

10/34



De Druyvelaer

Commandery Brussel



De Druyvelaer

Commisiers Brussel



21 dec.

10^{de} Jaargang Vol. 37

NIEUWJAARSWENSEN

Beste wijnvrienden,

1985 was weer een mijlpaal in het bestaan van Commanderie Brussel. Ons derde lustrum hebben wij op waardige en zeer hoogstaande wijze mogen vieren.

De mooie ontvangst op het stadhuis van Brussel, zullen wij ons nog lang geheugen, alsook het zeer uitgebreide degustatie aperitief 26 hoog en gevolgd door het grootse gala-diner met intronisaties in de salons Louise van het Hilton hotel. Het was perfect, onze Commanderie waardig!

Voor het welslagen van dit alles dank ik al onze bestuursleden voor hun geloof en inzet voor de goede zaak. Ik dank eveneens al onze leden die gevolg hebben gegeven aan onze oproep om samen met ons het derde lustrum van Commanderie Brussel te vieren.

Onze eregenodigden uit de Médoc hadden alle lof en bewondering voor onze organisatie en nodigden ons uit om in 1986 een bezoek te brengen aan hun beroemde kastelen en kelders. Waarvan akte.

U ziet, beste vrienden, dat wij niet op onze lauweren kunnen rusten. Het nieuwe gildejaar is in volle voorbereiding met zeker en vast de reis naar de Médocstreek. Wie heeft belangstelling?

Aan al onze trouwe en nieuwgekomen Commanderie-leden bieden wij onze oprechte wensen aan voor een Zalig Kerstfeest en een voorspoedig jaar. Moge 1986 voor al onze leden, hun familie en vrienden een jaar zijn van goede gezondheid, vreugde en geluk.

Laat ons het glas heffen op de vriendschap, laat het licht fonkelen in ons glas en laten we intens genieten van de goede wijn, op ons aller gezondheid.

Uw voorzitter
Frans De Bisschop



REDAKTIONEEL

Met het aanbod artikels in dit nummer komt u op een aangename manier uw vrije momenten tijdens de komende feestdagen door.

Wij maken hierbij gebruik om al onze lezers onze beste wensen voor het nieuwe jaar over te maken.

1985 is op veel gebieden een "schrikkeljaar" geweest. Denk maar aan al het terrorisme en gangsterisme.

Het Commanderij-leven daarentegen is geworden wat het moet zijn : een aaneenschakeling van vriendenbijeenkomsten waarop onze kennis van de wijn aangescherpt wordt.

Weldra meldt het nieuwe jaar zich aan, laat ons even bezinnen bij het volgende

MAAK OOK EENS TIJD!

Tijd ... om te denken : dan voorkom je veel leed
 om te luisteren : zo leer je veel bij
 om te delen : dat is je echte rijkdom
 om te helpen : dat steunt je zelfvertrouwen
 om te slapen : de nacht brengt je raad
 om te lachen : dat is muziek voor je ziel
 om te kijken en te genieten : de wereld is mooi!

Tijd ... voor inkeer : het is de kern van de wijsheid
 voor liefde : het is de bron van het geluk
 voor openheid : die toont je de waarheid
 voor inzet : gericht op vrede en gerechtigheid
 voor vriendschap : dan sta je nooit alleen

Tijd ... voor jezelf : dat houdt je in evenwicht
 voor elkaar : dan waardeer je hun kunnen
 voor geloof : dat geeft je rust en vertrouwen

Dat 1986 ons al het beste brengen mag dat wenst u,

De Druyvelaer
A.V.

WIJN & LEVENSKUNST

In het kader van onze Beaujolais-avond volgend gedicht :

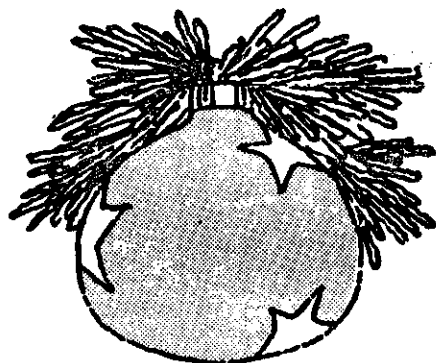
BEAUJOLAIS PRIMEUR

Denkend aan al die barstensrijpe druiven
op het hellend, zónovergoten veld,
en aan het vriendelijk, bekende wuiven
van zwartbruine armen, is welgeteld

nog geen drie maand voorbij, en mijn papillen
zinderen opnieuw van het oud genot,
en zou ik alweer naar het zuiden willen,
om er andermaal te leven als God

in Frankrijk, en er in de goede aarde
reeds de belofte te ruiken van 't vocht
dat telkenmale een hemelse gaarde
openstuwt, en al wat men heeft gezocht
en nimmer ontdekt, eensklaps vinden doet
in iets dat de kleur heeft van rijk, jong bloed.

Marcel Coole.



EEN VAN ONZE DAMES . . .

Annie Dewanckel beantwoordde als eerste onze oproep aan de dames.
Hieronder geven wij u de door haar toegezonden bereiding.

**HET RECEPT VAN HET KRINKELENDE, WINKELLENDE, WATERDING ...
of : "PALING OP ONS MANIER".**

Benodigdheden : 1 kilo paling
50 gr boter
1 grote gesnipperde ui
3 tenen knoflook, niet geperst
peperkorrels + zout
1 takje thym + laurier (=kruidenbosje)
 $\frac{1}{2}$ liter witte wijn, zoete of droge, maar dan een koffielepeltje
suiker bij doen
 $\frac{1}{4}$ liter room
1 glaasje cognac
fijngehakte peterselie

Werkwijze :

De gekuiste en gewassen palingen in moten van + 4 cm snijden, 2 minuten in kokend water blancheren en laten uitlekken.

De ui in de boter goudgeel laten fruiten, er de uitgelekte palingmoten bijvoegen en overgieten met de cognac. Nu een sulfertje aansteken en boum flamberen.

De wijn er over gieten, peper en zout + kruidenbosje bijvoegen en + 30 minuten laten sudderen.

De room op het laatste er over gieten en nog wat laten sudderen, tot men een mooi gedikte saus heeft.

Indien de saus te vloeibaar is, aandikken met een klontje boter dat vermengd is met bloem.

De palingmoten uitscheppen op een schaal en overgieten met de saus. Bestrooien met fijngesneden peterselie.

Smakelijk !



PS : welke dame bezorgt ons voor de volgende Druyvelaer een tekst. Dit hoeft niet noodzakelijk een recept te zijn.

WIJNTOERISME

OVER GUINNESS, BUSHMILLS EN BRISTOLWIJN

In de pubs van Yeats Country

Ierland is een fascinerende wereld in mini, met een eigen melodie, die van dichters en filosofen, barden en Keltische epen, van dromers, individualisten en waterfans...

... En paarden. Dat ondervond ik zopas weer op zo'n Horse Holiday Farm, te Grange in het graafschap Sligo. Het zat er vol Duitsers rond de typisch Ierse dis met verse kreeft uit Sligo Bay. Later hebben we samen een pubtoernee gemaakt in het drassige land van nobelprijswinnaar 1923 William Butler Yeats.

