëteiten van de Cabernet, Sauvignon en Pinot Noir.

In deze streken wonen 130 wijnmakers, die 1000 verschillende wijnen produceren op een oppervlakte van slechts 5500 hectare. Die verscheidenheid valt te verklaren door een kaart van Nieuw-Zeeland onderste boven te houden en op vergelijkbare breedte-graden op het noordelijk halfrond uit te zetten. Dan blijkt dat hierbinnen de meeste wijnstreken van Europa vallen.

In het zuidelijk deel van het Stille-Oceaangebied worden nu weliswaar wijnen met een unieke smaak geproduceerd, maar zij bevatten één ingrediënt dat uit Europa is geïmporteerd : kwaliteit. Bij wijndrinkers, of dit nu "beginners" of kenners zijn, valt dit mengsel in goede aard.

Van de Pacific weten wij, Europeanen, doorgaans niet veel, behalve dan de niet altijd gegronde mythe van paradijselijke atollen, wuivende palmen en hula-girls. Welnu, op menige stip zoek je ze vergeefs. Zo bijvoorbeeld op de Nieuwzeelandse moederarchipel. In de plaats echter weet die met een gamma wijntroeven te lokken. Want die zijn er wél.

Bernard Henry





## EEN PRETTIGE PLEISTERPLAATS TE SAINT-POURCAIN

Praten met JEAN GIRAUDON in "LE CHENE VERT"

Aan de poort van Auvergne - het land met de honderd en een gezichten - ligt Saint-Pourçain-sur-Sioule. Een doodgewoon stadje op het eerste gezicht. Een marktplaatsje. Met - voor wie goed uitkijkt - wijngaarden rondom. Minder bekende - bij ons althans - maar lichtfruitige streekwijnen. Jong te drinken en het liefst in het gastvrije gasthof "HOTEL DU CHENE VERT".

Honderd jaar oud is de afspanning. Jean Giraudon de eigenaar, is al 50 jaar kok en staat reeds 25 jaar achter het fornuis van zijn Hotel-Restaurant dat hij overnam van de familie Petit die de zaak begon. Traditie is hier troef. Het is een familiezaak en je voelt je hier thuis. Onmiddellijk. Want alles is er ploegwerk. Met moeder Yvonne en dochter Martine. Schoonzoon Guy Siret is de chef kok en zoon Jean-Jack keldermeester. Drie koppels runnen de zaak met de glimlach. En ook het personeel heeft een vriendelijke "smile". Juste ce qu'il faut.

Een geziene figuur in de streek, Jean Giraudon. Bij de viering van 50 jaar beroepsleven en 100 jaar "Chêne Vert" was ook Pierre Troisgros uit Roanne naar Saint-Pourçain afgezakt om samen met drie andere "meesters" achter het fornuis van de gevierde te komen staan. Om alle vrienden en prominenten uit de politieke, culturele en economische "streekwereld" te vergasten. Ook Parijs was vertegenwoordigd. Want bij deze gelegenheid werd de nieuwe "Logis de France-gids" uitgave 1984 voorgesteld. Voor het département Allier alleen 67 restaurants en 958 hotelkamers. Terzake. Jean Giraudon is een eenvoudig man. Eenvoudig en bekwaam. De snobs die houden van "tape-à-l'oeil" komen er best niet binnen. Zouden zij er aan hun trekken komen? De kaart is hier prijzig. De verhouding prijs-kwaliteit ligt goed. Ook de wijnkaart. Met mooie Saint-Pourçain. Voor een prikje. Wij kozen er 's avonds het menu. De streekgerechten. Sobere eetzaal en keurige bediening.

En de volgende morgen had de patron wel tijd voor een praatje :

.../...

"Mijn vader was heren-chauffeur en mijn moeder kokkin en ik werd geboren in 1921 (de man is nog gitzwart). Een van mijn broers is sommelier bij "Trois Gros" in Roanne. Een andere is aannemer en de derde kapitein. Toen ik dertien was begon ik als leerjongen in het "Hotel de la Poste" in Bourbon-Lancy. Het was toen nog koken op een kolenfornuis. Dus de kolenkarwei. De schoonmaak. De vaat. Vlug werd ik specialist van de champignonbereidingen.

Na deze vrije harde leerschool trok ik naar de "Hostellerie de la Poste" te Avallon waar ik werkte met een chef door de grote Eschoffier gevormd.

(Thans een luxe geval voor wie geld teveel heeft denk ik met menu's van 270 tot 350 Franse frank en kamers van 300 tot 600 FF)

Dan - kort voor de oorlog - ging ik bij Maxim's te Parijs.

En dan was het oorlog en bezetting en moest ik onderduiken. In de Bourbonnais en dan nog wel in de "Chêne Vert" in Saint-Pourcain. Na de oorlog terug weer naar Avallon. Inmiddels had ik wel wat opzij gelegd. En toen ik in 1958, 37 jaar oud was, kon ik van mijn oude patron de "Chêne Vert" afkopen. Ik was eindelijk mijn eigen baas. Ik deed mijn best zo goed ik kon. Voor de kinderen Mijnheer. En uit beroepsfierheid. Je weet hoe het gaat.

- Je Saint-Pourcain is voor mij een revelatie Mijnheer Giraudon. Al wist ik wel dat er een tijd was dat hij de wijn is geweest van koningen en pausen. Maar nooit nog had ik er een goede gedronken.
- Ja, in de middeleeuwen en ook daarna waren de Saint-Pourcains wijd en zijds bekend. Tot in Versailles. In de 18-de eeuw was er hier 8000 ha wijngaard. Nu nog 900. Op een gebied van 5 à 6 km breed en 45 km lang. Met de gemeenten Meillard en Saulcet als toppers. Je moet eens komen in juli om de verkiezing van de wijnkoningin mee te maken. Of liever het laatste weekeinde van augustus. Dan is het wijnfeest.
- Dat zal ik doen. Met mijn vriend de Saint-Pourcain fan. Moet je leren kennen.
- Graag! Vroeger was Saint-Pourcain hoofdzakelijk een witte wijn. Met als druif de Tressallier. Maar in de jaren zestig was de vraag naar wit veel minder. En zo werd er naar rood overgeschakeld. Van de 20.000 hectoliter - VDQS - die wij voortbrengen is er momenteel nu maar 30% witte wijn. Rood 60% en 10% rosé.
- Is men nu niet gaan overschakelen naar Sauvignon en Chardonnay voor het maken van wit?
- Ja, maar die twee soorten zijn wel veel gevoeliger voor de vorst dan de Tressallier. U weet waarschijnlijk wel dat de druiven voor rode en rosé Saint-Pourcain de Gamay

en de Pinot Noir zijn.

En er is hier een zeer groot verschil volgens de producent. Je kan totaal verschillende wijnen hebben.

- Ik wil je wel geloven. Ik herinner mij iets zeer slecht geproefd te hebben vijf jaren geleden in de Cave Coopérative.

- Inmiddels is er daar wel één en ander veranderd. In de goede zin en de "Maison du Vin" werd inmiddels opgedoekt.

Mijn leveranciers zijn Ray en Faure. Bij Jean Ray van Le Saulcet neem ik mijn rode. Bij Faure mijn witte.

Chardonnay en Sauvignon geven fruit en soepelheid. Bij sommige wijnbouwers wordt er zelfs geen Tressallier meer gebruikt.

Jean Ray heeft een domein van 9 ha. Een goede wijnbouwer. Een ferme wijn. Zeer fris en fruitig.

- Volledig akkoord. Ik vind het fijn - en eigenlijk maar normaal - dat een restaurateur de beste streekwijnen op zijn kaart zet.

- En waarom niet?

Buiten de vele toeristen die hier halt houden hebben wij toch ook de notabelen van de streek aan onze tafels.

En tenslotte zijn we met de streek vergroeid.

- Wist je dat Hubert Duijker, de Nederlandse wijschrijver, wiens boeken een paradepaardje zijn van de uitgeverij, in een van zijn laatste werken Saint-Pourcain en omgeving beschrijft en als ik het goed voor heb uw wijnleveranciers als de beste vermeldt.

- Ik hoor het je graag zeggen maar ik wist het niet. Ik heb wel veel Nederlands sprekenden in mijn cliënteel. Kijk hier nog een reservatie uit Brakel (dat hij als Bras quel uitspreekt). Trouwe klanten. Enkele uitzonderingen niet te na gesproken.

- "Un petit Canon" stelt hij voor ?

Het is zaterdagvoormiddag. Marktdag. Een prachtige zomerdag. Met volle zon. Buiten op de "Cours" met de platanen is het druk. Veel verkeer. Rondtoerende auto's die in de lommer zoeken te parkeren. De "Chêne Vert" heeft een grote afgesloten parkeerruimte een straat verder.

Wij nippen aan ons glas.

- Een maand geleden werd je dus gevierd heb ik horen zeggen in het bistro hier rechtover.
- Och ja. De jaren brengen dat mee. Het was een mooi feest. Mijn drie broers waren er ook bij : Albert, de aannemer, Bernard de kapitein en Henri de keldermeester bij Trois Gros.  
De kinderen waren ook heel blij.
- En jij toch ook?
- Al zeg ik het zelf, het valt mee met de kinderen.

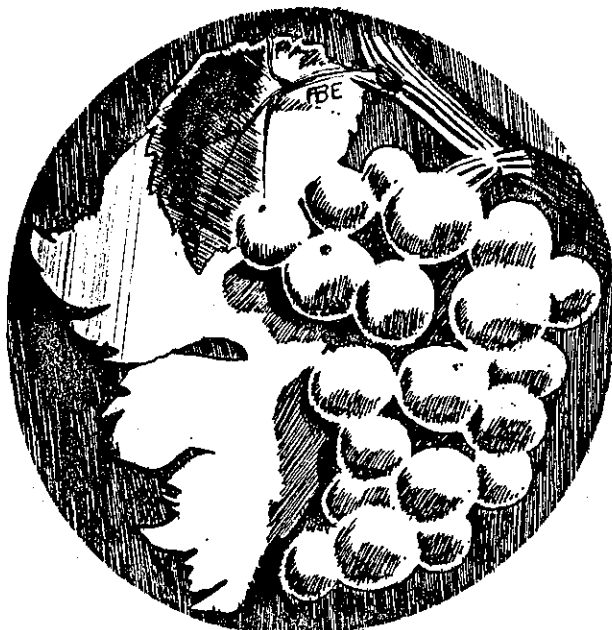
En zo keuvelden we verder. Niet meer dan een goed half uur had het gesprek geduurd. Maar het was er.

Zo iets kan maar in een klein provinciestadje. Enkele weken nadat de baas was gevierd. En nadat ik hem had gezegd dat ik van zijn streek hield.

De streek waar Sioule en Allier samenvloeien.

De Allier. Het departement van mijn jeugd. En waar de grand Meaulnes zijn avontuur beleefde. Een dertigtal kilometer hier vandaan. Aan de rand van de Forêt de Tronçais. Langs een bijrivier van de Allier : de Aumance. Op zoek naar de wonderbaarlijke Yvonne de Gallais.

Marcel Theys





## JURADEFEESTEN TE SAINT-EMILION

### EN HONDERDJARIG WIJNSYNDICAAT GEVIERT MET PRACHT EN PRAAL

#### MIDDELEEUWS

Saint-Emilion een naam als een klok. In Vlaanderen vooral een vermaarde wijn. Saint-Emiliondrinkers van vader op zoon zijn er zoveel in onze contreien dat deze wijn voorstellen geen zin heeft. Traditie wordt bij de Saint-Emiliondrinkers in ere gehouden overal ter wereld. En ze waren van ver gekomen om de Juradefeesten te vieren en het honderdjarig bestaan van het wijnsyndicaat.

