

# De Druyvelaer

Commisseries Brussel



21.12.84

9de jaargang Vol. 33



Beste wijnvrienden,

Wanneer dit nummer 33 van De Druyvelaer in uw gezellige huiskamer belandt, loopt het jaar weeral naar zijn einde. 1984 was voor onze Commanderij weer een jaar van verandering en vooral van aanpassing. Onze vertrouwde zaal "De Jachthoorn" moesten wij ruilen voor een andere zaal, zoals ook enkele nieuwe en zelfs jonge leden onze gilde zijn komen vervoegen.

In de loop der jaren zijn velen onder ons oprechte vrienden geworden, mede dank zij de kontakten die gelegd en onderhouden werden tijdens onze proefavonden, bij het proeven van een goed glaasje wijn, op de wijnreizen, tuinfeesten en andere activiteiten.

Het is algemeen geweten dat wijn een onuitputtelijk onderwerp biedt voor gemoedelijke gesprekken en ook voor geanimeerde discussies.

Het is mijn wens, dat ook nieuwgekomen Commanderij-leden spoedig en volledig zouden opgenomen worden in onze vriendenkring, en dat de vrije en openhartige meningsuitingen steeds mogen bestaan tijdens onze samenkomsten. In deze geest van vriendschap, onderlinge wijnkennis en wijngenot bijbrengen is de ware opdracht van de Vlaamse Wijngilde en van onze Brusselse Commanderij in het bijzonder.

Mijn dank gaat naar al de vrienden die spontaan en geestdriftig meewerken om dit doel waar te maken.

Ik hoop, en ik wens, dat 1985 voor al onze leden en hun familie vreugde, geluk en gezondheid mag brengen.

Zalig Kerstfeest, gelukkig Nieuwjaar en veel wijn- en culinair genot ... zijn de wensen van uw voorzitter.

Frans de Bisschop,

Na een tamelijk bewogen jaar willen wij onze  
commanderijvrienden een echt voorspoedig 1985  
toewensen.

Wij wensen u een aanstekelijk enthousiasme en  
een dynamische aanpak om de problemen van ie-  
dere dag op te lossen, alsook de nodige lief-  
de en vernieuwde krachten om uw taak en werk  
naar behoren uit te voeren.

En last but not least...veel en intens degus-  
tatiegenot.

Kortom, dat wat komen gaat "goed" mag zijn op  
alle gebied en u veel, heel veel geluk mag  
brengen.

Wij van onze kant zullen ons inzetten om uw  
"Druyvelaer" ook in dit nieuwe jaar te laten  
groeien en bloeien.

Hoog de glazen met de beste wijn,

De Druyvelaer.



# Wijn en Levenskunst

4.

*Uit de dichtbundel "WIJNAKKOORDEN" van Juliaan Haest namen wij onderstaand gedicht over.*

*Wij beleefden veel genoeg bij de lektuur van dit gedicht en dachten dat ook u het graag zou willen lezen.*

## ADAGIO

*Schenk in mijn roemer de gloed van de wijn  
en geef aan mijn hart de rust van uw mond.  
Ik ben als een bedelaar bij uw deur  
en ril in de kou van de noordenwind.*

*'k Verdwaalde in de avondstad  
waar lichtreklamen verdwaasden mijn hart,  
langspeelplaten raasden mijn hunkeren zot  
en renwagens waaiden mijn denken stuk.*

*Laat mij wat rust genieten in uw huis  
en de vrede van uw ongemeten vreugd.  
Geef aan mijn hart de warmte van uw mond  
en schenk mij een roemer gloed van uw wijn.*

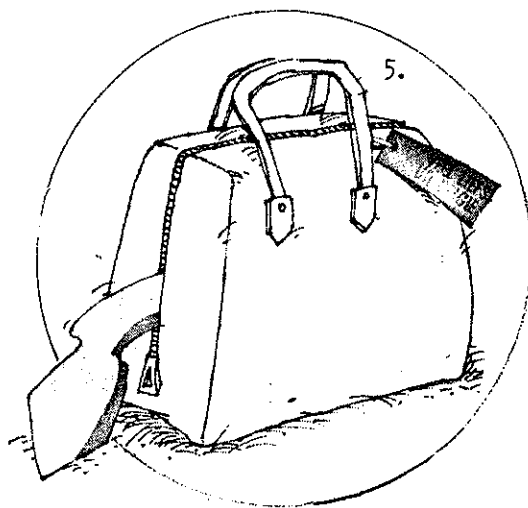


# WIJNTOERISME

AFROVENTURES SAFARIS :

KOELE WIJN NA ZUIDAFRIKAANS

AVONTUUR



Namibia, ex-Zuid-West-Afrika ...

Over een bui wordt hier maanden gepraat, zodat de hoofdstad Windhoek zijn water tot zeven maal filtert voor je kraantje, waaruit het dan toch nog drinkbaar blijft.

Hierheen kwamen in wereldoorlog II de Duitsers naartoe gevlucht uit de Zuidafrikaanse - dus geallieerde - concentratiekampen. In deze wijdsheid, groter dan West-Duitsland, Frankrijk en België samen, wonen zowat één miljoen mensen, waarvan 80.000 in de hoofdstad met 1 op 2 blanken, wat het dikste percent heet voor heel zuidelijk Afrika.

Hier versmelten fata morgana's in het landschap en spooksteden als Kolmanskop in het zand, spijs de nabije Atlantic met dolfijnen, flamingo's, vogelplatforms vol guano en spelende robben, die als pels, meel, levertraan en vet voor margarine of parfum worden uitgevoerd.

Neem de kaart : een punt erop is geen dorp in Namibië maar een coca-kroeg : een dik punt is geen stad maar een kroeg met ijskast en als het punt héél dik is betekent dat een kroeg met ijskast die werkt; met gas.

In die sandrivieren stroomt het water wél : uit bronnen, ondergronds. Walvisbaai en Swakopmund pompen het uit gaten : uit de diepe Kuisebrivier die je nooit ziet. Ook de baobab houdt water in zijn vezels onder de bast. Er zit adansonia bij, waarmee de olifanten zich drogeren zoals de Zuidamerikaanse Indianen het doen met hun cocablade. Over dronken tembo's las je toch al ? Ook de kokerboom - die 200 jaar oud kan worden - zuigt water op in zijn stam, zodat hij jaren voortkan. Zijn blad is felgeel en uit zijn takken maken de Bosjesmannen hun giftpijlkokers. Dit is de enige streek op aarde, samen met Zuid-Angola, waar de stoere Welwitschia Mirabilis ademt, levend fossiel en plantcuriosum met slechts twee bladeren, tot twee meter breed en negen lang - één per eeuw ! - welke geen storm dood krijgt of tam. De oudste dateert van vóór Christus'geboorte; en leeft !

.../...

Namibië is niet mooi, maar rauw, groots en uniek, mist elke vulgaire sex-appeal maar tintelt van ras charme. Tussen Oranjerivier en Sandwich Bay bulkt het van diamant, topaas, kwarts, koper, lood; en uranium met in zijn Rössing 's werelds reusachtigste mijn. Eigenlijk geraak je er best - als ik - geleid door rasspecialisten van Zuidafrikaans woestijnontvoer : Namibië, Botswana, Zimbabwe. Ik koos de stoere landrovers van Afro Ventures met het comfortabele intermezzo van een Xaxaba-kamp in volle Okavambo-delta van Noord-West-Botswana.

#### Van Air Botswana tot President Holiday Inn

Botswana Okavango Fly in safari, zo heet een van de boeiende Transair programma's. Per Sabena wordt gevlogen tot Johannesburg, vanwaar over land of met Air Botswana, langs de Kalahari tot de Okavango-delta in tropisch Noord-Botswana wordt gereden of gevlogen. Zo doet men objectieven aan die anders praktisch onmogelijk te bereiken zijn.

Voor wie echt onbetreden paden wenst, is dit een unicum, gepresenteerd door deze Zuidafrikaanse safarispecialist : AFROVENTURES SAFARI.

Het is bij deze ideale mix van comfort en avontuur dóór het hart van nog gaaf gebleven Afrika dat als dessert Zimbabwe wordt geboden met zijn Victoria Falls. In ons land werd dit programma uitgetest en bestudeerd door mijn vriend Jos Van Leeuw, die zijn jarenlange Afrikaanse ervaring en organisatorische reiscompetentie heeft aangewend om dit unieke avontuur ook voor een niet doorgewinterde globetrotter mogelijk te maken.

Jos Van Leeuw : "Okavango Delta en Chobe Park op weg naar de Victoria maken momenteel mee van de hoogtepunten uit van onze Afrikaanse én werelddoelen van het ensemble van onze Transairbrochures."

Na mijn eigen test mag ik beamen : met een groepje gelijkgestemde enthousiasten maak je van deze trip - deels per prauw, deels per landrover, lijnvlucht van Air Botswana en broussetaxi - de reispointe van een woestijn-savanne-jungle-avontuur, zowel te land als te water.

Na de opkikkerende sensatie van de Victoria watervallen bereikten we terug de beschaving via de wijnvelden van Zimbabwe en de internationale bar van ons einddoel : President Holiday Inn in Johannesburg, waar ons een Paarl wachtte, die véél beter smaakte dan de heerlijkste Veuve Cliquot.

Al lang groeien zelfs druiven in Zimbabwe, maar slechts onlangs werden speciale proeven begonnen op getmporteerde ranken. Zo begon dan meteen de eigenlijke wijnindustrie.

Al benadert de westprovincie Matabeleland best het Middellandse-zeeklimaat - wat zoals we wellicht weten de voorkeur heeft bij de wijnbouwers - 's lands grootste wijngedied - Mukuyu - ligt amper honderd kilometer van Harare nabij de kleine landbouwgemeenschap Marandellas. Hieruit komen drie witte wijnen : Steen (Chemin Blanc) Colombard en Clairette Blanche. Volgen drie rode : Pinotage, Hermitage, Cabernet Sauvignon.

Het romantische wijnoord Mukuyu Winery opende mei 1979. De naam van de lokale maatschappij is Monis Wineries Ltd. Er wordt geëxperimenteerd met twintig verschillende druifsoorten uit diverse wijnlanden om de meest passende voor Zimbabwe te selecteren.

Een ervan, de Seneca van New York State, gaf zo een van de vijf jongste jaren een zeer populaire Zimbabwe-wijn.

Het geheim zit hem in het water van het Zimbabwe laagland, in de zuidoosthoek van het land, dat eeuwen lang een heet, ruig, verwaarloosd gebied bleef, waar wilde fauna en enkele inlanders de enige bewoners uitmaakten.

Elke zomer viel de zeldzame regen met brutale kuipen. De steeds droge rivieren doorsneden dan het land en sleurden de kostbare grond mee naar zee. De rest van het jaar stond alles dor en desolaat, droog en troosteloos.