Pubs! Velen bleven sinds eeuwen oersimpel : witte muurtjes met wat krukken, en spijkerprenten van een Sint; en ... Kennedy. Een pub heeft tijd. Heeft hij die niet dan is hem de naam van pub onwaardig. In een pub moet je dromend lanterfantent; drinkend of course, derhalve lizig wegnevelend in steeds feller omarmende euforie. In je stout ruik je er de hele poëzie van de rist dichters. Te Drumcliff ligt de grote laatste : Yeats. Hij kwam bij de groten van Nobel dank zij een The Land of Heart's Desire, The stolen Child, The Lake Isle of Innisfree en The Fiddler of Dooney. De man ging in Frankrijk sterven (1939) en liet er tot een eind na de krijg (1948) zijn gebeente. Nu rust hij weer lekker in de turfput van zijn eigen Yeats Country. Waar weinig pubs van hem geen reliek, poëem, souvenir of toast-spreuk etaleren.

Ierland kan nog ademen, stikt nog lange niet in beton of naamloze cijfers van massafabriek. De steevast groene jets van Aer Lingus verzekeren - ook qua barkeuze - een voorkomelijke service met een dagvlucht Brussel-Dublin in beide richtingen. Overigens blijft het land een van de minst vervuilde gebieden van ons continent. In het pure water van zijn meren en rivieren krioelen nog zalm, forel, brasem en snoek.

Vergeten Donegal

Bij deze westerbuur kun je nog lekker, rustig alleen (goedkope) kreeft eten, een school ganzen gezellig over het brugje zien koketteren en logeer je diezelfde avond misschien in een paardestal. Tenzij je dit middeleeuws kasteel verkoos met bruin sodabrood, boter en honing als ontbijt, guinness vóór en Irish koffie na de lunch en 's avonds in de bar, vol archeologische relieken, lokale whiskey-on-the... lochs.

Onze formule was de vogelvrije freedrive van Aer Lingus : ticket (Dublin)-huurwagen-farmhouse. Mijn gastronomisch Viking House was er zo een, op de kustweg van Kin-casslagh. Ignatius en Ann Murray vertroetelen je met verse zeevruchten, eigen zwart brood van bloem, suikerstroop, melk en zonnebloemgraantjes en - believe it or not - één glas - desnoods twee ... uitstekende Graves en Chablis! All-inclusive.

Want - hoe verrassend ook - ook de Ierse vissers hebben nu al een wijl begrepen dat vis ook in Ierland eetbaar is en niet enkel voor export moet dienen, terwijl hun eigen gezin het met de ketel aardappelen en Trish stew moest stellen.

Elk jaar lijkt die tafel me beter, al blijft het ritueel apart : nà het voorgerecht de soep, vòòr de kaas je dessert. Wijn per glas maar bier per pint (= 0,5 liter) en whiskey per liter. En altijd en alom kwistig room spijs je cholesterol en herhaald protest.

Donegal is even liefvallig als gevarieerd, even spectaculair als onbekend : woeste kust, charmante glens, valleien rond de krekken, heide na palmbosjes. Achter elke bocht antieke historie in de verweerde steen. Warme mensen. Eerlijk, vriendelijk en gastvrij. Waardige Keltenzonen van de legendarische O'Donnellclan, waarover je alles leert in O'Donnell-slot te Donegal Town en het Donegal Museum van Rosstownlagh. Pal ernaast ligt zo lang getormenteerd maar geleidelijk herlevend Ulster.

Lady Diana, even koket als populair, charmante sprookprinses van Wales, bracht hier, eind 1985 een onverwacht bezoek. Leger en politie bevonden zich in de hoogste staat van alarm. Zo kon de nobele passant - wier bezoek tot het ultieme moment was stilgehouden - vredig een kindertehuis in Belfast in. En weer uit.

Mogelijk wist de IRA met zijn geolied informatienet van de overkomst af. Mogelijk ook niet. Niets gebeurde. Dit is zowel zin - als hoopvol. Er is trouwens nog méér positiefs. Noord-Ierland ontwaakt stilaan uit zijn bange droom met overvloedig bloed.

Het nachtleven begint terug in Belfast-binnenstad : gloednieuwe restaurants, pubs, koffiehuisen, hotdogbars.

Tallose Noordieren maakten mee Amerika. John Dunlop, die de eerste luchtband maakte; Lord Kelvin, auteur Edgar Allen Poe, illustere generaals uit W.O. II : Alexander, Montgomery, Alanbrooke. Elf Amerikaanse presidenten hadden hier hun wortels. Autoracer John Watson kwam hier vandaan, en operaster Heather Harper.

De profetie van Trusthouse Forte

Sir John Swinson, Chairman van de Noordierse Tourist Board en big boss van Trusthouse Forte : "De EG moet beseffen dat juist nu Ulster weer op de drempel staat van een nieuwe relance. Alle Ieren zijn haat en puin moe!"

In een rapport van internationale marketing wordt Guinness als bindend voorbeeld gesteld : Belfast-Dublin. Guinness is Ierland, tout court. Zijn brouwerijen spijzen jaarlijks de Ulsterkas met £ 20.000.000 belastingen. Een Horeca-journalist maakte de verdiende lof van het prestigieuze Chapelton House en de populaire Nouvelle Cuisine van Ramore in Portrush Haven.

Sarcastisch maar gegrond besloot hij : "De IRA-knopen-vijand nr. 1 van Engeland - zijn vaak mateloze Guinnessdrinkers. Onderwijl maken ze Engeland maar machtiger vermits de grootste Guinness-actionaris een ... Engelsman is."

En een Frans expert was voor een keer géén chauvinist, toen hij na een studie over Bushmills whiskey besloot : "Ik weet dat dit de oudste stokerij van Noord-Ierland is (1609). Ik weet ook dat elke Ier zijn eigen accent én whiskey maakt. Maar van alle is deze - volgens mijn tong - de beste."

"Old Bushmills" is de oudste jeneverstokerij ter wereld, nabij de beroemde Giant's Causeway, Ballycastle en Coleraine, het centrum dat gesticht werd door Sint-Patrick. Deze wereldbepaalde whiskey werd reeds in 1784 uitgevoerd naar de VS en de Antillen.

In Belfast logeer ik steeds in Europa Hotel. Ik boekte er weer na mijn overzet met eigen wagen op de knusse en comfortabele wit-rode schepen van Townsend-Thoresen (Zeebrugge-Felixtowe en Cairnryan (Schotland)-Larne (Ulster)). Het hotel stond er

splinternieuwer dan ooit achter zijn dubbele beschermingsdraad en ondanks zijn lange reeks dynamietexplosies : 27! Alleen de naam was nu Forum, overgenomen door Intercontinental. Bij de laatste aanval verscheen de grote baas Harper Brown op het tv-scherm :

- we are ready again, boys, komt maar af!

De IRA kwam niét terug, de Koningin wél : met een decoratie voor Harper, nu op rust.

Maar Ulster is niet énkél Belfast of Londonderry. 's Zomers zitten de boten vol. Misschien komen die toeristen - Amerikanen en Duitsers vooral - voor de verrassende hergeboorte van scheepswerven als Harland & Wolff, die eens de Titanic bouwden; of van vliegtuigfabrieken als Short Brothers, die vooral draaien op de produktie van Amerikaanse jets.