Wie voor het eerst Saint-Emilion bezoekt stelt met genoeg vast dat de wereldvermaarde wijnstreek een toeristisch kleinood is. Sfeervol. Alle periodes van de geschiedenis komen hier aan bod. En vooral Gallo-Romeinse villa's. Roemrijke ruïnes te midden enig mooie vergezichten. Uit de geschriften van de Latijnse dichter en pro-consul Ausonius (4de eeuw) - die zijn wijngaard had te Lucaniae door de traditie te Saint-Emilion gelocaliseerd - blijkt dat de wijnen die later de beroemde Saint-Emilionwijnen zouden worden te Rome werden geschonken aan de tafel van de keizer. In de 8 ste eeuw kwam een Bretoense kluizenaar Emilion zich hier in een grot terugtrekken en rond zijn kluis ontwikkelde zich de nederzetting die tot stad zou uitgroeien. En nu nog wordt zijn aandenken vereerd : kluis, graf, altaar en fontein staan in het stadscentrum.

De Monolithische kerk (mono = één, lithos = steen) is een uniek gebouw : de grootste onderaardse kerk van Frankrijk. Ze werd uit de kalkrots gehouwen van de 9 de tot de 12 de eeuw. De bestaande grotten en kalkgroeven werden hierbij aangewend. Saint-Emilion werd gebouwd op een kalksteenplateau dat de Dordognevallei beheerst. Eigenlijk op twee heuvels. Vandaar de smalle kronkelende steile straatjes. De ondergrond is een resem gangen en gallerijen omwille van de kalksteenwinning uitgehouwen, waarvan sommige als wijnkelder dienen. Met katakomben ook. De stadskern is de "Place du Marché" waar het wemelt van de toeristen. Sommigen beklimmen de Koningstoren, op een rotsbuil gebouwd door Hendrik III Plantagenet in de 13 de eeuw. Ze hebben een weids zicht alover de bruinrode daken op de valleien van ISLE en DORDOGNE. Enig.

Alle monumenten opsommen heeft geen zin. Je zal ze ter plaatse zelf ontdekken en zelf uitzoeken wat je voorkeur heeft. Keus te over. De kollegiale kerk is de grootste van de Gironde. Het klooster van de Cordeliers laat je afdalen in twintig meterdiepe kelders waar Bordeauxwijnen methode Champenoise rijpen. En daar is het Kapittelklooster met zijn slanke kolommen en arcades. In de gerestaureerde refter en slaapzaal is het "Syndicat d'Initiative" ondergebracht. En dan is er de Commanderie, de Porte de la Cadène. De wallen en de grachten, de Brunetpoort, de Wachtstoren en de Dominikanermuur. En dit is maar een kleine opsomming. Wie door de smalle kasseienstraatjes dwaalt, met het verleden alomtegenwoordig, valt van de ene verwondering in de andere. De talloze toeristen verlenen hier kleur en klank. Maar nooit is er zoveel volk als tijdens de Juradefeesten.

#### JURADE EN JURATS BORG VOOR KWALITEIT

In de middeleeuwen werden de vermaarde rode Saint-Emilionwijnen "vins honorifiques genoemd", eerbrennende wijnen, omdat zij als hulde en ereblijk werden aangeboden aan de souverainen en de vooraanstaande heren. Derhalve moesten ze van prima kwaliteit zijn. En de toenmalige gemeenteraad had de taak controle uit te oefenen op de kwa-

liteit. Aan de Jurade werden door koning Richard Leeuwenhart privileges verleend en haar samenstelling en haar functies vastgelegd. Uitgebreide functies want de leden van de Jurade waren magistraten, gezagdragers, belastingsinners. En toezichters ter bestrijding van bedrog en fraude. Een wijnproduktie verzekeren waarvan de kwaliteit hoog aangeschreven stond was hun taak. Zij beschikten over een brandmerkzegel met de wapens van Saint-Emilion waarmee zij de tonnen merkten die voor de uitvoer waren bestemd. Deze handeling was het voorrecht van één der leden : de Grand Vinetier. De oorkonde wat dat betreft is de Charte van Jan Zonder Land van 8 juli 1199, die de voorrechten door zijn voorganger Leeuwenhart verleend, bevestigde. Hieruit blijkt ook dat de Jurade samengesteld was uit "begoede lieden" door hun medeburgers verkozen om de handelsbelangen te verdedigen. Die handelsbelangen hingen af van de kwaliteit van de wijnen.

De macht van de Jurade - die het gemeentebestuur in handen had - was uitgebreid. Ook op sociaal vlak. Zij zorgde voor de kleine man, beheerde een hospitaal, verplichtte adel en clerus bepaalde belastingen te betalen en verdedigde de vrijheden. Fijne wijnen produceren was dus het doel. Daarom werd toezicht gehouden op de productie. Onwaardig bevonden wijn werd vernietigd. Ook verleende de Jurade de onontbeerlijke certificaten voor het wijntransport.

Al deze maatregelen verzekerden de welvaart van de streek. Vandaar dat de Saint-Emilion in Frankrijk "Vin Honorifique" werd genoemd en in Engeland "King of Wines". Tot zover de traditie. Maar met de Franse revolutie verdween ook de Jurade. Op 13 december 1948 werd o.m. door enkele prominenten en wijnbouwers de Jurade heropgericht. Hun bedoeling en doelstelling was de faam van de Saint-Emilion in ere te houden en te verlevendigen. Daarom hebben zij heraangeknoopt met oude tradities. Zo werd de oude eed plechtig gezworen (juré) door de leden van de herrezen Jurade voor de burgemeester van Saint-Emilion.

Hij luidt als volgt :

Mijne Heren zweert u

- trouw de goede naam van uw stad en van uw wijngaard in ere te houden.
- uw persoonlijk belang als ondergeschikt te aanzien aan stad en wijngaard.
- haar goede naam en faam overal hoog te houden en haar te dienen in woord en daad.

"Wij zweren het"

Zweert u

- de tradities van uw vaders in ere te houden en trouw aan het gegeven woord.
- steeds solidair te zijn en in hechte vriendschap te leven.
- uw krachten te bundelen om de faam van de Saint-Emilion te waarborgen

"Wij zweren het"

Heren Jurats, ik bevestig u in uw opdracht :

- de gebruiken na te leven en wijngaarden en kelders de beste zorgen te besteden.
- de Saint-Emilionwijnen te loven en hun roem alom te verkondigen.
- te bestrijden allen die door leugen en bedrog onze wijnen willen belagen en verlagen
- de ban van de wijnoogst af te kondigen.
- en allen als goede vrienden te ontvangen die van onze wijn houden en tot zijn faam bijdragen.

"Wij zweren het"

## ERELEDEN UIT ALLE WINDSTREKEN OPGEDAAGD

Dit jaar kwamen 80 ereleden opgedaagd om geïntroniseerd te worden. Waaronder drie Belgen, Vlamingen. De kleurrijke ceremonie begint om tien uur met de optocht van de Juradeleden in hun scharlaken mantels met hermelijn omzoomd en met witte schouderkap en hoge scharlaken muts, in dubbele rij naar de kerk schrijdend. Hoogwaardigheidsbekleders van uitgenodigde wijnbroederschappen volgen in groot ornaat. Plechtige mis en gelegenheidssermoen. Bruiloft van Kana en broederschap en levensvreugde zijn het thema. Daarna allen weer in lange rij naar de indrukwekkende Monolietische kerk nu. Eén voor één bestijgen de scharlaken wijnheren met vlamme toorts in de hand het verhoog. Plechtstatig als druïden stelen ze de show in de lens van de talrijke reporters en toeschouwers. De nieuw geïntroniseerden worden één voor één opgeroepen en gaan plechtig hun eed afleggen bij de Eerste Jurat-Thierry Manoncourt van Château Figeac - en de presiderende nieuwe Pair. Dit keer Baron Bich. Ja, van de Bic kogelpennen, scheermesjes, panty's, surfplanken, zeilboten en ... van Château Ferrand. Een ander opgemerkt geïntroniseerde : de afstammeling van Jan Zonder Land, Simon Howard (beheerder van maatschappijen, Howerd Castle York), nazaat van de koning van Engeland die acht eeuwen geleden de Jurade stichtte. Daarna trekken Jurade-, ereleden en genodigden naar het "Cloitre" voor het banket waar uitstekende wijnen worden op tafel gezet. Op het menu, dat we niet wensen te vertalen :

Foie Gras aux Cèpes  
 Filet de Turbot à la Confiture d'Echalottes et au Saint-Emilion  
 Filet de Boeuf Roti  
 Légumes de Saison  
 Fromages  
 Café-Liqueurs

Als wijnen : Château Grand Bert 1981, Saint-Emilion, P. Lavigne  
 Château Galius 1982, Saint-Emilion Grand Cru, Union de Producteurs  
 Château Cormey Figéac 1970, Saint-Emilion Grand Cru, Robert Moreaud  
 Château Cheval Blanc 1974, Saint-Emilion 1 er Grand Cru Classé

De gebruikelijke tafelredes galmden onder de gewelven. Zeshonderdvijftig man zaten aan. De wijnheren en hun familieleden en genodigden, de Juradeleden en ereleden.

Het banket was geregeld als een ballet. Tijd en maat in harmonie. Alles warm opgediend en vlug geserveerd. Met stijl. Traiteur Goullée kreeg een verdiend ere-salut. Aan onze tafel zaten Zwitsers, Duitsers, Engelsen en Amerikanen aan. En Maurice Jabiol van Cadet Piola. Diploma's en linten werden tijdens het dessert uitgereikt. Thierry Manoncourt, eerste Jurat, vestigde dan de aandacht op het vervolg van het programma. Het oordeel over de nieuwe wijn dat zou worden geveld en afgekondigd van op de Toren door de Heraut, Alain Querre van Montbousquet. Inmiddels waren de gewone feestvierders van Saint-Emilion en de omliggende dorpen zich te goed aan het doen aan de talrijke eetkraampjes en wijntenten. Jolijt en leute op de "Place du Marché" waar kunstenaars, hansworsten en clowns in middeleeuwse klederdracht hun publiek boeien. Het ziet zwart van het volk. Straatmuzikanten en fanfares banen zich met moeite hun weg door de joelende menigte. Een walm van barbecue- en wafelgeur hangt over het plein.

Inmiddels zijn de scharlaken heren naar de hoge stad getrokken om de heraut vanop de toren - en vanuit de luidsprekers - te aanhoren. Alain Querre prijst met stentorstem de kwaliteiten van de oogst van 1983 die waardig werd bevonden de naam Saint-Emilion met ere te dragen. En zo was het officiële gedeelte ten einde.

De volksdansen konden beginnen. De vuurwerkmakers stelden hun tuigen op voor een spetterend vuurwerk met - hoe kon het ook anders - veel rood. En dat zou dan het einde zijn van het Juradefeest.

Maar veel vroeger hadden we het gewoel verlaten. Om te wandelen tussen de wijngaarden in de ondergaande zomerzon.

Marcel Theys



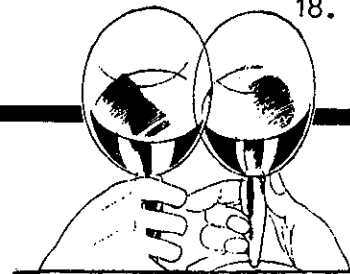
# LEUKE ETIKETTEN EN NAMEN

Wie stuurt ons nog dergelijke exemplaren ?



# WIJ WAREN ER BIJ

18.



## VELDEGEM - FEEST VAN DE ZOMER

Kort voor drie aangekomen, onder een stralende zon, bewapend met de aangekondigde benodigdheden, mijn goed humeur te voorschijn, klaar om met de vrienden van de Wijngilde een aangename namiddag door te brengen ... wordt er mij in de handen een stel papieren "gefoefeld", een woordje "goede reis en veel succes" en terug op de baan gestuurd om de Ronde van Veldegem te beginnen onder de vorm van een rally. "Douche froide" (het was inderdaad mijn eerste rally die ik meemaakte), even aarzeling over wat moest gedaan worden, dan een paar foto's bekeken, om die beelden in het landschap terug te vinden (wat gebeurde met min of meer geluk - de bedoeling van de rally : kennismaking met de omgeving van het dorp), handen sluiten met een paar vrienden en de wagen instappen om weg te rijden.