Er moest dus beslist water komen, bestendig maar met nuttige mate. Daarvoor was maar één middel : besproeiing. Bij de buren is water, van de rivieren Sabi, Lundi en Limpopo. Maar hoe het hier brengen? Mocht het mogelijk zijn, zouden er wel twee oogsten per jaar worden verwacht.

#### De informatie van President Holiday Inn

Als altijd werd een redder ontdekt : Tom Mac Dougall, een schot. Hij was naar het toenmalige Rhodesië gekomen in 1906 : te paard !

Hij vestigde zich als boer in het laagland van Sabi en koos suikerriet als plantage. De inlanders noemden hem gek. Hij begon dus ... alleen op zijn akkers, genoemd Triangle. Wanneer ik nu zijn historie ken, is het doordat nazaten mijn gastheren waren in het befaamd hotel van Johannesburg : President Holiday Inn. Het gaat nog altijd trots op zijn pionier en lokten van ver journalisten en avonturiers met het bonte relaas van een onsterfelijke en legendarische Tom Mac Dougall.

Hij wou zijn water 22 kilometer ver halen, uit de Mtilikwe River. Maar ook de regering noemde het project krankzinnig en weigerde alle steun.

Dus deed Tom het alleen - als altijd tevoren - hoogstens met een handvol inlanders.

Door de granieten heuvel hakten, groeven en beten ze zich een tunnel van 427 meter lang, met hamers, dynamiet en weergalozе koppigheid.

Toen het water bijna liep, kreeg de baas een bondgenoot, een buur : Sir Roy Stockil, die ook van irrigatie droomde, niet voor druiven maar citrusvruchten.

Hij had het oog op een strook langs de Lundi River, die hij Hippo Valley doopte, omdat het er - nu nog - van nijlpaarden krioelt, net als in Botswana's Chobe, waar Afroventures je leert picknicken.

In 1959 had hij al 200 hectare vol fruitbomen geplant. Pal naast het suikerriet van Mac Dougall, die intussen ook al vee op zijn Triangle had gewaagd : 3.500 koeien.

Geleidelijk veroverde het suikerriet ook de meeste citrusplantages, zodat Hippo Valley in 1981 tot de grootste suikerproducent van heel Afrika werd uitgeroepen.

Ineens wou de regering wél helpen aan het irrigatieproject en wel over een gebied groter dan heel Benelux.

In 1961 was reeds de Kyle Dam klaargekomen die 's lands grootste binnenmeer maakte. Toen volgde het Kyle kanaal : water voor de plantages. Iedereen geraakte overtuigd van het succes van dit snode plan. Elk jaar werd een vers besproeiingsdossier geopend.

Vandaag sta je als passant verbaasd over wat moed en verbeterd ijver vermogen. Er groeien sinaasappelen, graan, sojabonen, maïs, katoen. En er grazen altijd maar meer koeien, momenteel een 4000 van de soort Sussex en Afrikander. En het bange vermoeden werd echt : twee oogsten 's jaar heten normale opbrengst.

Wie durft, ontdekt. Uit het suikerriet wordt nu - net als in Brazilië petroleum gemaakt.

- Kan Zimbabwewijn wedijveren met de Zuidafrikaanse ? Was mijn vraag met het oog op mijn zoveelste exotische bijdrage voor Druyvelaer.

- We trachten er te komen, luidde het antwoord. We willen onafhankelijk zijn, ook op wijng gebied. We leveren in elk geval reeds aan Afrikaanse landen als Kenya, Malawi, Zambia en - in de mate van onze beperkte provisie - ver overzee tot Japan. Ons goedje reist in reuzentanks van 200.000 liter. Helaas hebben we nog altijd te weinig druiven.

#### Ajuin tussen de wijnstokken

Op het jongste congres in Lome van de African Travel Association, liet de Zimbabwe Tourist Board, promotioneel bijgestaan door de dynamische jonge maatschappij Air Botswana, twee dozijn van zijn wijnsoorten proeven. De droge witte bevielen : Veritas en Mateppe Grand Cru, Vat 10, Bellamy en Mukuyu Pinotage Supérieur.

Wie vroeger enkel Franse produktie wou in het land zelf, leerde nu geleidelijk die van eigen - subtropische - bodem kennen, in de revolutiejaren toen het land zich geen of weinig import kon permitteren.

Intussen wordt het materiaal steeds moderner, de kwaliteit beter, het personeel kundiger. Ook vreemde experts worden uitgenodigd. AFDIS - d.i. Africa Distillers - is de grootste wijnmaker momenteel. Hij produceert tevens sherries en gins.

Er wordt gedroomd van uitvoer naar Mozambique en Angola, dé naburige wijnkenners na eeuwenlange Portugese bezetting.

Kleine wijnboeren planten ajuin tussen de wijnstokken om geen kostbare aarde te verliezen. Ik moest er onbewust denken aan Charles Brechtspoor, toen die heel juist een waarheid schreef : "Landbouwer is iemand die snel rijk wordt, tenminste als hij zijn land als bouwgrond kan verkopen ..."

De eens zo schamele lui van wat nu Zimbabwe-wijnland werd, beginnen het te ondervinden : een machtige hotelketen deed een bod vóór een bouwproject, een gloednieuw hotel. Want in de streek zit duidelijk toekomst. Misschien schoof precies ook daarom de regering bij ?

Maar voorlopig blijven de wijnpersers wijnfans en hun wijngrond voor druiven exclusief. Behoudens de uien dan ...

- Goede wijn behoeft geen krans, alleen maar reclame, vertelde me de charmante Mrs. Penny, eigenares van Xaxaba in volle Okavango-jungle. Ze vloog me met haar Piper persoonlijk naar de beschaving terug endat was Maun. Als je nu weet dat Maun haast de terminus betekent van Noordwest-Botswana, in de directe buurt van de prehistorische rotstekeningen van de Bosjesmannen van Tsodilo, zul je begrijpen hoe dat witje na weken me daar heeft gesmaakt.

- Een echte Muscadet, deze Zimbabwefles, lachte ik. Waar Mrs. Penny, even thuis in Parijs als de Kaap :

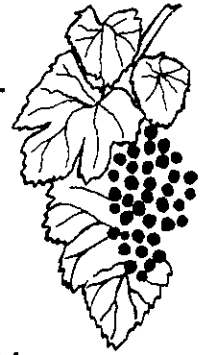
- Het is een Kaapse ! Maun is Botswana en Botswana doet nog wél handel met Zuid-Afrika !

Ik begreep en trachtte niet meer te denken, indachtig Mignon Mac Laughlins Neurotic Notebook : "Het duurt wat eer we tot wijn en wijsbegeerte komen; whisky en actie zijn gemakkelijker ..."

In elk geval had - voor de zoveelste keer - Transair me een stuk incognito-Afrika bijgeleerd !

Bernard Henry





## EEN MAN MET KARAKTER : ALAIN QUERRE

De man van MONTBOUSQUET \_\_\_\_\_

Montbousquet een oude naam in Saint-Emilion. In 1684 is de familie de Geres eigenaar van het landgoed en restaureert het kasteel. Generaal Jacques de Carles - een fervent wijnbouwer en gastronom - die stierf in 1803 was eigenaar van FIGEAC, CHEVAL-BLANC en MONTBOUSQUET.

In 1850 is het graaf Vassal-Montvieildie de Montbousquet naam en faam geeft, wat blijkt uit de wijnliteratuur. Tegen het einde van de eeuw zijn de eigenaars ontmoedigd door de ravages van de phylloxera en het domein vervalt vrij snel.

Vijftig jaar later was het de heropstanding : het levenswerk van Daniël QUERRE de vader van de huidige eigenaar. Me kennis, werkkraft, doorzettingsvermogen en moderne technieken wist hij zijn wijngaard een naam met klank te geven. Hij heeft het waar gemaakt dankzij zijn enthousiasme en wilskraft. In dit spoor loopt Daniël QUERRE voort. Met de geestdrift van de doordrijver.

Op een warme zomerdag zitten we gezellig te babbelen in het park van Château Montbousquet. Zoals schier altijd is er hier nog bezoek. Klanten uit Périgord. Maar Alain Querre had voor ons de tijd uitgetrokken voor een lang gesprek.

Hij schenkt een Clairet in.

Best bij zo'n hondswarmweer.

En daarna proeven we Montbousquet en nippen we aan een Ausone van mijn vriend Vauthier.

Jij bent toch een Saint-Emilion fan ... !

Alain Querre voorstellen hoeft eigenlijk niet. De man is bekend. Reist veel. Werkt veel. Heeft een goeie pers en is een fantastisch public-relations man. Vooral in de Angelsaksische landen is hij in. Negociant in Libourne, vertegenwoordiger van 10 kastelen ook en eigenaar van Montbousquet heeft hij het druk.

Hoe speel je dat allemaal klaar ?

- Ik ben wel goed bijgestaan door Guy Thoilliez. Al 32 jaar. Hij is trouwens de eigenaar van PUY-RAZAC. Bodem, wijnstokken, vinificatiemethodes zijn trouwens dezelfde vandaar dat de twee wijnen sommige jaren bijna als dezelfde kunnen overkomen. Ploegwerk is dat. Goede verstandhouding moet er zijn in het leven. Guy is mijn maître de culture. En mijn vriend.

Ik ben geen stadsmens zie je. Wel een man van de wijde natuur. Ik moet kunnen vrij ademen. Rondlopen. De handen uit de mouwen steken.

Eigenlijk woont Alain Querre niet op Montbousquet. Wel zijn broer François. Journalist en organisator van festivals. De artiest van de familie.

Montbousquet is een statig en sierlijk 17-de eeuws gebouw met park en vijver. Daniël Querre - één der stichters van de Jurade van Saint-Emilion - kocht het na de oorlog. De man was advocaat aanvankelijk, maar grootvader Querre zat reeds in de wijnsector. Op Château Mazieres in Pomerol. Hij had ook een negotie en zijn chais in Libourne. Een man met karakter.

En hoe was jouw opleiding ?

- Och, een licentie wijsbegeerte en letteren, kwestie van een perkamentje te hebben en dan het Institut du Vin te Bordeaux. Met professor Peynaud en Riberau-Gayon als leermeesters aan wie ik veel te danken heb.
- Ja, ik ben ten volle een man van de wijn. Het fijn afgewerkte, eerlijke, ongesofistikeerde produkt. Dat moet gepromoveerd, bekend gemaakt. Negotie, public-relations daar in voel ik mij thuis. Kantoor in Libourne en woonst dicht bij Montbousquet in Port-de-Girard. Waar ze vroeger de platte Dordogne-schepen bouwden. De gabares of aken.
- Ook mijn vrouw Sheila is een wijnfan.

Sheila, blauwogig en blond, glimlacht en nipt aan haar glas. Ze kan haar Engelse herkomst niet loochenen. Alain Querre schenkt de Montbousquet in.