Daarnaast echter blijven de grote lokkers de rustige natuur, de romantische glens, de baaien met antieke pubs en vissers die nog balladen zingen en stenen pijpen roken. De lucht is er (nog) puur, de wegen uitstekend, het verkeer beleefd en de mensen lief als Lough Neagh. Dit is Ulsters grootste meer, waar je als automobilist soms uren naar zoekt. Miljoenen palingbaby's ter grootte van een vingernagel, vinden het wél, elk jaar, vanuit hun verre Sargasso Zee, na de eindeloze Atlantic. Een van 's werelds natuurmysteries. Zodat Lough Neagh heel Europa bevoorradt met paling. Ulster zelf braakt ervoor, net als voor paardevlees. Smaken verschillen, ook in de liefde, goddank.

Dergelijke zeldzame snoepjes presenteert nog altijd Ulster. Zoals het ook zijn eigenaardige touwbrug toont voor de vissers van Carrick-a-rede, hoog boven de woeste golven nabij Ballycastle; of het spookachtige Dunluce Castle tussen Portrush en de Causeway het slot waar niemand nog wonen wou sinds de keuken bij een avondfuij de diepte inging in 1639, met taarten, koks en meiden.

Ballade van de zwarte whiskey

In 1790 werd het aantal illegale distilleerderijen in Ierland op 2.000 geschat, vooral op de afgelegen boerderijen en op de talloze eilanden. Toen ik mijn recente film op de Aran draaide ("De Aran voor het licht kwam", thans verspreid door de EEG in zes talen) vond ik zelfs op de meest vergeten stip van Inishmaan sporen terug van de ze spookhandel.

De distilleerketeltjes werden er klein gehouden. Zodra de controleur werd gemeld, verdwenen ze in de grond, het moeras, de zee of ... op de boerin. De grote distilleerderijen aan de kust verscheepten hun waar zelfs overzee, eerst naar ... Engeland. Ik ben historisch zeker dat de Ierse whiskey op een bepaald moment doordrong tot aan het hof. De Schotse whisky werd er niet geapprecieerd : hij was te scherp, te ruw van smaak. Nu wij die wél prefereren, bewijst dat enkel maar dat de mensheid qua geraffineerde smaak er niet is op vooruitgegaan. Evenmin trouwens als in de literatuur, de muziek en de complete gamma van ... morele etiquette.

Voor mijn terugweg - via Schotland - Cairnryan-Felixtowe verkoos ik de Borders, een van de meest genegeerde Schotse doelen, Engels-Schots grensland en derhalve vis noch vlees gewaand.

Hier hebben noord en zuid mekaar voortdurend uitgemoord, mekaars steden en dorpen vernield, mekaars vrouwen verkracht.

Nu zijn ze vrienden, zagezegd : kilt en tweed. Maar nog altijd waken de torens in het vredig landschap, vestingen over de dramatische heide, abdijruïnes in de beboste dalen rond de eens zo bloedige River Tweed vol romantiek, poëzie en vis.

Vandaag zijn de Borders - als héél West-Europa - rijk. Met golfvelden en luxehotels, nobele hospita's als Elizabeth Russell in hotel geworden domeinen als Chapelton House, of Sunlaws van Hertog Roxburghe, die geen speld verleggen wil in boudoir, tuinen of eetsalon. Zoals het was dient het te blijven. De verre dagen heugend dat kinderen van zes jaar dagen van veertien uren moesten zwoegen in de textielmolens en mijnen. De Borders verheugen, de Borders bedroeven. Waar Schotland Engeland raakt, gebeurt hetzelfde met toen en nu.

Toen werkte de lokale bad Robert Burns in het vlas voor een aardappel en wat pap, nadien op een boekredactie, als boer, als metser; dan bediende op een accijnskantoor. Maar alom schreef hij, schilderachtige poëzie, minneverzen want ook sensueel snoepte hij de streek af en op elke romance volgde kleurig het amouretterijm.

En zoals zelfs Martine Carol het wist is liefde eeuwig. Alleen de partners wisselen.

Zelfs dat had ik nooit van Schotland gedacht...

De grotere Ierse distilleerderijen aan de kust verscheepten hun produkten naar Engeland. Waarschijnlijk of eerder natuurlijk heeft dat feit weinig uitstaans met een nieuwe actuele vaststelling : de Schotse whiskyproducenten zitten met enorme hoeveelheden en haast onuitputtelijke voorraden.

Als alle distilleerderijen vandaag zouden worden gesloten, zou er nog voldoende drank zijn om de vraag twee jaar lang te dekken. In een officieel rapport wordt gemeld dat het drinkpatroon in vele landen gevarieerder is geworden en dat de whisky door die ontwikkelingen op de traditionele afzetmarkten in het defensief is gedrongen. Anderzijds doen er zich voor de whisky toch nieuwe mogelijkheden voor in landen waar voorheen hoofdzakelijk wijn werd gedronken.

Ook Engeland heeft wijn!

Men vermoedt dat de Engelse wijnbouw dateert uit de tijd van de Romeinse bezetting. Wijn werd beschouwd als een essentieel onderdeel van het christelijk geloof en het leek dan ook logisch om planten uit Italië in te voeren in plaats van afhankelijk te zijn van de invoer van het Romeinse Rijk. De wijnbouw gebeurde reeds in Gallië en ook in de Rijnstreek dus waarom ook niet in Groot-Brittannië?

Toen de Romeinen zich terugtrokken, bleef de wijnbouw een onderdeel van de landbouw. Daarom is het ook niet te verwonderen dat men in het Domesday Book, het kadasterboek van Engeland, opgesteld in 1086 door Willem de Veroveraar, zowat 40 wijngaarden kan terugvinden en vele punten wijzen erop dat in de Middeleeuwen in meer dan 20 graafschappen aan wijnbouw gedaan werd. De teruggang van de Engelse wijnbouw begon pas op het ogenblik dat men begonnen is met de invoer Franse wijn in grote hoeveelheden.

Hintlosham Hall in Oost-Engeland ziet groot. Eigenaar Robert Carrier himself wou er een hotelschool, waar hij zowel directeur als docent als animator als chef is. "My great adventure in dining" noemt hij dat, maar eigenlijk hij niet alleen. Daily Telegraph Magazine kwam ook proeven, natuurlijk even incognito als ik. Het resultaat moet even bevredigend zijn geweest, vermits je sindsdien de Hall als 1 van de 12 toprestaurants van heel het Verenigd Koninkrijk krijgt voorgesteld.

Carrier onderwijst zijn select groepje toekomstige topchefs alle keukens, Nouvelle Cuisine inclus, met groenten en kruiden uit eigen kasteeltuin, verzorgd door eigen studenten, geplukt door eigen tuiniers en uitsluitend in eigen keuken bereid tot exclusieve delicatessen.

Hier begon mijn diepere studie van lokale nektar : van Boyton Vineyards, van Madeleine-Angevine en ...

We bezochten de wijngaarden, of course. Want die liggen wel erg persoonlijk, net zo'n heel Engels apartje. De druiven groeien naast percelen vol dessertappelen. Daarvan zijn er 3 op 4 Cox's, Oranje Pippin, de beste ter wereld, weet je wel. Hun cider heet Elmham House, en ook dààr schept East Anglia jaarlijks hoger mee op.

Daarnaast en -tussen verrast je weer wat : bos-, braam- en aardbeien.

Deze bovengrond is zanderig; de onderlaag kleiachtig op gevarieerde diepten. Deze combinatie van een warme deken op vruchtbare schoot verwekte uitstekende wijn, believe it or not!

De oogst begint laat oktober, vroeg november en de belangrijkste variëteit van Elmham Park is de selecte Müller-Thurgau, de vroegere (Riesling-) Rivaner.