Bij het volgen der wegwijzer wordt het "reglement" doorgenomen (R, L, RLL, LLL lijken op nieuwe afkortingen van het woord rally zonder klinkers en in het Chinees uitgesproken) en brengen ons goed humeur op zijn hoogste peil om uit deze belevenis het beste te halen.

Van "bomen" tot "glas boordevol met kurken" worden een aantal proeven afgelegd met weggegevens te volgen (soms klaar en duidelijk - ofwel onvindbaar - ofwel rebus tot en met ministeriële expressies). Kop, handen en voeten vol met de verplichte opgaven. Het was een echt "Ballet van Vlaanderen" van wagens : links - rechts - kruising en herkruising - rechsomkeer - maar rechtdoor rijden - op zijn stappen terugkomen - enzovoort, enzovoort ... over een rondtocht van 30 km in drie uren af te leggen en dat op Vlaamse landwegen soms hobbelig (enkele chauffeurs hadden er waarschijnlijk met buikkrampen te kampen), die ons met het mooie landschap kennis lieten maken. En tussentijd uit de wagen stappen om proeven af te leggen :

- afstand tussen twee bomen (lintmeter was zeer kort, maar enkele tegen mekaar hebben flink geholpen)
- beklimmen van een kleine kapel (heerlijk de jeugdijaren terug te vinden)
- kleine jogging met de handen vol (arm konijn)
- vreemde voorwerpen in portaal (onder de ogen en plezierige glimlach van de zusterkes)
- bunker rondom abdij (welke soort oorlog zouden zij daar voorbereiden?)
- blindelings tasten, rieken of proeven van verborgen voorwerpen (enkele dames hebben de schrik van hun leven meegemaakt)
- in de hoogte kijken (gelukkig geen engel op de schouw maar wel een jaargetal)

.../...

- het zoeken naar de grote U.S.A. (voor zo een land, het was toch klein) en wat behoort onvermijdbaar bij de Wijngilde : ... een wijnproef. Deze gebeurde zowel theoretisch als praktisch en vooral bij de laatste hebben wij het genoeg gehad om van zeer smaakvolle en lekkere wijnen te genieten (gelukkig zonder invloed op het gedrag van de chauffeurs). Wij moesten de streek herkennen van de (uit gecamoufleerde flessen) volgende geschonken wijnen :

- La Laidriere (1980) Bandol (wit)
- Pouilly Fumé (1982) Loire (wit)
- La Laidriere (1979) Bandol (rood)
- Château Brulesecaille (1979) Bordeaux (rood)
- Domaine de la Renarde / Mercury (1976) Bourgogne (rood)

Tot mijn grote schaamte ben ik er volledig naast geweest en zal mij moeten inspannen om in de toekomst op beter niveau te komen.

Op het einde van de tocht zijn wij door onze vrienden Henriëtte en Aloïs Vergels met open armen in hun tuin ontvangen. Afgeven van het "stel papieren" aan de jurytafel en dan in de late zonuren onze dorst afkoelen met een fijne, smaakvolle "Rosé" als aperitief vergezeld van lekkere hapjes, belegd met geperste kop of paté de rillettes van de beste "delikatessen". Voor sommigen was het een eerste troost op mislukte proeven, vernomen uit commentaar onder de deelnemers. De laatste aankomers, "wij hebben op het gemak gereden en het landschap bewonderd", dat was hun antwoord op een vrolijke opmerking van diegenen die al even te diep in de "Rosé" gekeken hadden.

En dan "le grand instant", voorstelling van de reuze barbecue, door iedereen bewonderd (met in petto : er zal wel genoeg zijn), die al op voorhand deed watertanden. Om de tijd van grillen door te brengen hadden onze gasten een speurtocht ingericht. Iedereen kreeg een klein verhaal over een verborgen schat in de tuin, trok zich onmiddellijk in het vel van Sherlock Holmes, bestudeerde het geschrift en begon het zoeken gelijk een speurhond. En maar snuffelen onder bloemen, achter stenen, rond het huis (de Ronde van Veldegem was weer in gang) om binnen de 15 minuten klaar te komen met het vinden van de schat "De Gouden Kroon". Geluksvogel was onze vriend Erik De Schepper die werd bekroond met een fles wijn van de beste.

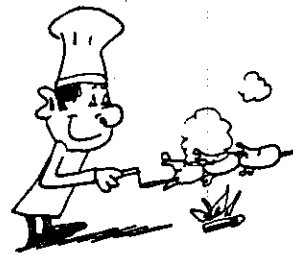
Het was juist tijd om de barbecue een kans te geven onze lege magen te vullen, wat wij deden met veel deugd. Bijgestaan door "Côtes de Bourg" 1981 en 1979 en nog anderen begon de maaltijd met het vallen van de dag en deed zich voor in de avond onder het licht van toortsen die een aangename sfeer van gezelligheid schepten.

Wij kregen tussendoor nog de uitslag van de rally waar de dames met meesterschap heersten.

Zo, met taart en koffie kwam het einde aan dit feest en de 59 deelnemers zagen zich verplicht ieder op zijn beurt, noodgedwongen, terug naar huis te keren, met toch de beste herinneringen aan die mooie en zonnige zomerdag.

Het inrichten van zo een feestdag vergt veel inspanning en moeite en wij zijn Henriëtte en Aloïs heel dankbaar voor hun gastvrijheid, hun tijd en landgoed ter beschikking te stellen voor de vrienden van de Wijngilde.

Het was een dag om mee te maken en de afwezigen zullen het hun beklagen.



De Nieuwkomer

Frank Clinck

NvdR : De smaakvolle "Rosé" die gedronken werd was een Kir ...

---

**DE WIJN WERD  
AAN DE MENS  
GESCHONKEN  
OM ZIJN  
LEED TE  
VERZACHTEN**



GRANDS VINS de  **POUILLY-sur-LOIRE**



**POUILLY FUMÉ**

APPELLATION CONTRÔLÉE 75 cl

Mis en Bouteille à la Propriété par

**Christian CHAMPEAU**, *Propriétaire-Viticulteur*  
 SAINT-ANDELAIN - POUILLY-SUR-LOIRE (Nièvre)

FLIBER - MUIS - Reprint Interco

Récolte



1980

**La Loidière**

Appellation Bandol Contrôlée

**BANDOL**

G.A.E.C. ESTIENNE  
 VIGNERONS

SAINTE-ANNE-D'EVENOS  
 EVENOS - VAR - FRANCE

Importé par Jean STAETMANS - 2800 MECHELEN - T (015) 41 07 12  
 en Bouteille à la Propriété Cont. 75 cl.

Récolte



1979

**La Loidière**

Appellation Bandol Contrôlée

**BANDOL**

G.A.E.C. ESTIENNE  
 VIGNERONS

SAINTE-ANNE-D'EVENOS  
 EVENOS - VAR - FRANCE

Importé par Jean STAETMANS - 2800 MECHELEN - T (015) 41 07 12  
 Mise en Bouteille à la Propriété Cont. 75 cl.

GRAND VIN DE BORDEAUX  
1979

Château  
BRULESÉCAILLE



PRODUCE OF FRANCE

COTES-DE-BOURG  
APPELLATION CÔTES-DE-BOURG CONTRÔLÉE

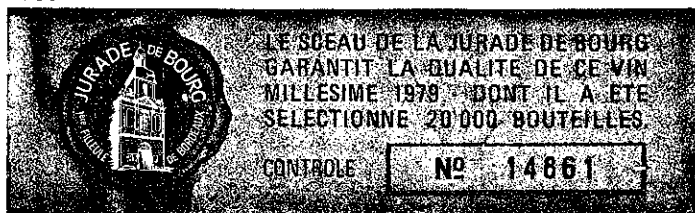


75cl

JACQUES RODET

Propriétaire Récoltant à Tauriac Gironde

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU



CONTRÔLE

N° 14861

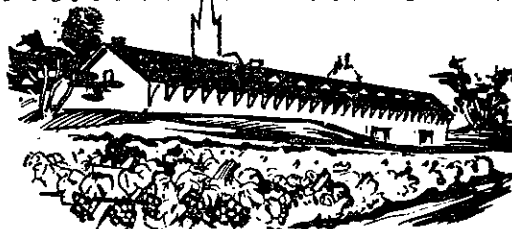


1976

VIN DE BOURGOGNE

PRODUCE OF FRANCE

*Domaine de la Renarde*



Delorme

MERCUREY

APPELLATION MERCUREY CONTRÔLÉE

Mise en bouteille au Domaine de la Renarde à Rully (Saône-et-Loire)

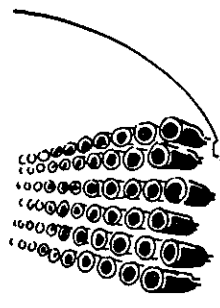


DISTRIBUÉ PAR : André Delorme

NÉGOCIANT A RULLY (SAONE-&-LOIRE) 148 cl

VRIJDAG 14 SEPTEMBER 1984

---



De eerste proefavond van het nieuwe gildejaar vond plaats in de zaal onder de kerk van de H. Familie, gelegen aan de nieuwe Gentsesteenweg op het grondgebied van Groot-Bijgaarden.

Alhoewel het er bij de aanvang ietwat onwennig aantoging, toch mag worden gesteld dat het een aangename zaal is en laat ons hopen een goede vervanging zal worden van wat - zoals Jos Foulon het ooit schreef - gedurende 10 jaar onze "Brusselse wijntempel" is geweest.

Ditmaal was geen bepaald Château noch wijnen van éénzelfde land aan de beurt, het was gewoon ... "Zo maar wijnen".

De aanwezigen werden vriendelijk uitgenodigd, bij middel van de voorhanden formulieren, elke geproefde wijn te beoordelen, namelijk : kleur - geur - smaak - algemeen - wijnstok - land - streek - jaar en prijscategorie gaande van 150 fr. tot 300 fr.

Er waren 9 wijnen - eerst 3 witte, dan 6 rode.

#### A. Witte wijnsoorten :

##### 1) Mevr. Stessens stelde voor :

Clos Paquerette, Bordeaux Blanc sec van 1982, een produkt op de markt gebracht door Yvon Dubost (burgemeester van Pomerol) en genoemd naar zijn echtgenote "Paquerette". Deze Bordeaux Supérieur wordt gewonnen in St. Denis de Pile domein grenzend aan Lalande de Pomerol en behorend tot de exploitatie van Château Le Bossuet. De samenstelling van de cepages : ± 35% Sauvignon ± 65% Semillon. Deze 2 druivenstokken behoren tot de beste gebruikt voor de witte wijn. In Frankrijk wordt 18 FF aangerekend, wat ± 180 BF betekent (B.T.W. - vervoer - kosten enz. inbegrepen).

##### 2) De heer Straatmans presenteerde :

Château du Biac - Ires côtes de Bordeaux Langoiran - van 1979.

Eigenares : Mw Ducatez. Deze wijn wordt gewonnen op een bodem van klei, kalk en steen. De druivenstokken zoals voor de 1 ste, maar zeer verschillende verhouding : ± 90% Semillon ± 10% Sauvignon. Een heldere, fruitige wijn, een vrij vlug verdwijnende geur, zoet en mooi evenwichtig.

De wijn wordt pas na 3 jaar verkocht en kost 140 fr. (exclusief B.T.W.)

3) Werner Brys liet ons volgende wijn degusteren :

YGAY - Marquès de Murrieta - Vinos de Rioja van 1979 - Vino de Crianza - Blanco - wordt gewonnen in YGAY (provincie Logrono) op een kalkhoudende bodem. De cepages : Viura

Malvasia

Wordt na 3 jaar gebotteld (aug. 83) ; is een bewaarwijn (5 à 10 j.).

De prijs bedraagt 216 fr.

#### B. Rode wijnsoorten :

1) Eric Veirman schonk ons :

Sancerre A.O.C. "Clos de la Louisonne" van 1982. Eigenaar van dit domein is Christian Salmon.