- Eigenlijk kan je in Saint-Emilion geen slechte wijn vinden. Alle vijf kilometer is er een oenologisch labo. Ze kunnen er niet naast pakken. Wij zijn de eerste geweest om de adviezen van Peynaud en Riberau-Gayon op te volgen. En hebben ook het eerst het blindproeven toegepast.
- Maar vóór 1948 was het anders. Zelfs de onbenulligste wijnbrouwsels hadden de appellatie. Nu is dat allemaal amen en uit. Gemakkelijk hebben we het niet gehad. Toen vader Querre na de oorlog Montbousquet kocht hebben we moeten rooien, rooien, rooien. En heraanplanten. Veel gewerkt. Veel gezweet. Veel risico's genomen op die 40 ha.
- Weet je, je mag niet te vroeg oogsten. De druiven moeten rijp zijn. Goed rijp. Maar opgepast dan voor overrijping en rot. Klassewijn mag geen te hoge aciditeit hebben.
- Ik ben geen chauvinist. Maar ik beken het, ik hou niet van een kleine Bourgogne. Wel van een grote. Maar Gamay, voor mij mag dat er allemaal uit. Dat groeit overal. Maar dat hoef je eigenlijk niet te vertellen. Gechaptalizeerd spul bij de vleet met dat gewas.

Inmiddels ontstopt hij een Château Ausone 1976.

- Is dat geen wijn ? Ja, hoe zou ik chauvinistisch zijn ?  
In Saint-Emilion drinken we elkaars wijnen graag.

Hij glimlacht al maar door. Een vriendelijk innemend man. Maar een echte manager. Nu eens in Canada, dan in Texas. Of in Duitsland of Groot-Brittannië. En ook in België.

Veel vrienden heb ik in Vlaanderen. Kenners.

Het kan niet alle dagen Ausone zijn.

Ik ben liever de eerste onder de niet geklasseerde dan de kleinste onder de geklasseerde. Op mijn etiket prijkt : Grand cru controlé. Montbousquet gaf ik een plaats onder de zon. Kijk.

En hij komt aandraven met een map.

Hier zie je ze staan de Montbousquets op de wijnkaarten van de groten. In Parijs bijvoorbeeld LASERRE en TAILLEVENT, CLARIDGE, GEORGES V, HILTON, ARCHESTRATE, LE VERT GALLANT, LEDUC, PRUNIER, en noem maar op. En ook de sterren-mannen uit de provincie hebben hem op hun wijnkaart: POINT in Vienne, HAEBERLIN in Ilhaussern, BLANC in Vonnas, BOCUSE in Collonges-au-Mont d'Or, BISE in Talloires, DAGUIN in Auch. Te lang om op te sommen. Wil je er nog ? HOTEL DE PARIS in Monte-Carlo, LE MOULIN DE MOUGINS in Mougins, LA RESERVE in Beaulieu, LE VOILE D'OR in Cap Ferrat.

- Je somt het beste van het beste op.

En waarom zouden we ook daar niet present zijn ?

We doen ons best. We passen de modernste vinificatiemethodes toe en hebben het voor een soepele, zeg maar fluwelen wijn, die 18 maanden na de oogst op fles is.

- Hoeveel ha wijngaard en welke cépages ?

Dertig ha, 40 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon en 50 % Merlot. Hoe langer hoe minder Cabernet Sauvignon. Ik wil soepele wijnen die na een jaar of drie probleemloos mogen gedronken worden maar die ook voldoende tannine hebben om lang te bewaren.

Op een bekende wijnproef in Texas met de wijnauteur HARRY WAUGH in het panel, kwam de Montbousquet 1947-er als een der beste uit. Dat maakte indruk. Wat zeg ik, dat sloeg in.

In maart 1974 hadden we een degustatie in de GEORGE V te Parijs met de jaargangen 1947 tot 1972. Hieruit bleek dat de 1947, 1949 en 1952 in de volle fleur nog waren. En de 1947 was 100 % Merlot.

- Vergeet niet dat de cuvées afkomstig van jonge wijnstokken, of zij die voortkomen van druiven die niet in optimale omstandigheden werden geplukt niet op het kasteel worden gebotteld. Zij dienen om een tweede wijn te maken.

- Kom, wij gaan de wijngaarden bekijken.

We ledigen ons glas. Een fijne gastheer Alain Querre. Een fluwelen wijn de Montbousquet. Het kan niet alle dagen Ausone of Petrus zijn.

Marcel Theys.



## PORTUGESE DEGUSTATIEAVOND OP 12 OKTOBER 1984

Een Portugese wijnavond samenvatten is voor ons, wijnproevers die vooral op Frankrijk en Duitsland afgestemd zijn, een zeer moeilijke taak. Laat staan dat we zo'n avond zouden moeten inrichten ...

Wel, Werner Brys is daar schitterend in geslaagd : "waar het hart van vol is, loopt de mond van over" of ... is het misschien een passie voor Portugese wijnen ? Werner deed zijn "geliefde" uit de doeken (hm ... hm ...) rijkelijk geïllustreerd met wijnkaarten van Portugal. Verschillende onder ons zagen meer banden met de "Europacup" bekervoetbal (Setubal) dan met wijnstokken. Dat heeft hen zeker niet belet om van deze verzorgde avond te genieten met een welkomstglas, bondige situering van de te degusteren wijnen, samenvattende beschrijving van iedere wijn en een aangepast pasteitje per wijn. Dit laatste verhoogde de gezelligheid doch kwam de wijndegustatie niet ten goede.

Voor de bespreking van de wijnen volgen we de beoordeling van Werner, aangevuld met enkele vaststellingen op de proefavond zelf.

### WELKOMSTGLAS :

- Joao Pires (1983) (J.M. da Fonseca)
  - jonge wijn van muskaatdruiven (100 %)
  - naar Portugese normen snelle vinificatie

### LICHTE WITTE WIJN :

- Dao branco 1982 (UDACA)
  - jonge wijn, droog en fruitig met eigen karakter
  - wijnstokken : Encruzado (min. 20 % wet) - Dona Branca - Arinto
- Branco seco 1980 (Caves Sao Joao)
  - ouder wijntype uit de streek "Bairrada". Eenvoudig wijntje.
  - wijnstokken : Maria Gomes en Rabo de Ovelha

met : "Pasteis de Bacalhau" (koude viskroket : gedroogde kabeljauw, aardappelen, look en peterselie)



Importateur et Distributeur pour la Belgique  
ETS. MAIORCAMPO  
Rue Fernand Bernier, 78 - 1190 BRUXELLES - BELGIQUE



**STEVIGE WITTE WIJN :**

- Bucellas Velho 1979 (Caves Velhas)
  - jonge wijn met iets "gerookt" in de smaak. Ongewoon.
  - wijnstokken : Arinto (65 %) en Esgana Cao (35 %)
- Colares Chitas 1970 (Antonio Bernardino da Silva Chitas)
  - volgens Portugese normen een wijn die op dronk is. Bijna gemederiseerd uitzicht. Doch neus en smaak spreken dit tegen.
  - wijnstok : Malvasia (100 %)



met : "Empadas de Galinha" (koud deegpotje met gekookte kip + spek, gemarineerd in rode wijn, look en paprika)

**JONGE RODE WIJN :**

- Periquita 1979 (J.M. da Fonseca)
  - soepele wijn uit de streek van Setubal. Gesloten neus. Is geen bewaarwijn.
  - wijnstok : Periquita, Espadeiro, Monvedro en Bastardo
- Garrafeira Sogrape 1979 (Sogrape)
  - selectie uit de streek "Dao" op fles bewaard. Mooi gestructureerd. Heeft nog tannine. Lichtjes vanille en volgens sommigen yoghurtgeur.
  - wijnstokken : Baga, Joao de Santar em, Castelao en Tinto Pinheira
- met : mini-pizza's

**GECORSEERDE RODE WIJN :**

- Casal da Azenha 1977 tinto Reserve (Antonio Bernardino da Silva Chitas)
  - bewaarwijn uit de streek "Colares" die nog jaren nodig heeft vooraleer hij op dronk zal zijn (de 1957 wordt nu op zijn beste geacht). Fruitige kersenwijn neus. Mooi, rond, evenwichtig met goede verhouding tannine - zuur. Kan nog lang bewaren.
  - wijnstokken : Ramisco - Roriz - Joao de Santarem

- Reserva Sogrape 1975 en 1977 (Sogrape)
  - selectie uit de streek "Dao" (Vila Nova de Tazem) op hout bewaard. Mooie heldere robijnrode wijnen. De '75 was verder geëvolueerd in kleur doch de '77 was voller en beter.
  - wijnstokken : Tourigo, Tinta Pinheira, Jaen
- met : Gosette met gerookt vlees en duxelle-saus

#### LIKEURWIJNEN :

- Cartaxo Estremadura (Adega Cooperativa do Cartaxo)
  - witte, versterkte wijn (type VDN) uit de gemeente Cartaxo in de streek Ribatejo maar "Estremadura" genaamd naar de streek "Oeste" of "Estremadura", omdat de wetgeving geen versterkte wijnen voorzien heeft onder de naam Ribatejo. Lekker dessertwijn.
  - wijnstokken : Trincadeira branco en Fernao Pires