Want automatisch denk je hier, na je eerste proefjes, aan Moezel en Elzas.

De meest memorabele oogst tot heden gebeurde in 1976 : druiven van vierjarige wijnstokken.

1981 ondervond de handikap van zware oktobervorst (de 20ste), wat zijn kwantiteit drukte : krap 2.500 liter wijn. Hij is licht, fris en fragiel.

Ook drinkgewoonten veranderen ...

... Niet minst in Engeland, waar de wijnbars, vaak onder het straatniveau gelegen, thans een smaakvol, zelfs gezellig interieur en intieme sfeer hebben gekregen. Alle mogelijke soorten wijn worden geserveerd per glas of fles. In tegenstelling tot de pubs waar popmuziek schering en inslag is, hoor je in de wijnbars veeleer Brahms of Liszt, soms ook wel jazz.

Deze huizen besteden uiterste zorg aan hun gerechten die tijdens het lunchuur en 's 's avonds geserveerd worden. Gewoonlijk uit eigen keuken. Sommige bedrijven hebben een happy hour 's avonds, gewoonlijk vanaf 17,30 uur, wanneer dranken tegen halve prijs worden geserveerd.

In een luxueuze presentatie verschenen de subliemste Vlaamse restaurants, waarvan de chefs zelf hun geheimen vertellen. De auteur is een befaamd gastronomisch perfectionist : Jan Maesen, die zijn DE BESTE RECEPTEN VAN DE CHEF-KOKS IN VLAANDEREN, schreef i.s.m. Sandy Lesberg's The Master Chefs Institute. Het is in deze werken (Vlaamse uitgave bij Westland, Uitgeverij Hadewych Schoten, geb., 160 bl., kl. ill., lijst met keukentermen en recepten, 990,-Fr., mooi gepentekend door M. Van Walraven) dat ik - hoe vreemd ook - herinnerd werd aan een onmiskenbare band tussen oude Vlaamse schotels en populaire thans in bepaalde Britse pubs aangeboden specialiteiten van overzee. Het siert beslist het huidige Albion de eens zo potserlijke chauvinistische zweem voor eigen waarden te hebben afgelegd, ook culinair en gastronomisch, misschien precies door de gestadige inzijpeling van vastelandsinvloeden sinds het toetreden tot de EG-familie...

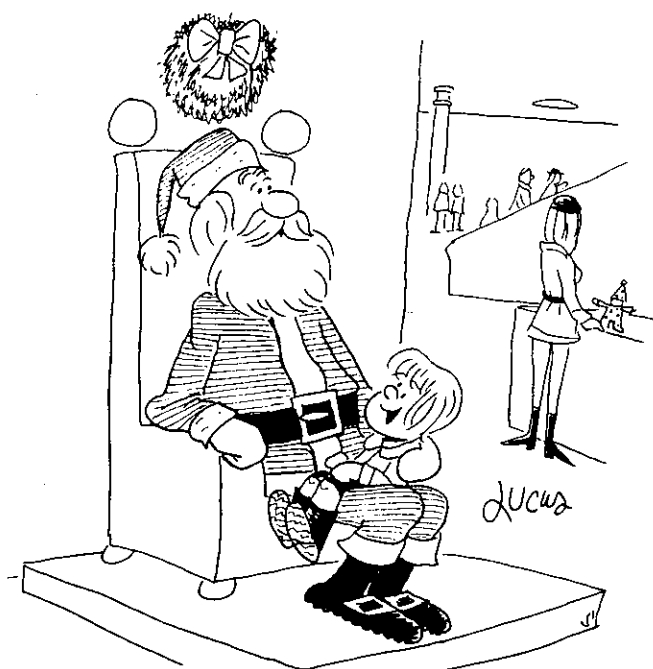
Ook de Engelse cocktailbars doen het nu al een poos internationaler, met eigentijdse neonfeërie en een interieur uit de jaren van ... gai Paris.

Meer en meer ook wordt reeds gebreakfast in een pub-café met koffie en ... croissants! Weet je wat Bob Hope eens schreef? "De Engelsen zijn stellig het meest diplomatieke volk ter wereld.

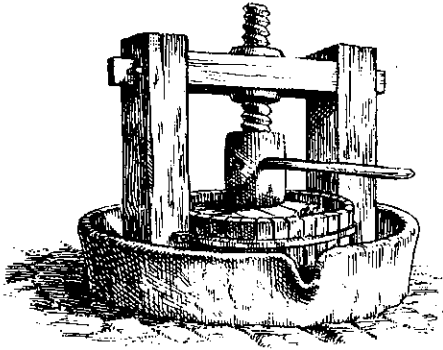
Niemand anders zou je met een glimlach zulke koffie kunnen opdienen."

Welnu, Bob Hope is oud. Ware hij het niet, dan zou hij er nu de koffie proeven. En de croissants en overgekomen Chablis of eigen puikgekoelde witte Bristol. En dan ware zijn humor nooit die eens door waarheid gestutte boutade geworden...

Bernard Henry



Alleen maar een kredietkaart.
Verder red ik me wel!



WIJ WAREN ERBIJ

BLIJ WEERZIEN IN COMMANDERIJ BRUSSEL

13.09.1985.

Nu de leerkrachten er weer staan - want in het onderwijs stáát men en blijft men staan zelfs wanneer de staat in de crisis zit - tegelijk met het schooljaar dus is ook voor de Vlaamse Wijngilde een nieuw gildejaar van start gegaan.

Commanderij Brussel pakte uit met een gevulde avond :

1. verkoop van "weeskindjes", lees : restanten van vorige proefavonden
2. voorstelling van een videocassette betreffende de formidabele viering van het vijftienjarig bestaan
3. blind proeven van 4 witte en 4 rode wijnen, bedoeld als algemene herhaling voor onze kandidaten meesters en grootmeesters, en tevens een leuke test voor de andere leden

Erik De Schepper en wijnmeester Sus hadden volgende wijnen samengebracht :

wit : . Trebbiano di Romagna 1984, DOC, Cantine Premiorini, Brescia
 . Piesporter Michelsberg 1984 J.W. Huesgen, Traben-Trarbach
 . Mercurey 1983, Domaine de Suremain
 . Auxerrois Stadtbredimus Dieffert 1982, Caves de Stadtbredimus

rood : . Labégorce Zédé 1982, Margaux
 . Beaujolais-Villages 1984, Georges Duboeuf
 . Saint-Joseph 1983, Bernard Gripa, Mauves
 . Mercurey Sazenay 1982, Hugues de Suremain

De grondige uitleg van onze wijnmeester ten spijt leverde de degustatie van de witte wijnen de klassieke problemen op met de niet-Franse wijnen; de Duitse werd verward met de Luxemburgse of de Italiaanse. Veel nauwer is dit probleem nochtans niet te omvatten, gezien de grote verscheidenheid van Duitse en Italiaanse wijnen op onze markt. Ervaring lijkt mij het enig hulpmiddel. Bijzondere aandacht toch ook, vrienden kandidaten, voor het geval de witte wijnen op de nationale proeverij met naam en toenaam zouden bekend gemaakt worden.

De rode wijnen, daarentegen, werden door praktisch iedereen goed thuisgebracht. Het dient gezegd dat ze alle vier bijzonder typisch waren voor hun appellatie.