De voor deze wijnsoort gebruikte cepage : Pinot Noir op een klei- tot kalkachtige bodem. De heuveling met afhelling naar het zuiden, ligt tegenover Pouilly gescheiden door de Loire.

2) Hugo Van Roy stelde voor :

Gran Coronas, gewonnen door Miguel Torres van Vilafranca del Penedés (N.O. van Spanje) uit de Tempranillo druif. Kloeke, evenwichtige wijn, donkerrood en geurend.

De wijn wordt slechts na  $\pm$  5 jaar op de markt gebracht om reden van meerdere jaren op vat alvorens te worden gebotteld.

3) Fons Thielemans presenteerde :

Château de Beaulieu, een Montagne St.-Emilion van 1981. Eigenaar van dit gebied : Jean-Pierre Rivière. Betreft een klein domein van circa 1 ha 20 dat  $\pm$  8.000 flessen per jaar opbrengt te Montagne. De snoei : zeer kort. Wijnsoorten : Merlot  $\pm$  50% voor het overige Cabernet franc en Sauvignon. Kostprijs : 280 fr.

4-5) Etienne Vanderschrick bracht ons :

Château d'Ardennes "Le Barrail"

Château Victoria

Allebei Graves van 1982 en burenen op ongeveer 100 m van elkaar.

a) Château d'Ardennes is eigendom van François en Bertrand Dubrey sedert 1968. De produktie van de rode bedraagt 50 tonneaux (van 1000 l elk). Op de "Concours général agricole de Paris" van 1975 werd met de rode wijn de médaille d'or gewonnen.

- b) Château Victoria, waarvan Claude Landrey eigenaar is, beslaat 11 ha wijngaard, waarvan de produktie niet gekend is.

Cepages :	<u>Château d'Ardennes</u>	<u>Château Victoria</u>
	50% Merlot	30% Merlot
	40% Cabernet Sauvignon	60% Cabernet Sauvignon
	10% Cabernet Franc	10% Cabernet Franc

Deze Graves werden door Jos Foulon als donkerrode, zeer evenwichtige Graves bevonden, sterk met de Médocwijn verbonden, die zeer goed kunnen bewaard worden.

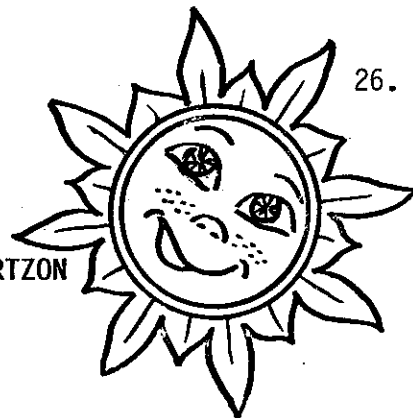
- 6) Erik De Schepper tenslotte met :  
Chianti Classico - Riserva 1979 van Castello Dei Rampolla. Een heerlijke wijn die voor een paar jaar reeds voldoende werd toegelicht, uitermate geschikt voor een oefenavond in blindproeven af te sluiten.

Globaal kan worden gesteld dat het een geslaagde avond was, leerzaam en geschikt om het beoordelingsvermogen te verbeteren.

Naar goede gewoonte, andermaal werden wij vergast op kwaliteitskazen :  
Père Joseph, een produkt van Passendale  
Camembert - Artisaanaal  
Saint Nectaire  
Gourmelin - Chaumes

Gustaaf Mommaerts





## CORSICAANSE WIJNEN WILLEN OOK HUN PLAATSJE ONDER DE EXPORTZON

### Corsica : een fris eiland badend in de zon

Corsica een eiland nog geen derde van België groot en met circa 300.000 inwoners. Een Frans departement dat Frankrijk zijn keizer leverde en een zanger die meer dan een halve eeuw lang tegen alle trends in, stand hield.

Het eiland van Mateo Falcone en van de vendetta. En van het maquis. Een "berg in de zee" zoals de oeroude naam "Cor" betekent. Maar ook een land dat wijn produceert en op de markt wil komen. Resoluut. Met een verbluffende verhouding prijs kwaliteit trouwens.

Zo organiseerde SOPEXA deze zomer een degustatie in het Novotel te Diegem samen met de Corsicaanse coöperatieven. De opkomst van negotie en pers was niet denderend. En zij hadden ongelijk de afwezigen want het bleek een leerrijke confrontatie met een voor ons onbekende wijn. Een aangename verrassing ook wat de kwaliteit betreft van sommige uitschieters. Ongekend is onbemind.

### Grootheid en verval

Van in de vroege oudheid al had Corsica handelsbetrekkingen met de zeevarende volkeren van het Middellandse Zeegebied o.a. met de Etrusken en de Carthagers. Onder keizer Diocletianus (3 de eeuw) - de man die de Romeinse staat reorganiseerde en de economische crisis (toen al) probeerde te beteugelen en inflatie trachtte tegen te gaan door het geld te reëvalueren - werd Corsica een Romeinse provincie. Tijdens de middeleeuwen werd Corsica een wingewest van de stadstaat Genua. Door overreding, aanmoediging en dwang maakten de Genuezen van het eiland een bevoorradingschuur. Wijn, olijven, vijgen, moerbeien en kastanjes waren de topproducten.

In 1768 verkochten de Genuezen, die voortdurende opstanden niet konden bedwingen, het eiland aan de Fransen die er hun heerschappij vestigden na de laatste voor hun onafhankelijkheid vechtende Corsicanen te hebben verslagen.

Inmiddels was de eens bloeiende landbouw in verval geraakt en op het einde van vorige eeuw was de wijngaardoppervlakte geslonken tot nog geen 5.000 ha.

En na wereldoorlog I was de wijnproductie zo gering dat ze nauwelijks aan de helft van de behoeften kon voldoen.

De economie van het bergeilandje was ingedommeld voor een lange dut. En de Corsicanen weken uit om werk te zoeken op het vasteland. Het liefst als ambtenaar bij de grote buur.

Omstreeks 1960 - mede onder de invloed van de Pieds-Noirs uit Algerije die zich in Corsica kwamen vestigen kwam er heropstanding : 25.000 ha werden aangeplant op de Oostkust en braakland en maquis moesten voor wijngaard wijken.

### Een eiland met veel gezichten

Een centrale bergrug loopt van noord naar zuid dwars door Corsica in een enorme visgraatvorm. Met twintig toppen hoger dan 2.000 meter waarvan de Monte Cinto (2707 m) de hoogste is. Met zijn 568 m gemiddelde hoogte is Corsica het hoogst gelegen eiland van de Middellandse Zee. Uit deze centrale bergrug ontspringen korte stromen die diepe en enge valleien uitgraven zodat Corsica in tal van mini-gebieden is verdeeld. Afgesloten gebieden. Ministaatjes met weinig communicatie die derhalve een eigen leven leiden met eigen aard en zeden. Ondergrond en bodem diversifiëren dan weer uiteraard. Zo kan men dan toch nog drie grote gebieden onderscheiden : het granietachtige Corsica in het westen, de tweederde van de oppervlak-



Golo - in de centrale gleuf gelegen en zo genoemd naar de Golorivier, één der belangrijkste Corsicaanse stromen - levert wijnen die het etiket "Vin de Corse du Golo" dragen.

De Oostkust is de alluviale strook langs de Thyreense Zee gelegen, met veel vijvers en langgerekte lagunes. De wijnen van de "Côte Orientale" zijn fruitig en soepel. De appellatie "Vin de Corse Village" is de tweede trap in de rangorde. Een vijftal gebieden kan men er onderscheiden.

In deze categorie vallen o.m. de witte wijnen van de "Côteau du Cap Corse" : zeer aromatisch. In het meest noordelijk gebied van de Kaap zijn ook de fijnste muskaatwijnen van het Middellandse Zeegebied te vinden. Ook een Vin Doux Naturel Rappu genaamd, afkomstig van rode druivemost.

Ook de appellatie Calvi-Balagne is een "village" benaming. Dat is de streek tussen Galeria en Ile Rousse gelegen. Met wijngaarden tussen de graasweiden en de vijgeboomplantages met indringende weë zoete geur. Hier wordt fijne witte wijn gemaakt, fruitige rosé en merkwaardige rode. Calvi is het hart van dit gebied dat men Balagne noemt. Het heeft een wondermooie kust met kleine kreekjes hier en daar. Het is een soort eiland in het eiland, geïsoleerd van de overige delen door een 50 kilometer lange bergketen met een piek van 1941 meter. Eigenlijk is dit het mooiste landbouwgebied van Corsica.

Het meest zuidelijke Franse wijng gebied, is de streek gelegen op dezelfde breedtegraad van Rome. Met een droog en warm microklimaat met uiterst zeldzame regens maar met des te meer wind. De Carjacolodruif is hier troef, een locale druivesoort die de fijne lichte "Vin de Corse-Figari" levert. Rotsen en maquis zijn nooit ver weg in dit gebied.

De rode wijnen "Vin de Corse-Porto Vecchio" zijn gecorseerd (zonder woordspeling) en hebben een lange bewaarcapaciteit. De witte zijn droog en fruitig. Zo ook de rosé. Als druivesoorten : de Nielluccio en de Sciacarello met Grenache, Mourvèdre en Syrah. En de Malvoisie en Ugni blanc voor de witte.

De "Vin de Corse-Sartene" komt uit het gebied rond de stad Sartene. Veelal de meest Corsicaanse der Corsicaanse steden genoemd. Hier zijn dan weer twee gebieden te onderscheiden : naar de golf van Valentino toe met oude wijngaarden van oude plaatselijke wijnstokken en dan meer zuidelijk naar de Ortolovallei, de streek van de moderne aanplantingen. Hier tref je rode fluwelen wijnen aan, vol in de mond en lang bij de afdrank. Historisch gezien een interessante streek, dit Sartene-gebied. Hier bloeide eens een neolitische beschaving waarvan menige menhir en diverse dolmens getuigen. In de middeleeuwen werden er talrijke romaanse kerken en kloosters gebouwd. Hier leverden de feodale heren felle weerstand aan de Genuese indringers. In deze streek ook zocht Alexaner Dumas inspiratie voor zijn "Frères Corses" en Prosper Merimée voor zijn novelle Colomba. Gecorseerde wijnen de Sartenes. Body in overvloed.

En zo komen we aan de derde en hoogste trap : de Cru-appellaties. Twee premier crus : Ajaccio en Patromino. Ze moeten sinds dit jaar niet meer de naam Vin de Corse dragen. Bij decreet van 13 maart 1968 werd de village-appellatie Patromino verheven tot A.O.C. Wat later volgde de Ajaccio.

Ajaccio is een streek van heuvels, hellingen en kleine plateaus, bergen en valleien. Te midden het maquis liggen de wijngaarden verspreid met helderder en teder groen. Daarom werd een wijnroute aangelegd opdat men de wijngaarden niet onopgemerkt zou voorbijgaan. Hier heerst de SCIACCARELLO druif (48%) voor rood en de MALVOISIE (80%). Het kleeft van de rode wijn is iets helder maar de Ajaccio heeft body en is vurig. Zon in het glas.

Patrimonio kreeg het eerst zijn A.O.C. appellatie. De streek - in het noorden van Corsica juist onder de wijsvinger - heeft een gunstig microklimaat en wijngaarden, opengesteld naar het westen, zijn beschermd tegen de wind. Veel nevels ook (vandaar de naam van de streek NEBBIO = nevel) die de poederdroge zomers temperen. Voornaamste aanplant is de NIELLUCCIO (60% voor rood en 40% voor rosé) met hierbij dan de zwarte Grenache. Voor wit in hoofdzaak Malvoisie en Ugni blanc. Ook muskaatwijnen hier en Rappu.