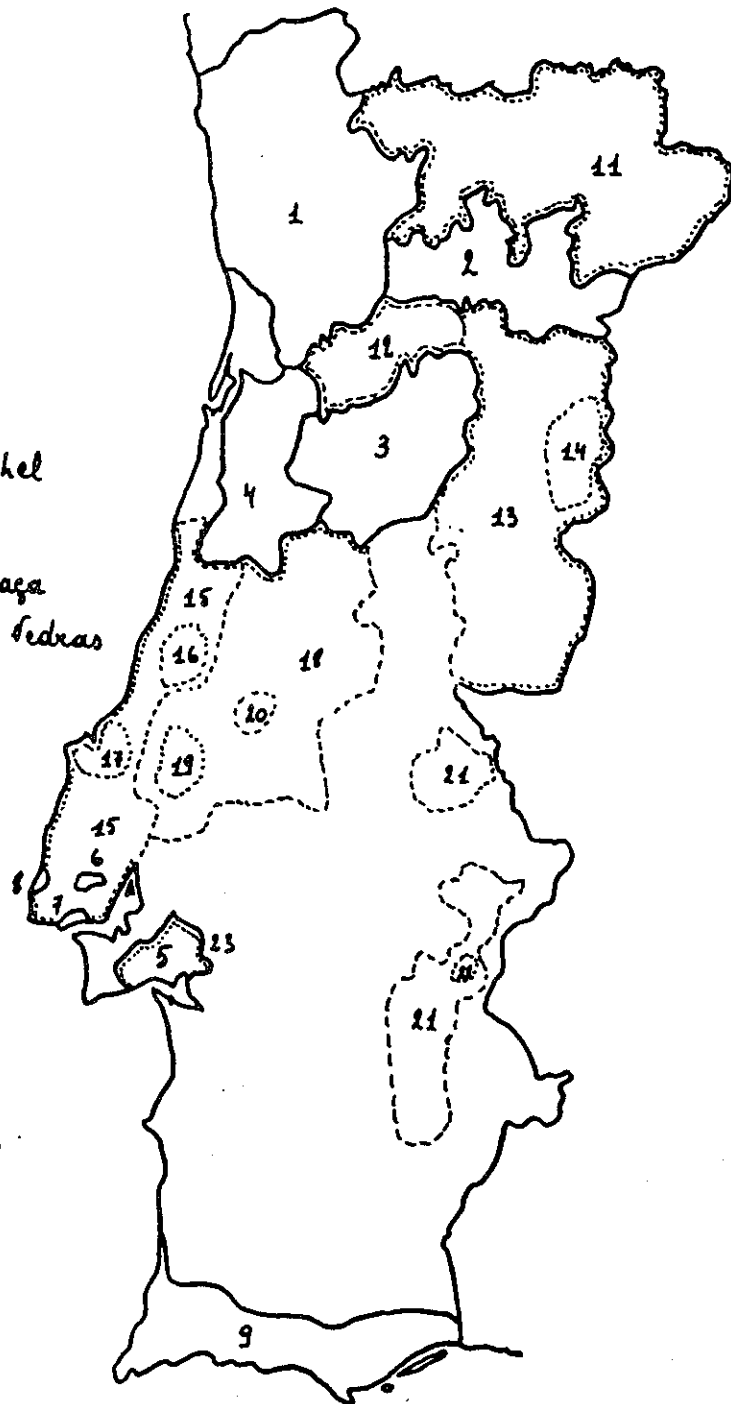


- Madeira (Malmsey) + 20 - 25 jaar oud.
  - Geen Madeira om naar op te kijken.
  - met : "Pasteis de grao" (deeg, amandelen, kikkererwten, volledig ei, suiker en kaneel)
  - en : "Pasteis de nata" (bladerdeeg, eigeel, kaneel, suiker, citroenschil, melk en room)

Rita D'Hayer.

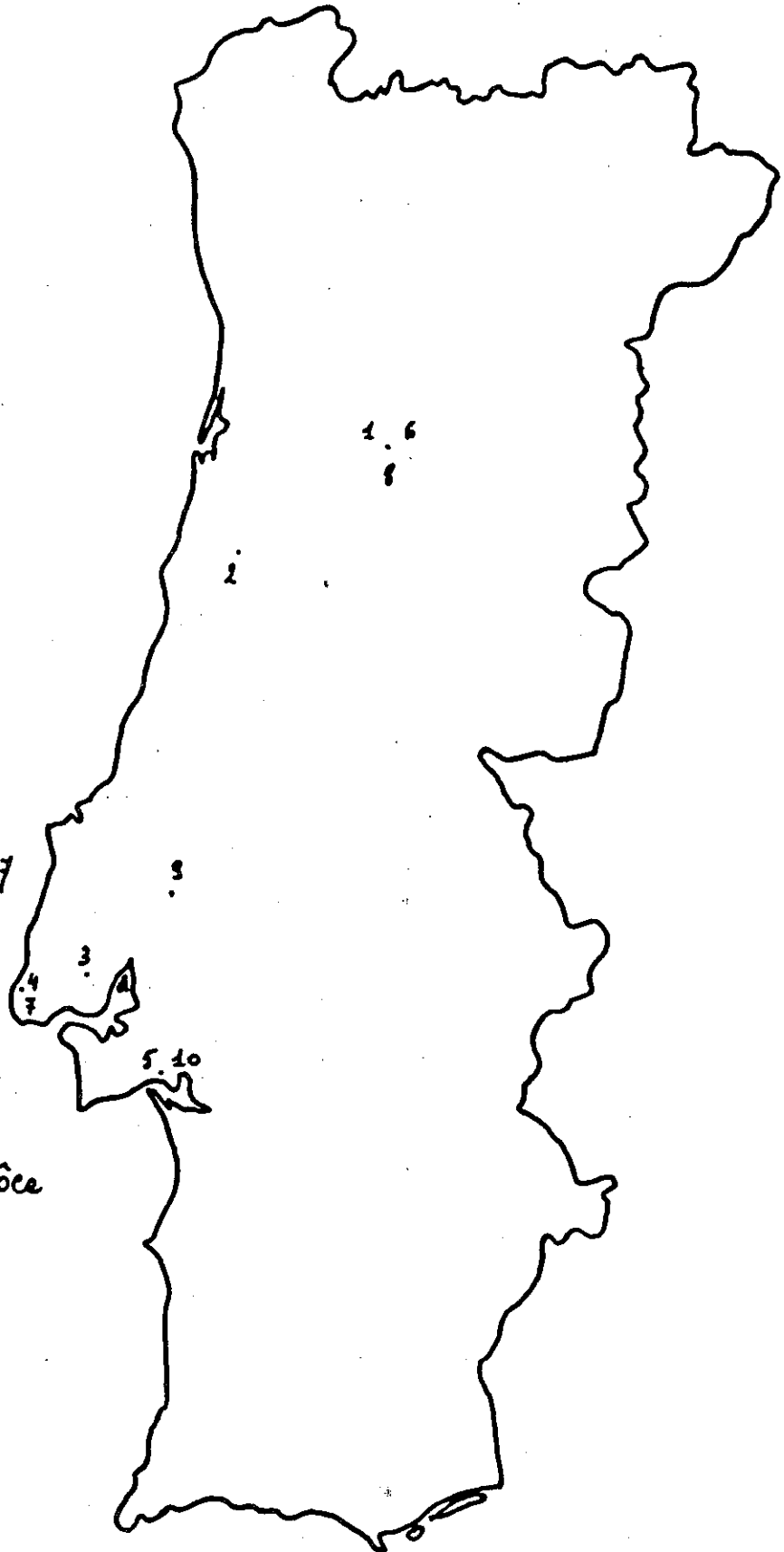
## WIJNKAART VAN PORTUGAL

- 1 Sinho Verde (Minho)  
 2 Douro & Porto  
 3 Dão  
 4 Bairrada  
 11 Trás-os-Montes  
 12 Lafões  
 13 Beira(s)      14 Pinhel  
 15 Oute (Estremadura)  
                   16 Alcobaca  
                   17 Torres Vedras  
 5 Moscatel de Setubal  
 6 Bucelas  
 7 Carcavelos  
 8 Colares  
 18 Ribatejo  
                   19 Cantaxo  
                   20 Santarem  
 21 Alentejo  
                   22 Beira  
 9 Algarve  
 10 Madeira  
 23 Setubal & Palmela



## WIJNEN VAN DE DEGUSTATIEAVOND

- 1 Dão Branco 1981
- 2 Branco seco 1980  
Caves Lão João
- 3 Bucelas 1979
- 4 Colares 1970
- 5 Periquita 1979
- 6 Garrafeira 1977  
Lagoa
- 7 Casal de Azenha tinto 1977
- 8 Garrafeira Reserva 1975  
Lagoa
- 9 Cartaxo. Estremadura doce
- 10 Moscatel de Setúbal)



## ONZE NIEUWE GROOTMEESTERS EN MEESTER-WIJNPROEVERS

97 kandidaten boden zich op zaterdag 13 OKTOBER 1984 aan in het hotel Serwir te Sint-Niklaas om deel te nemen aan de Nationale Proeven.

Een perfecte organisatie van het bestuur van de Commanderie "Land van Waas" zorgde voor een uitstekende begeleiding en kalme sfeer. Het resultaat was dan ook navenant : slechts 1 grootmeester moet volgend jaar de proeven overdoen; alle meesters slaagden, waarvan 20 met het maximum der punten.

Voor de vertegenwoordigers van onze Commanderie werd het een voltreffer : allen kwamen door de proeven .

Hier volgen hun namen en resultaten:

### GROOTMEESTERS

Denise MISSAL  
Mireille NUYTTEN  
Ghislain NUYTTEN  
Maria RAMPSELBERGH  
Stif STESENS

	rood	wit	totaal (200)
Denise MISSAL	50	100	150
Mireille NUYTTEN	100	100	200
Ghislain NUYTTEN	100	100	200
Maria RAMPSELBERGH	50	100	150
Stif STESENS	50	100	150

### MEESTERS

Aldegonde DEBRANDT  
Rik DEBRANDT  
Jef HELON  
Mimi MOMMAERTS  
Gustaaf MOMMAERTS  
Josée PEETEN  
Rita SEMADENI  
René SEMADENI

	theorie	praktijk	totaal (200)
Aldegonde DEBRANDT	100	100	200
Rik DEBRANDT	90	100	190
Jef HELON	100	100	200
Mimi MOMMAERTS	100	75	175
Gustaaf MOMMAERTS	100	75	175
Josée PEETEN	100	100	200
Rita SEMADENI	100	75	175
René SEMADENI	85	100	185

In naam van al onze gildevrienden een hartelijk proficiat.

Erik De Schepper.



## ZUID-AFRIKAANSE WIJNEN



16 november 1984 : Degustatie van Kaapse wijnen

De Zuid-Afrikaanse avond zit er op en het is een echte meevaller geweest. Acht mooie wijnen, technisch perfect, wel een beetje gebrek aan persoonlijkheid en inderdaad geen topklasse maar toch ontegensprekelijk goede wijn.

En dat is ook niet verwonderlijk want Zuid-Afrika heeft alle troeven in de hand om uitstekende wijnen te produceren. De Kaapse wijnbouwgebieden beschikken over een vruchtbare ondergrond die varieert van zand tot een mengeling van zware leem en organische sedimenten. Het klimaat staat er elk jaar weer borg voor een overvloedige en rijpe oogst, hoewel de hitte wel voor enige problemen kan zorgen. Ook op het gebied van de cépages is het Kaapse wijnbouwgebied goed voorzien : naast klassieke variëteiten die uit Europa werden overgenomen, maar die op Zuid-Afrikaanse bodem een nieuw karakter verworven hebben, zijn er ook nog authentieke Kaapse cépages die verkregen werden door kruising van kwaliteitsoorten. De meest bekende is wel de Pinotage die resulteerde uit een vermenging van de Pinot en de Hermitage.

Wat de vinificatie betreft durven de coöperatieven het aan om geregeld met nieuwe methodes te experimenteren. Zo wordt bijvoorbeeld bij de vinificatie van de witte wijnen het druivesap na persing afgekoeld tot 15° C, waarna het - na klaring - op enkele seconden tijd wordt opgewarmd tot 85° om de natuurlijke gistcellen en anderen micro-organismen te elimineren. Vervolgens wordt aan het sap een geselecteerde gistcultuur toegevoegd om de verdere evolutie op te starten. Een dergelijke manipulatie levert dan wel technisch zuivere wijnen op maar tast tevens de persoonlijkheid van de wijn aan.

Wat evenmin uit het oog mag verloren worden is dat Zuid-Afrika een lange traditie bezit op het vlak van de wijnbouw. De eerste persing van Kaapse wijn dateert van 1659 terwijl rond 1800 de eerste Kaapse wijn geëxporteerd werd naar Engeland.