CHATEAU LA GRAVE TRIGAUT DE BOISSET

11.10.1985

Pomerol ... een traditie in de Commanderie Brussel. Het was geleden van de laatste avond in de Jachthoorn dat Pomerol aan bod kwam. En de affiniteiten tussen Brussel en Pomerol zijn talrijk.

Jef De Craene trok er eertijds te voet naar toe - als een pelgrim naar Santiago de Compostella. Pomerol ligt ten andere op de weg naar Santiago, getuige de stenen met het Maltezer kruis die men er vindt. Deze dienden als wegwijzers, en men vindt er een in de tuinen van Château Beauregard. Een andere is afgebeeld op het etiket "Clos du Roy" van Yvon Dubost. Deze sympathieke maire was reeds meermaals onze gast. En al wie er bij was, zal zich nog de ontvangst op de mairie herinneren tijdens de memorabele Bordeaux-reis van voor enkele jaren.

Dus was het tijd er iets aan te doen. En zoals met de Château Trotanoy van vorig jaar werd opnieuw een paard uit de "Moueix-stal" geselecteerd. En meer een raspaardje, we zouden het snel ervaren.

Etienne Van der Schrick leidde de wijnen in op de hem eigen deskundige wijze. Hij situeerde even Pomerol, waarbij we vooral onthouden dat de gemeente bestaat uit een verzameling gehuchten met veel kleine wijnboertjes die 2 à 300 kistjes per jaar produceren.

Het terroir kan in 3 verdeeld worden :

Het Z.O. bestaat uit een sterke kiezellaag en leunt aan tegen St. Emilion (La Conseillante, Pétrus, l'Evangile aan de ene, Cheval blanc, Figeac aan de andere kant).

Ten Westen van de N 89 is de grond eerder zanderig en tussen deze beide gebieden in bevindt zich het plateau van Pomerol met vooral klei, wat kiezel en een hoog gehalte aan ijzer. Deze "crasse de fer" zou, samen met een langer verblijf in jonge eik typisch zijn voor de goede Pomerol.

Op dit plateau, tussen de meer bekende Latour, Clos l'Eglise, Nenin, vinden we het kasteel van deze avond.

De naam ervan, wacht even ... want moeilijk te onthouden : Château la Grave Trigeaut de Boisset !! Onbekend voor de meesten onder ons want veel te ingewikkeld.

De naam geeft reeds aan dat er veel "graves" of kiezel in de grond zit.

Sedert 1971 is Christian Moueix er eigenaar.

Andere eigendommen van de familie Moueix : Petrus, Trotanoy, La Fleur-Petrus, Latour, Lagrange Teytet-Clizet en Lafleur-Gazin.

En dit wat betreft Pomerol. In St. Emilion zijn er nog!

Moet er nog zand (of kiezel) zijn?

Ons Château la Grave Trigaut de Boisset telt 8 productieve hectaren sedert 1981.

Wat de cepage betreft, is er een meerderheid Merlot (85%) en 15% Cabernet Franc, ter plaatse bouchet genoemd. De ervaring heeft Christian Moueix geleerd dat in Pomerol het beste resultaat bekomen wordt met Merlot.

Vandaar dat in alle Moueix-Châteaux de Merlot de overhand heeft, op Château Pétrus zelfs alleenheerser is.

Op la Grave Trigaut de Boisset gist de wijn in cementen cuves, waarna hij overgebracht wordt naar Libourne. Daar rijpt hij 24 maanden in houten vaten, die om het jaar vernieuwd worden.

Bij het proeven - dat blind gebeurde qua jaartal - werden volgende bedenkingen gemaakt :

.../...

1. Het eerste glas was van uitzicht troebel. Dit zou uit te leggen zijn omdat de "collage" met wit van ei gebeurt. Hij werd gekwalificeerd als "prachtig aroma", fris van afdronk. Het bleek de 74 te zijn.
2. Samen met de 74 kregen we de 77. Veel mooiere spiegel, meer volle neus.
3. 1981 : helder robijnrood, goed aroma, vluchtig, vanille. Wat wrang van smaak, korte afdronk.
4. Donderder, korte neus, wrang, lange afdronk : 1982.
5. 1979 : Donker, troebel, vol boeket. De smaak was breed, zonnig en toch fruitig. Hij bleef lang op de tong nagalmen.
6. 1980 : overgangsjaar, maar reeds zeer drinkbaar. Is in volle ontplooiing.
7. Beter aroma, reeds wat getuileerd, volle neus, lange afdronk. Goed jaar : 1976.
8. 1978 : zeer grote wijn. Qua voorkomen een mooie robijn-robe. Een prachtig aroma, reeds zeer drinkbaar maar nog vol gesloten beloften.

De uitgelote commentatoren kweten zich uitstekend van hun taak. Het slotwoord van Sus rondde deze avond af. Tussendoor werd voorzitter Frans "in de wijn" gezet met zijn verjaardag (dat gebeurt zo regelmatig cfr. De Druyvelaer nr. 17 blz. 18) en de avond was ingezet met onze jaarlijkse ledenvergadering.

Als hoofdbrok kregen we het financieel verslag van Fernand naast een overzicht van de activiteiten voor het komende jaar.

Graag om te besluiten een kleine suggestie : laat ons in de Moueix-familie blijven en voor toekomstig jaar een Château-Pétrus organiseren.

Fons Thielemans



EEN NATIONALE WIJN-AVOND TE AALST IN "TER MAEL" (23.10.85)
Op het goede spoor gebracht door Mme & Mr Dirckx.

SAMENVATTING VAN MENINGEN EN ECHO'S TIJDENS DE PROEVERIJ.
(Verslag met kleur, geur, smaak, ... en sfeer).

LES VILLAGES ET CRUS DE LA COTE DE BEAUNE-NORD.

De in volgorde ontdekte wijnen :

WITTE WIJNEN :

- | | |
|------------------------|---------------------------------|
| 1) Bourgogne Aligoté | 1983 Domaine Arnoux à Chorey |
| 2) Pernand-Vergelesses | 1984 Domaine Delarche à Pernand |
| 3) Ladoix blanc | 1983 Domaine Capitain à Ladoix |

RODE WIJNEN :

- | | |
|---------------------------------|---|
| 4) Bourgogne rouge | 1983 Domaine Martin à Chorey |
| 5) Ladoix 1er Cru "La Micaude" | 1982 Domaine Capitain à Ladoix |
| 6) Pernand Vergelesses | 1982 Domaine Delarche à Pernand-Vergelesses |
| 7) Côte de Beaune Village | 1980 Domaine Martin à Chorey |
| 8) 1er Cru "Ile de Vergelesses" | 1980 Domaine Delarche à Pernand-Vergelesses |
| 9) Corton | 1982 Domaine Capitain à Ladoix |

1) Bourgogne Aligoté '83 :

Deze wijn is de enige die in Bourgogne de naam draagt van zijn cépage (wijnstok). Hij heeft een klare lichtgele robe met groen tintje, een subtiel bouquet en een spoor van Solfer in de mond. Kwam een beetje droog over met als laatste herinnering een niet storend wrangevoel.

De arrière-côte is niet bepaald de streek van de Grand-Cru's.

Een discreet en evenwichtig wijntje die ons vol verwachting bracht naar de volgende proef.

.../...

2) Pernand-Vergelesses '84

Bijna hetzelfde voorkomen als de voorgaande, een avondgenoot zei ... "hij heeft weinig in de neus en alles in de mond".