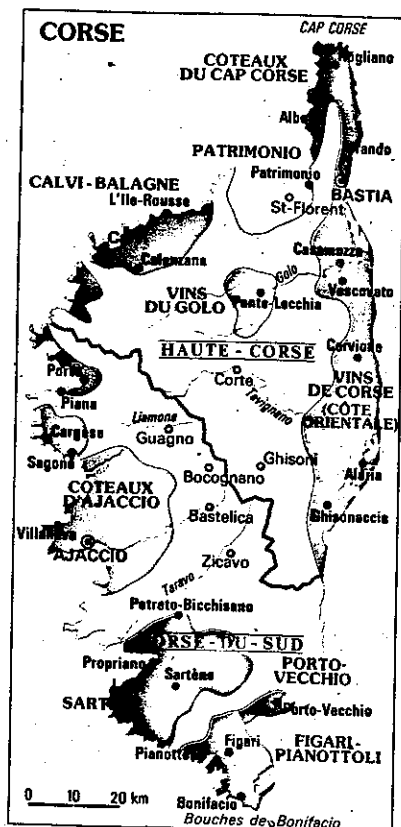
Als totaalbeeld en besluit bij deze - voor ons althans - eerste kennismaking met de Corsicaanse wijnen : een goede verhouding prijs-kwaliteit.

De witte wijnen met hun sterk aroma en zwaar boeket bevielen ons minder. Ze zijn wel "zwaarder in alcohol" en dat zijn wij trouwens minder gewoon daar we noordelijker witte wijnen verkiezen.

De rode zijn fonkelende wijnen met weelderig fruit, vlezig, vol in de mond en lang bij de afdrank. Met een kruidige neus ook. De geuren van het nabije maquis? Over de proeverij zullen we niet uitwiden. Wij begonnen - toevallig - met de Comte Peraldi een A.O.C., een aristocraat onder de Corsicaanse wijnen net zoals de graaf de Poix die hem voorstelde. Wat licht van kleur maar vol, krachtig en kruidig was de rode. De rosé ook was prachtig in zijn soort. "Eén der mooiste rosés die ik ooit heb gedronken" hoorde ik iemand net naast mij fluisteren tot zijn vrouw. Een gekend redacteur van een culinair magazine was het. Ik laat het hem dus zeggen daar ik de rosé niet heb geproefd.

Al bij al hadden de afwezigen ongelijk. Ook Corsicaanse wijnen mag en moet men leren kennen. Ze zijn het kennen waard.

Marcel Theys

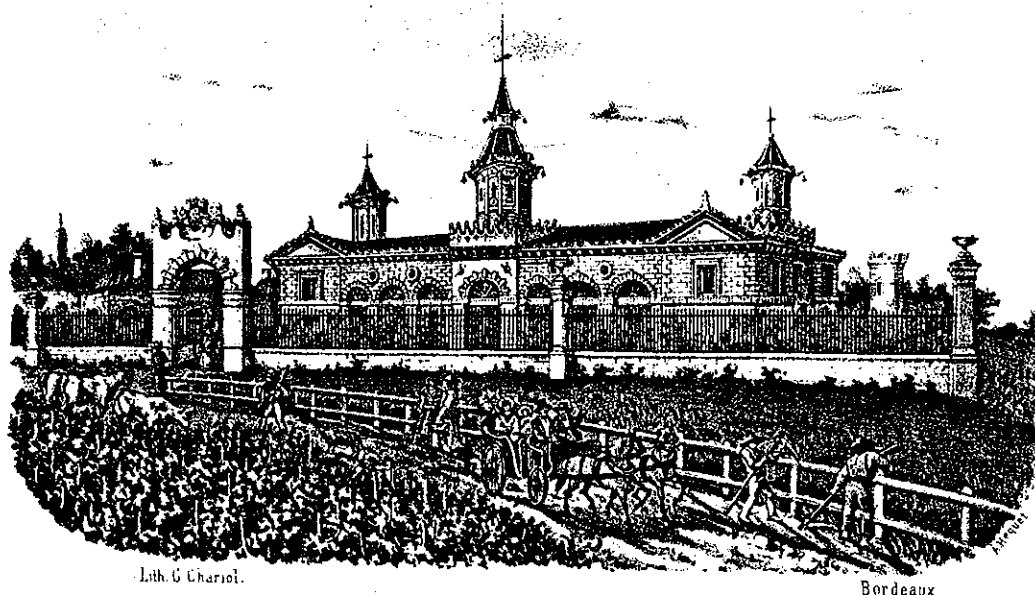


# WETENSWAARDIG

---

## CHATEAU COS D'ESTOURNEL

---



### COS DESTOURNEL, St. Estèphe, (Médoc.)

Appartenant à M<sup>r</sup>. C.C. Martyn.

(foto uit 1853)

Een tweedaagse proeverij in Amerika van 14 jaargangen van deze 2e vin classé van St. Estèphe heeft uitgewezen dat deze Haut-Médoc treffend veel reserve heeft.

In dalende lijn van hun actueel kwaliteitsniveau (1979 en 1978 zijn dus benadeeld) krijgen we volgend classement gebaseerd op een 20-punten systeem van U.C. DAVIS.

1953	(17,89)	1975	(16,35)
1961	(17,79)	1964	(15,69)
1970	(17,60)	1979	(14,60)
1945	(16,98)	1978	(14,25)
1966	(16,73)	1980	(13,75)
1971	(16,60)	1967	(13,62)*
1929	(16,58)	1976	(12,90)*

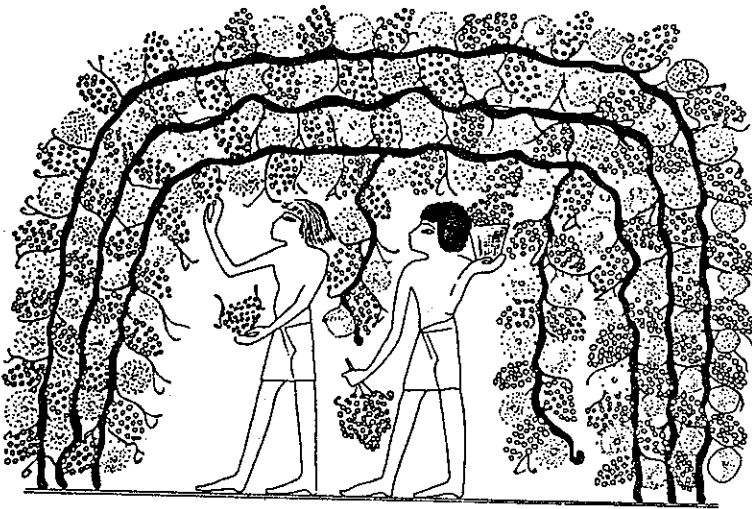
\* moeten gedronken worden.

---

## WIJNBOUW IN HET OUDE EGYPTE

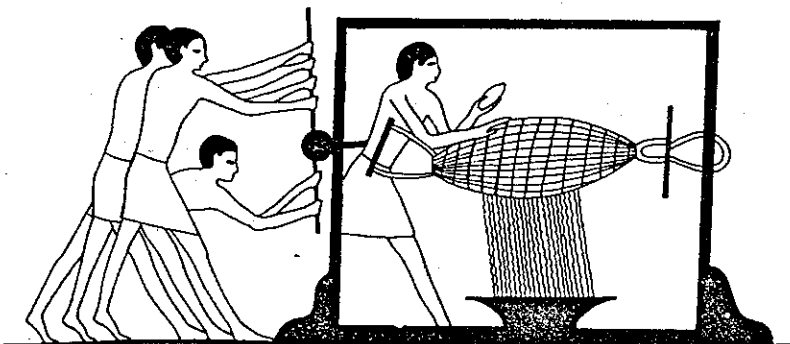
Van wijnbouwcultuur is reeds sprake in 3200 v. C.  
 Voornamelijk in de Delta-vallei en ten zuiden ervan in Fayoem en Memphis, maar vooral in Saqqarah en Thebes geven de wandtekeningen en hiërogliefen in de oude graven ons een beeld hoe de wijn gemaakt, bewaard en ... gedronken werd.  
 Onderstaande afbeeldingen spreken voor zichzelf en verlangen geen verklaring :

### Druivenoogst

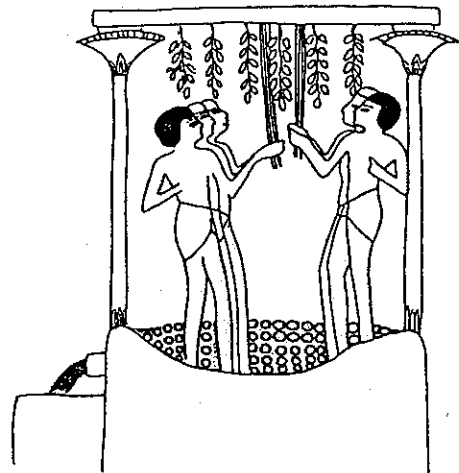


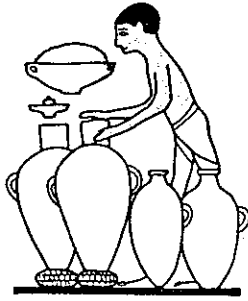
Thebes 1420 v. C.

Pers uit 2000 v. C.



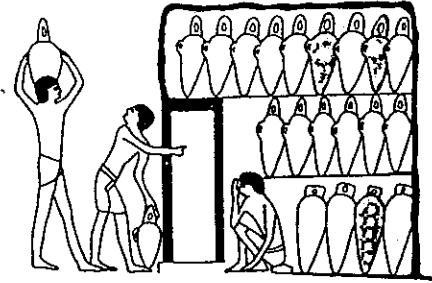
### Kneuzen van de druiven



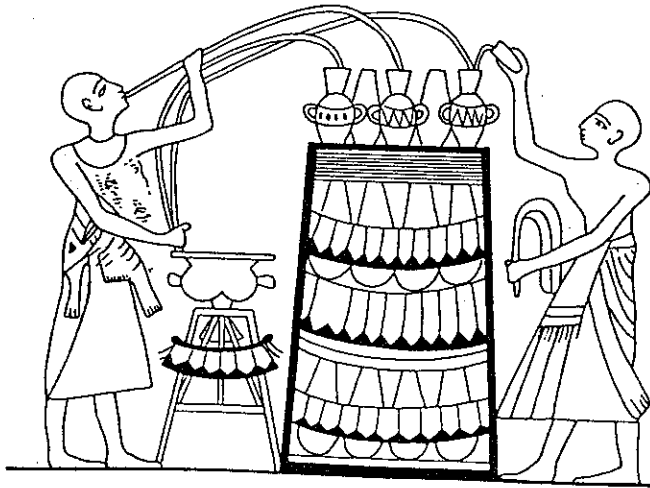


1450 v. C.

Wijnkelder



1500 v. C.



Wijn mengen voor een banket

1450 v. C.



Een Egyptische wijndegustatie

## EEN NIEUWE KLASSIFICATIE VOOR DE SAINT-EMILION-WIJNEN ?

Sedert geruime tijd rommelt het in de Saint-Emilion-streek. De klassificatie van 1954 wordt overhoop gegooid ; men spreekt van een dynamische klassificatie, om de 10 jaar herzienbaar, met nog slechts 2 appellaties in plaats van de 4 traditionele kwaliteitsniveau's :

	aantal	%	
Saint-Emilion -Premier Grand Cru Classé	(12)	3,6	1954
-Grand Cru Classé	(72)	14,9	
-Grand Vin	(200)	39,3	
Saint-Emilion	(700)	42,2	
	(*)		

(\*)de satellietgebieden niet inbegrepen, deze blijven trouwens hun oorspronkelijke herkomstbenaming verder dragen.