Het jaar 1918 vormt een mijlpaal in de geschiedenis van de Kaapse wijnen : nadat de markt was ingestort omwille van een massale overproductie werd de Coöperatieve Wijnbouwersvereniging opgericht met de opdracht de productie en het commercieel beleid te controleren.

De classificatie van de Kaapse wijnen deelt hen in drie categorieën: Wines of Origin, Wines of Origin Superior en Estate Wines. Elke van de drie categorieën is onderhevig aan strikte bepalingen qua oorsprong van de druiven, gebruikte percentages, vinificatie en botteling. Het toezicht op de naleving van deze reglementering wordt waargenomen door de "Wine and Spirit Board". Het is deze instantie die de zegels aflevert die de kwaliteit van de wijn garanderen.

Het WOS-zegel wordt als volgt geïnterpreteerd:

20.



### Blau band

Geeft de herkomst van de wijn aan. Het is de garantie dat honderd procent van de wijn afkomstig is uit een bepaald gebied, de streek die genoemd is op het etiket.



### Rode band

De verzekering dat minstens 75% van de wijn gebotteld is in het jaar dat de druiven geoogst zijn en dat op het etiket is vermeld.



### Groene band

De wijnkelder, de wijngaard waar de wijn vandaan komt. Het is een aanduiding dat de wijn het wettelijk minimum percentage van de wijnsoort bevat, en dat deze wijn in smaak en geur de kenmerken van deze wijnsoort heeft.



### Wijngoed

Staat het woordje "wijngoed" op het etiket, dan is dat de garantie dat de wijn van het wijngoed komt dat is aangegeven, terwijl het bottelen elders gebeurde.



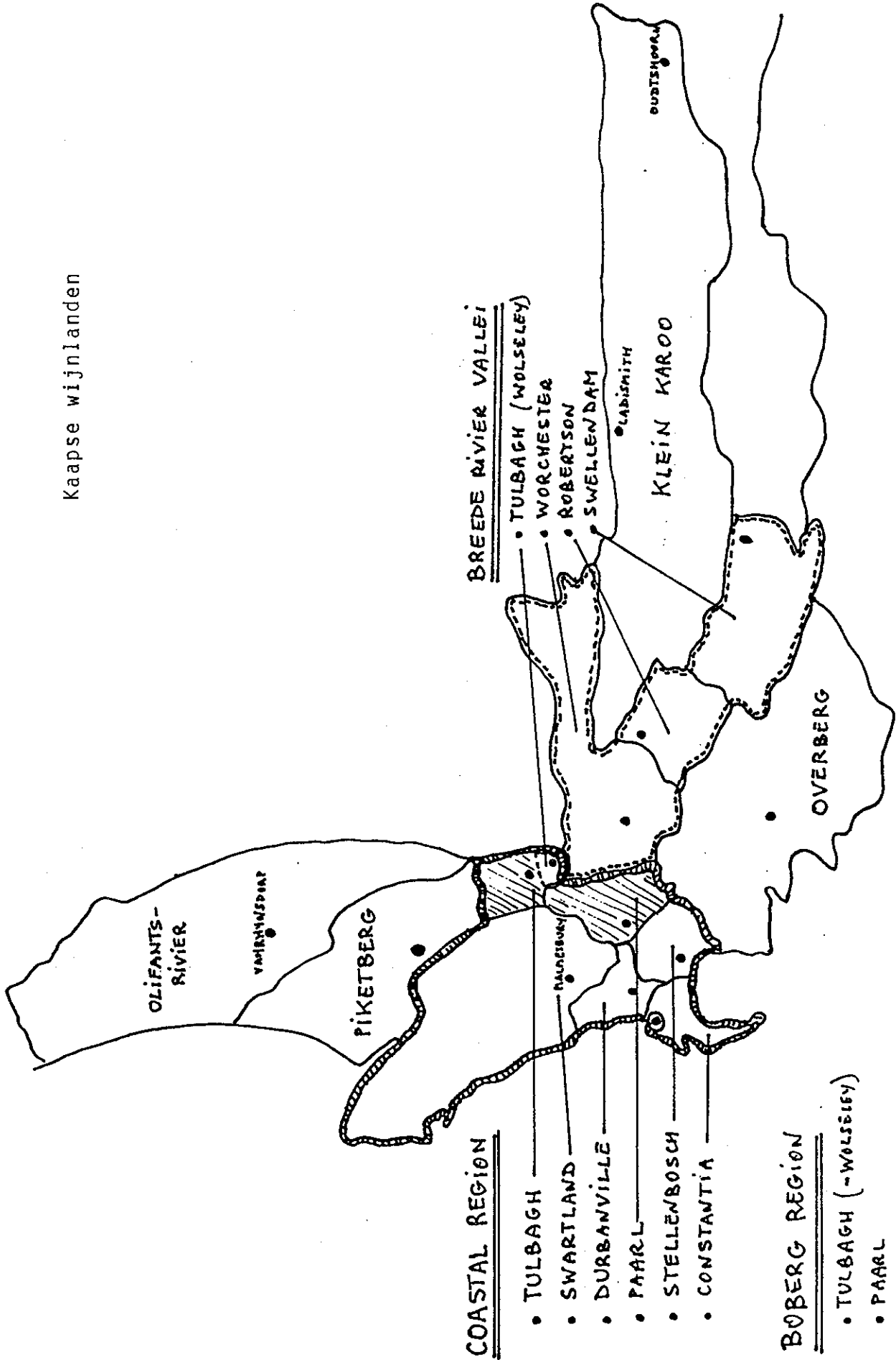
### Klasse kenmerk: Standing van de wijn.

Die gouden achtergrond duidt op een uitstekende kwaliteit van de wijn. Deze kwaliteit is beoordeeld door een jury die 'geblinddoekt' de wijn proeft en in klassen van kwaliteit indeelt. Deze vorm van beoordelen is de enige kwaliteitsgraadmetering voor de Zuid-Afrikaanse wijnen.

PROEFNOTITIES :  
 \*\*\*\*\*

1. GRUNBERGER '82 80 % Chenin Blanc  
 Deze wijn, gevinifiëerd op basis van gepasteuriseerd druivesap, heeft een zeer lichtgroene kleur. Alhoewel fruitig bij aanvang eindigt hij eerder droog in de mond.
2. GOEDE HOOP '80 Shiraz, Tinta Barocca,  
Cabernet Sauvignon  
 Deze landgoedwijn heeft een helder rood voorkomen. Hij is eerder jong en agressief in de neus. Bij het proeven is het eerste contact zoet, maar het bittere krijgt vlug de overhand. Een complexe maar goede wijn.
3. PINOTAGE '79 100 % Pinotage  
 Deze wijn is wel moeilijker te beoordelen. Hij mist was karakter en komt ongenuanceerd over. Veel hangt af van zijn verdere evolutie.
4. TINTA BAROCCO '79 ALLESVERLOREN 75% Tinta Barocco  
 Zijn spiegel is overwegend donkerrood met een oranje rijpheidsrand. Hij geurt naar zoetigheid maar is enigszins verwrongen in de smaak : eerst zuur, dan zoet, geen evenwicht.
5. SHIRAZ '79 ZANDVLIET 100 % Shiraz  
 Een fonkelende robijnrode wijn met een vineus boeket. Hij loopt rijkelijk geschakeerd over de tong, heeft veel body en is zeer evenwichtig. Lange afdronk die zwierig eindigt. Een bewaarwijn met toekomst.
6. MEERLUST '80 Cabernet Sauvignon  
 Deze wijn bezit een mooie, intense kleur met een vol en mild aroma. Veel tannine, nog niet op dronk. Een wijn die moet rusten.
7. FLEUR DU CAP '79 100 % Cabernet  
Sauvignon  
 Robijnrode wijn met een briljant oppervlak, een houterige en kruidige neus. Evenwichtig in de mond en elegant. Deze wijn mist echter wat body.
8. UITKIJK CARLONET '78 100 % Cabernet  
Sauvignon  
 Vertoont in zijn voorkomen al wat ouderdomsverschijnselen, heeft een zachte, edele neus met kruidige aroma's. Goed gealcoholiseerd en karaktervol. Prima wijn !

Kaapse wijnlanden

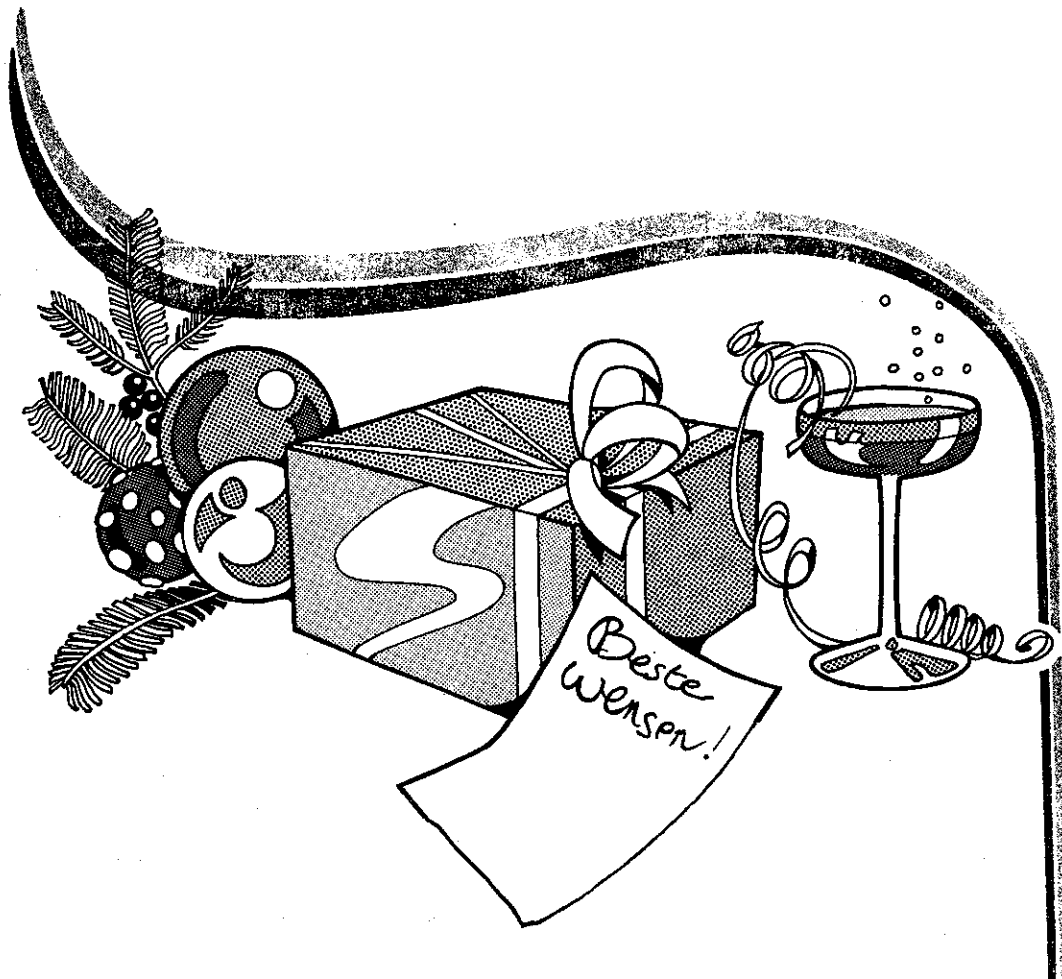


Zoveel is zeker : voor wie liefhebber is van goede wijn uit de middenklasse, vormen de Kaapse wijnen een geldig alternatief voor de duurdere Europese wijn. Wie het bij de topklasse houdt, kan voorlopig nog niet terecht bij de Kaapse kelders. Maar dat zal zo niet blijf nie !