Ja, ... in de neus kwam hij niet ontwikkeld over.

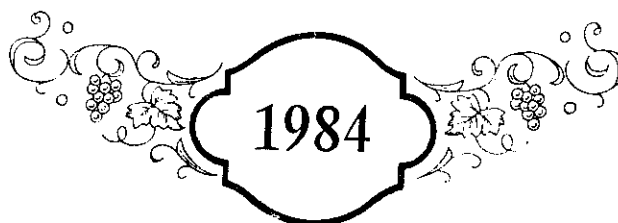
Wij mogen niet vergeten dat het gaat om een jong volbloed van '84.

De Chardonnay kenmerken kwamen hier goed naar voor, een zacht gevoel en goed afgerond, een subtiel evenwicht van aciditeit en zoetigheid.

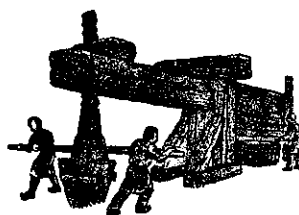
Tamelijk lange afdronk, aangenaam om drinken.

Naar onze mening met veel liefde geboren en heeft zeker veel te verwachten.

Iets te koud geschonken, maar vlug op temperatuur en dan kwam de ontdekking dat wij hem toch beter koel hadden gedronken.



Grands Vins



de Bourgogne

Pernand-Vergelesses

APPELLATION CONTROLÉE

73 cl

MARIUS DELARCHE

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT A PERNAND-VERGELESSES (COTE-D'OR)

OEVÈVEY - BEAUNE

3) Ladoix blanc '83 van Capitain in Ladoix

Goudgeel, zeer doorschijnend, sierlijk elegant.

Bij de aanzet niet ontplooid, maar daarna ...

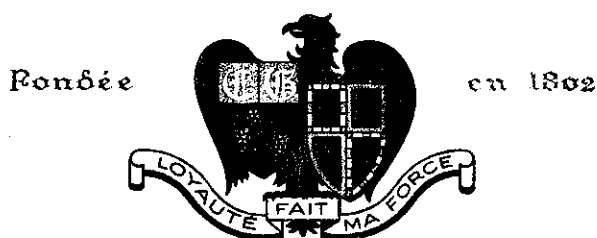
een rijkheid aan fruit, typisch Chardonnay en kwam met de tijd meer gestoffeerd over.

Lekker aangenaam, en daarbij nog veel belovend.

Monsieur Capitein zei ... "1983 une année qui ravit, ce vin peut vieillir".

Voor de gelukkige die hem in zijn kelder heeft, gaf hij de raad deze wijn nog 4 à 5 jaar te laten edelen.

De Kapitein moest zijn soldaten niet overtuigen.



Ladoix

APPELLATION CONTRÔLÉE

DOMAINE FRANÇOIS CAPITAIN & FILS

Vinifié, élevé et mis en bouteille par

CAPTAIN · GAGNEROT

NÉGOCIANT-ÉLEVEUR A LADOIX-SERRIGNY (COTE-D'OR)

PRODUCT OF FRANCE

750 ml

ROUALET, BEAUNE

4) Bourgogne rouge '83 (Domaine Martin à Chorey)

Onze eerste rode Bourgogne te proeven.

Donker van kleur met purper randje, weinig neus.

Op de ontdekte kruiden of specerijen konden wij geen naam kleven.

Wij wachten ongeduldig naar de uitleg van een vrijwillige kommentator.

Het kommentaar is ook niet speciaal overtuigend, en ôô ... ramp,

de micro is uitgevallen. Dus, ... maar geen kommentaar.

Wij hebben onze wijn in de kom gegoten.

.../...

5) Ladoix 1er Cru "La Micaude" 1982

Helder, een echt sympathieke lichtbruine geëvolueerde wijn met een te raden Pinot-aroma.

Hij is evenwichtig, soepel, een subtiele aciditeit en een niet storende Alcohol-kenmerk. Niet tegenstaande de regenbuien 8 dagen voor de vendange, hebben wij hier met een geslaagde wijn te doen, een vakkundige toer.

Iemand aan onze tafel zei ... "Het is een typisch Restaurant wijntje".

Een goede wijn voor '82, net op tijd uit de kelder gehaald.



Ladoix

« LA MICAUDE »

Appellation Ladoix 1^{er} Cru Contrôlée

DOMAINE FRANÇOIS CAPITAIN & FILS

Vinifié, élevé et mis en bouteille par

CAPITAIN · GAGNEROT

NÉGOCIANT-ÉLEVEUR A LADOIX-SERRIGNY (COTE-D'OR)

PRODUCT OF FRANCE

750 ml

ROULET, BEAUNE

6) Pernand-Vergelesses '82

Mooie robe zoals de voorgaande, iets meer geëvolueerd.

Aangenaam in de mond, met een weinig vanillesmaak.

Wij vonden hem iets agressief.

In de luidroerige zaal kon men iemand horen zeggen, ...

"ijzeren hand met fluwele handschoen".

Voor deze millésime geen bepaald slechte wijn.

7) Côte de Beaune Village '80

Hier kwam de sfeer op zijn hoogtepunt.

Gefrustreerd dachten onze aanwezige wijnproducenten ons te moeten overtuigen dat 1980 een goed wijnjaar is voor Bourgogne.

Zij beweerden dat journalisten grappenmakers zijn.

Die journalisten moeten nu zeker geen gratis fles meer verwachten.

Gecensureerd ...

Een nogal zware atmosfeer.

Gelukkig valt af en toe de micro uit.

Over de wijn zei toch iemand, "hij heeft vat, hij past bij wild, een prikkelend gevoel, een droge afdrank".

Wij vonden hem subtiel zuur, de kom was meteen enkele glazen rijker.

8) Pernand-Vergelesses 1er Cru "Ile de Vergelesses" 1980

Momenteel komt hij met zijn mooie kleur zeer elegant over.

Wij herkennen duidelijk de typische Pinot-noir druif.

Hij heeft iets tannine met evenwichtige aciditeit.

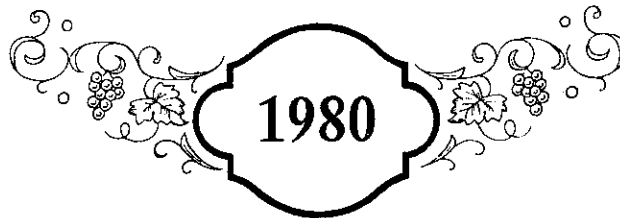
Een noemenswaardige wijn voor 1980.

Uitspraak van Monsieur Capitain, ... "1980 était une année laborieuse" met een gezonde teelt rond 15 oktober "à vendange saine vin sain".

Kortom, een druif zonder pourriture.

Deze wijn heeft in de komende 5 à 6 jaar veel te winnen.

Een komentator van de gilde zei, "de Bourgogne Belgische smaak deze smaak hebben sommige mensen toch ergens gemist".



Grands Vins de Bourgogne

PERNAND
VERGELESSES

ILE DES VERGELESSES

APPELLATION CONTROLÉE

PRODUCE OF FRANCE



Mis en bouteilles à la propriété par

MARIUS DELARCHE PÈRE & FILS

PROPRIÉTAIRES-RÉCOLTANTS A PERNAND-VERGELESSES (COTE-D'OR)

CEVEVEY - BEAUNE

75 cl

.../...