Vanaf de oogst 1984 zou een eenvoudige klassering de wijnen onderverdelen in de volgende categorieën :

* <u>SAINT-EMILION GRAND CRU</u>	1984 ?
* <u>SAINT-EMILION</u>	

De topklasse onder de GRAND CRU-club krijgt onder bepaalde omstandigheden de mogelijkheid om hun etiket te versieren met de kwalificatie :

Saint-Emilion Grand Cru Classé  
of Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé

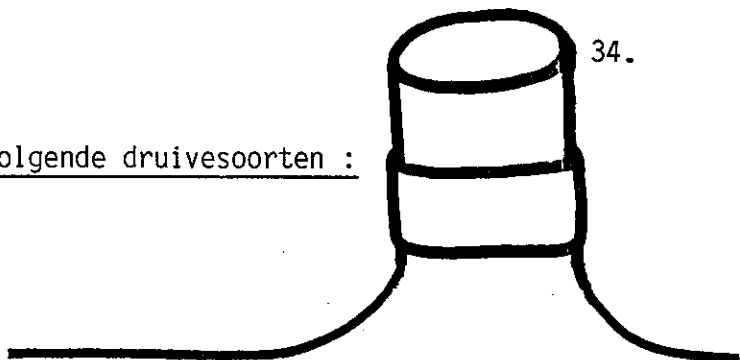
Onder de volgende vorm :

Château XYZ Appellation Saint-Emilion Grand Cru Contrôlée (Premier) Grand Cru Classé
--

\* Om een "Saint-Emilion" of "Saint-Emilion Grand Cru" status te verwerven moet aan de volgende wettelijke bepalingen voldaan worden :

1. de wijnoogst moet afkomstig zijn uit de volgende gemeenten :

Saint-Emilion  
Saint-Christophe-des-Bardes  
Saint-Laurent-des-Combes  
Saint-Hippolyte  
Saint-Etienne-de-Lisse  
Saint-Pey d'Armens  
Vignonet  
Saint-Sulpice-de-Faleyrens



2. de wijn wordt gemaakt met de volgende druivesoorten :

Cabernet Franc (Bouchet)  
 Cabernet Sauvignon  
 Carmenère  
 Cot (Maltic)  
 Merlot

3. een rijpe oogst

die tenminste 171 gr suiker per liter opbrengt en een natuurlijk minimum alcoholgehalte verzekert van 10,5% voor de Saint-Emilion en 11% voor de Saint-Emilion Grand Cru.

4. opbrengst

45 hl/ha voor de Saint-Emilion  
 40 hl/ha voor de Saint-Emilion Grand Cru

5. vinificatie volgens de lokale tradities

indien chaptaliseren toegelaten wordt, mag het totale alcoholgehalte niet meer dan 13% bedragen.

\* Een "GRAND CRU" appellatie wordt bekomen indien daarenboven

1. de druivenstokken min. 3 jaar oud zijn.
2. de wijn niet op de markt gebracht wordt vóór 1 juli van het jaar dat volgt op het oogstjaar.

\* Om daarbij ook nog een "Grand Cru Classé" of "Premier Grand Cru Classé" kwalificatie op het etiket te mogen aanbrengen moeten de eigenaars :

- financiële details van hun wijnhandel verstrekken aan een speciale commissie, inclusief hun verkoopsprizen en wijnstalen van de laatste 10 jaar.
- aanvaarden om gedurende 10 jaar de grootte van de wijnpervenken niet te veranderen.
- hun château tot een "culturele en economische entiteit" uitbouwen en hun kelders exclusief voor wijnen openstellen die op het domein gebotteld worden.
- tenminste 50% "Grand Cru"-wijn produceren uit wijnstokken die minimum 12 jaar oud zijn.
- gedurende de voorbije 10 jaar, tenminste 7 oogsten met de oude "Grand Cru Classé" of "Premier Grand Cru Classé" benaming op de markt gebracht hebben.

Dus geen enkele verwijzing naar de bodem, de ligging en de afbakening van de percelen.

Château L'Angelus en château Soutard staan te trappelen van ongeduld om alle kwalificaties binnen te halen.

De toekomst zal uitwijzen of deze unieke klassificatie (om de 10 jaar voor herzieningen vatbaar) van Saint-Emilion een stimulerend effect zal hebben op de kwaliteit !



## MAXIMUM OF MINIMUM

Ook de oenologie kent haar grote waarheden die stelselmatig van hun standbeeld gehaald worden. Nadat we ervaren hebben dat de bodemsamenstelling geen determinerende factor meer is voor de kwaliteit van de wijn en ook het "putje" uit de bodem van Bourgogne verdwenen is, moeten we nu vaststellen dat nu ook met de bodemopbrengst ge-"sol"d wordt.

Inderdaad werd in 1982 voor vele Franse AOC's de maximale toegestane opbrengst per ha opgetrokken. Bijvoorbeeld : Corton van 30 naar 35 hl/ha, Montrachet van 30 naar 40 hl/ha.

De INA0 verklaart deze toegeving als een aanpassing die beter de "realiteit" zou weergeven. Versta hieronder : de mogelijkheid scheppen om nog meer te produceren en om aan de stijgende vraag naar prestigieuze wijnen te voldoen !?

Op 18 maart 1984 publiceerde de "Journal Officiel de la République Française" een decreet dat voor de wijnoogst 1983 de "rendement de base" optrok. Volgens de oude administratieve formule betekende dit normaal de maximale opbrengst per ha. Vanaf heden zou men misschien best spreken van de minimaal opgelegde opbrengst.

Oordeel zelf maar : Montrachet is niet langer 30 of 40 maar 50 hl/ha! Voeg daarbij nog de wettelijke 20% PLC (Plafond limite de Classement) en Montrachet passeert het proefexamen met 60 hl/ha ; Mâcon-Villages met  $65 + 20\% = 78$  hl/ha.

De jury is trouwens hoofdzakelijk samengesteld uit wijnbouw en handelaars uit Bourgogne. Voor de champagne is de situatie niet veel beter :  $80 + 20\% = 96$  hl/ha.

Waar is der vaderen fierheid gebleven? Welke betekenis moet aan deze beweging gegeven worden? Het in evenwicht brengen van een betalingsbalans? Een antwoord op de crisis veroorzaakt door de overproductie van zuiderse wijnen? Een aanpassing aan de jaarlijkse weersomstandigheden of aan de hevigere plantengroei door meststoffen en cultuurmethoden?

Voor wie het nog niet door heeft nog het volgende : een voorstel werd bij de Franse autoriteiten ingediend om de onverkochte flessen 1980 met een nieuw etiket van 1981 of 1982 te voorzien!

Zullen wij dan toch etikettendrinkers worden ?

Erik De Schepper

# WIJNKALENDER

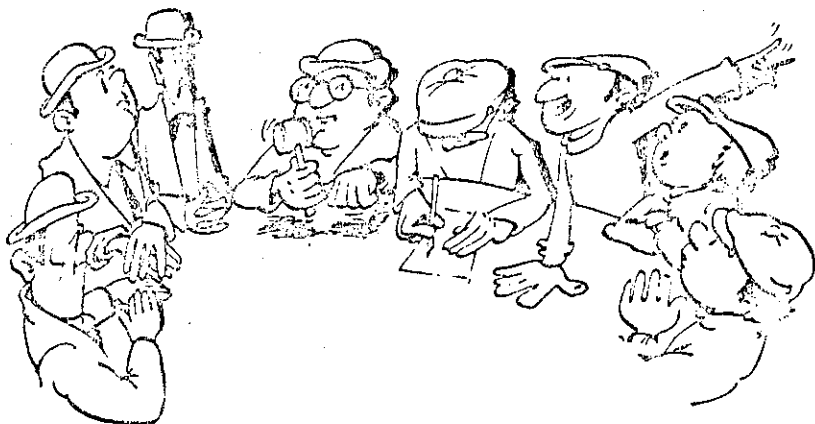
- vrijdag 12 oktober 84  
Portugal
- zaterdag 13 oktober 84  
Examens meester- en grootmeester  
wijnproever in Serwir te Sint-Niklaas
- vrijdag 16 november 84
- zaterdag 8 december 84

- vrijdag 1 februari 85
- vrijdag 1 maart 85
- vrijdag 19 april 85
- zaterdag 8 juni 85

Voorzien zijn : Porto-avond  
Château Lynch-Bages  
Zuid-Afrikaanse avond  
Grandes-Murailles  
Provence



WIJ HOPEN DAT JE ER BIJ BENT OP DEZE PROEFVONDEN !



ZONDAG  
30 SEPTEMBER 1984

A L G E M E N E L E D E N V E R G A D E R I N G

Waar : zaal Collegium te Groot-Bijgaarden

Aanvang : 10.00 uur stipt

Wij rekenen op uw  
aanwezigheid !!!



## NATIONALE PROEVEN VOOR MEESTER- EN GROOTMEESTER WIJNPROEVER 1984

Op zaterdag 13 oktober 1984 organiseert de Commanderie "Land van Waas" in het hotel SERWIR te Sint-Niklaas de nationale proeven voor het behalen van de graden van Meester- en Grootmeester wijnproever.

### \* GROOTMEESTER WIJNPROEVER

Grootmeester kan men worden na 10 jaar trouw lidmaatschap (minimum 3 proefavonden per gildejaar meemaken) van de Vlaamse Wijngilde en na het slagen in een praktische proef. Deze bestaat in het blindproeven van 4 rode wijnen uit Frankrijk (Bourgogne, Bordeaux, Beaujolais en Côtes-du-Rhône) en het herkennen van minstens 2 wijngebieden : alsook 4 witte wijnen afkomstig uit Frankrijk, Duitsland, Luxemburg en Italië waarvan men tenminste 1 moet herkennen.

### \* MEESTER WIJNPROEVER

Om de graad van meester-wijnproever te bekomen moet men 5 jaar lid zijn van de gilde. Tijdens elk gildejaar 3 proefavonden meemaken en slagen in een theoretische en praktische proef.

Het praktische gedeelte bestaat uit het blindproeven van 4 rode wijnen uit de Franse wijngebieden en het herkennen van minstens 2 ervan.

De theoretische proef behelst het beantwoorden van vragen uit onderstaande vragenlijst.

Hieronder de lijst van de kandidaten van onze Commanderie die in aanmerking komen voor de Nationale proeven voor Meester- en Grootmeester wijnproever 1984. Leden die menen in aanmerking te komen en wiens naam in bijlage niet vermeld staat, worden verzocht zich in verbinding te stellen met het secretariaat : Reine of Erik De Schepper.

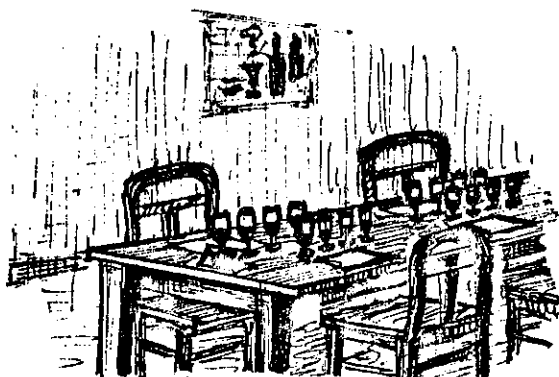
#### Kandidaten Meester Wijnproever :

Lutgarde en Jos ARDIES  
 Aldegonde en Rik DE BRANDT  
 Annie en Luc DEWANCKEL  
 Marie-Agnes en René D'HOORE  
 Jo en Jef HELON  
 Cesarine en Clement HEREMANS  
 Mimi en Gustaaf MOMMAERTS  
 Josée PEETEN  
 Maria en Arnold RIJMENANS  
 Therese en Roger ROBIJNS  
 Rita en René SEMADENI  
 Germaine en Paul VAN DEN BROECK  
 Julia VAN DER VEKEN  
 Denise en Herman VAN EESBEECK

.../...