Chris DESMEDT-RAMPELBERGH

Geïnteresseerde lezers verwijzen wij ook naar "De Druyvelaer" 8ste jaargang, volgnummer 28 :

- In de "Blauwe Trein" smaakt Kaapbrandy beter dan ... Cognac  
Bernard Henry (pag. 9)
- Wijnen van de Kaap  
Edgard Wauters (pag. 21)



**BEAUJOLAISMETER 1984 : Uilenspiegel op de internationale toer  
met een Hollands meideken**

Charles De Coster, de alomgekende auteur van "Tijl Uilenspiegel" heeft naar mijn weten, Lamme Goedzak, laat staan Nele, nooit Beaujolais laten drinken. En nochtans gebeurde dit op zaterdag, 8 december 1984. Het was dan wel de zaal die "Uilenspiegel" heette en alles wordt meteen klaar.

Maar dat Beaujolais meteen zijn wijnvelden naar Hongarije had verlegd is toch iets moeilijker te verstaan. Wat op het eerste gezicht nogal mysterieus leek werd mits enige uitleg omtrent de bestuurlijke beschikkingen en resoluties wat klaarder.

Indien mijn inlichtingen juist zijn zou het bestuur van het traditionele Beaujolaisstramien wat afstand hebben willen nemen en besloten hebben een Magyaars tintje te geven aan het Brusselse-Wijngilde-Beaujolaisgebeuren.

Er werden muziek, dans, folklore en nog zoveel andere Hongaarse geneugten gepland, maar ja, het bestuur wikt en God (of het Lot naar gelang uw filosofische overtuiging) beschikt. En van de vele projecten bleef alleen de wijn over, die tussen twee haakjes gezegd, niet onaangenaam was en zelfs misschien iets meer.

Maar internationaal was het nog niet gedaan. Op het menu stond "gebraad alla Acciatora". Het gaathier zoals de polygloten reeds hebben opgemerkt om een drukfout of een relatieve onwetendheid van de traiteur. Korrekt is : "alla cacciatora" wat betekent op jagerswijze en bij onze Italiaanse vrienden op de saus duidt, gemaakt op basis van tomaten (hoe zou het anders kunnen).

Als dessert "Pompadourbeker". Antoinette Poisson, markiezin van Pompadour, die maar 43 jaar zou leven, favoriete (vandaag zou men zeggen "vriendinnetje") van Lodewijk XV, steunde naast andere dingen, kunst en letteren. De roccocostijl van die tijd wordt ook Pompadour geheten en sinds het midden van de vorige eeuw staat het woord "pompadour" ook voor verouderd, voorbijgestreefd.

Ieder zal naar heug en meug appreciëren hoe dit, met een "violette de Parme" versierd sluitstuk van het menu met het mecenaat, het barokke of het wat aftandse die de naam Pompadour evoceert, overeenstemt.

De Beaujolaisavond 1984 kreeg zo een Hongaars-Italiaans-Frans cachet. Zelfs onze kersverse Beaujolaismeter, met haar mooie Nederlands accent, jaja, het gaat om Jeanneke GERRETZEN, leverde ook haar bijdrage tot het internationaal karakter van de avond.

Het permanent denkend-computerbrein van Erik (De Schepper - hij draagt zijn naam met eer) was zich gaan verdiepen in het "Guinness Wijnrekordboek (en zo is er meteen een Anglo-Saksische bijdrage) om de meter op de meest objektieve manier te selekteren. Zij moest zeggen waar het dikste vat stond, hoeveel wijn de grootste fles bevat, welke ooit de langste druiventros was en dergelijke zaken meer. Zij moest dit allemaal weten om de hoge waardigheid van meter te mogen bekleden.

Met zes op tien (op school zou men zeggen met "voldoening") kwam Jeanneke van Achter d'Abdij op het ereschavot en werd er door wijnmeester Sus met de versierselen getooid.

Ze proefde de Beaujolais 1984 (Sapin) primeur en vond hem "helder, de reuk is ... (geroezemoes), de beste die ik tot nog toe gedronken heb". Een schare "oude" (wie gebruikte dit dubieuze woord?) meters begeleidde haar eerste passen met applaus alom. Persoonlijk vond ik die nieuwe Beaujolais niet zo denderend, maar heeft de wijngilde ons niet geleerd hoeveel subjektieve elementen hierbij kunnen meespelen?

Naast het hoogtepunt van de meterverkiezing had het bestuur ook een lovenswaardige dubbele geste gesteld: een opening naar de mannen en een gebaar voor de genodigden-niet-leden.

Tijdens de meterverkiezing mochten de mannen ook op rekords tippen, maar op een separate vragenlijst (stel je inderdaad voor dat de meter een peter zou geweest zijn), en ook de invités mochten dit doen, mannen en vrouwen.

Bij de man-leden was het Dirk Jongert die met zeven op tien (of onderscheiding of met vrucht) de fles Magdelaine 1971 naar Asse meekaapte. Bij de man-niet-leden en de vrouw-niet-leden was het de feitelijke vereniging Walravens (man en vrouw) die met twee flessen huiswaarts keerde.

Na het eten en de verkiezingskoorts ging Ivo Deebis achter zijn muziektafel staan. Zijn vader-voorzitter Frans en Jeanneke-Beaujolais-meter van Achter d'Abdij gaven het introductiebevel en Nest en Sus en Aloys en Stef en Jaco en ... allemaal volgden ze, de Bijbelse voorschriften indachtig "ga en vermenigvuldig u", alles natuurlijk in eer en deugd en dit, na ja, tot vier uur of zo.

#### N A B E S C H O U W I N G



"Vin, le produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins". Zo staat het onder punt 9 van bijlage II van de Raadsverordening (EEG) nr. 337/79 van 5 februari 1979 betreffende de marktordening wijn. De raming voor de kredieten van 1984 in de wijnbouwsector belopen 588 miljoen ECU, zijnde ongeveer 27 miljard BF. Deze uitgaven omvatten de restituties en de interventies. Bij deze laatste gaat het grootste bedrag naar de distillatie, gevolgd door interventies voor de opslag van wijn en druivemost, steun voor ... STOP! HELA, HOOO, STOP!

Stop met al deze bepalingen, prijzen, verordeningen, kredieten, ... Laten we even genieten van dit sap door de goden gemaakt. Zoals de goden zelf zijn er kleine en grote wijnen, prachtige en meer burgerlijke. Er is Beaujolais, maar zijn er nog zovele andere. En onze charmante Beaujolaismeter staat zo alleen.

Waarom haar niet laten begeleiden. Ik stel voor bij iedere volgende samenkomst van de Wijngilde de proefavond te laten voorafgaan door nieuwe benoemingen. Het ontbreekt niet aan mogelijkheden: een Bordeauxpeter, een Bourgognetante, een Rioja-oom, een Chiantineef en twee Csardasnichtjes, een snelle en een trage, want zo is ook de dans.

Michel MYTTENAERE

## WETENSWAARDIG



Deze fles champagne uit het jaar 1976 zal nooit in uw of mijn wijnkelder terecht komen. Niet alleen omdat de inhoud van een zeer uitzonderlijke kwaliteit is en dus heel duur is, maar vooral omdat de fles zelf een fortuin waard is. Ze is namelijk afgezet met diamanten, gecreëerd door Van Cleef en Arpels. De waarde van het geheel wordt geschat op 10 miljoen Franse, oftewel 70 miljoen Belgische frank.

Dit juweeltje van een fles werd speciaal gebotteld ter ere van het honderdjarig bestaan van het huis Piper-Heidsieck, en zal - onder gepaste bewaking - een reis rond de wereld maken. Bewijs te meer dat er met champagne nog steeds een flinke stuiver te verdienen valt.

(over genomen uit Het Volk).

HAGELANDER UIT DE HOUWAARTSE BERGEN

# Hagelander

1981



1981

Wijnbouwer :  
p.v.b.a. Jos DAEMS en Zonen  
3250 Rillaar-Aarschot

B.T.W. 422.181.810  
H.R.L. 59.558

Hagelandse wijf, vervaardigd uit druiven van veredelde wijnranken, gewonnen in open lucht te Rillaar en te Houwaart.

Gevinifieerd en gebotteld ten huize van de wijnbouwer

70 cl

Inderdaad, u leest het juist : geen Kaapse wijn maar een landwijn uit ons eigen Hageland. Het gaat hier niet om een historische of folkloristische aanplanting, maar om een ernstige poging om de openluchtteelt van druiven in het Hageland weer te doen opbloeien sedert het verdwijnen van deze wijngaarden omstreeks het einde van de vorige eeuw.

Van de 14de tot de 16de eeuw was de wijnteelt, de wijnwinning en de wijnhandel een belangrijke bron van inkomen voor onze toenmalige rijke gouwen. Men kende er een welvarende wijnbouw en wijnhandel op de meest gunstig gelegen hellingen van de Maasvallei en de Zennevallei, rond de bloeiende centra Hoei, Doornik, Gent en op de heuvels in en rond Brussel, Leuven, Aarschot en heel het Hageland. De wijnbouw bezorgde niet alleen werk en inkomen aan heel wat beroepen, maar bracht tevens hoge cijzen en renten op aan de toenmalige voogden.

Deze wijn was zeker geen fijnheid bestemd voor de vorstelijke eigenaars aan het hof van de Hertogen van Brabant en Bourgondië, maar een eenvoudige, hoofdzakelijk witte landwijn, bestempeld als een "koele" wijn ter onderscheiding van de "verhitte" Franse en Rijnse wijnen. Een zure wijn, soms nog onder de vorm van gistende most die vermoedelijk niet lang bewaren kon maar waarop onze voorouders verliefd schijnen geweest te zijn.

Onder de namen "Ten Noye" (huidige St.-Joost-ten-Node), "de Warandenberg" (huidig park van Brussel), "Obbrussel" (Sint-Gillis) kwamen ze terecht op de tafel van het eenvoudige knechtenvolk uit Brabant en Bourgondië.