9) Corton '82 Domaine Capitaine à Lardoix

Onze negende wijn.

Dat merkt men in de zaal, een echt goede tegenstrijdige sfeer.

Ding.. Ding.. Ding... op een glas, geen stilte.

Tussen de meer en meer stilvallende micro(s) hebben wij toch nog kunnen noteren ...

Corton's worden niet jong gedronken, 5 à 6 jaar fles is een minimum.
Ja, hij staat op de tafel, laten wij dan deze jongen schitteren.

Oog : Prachtig kleed, kan nog evolueren

Nasaal : Discreet zeer mooi

Retronasaal : Zeer complex

Alles langs de neus en de mond, de prachtigste van deze avond.

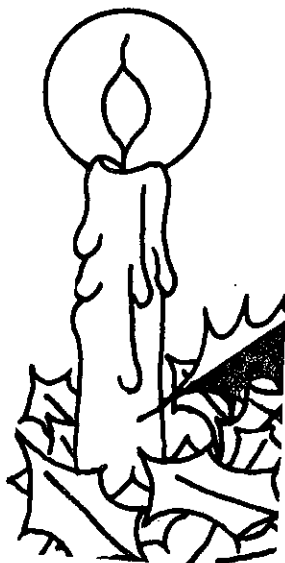
Alles evenwichtig, framboos, cassis, .. vanille, tannine, ..
een echt goed gestructureerde afgeronde wijn.

Een grote wijn, geen topniveau maar eerlijk en korrekt.

Vakmanschap in minder goede jaren.

Een zeer leerrijke avond die wij graag meer zouden hebben.

Gui Missal



SAINT-ESTEPHE

"Grote namen in kleine jaren, kleine namen in grote jaren" - 15.11.1985

"Wijn is gemaakt om van te genieten, en niet om wedstrijden over te organiseren". Deze uitspraak van een hedendaagse wijnschrijver zal door geen van ons tegengesproken worden, maar evenmin kan de charme betwist worden van een degustatie zoals we die meemaakten tijdens de voorbije St. Estephe-avond. De "oh's" en "ah's" bij de voorstelling van de te proeven cru's gingen over in voorzichtige gissingen en woorden als : misschien, mogelijk, allicht, eventueel, waren niet uit de lucht. Een enkeling haalde hier en daar toch een prijs door de juiste naam op de juiste fles te plakken, doch dat was meer uitzondering dan vaste regel.

Een alweer voortreffelijk voorbereide inleiding door (ook alweer...) Erik De Schepper leerde ons een en ander over de geographische en geologische situering van de te proeven wijnen.

Mooi en interessant voorgesteld vonden wij de rol van cepages en klimaat, en daaruit voortvloeiend hun wederzijdse invloed op de kwaliteit van jaartal.

Tijdens de degustatie noteerden wij enkele indrukken :

- de beide eerste wijnen (Ch. Calon Segur en Ch. Beausejour) kwamen bij nogal wat mensen ontgoochelend over. Buiten een mooie neus (1) en wat tannine (2), werd er niet veel meer positiefs vermeld. Noteren we dan toch dat (1) uit een eerder zwak jaar kwam, en dat (2) nu niet direct de grootste uit de streek is.
 - de Ch. Cos Labory kwam duidelijk uit een ander vaatje : prachtige kleur, fijne neus en in de mond aardig wat tannine. De afdrank werd ervaren als mooi maar vrij kort. De daarbij horende Marques de Caceres-Rioja, was voor velen toch wel een aangename verrassing : mooie kleur, aangename neus met wat vanille en in de mond vineus met nog enige reserve.
 - de beide volgende wijnen lieten het gros van het peleton ter plaatse na een technische demarrage van onze vriend Jean Straetmans : blind en op basis van een cepage-beoordeling gaf hij elk kindje zijn naam : Ch. de Marbuzet 1981 en Ch. Les Ormes de Pez 1981; beide zeer gewaardeerde wijnen en bovendien nog betaalbaar ook.
- En aangezien in onze kontreien het schoonste volk nog altijd op 't laatst komt : Cos d'Estournel 1980 en Ch. Montrose 1981 ter afsluiting.
- Veel kommentaar geven komt overeen met open deuren instampen, dus zeggen we maar dat deze wijnen inderdaad de kruim van de avond waren.

Bemerkenswaardig is andermaal dat, voor wat betreft deze Cos d'Estournel 1980, blijkt dat zeer grote kastelen zelfs in een matig jaar toch nog een grote wijn weten te maken.

Deze glaasjes "grand cru" waren overigens zeer goed gediend met het gezelschap van een voortreffelijke selectie kazen. Merci Clement, merci Clement, merci...

Het was een goede en interessante avond.

We komen nog...

Hugo Van Roy

=====



WIJ WAREN ER (WAT EENZAAM) BIJ

op 16 november 1985

VERBROEDERINGS-DAG NOORD-ZUID

te Sint-Niklaas in het teken van de Elzas

Nationaal Wijnmeester G. Goeteyn keek sip toen om 17 uur 30 de Elzassers (de sprekers, niet de wijnen want die waren er al) niet kwamen opdagen. En hij keek nog sipper een uur later. De mannen uit de Elzas zochten de zaal, zoals ook wij - samen met anderen - gezocht hadden. Het was niet zaal C.M.O. maar Malpertus waar het gebeuren zou plaats hebben. En niet iedereen weet dat Malpertus aan de rand van het bos ligt. En niet zo gemakkelijk te vinden eigenlijk. Méér dan één had grommend rondgetoerd om het "hol" te vinden (Zie Van den Vosse Reinaerde).
Waarom van zaal veranderd? Omdat jullie er niet bij waren. Of liever omdat de verwachte 250 man er niet bleken te zullen opdagen. Wellicht - en mijn insziens zeker - om de ongelegen datum. Daarom moest in laatste instantie naar een kleinere zaal worden uitgekeken.

De Nationale Wijnmeester - ik zei het al - ietwat verontrust, keek sip. Maar de Nationale Secretaris Meester Malfait verloor er zijn goed humeur niet bij. En gelijk had hij. Elzassers zijn slim. Zij hadden de rand van het bos gevonden en toverden bij hun binnenkomen zo meteen een opluchtende lach op de Wijnmeester zijn gezicht. Er was trouwens geen reden tot paniek zei mijn Noorderbuur : de wijnen waren er toch.

Inmiddels hadden wij - op allen die dit lezen en zelfs op zij die het niet lezen - een glas zeer mooie Cremant d'Alsace 1983 (zoals alle gedegusteerde wijnen) gedronken. Hij werd trouwens zeer gunstig onthaald. Vooral door Jef D'Haese die van wangen weet als het over wijnen gaat.

Na het voorstellen van de twee sprekers, waaronder Jean Adam, voorzitter van het "Comité Interprofessionnel du Vin d'Alsace" uit het aanminnige Ammerschwihr volgde een uiteenzetting over de Elzasserwijngaarden.

ENKELE CIJFERS

Eén op vijf van de witte Franse AOC-wijnen is een Elzasser

De wijngaarden van de Elzas beslaan 12.500 ha en produceren 950.000 tot 1.000.000 hectoliter of 7 à 8 % van de totale Franse wijnproductie in AOC-wijnen. Als men zich enkel aan de witte wijnen houdt, is het 20 % van de AOC-appellaties. Wat de verkoop betreft : 32 % gaat naar het buitenland en 68 % is goed voor de binnenlandse markt. De Duitse Bondsrepubliek is de voornaamste klant. Met 205.000 hl. Klant nummer twee is Nederland met 3,8 miljoen flessen (stijging van 39 %). Wij komen op de derde plaats met 2,6 miljoen flessen (stijging van 13 %). Daarom ook kwamen de Elzassers graag naar Vlaanderen.