## Kandidaten Grootmeester Wijnproever :

Marie-Paule FOULON  
 Ted GERRETZEN  
 Denise MISSAL  
 Mireille en Ghislain NUYTTEN  
 Maria RAMPENBERGH  
 Stif STESENS  
 Rita en André D'HAeyer  
 Nicole en Ludo GOOSSENS  
 Jenny en Pol LEMMENS



## PRAKTISCHE SCHIKKINGEN PROEVEN VOOR MEESTER EN GROOTMEESTER 1984 :

1. **Plaats** : Hotel Serwir is gelegen op de oude baan Antwerpen - Gent, net aan het kruispunt met de baan richting Temse - Willebroek en de verbinding met de E 3. Ruime parking. Ingang langs zijkant (niet de hoofdingang).
2. **Tijdschema** : 16.00 h : aankomst wijnmeesters  
 16.30 h : ontvangst en registratie in de kapittelzaal  
 17.00 h : proeven in de kroonzaal  
 18.00 h : einde proeven : deliberatie in bovenzaal ;  
 optreden van folkloristische groep  
 18.45 h : toespraak plaatselijke voorzitter in de mercatorzaal  
 19.00 h : proklamatie door de nationale wijnmeester  
 en toespraak door de nationale voorzitter  
 19.30 h : aperitief in de mercatorzaal  
 20.30 h : aanvang banket in de kroonzaal

3. **Banket** : menu is als volgt :

Le Gratin de Fruits de Mer aux Ecrevisses  
 Gegratineerde Zeevruchten met Rivierkreeftjes in Nantuasaus

-----  
 Le Rôti en Chevreuil aux Compotes  
 Gemarineerd Gebraad met Veenbessen en Appelkompot

-----  
 Belgische Kaasplank

-----  
 Mokka met biscuit

.../...

Hierbij worden passende wijnen gegeven.  
Een strijkorkest zal de avond begeleiden.  
Na het banket is er gezellig samenzijn met gelegenheid tot dansen.

4. **Prijs** : bedraagt 1.300,-fr./pp, alles inbegrepen d.w.z. aperitief, en het menu met de wijnen.  
Personen die enkel het aperitief (champagne) wensen te gebruiken en die niet aan de proeven deelnemen betalen 220,-fr./pp.
5. **Inschrijvingen** : telefonisch ofwel schriftelijk aan het secretariaat.

- \* De kandidaten Meester wijnproevers kunnen alvast hun theoretische kennis testen en ontbrekende antwoorden opzoeken in hun wijnliteratuur.  
Een aanbevolen referentiewerk is de "Encyclopedie des vins & des alcools" (ISBN 2-221-50195-0) uitgegeven bij Robert LAFFONT en praktisch overal (zelfs in grootwarenhuizen) verkrijgbaar.
- \* Een praktische voorproef wordt voor alle kandidaten door de Commanderie georganiseerd (de juiste datum en plaats worden hen medegedeeld).  
In afwachting kunnen we alle kandidaten aanraden met vrienden, kennissen en mede-kandidaten te oefenen door private proefavonden in te richten.  
Alvast veel proefgenot en succes voor alle kandidaten!

Vragenlijst voor de kandidaten Meester-Wijnproever van de "Vlaamse Wijngilde" :

A. Vragenreeks op 20 punten

1. Geef van de wijngaard Clos-de-Tart :
  - a) het wijngedied (côte)
  - b) de gemeente
  - c) de druivensoort
  - d) de klassering volgens de kwaliteitsaanduiding
2. De wijnen van Chablis werden volgens hun kwaliteit onderverdeeld, geef deze klassering in dalende lijn.
3. De wijnen van Saint-Emilion werden volgens hun kwaliteit onderverdeeld, geef deze klassering in stijgende lijn.
4. Geef : - 4 rode druivensoorten uit de Bordeaux-streek  
- 3 rode druivensoorten uit de Châteauneuf-du-Pape  
- 3 witte druivensoorten uit de Rijnvallei
5. Naast Rheingau en Rheinhessen zijn er nog andere Duitse wijnbouwgebieden, noem er nog 4 van.

B. Vragenreeks op 15 punten

1. Van onderstaande vergelijking is er telkens een wijn die een betere waardering geniet, welke ?
 

- Gevrey-Chambertin	- Chambertin
- Richebourg	- Vosne-Romanée-Aux Brûlées
- Aloxe-Corton	- Corton-Charlemagne

2. Romanée-Conti is een zeer voorname cru
  - in welke streek is hij gelegen,
  - in welk wijng gebied,
  - in welke gemeente?
3. Fleurie, St. Amour, Chiroubles zijn AOC's uit het Beaujolaisgebied, geef nog 3 dergelijke AOC's.
4. In 1855 werden meerdere cru's uit de hieronder vermelde wijng gebieden geklasseerd : Sauternes, Pomerol, Médoc, St. Emilion, Graves.
  - Twee gebieden horen hier niet bij, welke?
  - In één der boven vermelde gebieden werd slechts één kasteel geklasseerd, evenwel bij de eerste cru's, in welk gebied?
5. Noem vijf rode druivensoorten die in de Médoc mogen gebruikt worden.
6. Noem 3 gemeenten uit de Côte de Nuits die een eigen gemeentelijke AOC dragen.
7. Bij de Duitse "qualitätsweinen mit prädikat" zijn er 5 prädikaten, noem er 3 van.
8. Noem 3 gemeenten uit de Côte de Beaune die enkel rode wijnen maken en welke een eigen gemeentelijke AOC dragen.
9. Noem 3 gemeenten uit de Côte de Beaune die witte wijnen maken en welke een eigen gemeentelijke AOC dragen.
10. Geef de 3 voornaamste wijnbouwgebieden waaruit de Champagne-streek is samengesteld.
11. Noem 3 edele druivensoorten uit de Elzas.
12. Noem 5 gemeenten uit de Haut-Médoc die hun naam als gemeentelijke AOC mogen vermelden.
13. Noem 3 wijnbouwgebieden uit N-Italië die een DOC benaming dragen.
14. Noem 3 technieken om schuimwijn te maken.
15. Vermeld de 3 voornaamste druivensoorten waaruit Champagne gemaakt wordt.

C. Vragenlijst op 10 punten

1. Uit welke streek komt de Saint-Péray en welke kleur heeft hij ?
2. Rode Hermitage is een bekende wijn,
  - uit welk wijng gebied komt hij ?
  - noem de druivensoort waaruit hij gemaakt wordt.
3. Duid de voornaamste wijn aan (kwalitatief) van de vergelijking
 

- Chablis-Les Clos	- Chablis-Vaillons
- Mercurey	- Mercurey-Clos-du-Roi
4. Duid de voornaamste wijn aan (kwalitatief) van de vergelijking
 

- Puligny-Montrachet	- Chevalier-Montrachet
- Nuits St. Georges	- Les St. Georges

5. Is Soave een rode of witte wijn, uit welk land komt hij ?
6. Vermeld de druivensoorten en de verhouding die gebruikt worden om Bourgogne Passe-tout-grains te maken.
7. In de Côtes-du-Rhône-streek kennen wij AOC's als C.d.Rhône en C.d.Rhône-villages, hiernaast bestaan er nog betere AOC's :
  - noem 2 rode AOC's uit het noordelijk gebied
  - noem 2 rode AOC's uit het zuidelijk gebied.
8. Bandol is een wijn uit de Provence die een AOC draagt, noem nog 2 wijnen uit dat gebied met hetzelfde voorrecht.
9. Noem twee zeer geprezen witte wijnen uit het Mâcon-gebied.
10. Uit welke streek en welk gebied komt de "Corton"?
11. In de Bordeaux-streek worden droge witte wijnen gemaakt die een AOC dragen, noem er 2 van.
12. In de Bordeaux-streek kennen we verschillende gebieden die zoete witte wijnen voortbrengen, noem er 2 van.
13. Rond de stad Nantes wordt een droge witte wijn gemaakt uit de Melon de Bourgogne, vermeld twee van de drie AOC's voor die wijn.
14. In de Loire-streek worden meerdere rode wijnen gemaakt die een AOC dragen, noem er 2 van.
15. Noem 2 witte druivensoorten uit de Bordeaux-streek.
16. Het wijnbouwgebied rond Anjou is voornamelijk bekend voor twee roséwijnen, noem ze.
17. In de Loire-streek worden zeer fijne zoete wijnen gemaakt, noem er 2 van.
18. Sauternes en Barsac zijn twee wijnbouwgebieden in de Bordeaux-streek die zoete wijnen voortbrengen, noem er nog 2 andere.
19. Volgens de vernieuwde Duitse wijnwetgeving worden de wijnen in drie kwaliteitsklassen ingedeeld, noem er 2 van.
20. In de onderstaande opsomming zijn twee druivensoorten uit de Loire-streek vermeld, onderlijn ze :
  - Chenin blanc, Sémillion, Muscadelle, Cabernet franc.
21. Naast Mercurey kent het gebied rond Châlon-sur-Saône nog meer gemeentelijke AOC's, noem er 2 van.
22. Montlouis, Rully, Pouilly-Fuissé, Bourgueil en Rasteau zijn allen wijnbouwgebieden, onderlijn deze uit de Loire-streek.
23. De rode wijnen uit de Loire-streek worden gewonnen uit : Grolleau, Syrah, Cabernet franc, Gamay, Carrignan, onderlijn de juiste.
24. Uit welke streek en welk gebied komt de St. Aubin ?
25. Welke kleur heeft de Saumur-Champigny, rood of wit en uit welke streek komt hij ?

26. Duid de streek aan waar de AOC Château-Grillet thuis hoort :
  - Bordeaux, Côtes de Provence, Côtes-du-Rhône
  - Komt hij als rode, rosé of witte wijn op de markt ?
27. Noem 4 druivensoorten uit Italië, die edele wijnen (DOC) geven.
28. In 1975 en 1976 werden in Frankrijk 3 AOC's ingevoerd om schuimwijnen te onderscheiden die tot de betere kwaliteiten behoren, noem er 2 van.
29. Geef 2 minder bekende wijngebieden uit de Champagne-streek.
30. Wat is een vintage-port ?

D. Vragenreeks op 5 punten

1. De AOC Santenay-Gravières is afkomstig uit : Côte de Beaune, Côte de Nuits, Côtes du Luberon ?
2. Barbaresco wijn is afkomstig uit : Italië, Spanje, Portugal ?
3. Hermitage komt uit : Provence, Côtes-du-Rhône, Côte de Nuits ?
4. Welk is de overwegende druivensoort waarmee de Pouilly-sur-Loire gemaakt wordt ?
5. Is de Madeira een Spaanse of Portugese wijn ?
6. Met welke druivensoort wordt de Condrieu gemaakt ?
7. Met welke druivensoort wordt de Pouilly-Fuissé gemaakt ?
8. Is Banyuls een Franse of Spaanse wijn ?
9. Komt de Pouilly-Fumé uit de Bourgogne, ja of neen ?
10. Noem één witte Côtes-du-Rhône wijn die uitsluitend van de Viognier-druif gemaakt wordt.
11. Is Muscat d'Alsace een zoete of een droge wijn ?
12. Is Muscat de Beaumes-de-Venise een Vin doux naturel of een likoreuze wijn?
13. Uit welk gebied komt de Auxey-Duresses ?
14. Bestaan er in de Côtes de Provence ook rode wijnen ?
15. Is Monbazillac een wijn afkomstig uit de Bordeaux-streek ?
16. Uit welke streek komt de Crozes-Hermitage ?
17. Bestaat "Clairette de Die" als schuimwijn ?
18. Bestaat "Blanquette de Limoux" als schuimwijn ?
19. Is Pernand-Vergelesses een wijn uit de Côte de Nuits of Côte de Beaune ?
20. Er zijn zeer voorname wijnen in de Loire-streek die men voor een gedeelte op de markt brengt als schuimwijn, noem er één van.