Ten behoeve van de hogere standen, de clerus en de rijke kooplui werd overigens een drukke handel gedreven in vaten Rijnse en Franse wijnen, in ruil voor onze lakens en onze vis. Het verval van onze inlandse wijnkultuur zou reeds in de 16de eeuw ingaan : er werd meer en meer bier, brandewijn, thee en koffie gedronken; ingevoerde landwijnen verdrongen de inlandse en de wijnbouwactiviteiten stonden economisch niet meer in verhouding tot hun opbrengst. Het Verdrag der Pyreneeën dat in 1659 een einde stelde aan de 25-jarige oorlog tussen Frankrijk en Spanje bracht evenwel de genadeslag toe aan de wijnkultuur in onze gewesten.

Door dit verdrag verwierf Frankrijk de Roussillon en grote delen van Artois en Vlaanderen en werd het kweken van wijndruiven alhier verboden.

Van deze vergane wijnkultuur blijven ons heden nog de vele wijngaardstraatnamen, de druiventros in enkele gemeenteschilden, de wijnmotieven in de beeldende kunst en in de beroemde Brusselse wandtapijten, de aantekeningen in de oude cijsboeken van onze steden en gemeenten, de luxe-tafeldruiven-serren van Hoeilaart en de koppigheid van de Hagelandse wijnbouwers.

Sedert 1963 werden de eerste aanplantingen verricht in de ijzehoudende grond op de zuidelijke hellingen van de Hagelandse heuvels. In 1973 kwam de definitieve doorbraak : verschillende druivenrassen zoals Müller-Thurgau (ook Riesling-Sylvaner genoemd) als voornaamste, Ortega of Optima en Reichensteiner werden door de Hagelandse wijnbouwers aanplant in de driehoek gelegen tussen Aarschot, Diest en Leuven met als centrum Houwaart, het grootste Vlaamse wijndorp in openlucht.

Een 10-tal ha druiven leveren een volle, soepele, witte Hagelandse landwijn met eigen karakter en voortreffelijke kwaliteit : een lichte goudgele kleur met groene tintelingen, een doordringend aroma van rijpe druiven, een eigen Hagelandse smaak, gedragen door een alcoholgehalte van 10° tot 11° na een zonnige en milde nazomer. Dit was het geval in 1982 voor de Gewürztraminer Domein Kloosterberg die door de Hagelandse wijnbouwers op een receptie werd aangeboden na de nationale blindproeven voor meester- en grootmeester-wijnproever van de Vlaamse Wijngilde in 1983 te Leuven.

Ook de "Hagelander" 1981 van Jos Daems uit Rillaar-Aarschot voorgesteld op de 2de Vlaamse wijnbeurs te Leuven was een lekkere prestatie van eigen bodem die de Hagelanders eer aandoet.

Erik De Schepper.



## KURKETREKKERS HEBBEN OOK IETS TE VERTELLEN



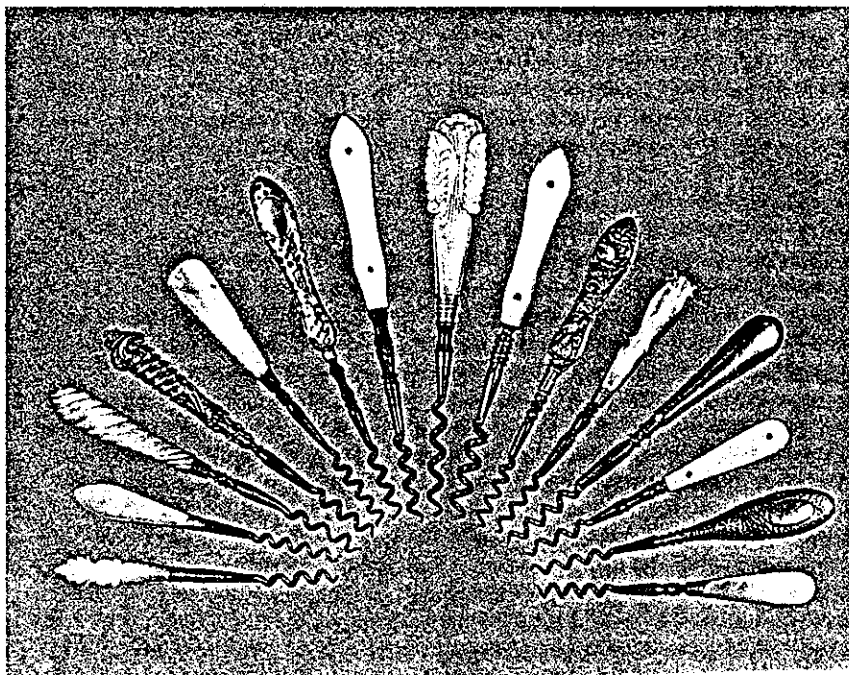
Onder dit thema liep tot 19 december 1984 een tentoonstelling van kurketrekkers in het Brussels Museum van de Geuze in de Gheudestraat 56 te Anderlecht.

Een selectie van 344 kurketrekkers uit de 800 exemplaren tellende verzameling van Warren M. ROWE uit London, bracht een boeiende getuigenis van de kunstzin en het technisch vernuft die onze voorvaders aan de dag legden bij het ontwerpen van de "sleutel tot het genot".

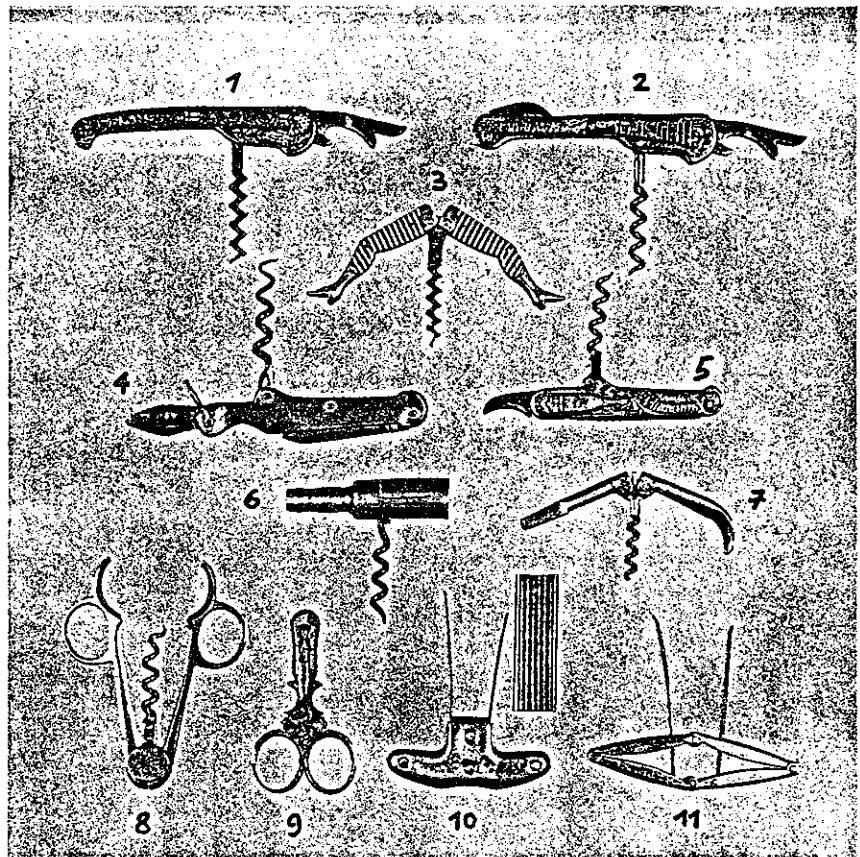
De kurketrekker wordt inderdaad het meest gebruikt om de laatste hindernis te verwijderen vooraleer de kostbare inhoud van een fles wijn te kunnen snuiven en proeven.

Nochtans diende de eerste "flesseschroever" of "bottle-scrue" zoals hij voor het eerst in 1657 in de Engelse literatuur vernoemd werd, om bier- en ciderflessen te openen of om parfum- en medicijnflesjes te ontkurken.

Oorspronkelijk bestond deze flesseschroever uit een schroef vastgehecht op het uiteinde van een laadstok waarmee de geweren behandeld werden. Het moderne woord kurketrekker (corkscrew) werd pas in het begin van de 18de eeuw gebruikt toen de schroeflaadstok als een dagelijks gebruiksvoorwerp in zwang werd.

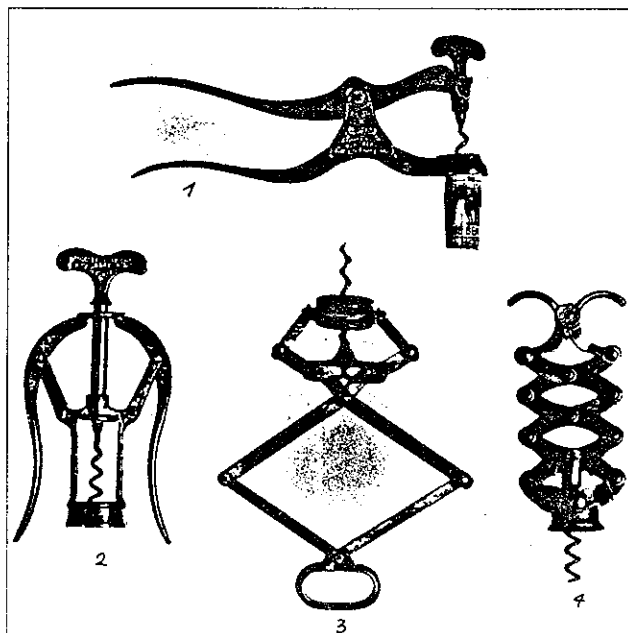


Sedertdien hebben de menselijke behoeften een volledig assortiment kurketrekkers opgeleverd die op deze tentoonstelling te bewonderen waren : gewone T-types in alle variaties, vouwbare zakmodellen, boog- en harpvormige reismodellen voor damens, picknickurketrekkers, statige barmodellen, nuttigheidskurketrekkers voor de keukenlade en uiteindelijk ook grappige souvenir-exemplaren waaronder zelfs een Manneken Pis die zijn charme tegen een ordinaire schroef moest inruilen.