21. Uit welke wijnstreek komen de "Vin de paille" en de "Vin jaune" ?
22. Uit welke wijnstreek komt de AOC Lirac ?
23. Duid aan of de AOC Tavel bestaat in rood, rosé of wit.
24. De wijnen van de Médoc-streek kregen twee eigen AOC's toegewezen : Médoc en Haut-Médoc. In welke van deze AOC's werden de wijnen volgens hun kwaliteit geklasseerd ?
25. De zeldzame witte wijnen uit de Haut-Médoc dragen welke AOC ?
26. Tot welk klassement behoort Château Cheval Blanc in St.-Emilion ?
27. Werden de wijnen uit Pomerol officieel geklasseerd ?
28. Moeten de VDQS-wijnen verplicht geproefd worden door een commissie om het VDQS-Label te verkrijgen ?
29. Uit welk land komt de Verdicchio ?
30. Uit welk land komt de Rioja ?
31. Uit welk land komt de Valpolicella ?
32. Uit welk land komt de Brunello di Montalcino ?
33. Uit welke streek komt de Muscat de Beaumes-de-Venise ?
34. Uit welk land komt de "Est-Est-Est" ?
35. Noem de druivensoort die men gebruikt om rode Beaujolais te maken.
36. Bonnezeaux is een geprezen wijn, uit welke streek komt hij ?
37. Quarts de Chaume is een zoete wijn, uit welke streek komt hij ?
38. Coulée-de-Serrant komt uit welke streek ?
39. Noem een AOC van een rode wijn uit de noordelijke Côtes-du-Rhône.
40. Noem de druivensoort waarmee de Chablis gemaakt wordt.
41. Is Chevalier-Montrachet een rode of een witte wijn ?
42. Uit welke streek komt de St. Joseph ?
43. Uit welke streek komt de Patrimonio ?
44. Noem een voornaam Portugees wijng gebied.
45. Zijn de Fitou wijnen bekend als VDQS of als AOC ?
46. Fendant du Valais heeft zijn eigen druivensoort, welke ?
47. Van waar is de Auxerrois-wijn afkomstig ?

48. Is Tokaji Aszu een droge of een zoete wijn ?

49. Wat betekent chaptalisatie ?

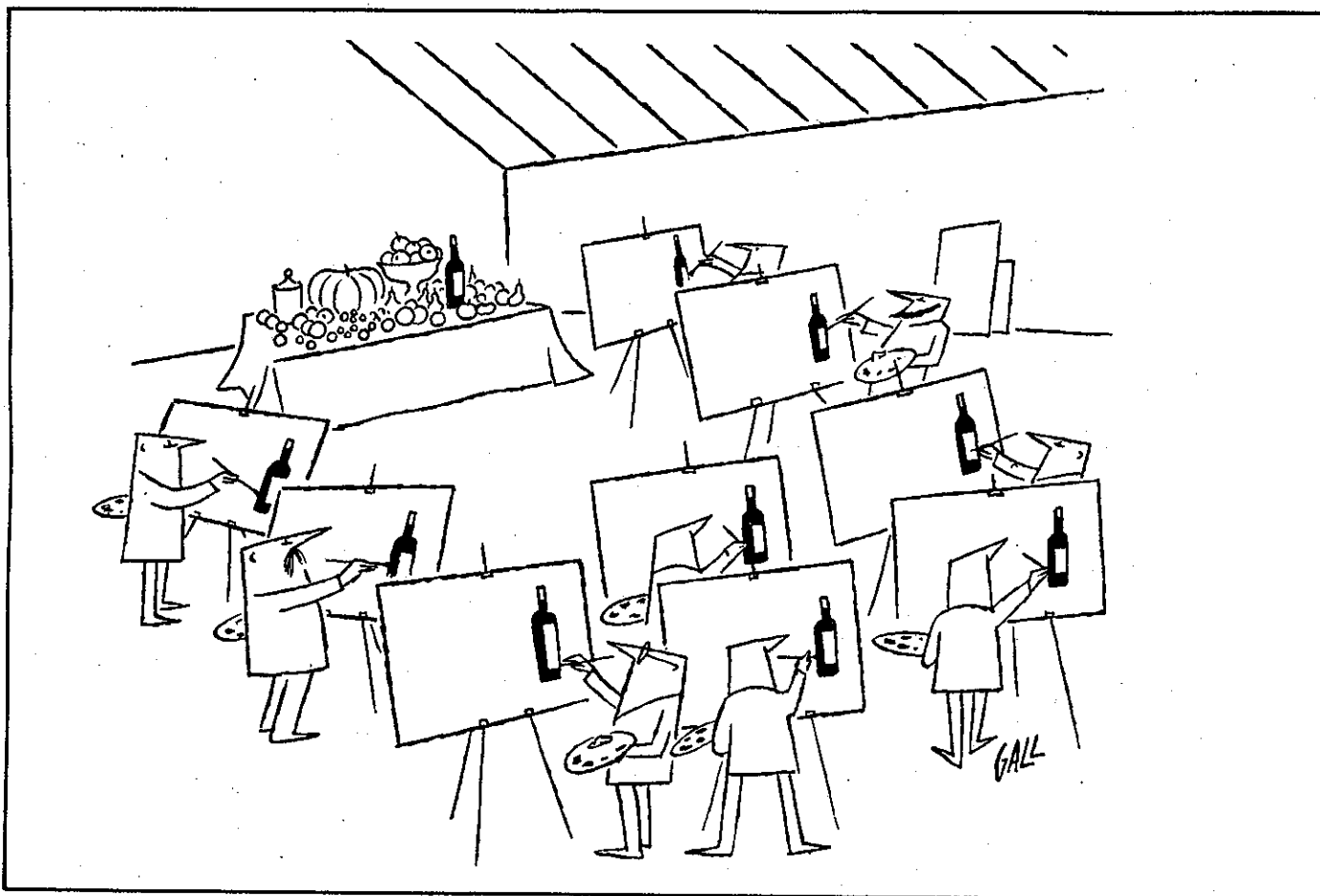
50. Welk land brengt de Dão-wijnen voort ?

gebied = (klein) gemeente of groep gemeenten

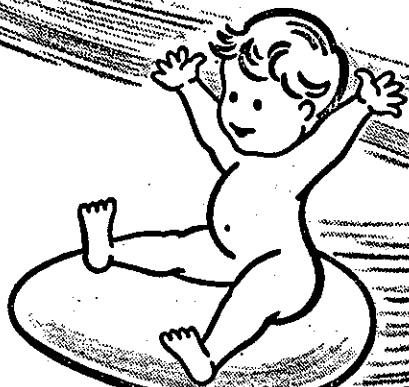
streek = (groot) alle gemeenten samen of meerdere gebieden samen

gewest = (grootst) een deel van een land, omvat meerdere streken

\*\*\*\*\*



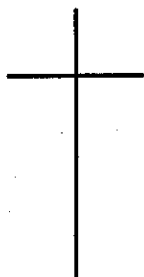
# COMMANDERIJNIEUWS



Anne en Werner Brijs melden ons met vreugde de geboorte van een broertje voor Roel.

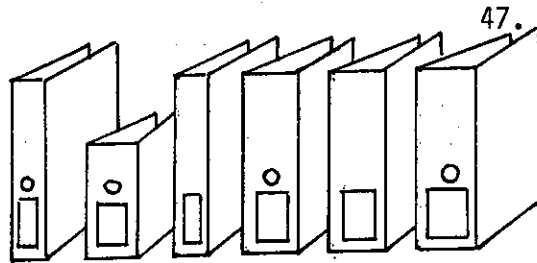
Wij wensen de gelukkige ouders van ganser harte proficiat alsook een schitterende toekomst voor de kleine Arne.

+++++



Wij melden met droefheid het overlijden van de heer Marcel D'Hoore, vader van René en Marie-Agnes D'Hoore-Gunst en betuigen langs deze weg onze oprechte blijken van deelneming aan onze vrienden en de familieleden van de afgestorvene.

# Op de leestafel



Volgende tijdschriften ontvingen wij ter inzage :

\* COMMANDERIJ AALST : Het Wijnschrijverke

4de jaargang, nummer 3

Relaas van de Bourgogne-reis en bespreking van de domeinen :

Domaine Prieur Brunet, A. Morey et Fils, Bernard Michelot, Roland Rapet,

Domaine Jean Gros, Domaine Ponsot, Charles Quillardet

4de jaargang, nummer 4

Snoeiwijzen in Bourgogne

\* COMMANDERIJ KUST : De Wijnvriend

12de jaargang, nummer 68

Château de Fieuzal

\* COMMANDERIJ ZUID-WEST-VLAANDEREN : De Wijnklapper

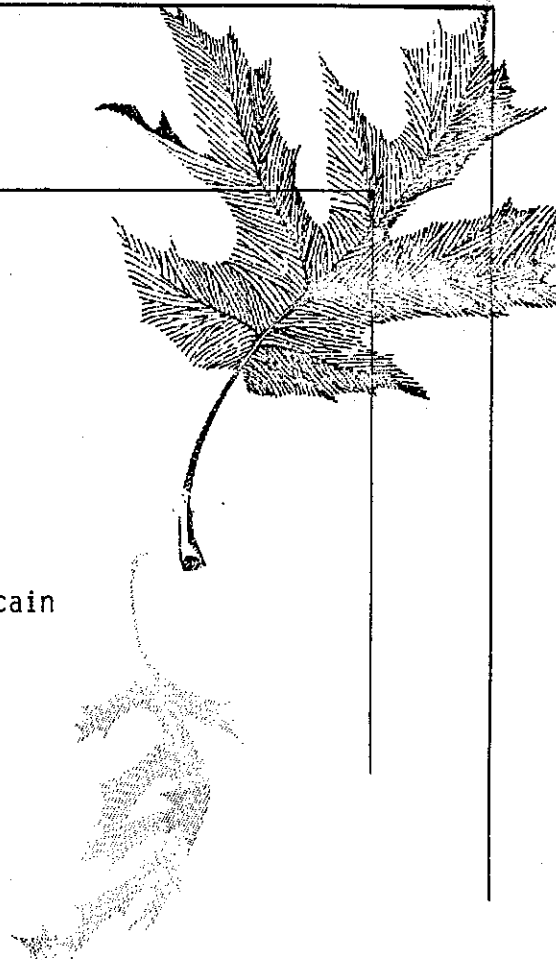
12de jaargang, nummer 47

Degustatienota's van de Sherry-avond

\*\*\*\*\*

# INHOUD

- Blz. 2 : REDAKTIONEEL
- Blz. 3 : WIJN EN LEVENSKUNST  
Mont Louis, Mont-Louis en Montlouis  
door Bob Paternoster
- Blz. 5 : TOERISME  
Nieuw-Zeeland : Wijn in de ... Pacific  
door Bernard Henry
- Een prettige pleisterplaats te Saint-Pourcain  
door Marcel Theys
- Juradefeesten te Saint-Emilion  
door Marcel Theys
- Blz.17 : LEUKE ETIKETTEN EN NAMEN
- Blz.18 : WIJ WAREN ER BIJ  
Veldegem-feest van de zomer  
door Frank Clinck
- Vrijdag 14 september 1984  
door Gustaaf Mommaerts
- Corsicaanse wijnen willen ook hun plaatsje onder de exportzon  
door Marcel Theys
- Blz.30 : WETENSWAARDIG  
Château Cos d'Estournel  
door Erik De Schepper
- Wijnbouw in het oude Egypte  
door Erik De Schepper
- Een nieuwe klassificatie voor de Saint-Emilion wijnen ?  
door Erik De Schepper
- Minimum of Maximum  
door Erik De Schepper
- Blz.36 : WIJNKALENDER  
Algemene Ledenvergadering  
Nationale proeven voor meester- en grootmeester wijnproever 1984
- Blz.46 : COMMANDERIJNIEUWS
- Blz.47 : OP DE LEESTAFEL
- Blz.48 : INHOUD
- Blz.49 : ALGEMEEN



# ALGEMEEN

## KORRESPONDENTIEADRES

\*\*\*\*\*

A. VERGELS

Eugeen Plasky laan 142, bus 7  
1040 BRUSSEL

telefoon : 02/733.97.36  
(tijdens de kantooruren)

## WERKTEN MEE

\*\*\*\*\*

- Bob Paternoster
- Bernard Henry
- Marcel Theys
- Frank Clinck
- Gustaaf Mommaerts
- Erik De Schepper

- \* 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, Commanderie Brussel,  
met vermelding abonnement DE DRUYVELAER.

DE VOLGENDE EDITIE

VAN DE DRUYVELAER

VERSCHIJNT

21 DECEMBER 1984