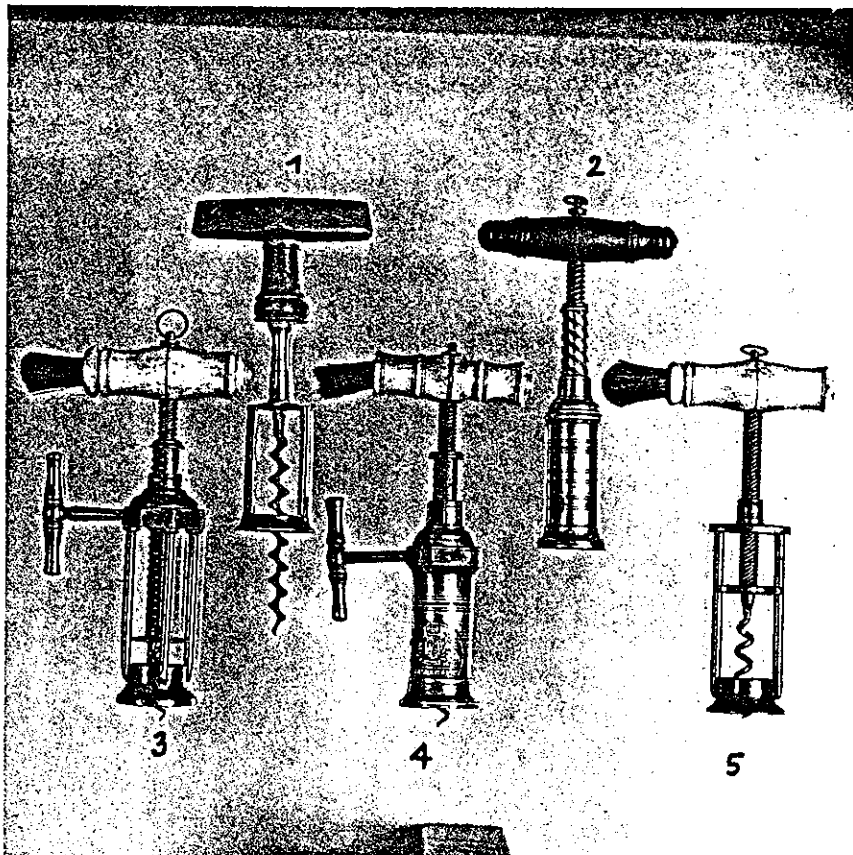
De inventiviteit en de kunstzin van het Victoriaanse tijdperk zorgden niet alleen voor fraai versierde kurketrekkers maar eveneens voor een explosie van toegevoegde mechanismen om de afsluitende functie van de kurk te verbreken.

Om de nodige trekkracht op de kurk uit te oefenen werd de schroeflaadstok voorzien van een knop of handvat van bewerkt hout, ivoor, been, hoorn, parelmoer, zelfs zilver en goud. Om een betere greep op de kruk te krijgen werd de oorspronkelijke archimedesschroef vervangen door een spiraalschroef in staal of geel koper. Beide uitvindingen startten de technische wedloop om vernuftige en gepatenteerde hulpmiddelen te ontwikkelen als verlenging van de menselijke spierkracht.

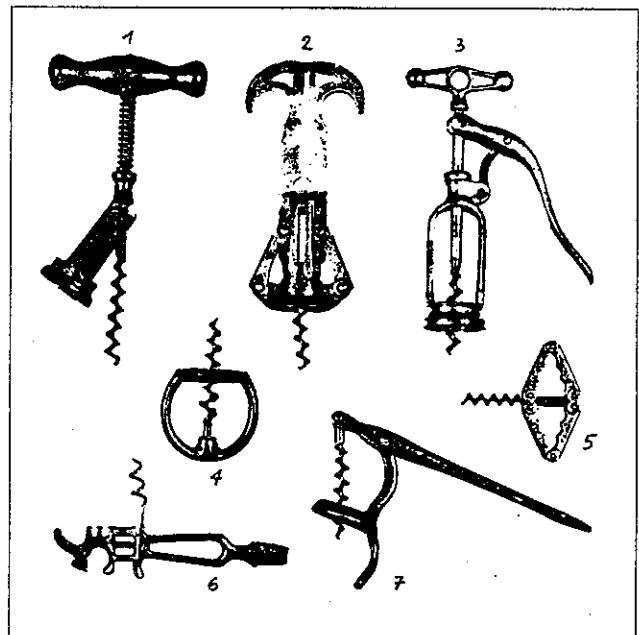
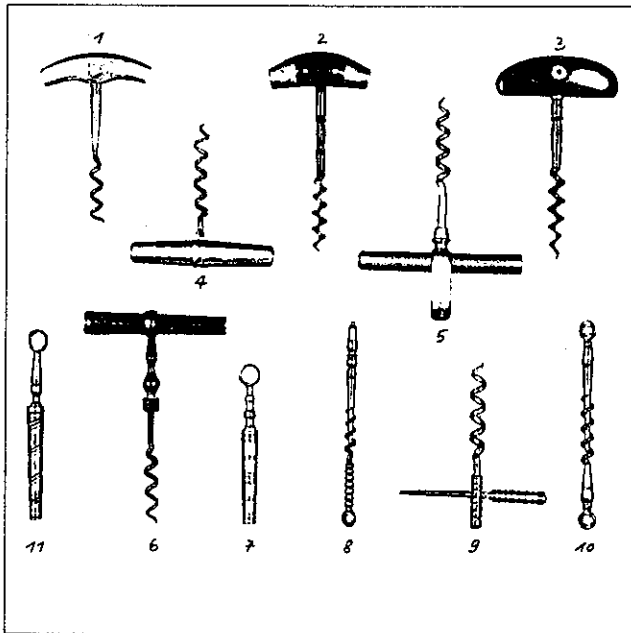


Ingenieuze mechanismen worden toegevoegd om het draaien van de spiraal en het ontkurken te vergemakkelijken : pinnen om de kurk los te wrikken ; onderling onafhandelijke hefboomen, zigzag-mechanismen of hefboomen samengehouden door een ring aan de knop, klemmen op de spiraal die door het samenknijpen de kurk in een zacht glijdende beweging verwijderen ; het gebruik van een veer op de schacht om de wrijving tussen kurk en fles te verzwakken ; kogelladers en vliegwielmoeren en kleine handvaten op de zijkant in verbinding met de spiraal om de trekkracht in een draaimoment om te zetten.

Voor bruisende dranken werden de spiralen vervangen door een lange holle steel voorzien van een kleine tapkraan en een pin. Eens de pin in de kurk gestoken werd ze ingetrokken zodat een gaatje ontstond waardoor de bruisende vloeistof kon ontsnappen via de holle steel naar de tapkraan.



Aandacht werd ook in de tentoonstelling gevraagd voor de toebehoren die in het handvat van de kurketrekker ingebouwd werden : borstels om de flessen schoon te maken van stof en spinnewebben, messen om was of ijzerdraad van de flessenhals te verwijderen. Blikopeners, knopenhaken, sigarensnijders maakten van de eenvoudige salonmodellen de huidig gekende nuttigheidskurketrekkers.



Interessant om nog te vernoemen waren enkele modellen die als de "sleutel"-kurketrekkers van deze tentoonstelling kunnen gelden. Een model dat elke kurketrekkerfan in zijn kollektie tracht te verwerven is de "Robert Jones" : de eerste kurketrekker waarvan het handelsmerk gedeponereerd werd op 8 oktober 1840. Het oudste exemplaar uit de reeks was een harpvormig reismodel dat dateert uit 1760. Een ringvormig gouden handvat en spiraal van oud staal is letterlijk en figuurlijk een juweeltje van een kurketrekker van onbekende oorsprong. Uiteindelijk is de beste en meest doelmatige kurketrekker de moderne trekschroef, de SCREWPULL, die met een minimale inspanning ook slechte kurken uit de flessehals trekt.

Om nu het nuttige aan het aangename te paren konden de geïnteresseerde bezoekers van de tentoonstelling een geleid bezoek meemaken in het Levend Museum van de Geuze, de Lambiek en de Kriek die zich ook op zaterdag laat proeven.

Erik De Schepper.

Afbeeldingen : uit de kurketrekerverzameling van de Duitser Johannes Höller.

# Commanderij

## kalender

WIJ HOPEN DAT JE ER BIJ ZULT ZIJN OP  
VOLGENDE PROEFAVONDEN :

*Vrijdag 1 februari 1985 :*  
\*\*\*\*\*

*Degustatie-avond Château Lynch-Bages*

*Vrijdag 1 maart 1985 :*  
\*\*\*\*\*

*Degustatie-avond Provence*

*Vrijdag 19 april 1985 :*  
\*\*\*\*\*

*Degustatie-avond Cap du Moulin*



EN LAST BUT NOT LEAST HOPEN WIJ  
OP UW AANWEZIGHEID OP

*zaterdag 8 juni 1985*  
\*\*\*\*\*

*viering van het vijftienjarig bestaan  
van de Commanderij Brussel van de Vlaamse  
wijngilde.*



# OP DE LEESTAFEL

VOLGENDE TIJDSCHRIFTEN ONTVINGEN WIJ TER  
INZAGE :

Commanderij HET BRUGSCHE VRIJE

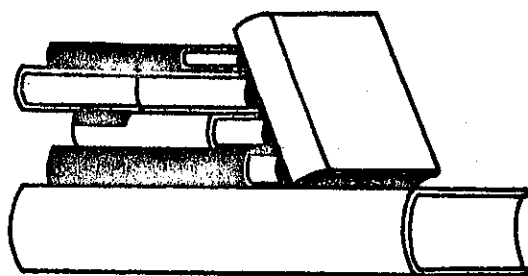
*De Wijnlekker, 3de kwartaalnummer 1984*

Commanderij BRUGGE

*De Wijnkroniek, 7de jaargang, oktober 1984, nummer 30*

Commanderij MEETJESLAND

*Den Wijngaerdt, juni 1984  
oktober 1984*



*Prettige feesten!*



## I N H O U D

\*\*\*\*\*

- blz 2 : *Nieuwjaarswensen van de voorzitter*  
door *Frans de Bisschop*
- blz 3 : REDAKTIONEEL
- blz 4 : WIJN EN LEVENSKUNST
- blz 5 : WIJNTOERISME  
*Afroventures Safaris : Koele wijn na Zuidafrikaans*  
*avontuur*  
door *Bernard Henry*
- Een man met karakter : Alain Querre*  
door *Marcel Theys*
- blz 13 : WIJ WAREN ER BIJ  
*Portugese degustatieavond op 12 oktober 1984*  
door *Rita d'Hayer*
- Onze nieuwe grootmeesters en meester-wijnproevers*  
door *Erik De Schepper*
- Zuid-Afrikaanse wijnen*  
door *Chris Desmedt-Rampelbergh*
- Beaujolaismeter 1984 : Uilenspiegel op de internationale*  
*toer met een Hollands meideken*  
door *Michel Myttenaere*
- blz 26 : WETENSWAARDIG  
*Hagelander uit de Houwaartse bergen*  
door *Erik De Schepper*
- Kurketrekkers hebben ook iets te vertellen*  
door *Erik De Schepper*
- blz 33 : COMMANDERIJKALENDER
- blz 34 : OP DE LEESTAFEL
- blz 36 : INHOUD
- blz 37 : ALGEMEEN

\*\*\*\*\*

# ALGEMEEN

## KORRESPONDENTIEADRES

\*\*\*\*\*

A. VERGELS

Eugeen Plasky laan 142, bus 7  
1040 BRUSSEL

telefoon : 02/733.97.36  
(tijdens de kantooruren)

## WERKTEN MEE

\*\*\*\*\*

- Frans de Bisschop
- Bernard Henry
- Marcel Theys
- Rita D'Hayer
- Chris Desmedt-Rampelbergh
- Michel Myttenaere
- 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 maart 1985.