Het Typische

Het typische van de Elzasserwijnen ligt vanzelfsprekend aan de druivensoorten, maar ook aan de "geografie" van de streek. De wijngaarden, beschermd door de Vogezen, zijn zuid of oost georiënteerd. Typisch voor het klimaat van de Elzas is de pluviometrie. Er valt weinig regen (450 mm per m² en per jaar). Dezelfde hoeveelheid als in de Roussillon of in Corsica. De zomertemperaturen liggen hoog en de herfstten zijn er

warm wat de druiven een hoge rijpingsgraad geeft en gunstig is voor de vinificatie. De bodems ook zijn zeer verscheiden. Dit komt doordat de Elzas ligt in het verzakkingsgebied dat men de Rijnslenk heet. Met aan haar boorden Vogezen eenerzijds en Zwarte Woud anderzijds. Twee "bulten" in de aardrijkskunde "horsten" genaamd. Aan die boorden treft men alle schakeringen aan van kalk tot graniet. Ook de ondergrond is een echte mozaïek. Voeg daarbij de diversiteit van de cepages of druivesoorten en je begrijpt dat Elzasserwijnen zeer verscheiden zijn.

Typerend ook voor de streek de hoge wijnstokken en ranken langs ijzerdraad geleid, zoals overal trouwens op deze breedtegraad.

En wie zijn nu de mensen bij het wijngebeuren betrokken?

8.500 wijnbouwers in het totaal. Als je nu dit aantal vergelijkt met de totale oppervlakte van de wijngaarden : 12.500 ha, dan kom je aan een gemiddelde van slechts 1 ha 1/2 per wijnboer. Dus kleine uitbatingen.

Daar de meeste wijnbouwers niet kunnen leven van de druiven hebben ze een nevenberoep. De producenten kunnen derhalve - want er zijn ook grote wijnbouwers - in drie groepen worden ondergebracht :

1. de "récoltants" of zij die zelf hun oogst verwerken. Zij maken hun wijn en verkopen, al dan niet gebotteld, aan de wijnhuizen van hun streek.
2. zij die zich beperken tot de druiventeeit en hun oogst verkopen aan de plaatselijke negocianten die hun produktie vinifieert. Ofwel treden ze toe tot de een cooperatieve waar gevinifieerd en gecommmercialiseerd wordt.
3. de voortbrengers negocianten die druiven opkopen en wijn maken en die ook wel eigen wijngaarden bezitten.

Welk is nu het marktaandeel van deze twee groepen? 30 % van de wijnen zijn afkomstig van de eerste categorie der recoltanten.

30 % komt van de cooperatieven en 40 % van de laatste groep der voortbrengers-negocianten.

En de reglementering?

Alle Elzasserwijnen moeten gebotteld worden in het eigen productiegebied alvorens ze erbuiten kunnen worden verkocht. De fles is van een speciaal slank langhalse type (flûte d'Alsace) van 70 cl.

Vanaf 1989 zal de fles van 75 cl. verplicht zijn.

En tot slot de appellaties.

Cremant d'Alsace is de allerjongste herkomstbenaming voor een schuimwijn gemaakt volgens de methode Champenoise en in 1976 pas op de markt gebracht. Al werden reeds schuimwijnen op het einde van vorige eeuw voor eigen gebruik gemaakt. De laatste jaren steeg de produktie van 1 miljoen tot 6 à 7 miljoen flessen. (30 à 40.000 hl).

Cremant d'Alsace heeft ongetwijfeld wind in de zeilen. De bedoeling is geenszins de plaats in te nemen van Champagne dat een uniek produkt is. Wel van het marktaandeel van de middenmoot weg te kapen. De kopers die iets beters willen dan de "gewone" schuimwijn (anti-spumante, sekt of weet ik veel waar je een zware kop van krijgt) en die de Champagne wel een beetje te prijzig vinden.

Wat de andere benamingen betreft, die ken je al. Zij vertegenwoordigen trouwens het leeuwendeel van de voortbrengst... Vermelden we toch dat Edelzwicker een mengwijn (assemblage) is.

En ook dat sinds 1975 een nieuwe herkomstbenaming ALSACE GRAND CRU is opgedoken. Met noodzakelijke vermelding van een cépagenaam en een streek- of terroirbenaming. Er zijn thans 25. Dit voor zeer bijzondere terroirs. Zij slaat op wijnen die derhalve omwille van hun kwaliteit al duurder werden verkocht.

Breugeltafel

Na de vrij lange uiteenzetting werd tot de kern van de zaak overgegaan : de degustatie.

Wij proefden :

- 1) Cremant
- 2) Sylvaner
- 3) Pinot Blanc
- 4) Muscat
- 5) Pinot Noir
- 6) Riesling
- 7) Tokay

We geven u de zeven, alle van 1983, in volgorde zonder commentaar. 1983 is wel een jaar waar de Elzasserwijnen iets minder zuurtegraad vertonen. Gezellige wijnen toch. Al was met meer volk de gezelligheid groter geweest. Met wijn zeven was het geroezemoes in de zaal decibels gestegen.

En dan was er het koud buffet. En voor de deelnemers werden twee glazen op de tafel gezet. En volksdans groepje gaf zijn beste passen ten beste. De Nationale Wijnmeester lachte. Met kleurige blos. Hoorde ik hem niet zeggen : Een Elzasser, graag!!!

Marcel Theys

*



OOK MINDERE GODEN MOGEN EENS AAN BOD

Côtes de Bordeaux doen het goed in het glas

Ze waren van de Gironde afgezakt, de heren van de Côtes, naar Brussels Amigo, met hun voorzitter Jacques Germain op kop : 26 wijnbouwers. Zij vertegenwoordigen de wijnen van Blaye, Bourg en Castillon. Drie verschillende wijngebieden. De eerste twee aan elkaar palend en op de rechteroever van het estuarium van de Gironde gelegen. En de Côtes de Castillon zoals u welbekend ten noorden van Saint-Emilion.

Zij waren er voor de mini-expo door Sopexa-Brussel georganiseerd. Een schalkse André Schaller, woordkunstenaar van natuur, stelde de heren met brio voor. En wees er op dat het de honderdste door Sopexa op touw gezette mini-expo was. Een mijlpaal dus waarop het glas werd geheven, wijl voorzitter Germain zijn streek belichtte.

Blaye de kleine havenstad

De wijnen van Blaye hebben een zeer lange geschiedenis en zijn veel ouder dan deze van Medoc. Reeds van vóór onze jaartelling - in 25 voor Christus om precies te zijn - en met de komst van de Romeinen aldaar werden de eerste wijngaarden aangeplant. Drie herkomstbenamingen : Premières Côtes de Blaye, Côtes de Blaye en Blayais. Het verschil ligt in de verhouding van de druivensoorten en in het alcoholgehalte. Druivensoorten voor rood : Merlot, Malbec en Cabernets; voor wit : Sauvignon, Sémillon en Muscadelle en soms wat Colombard.

Vanzelfsprekend moeten de witte jong worden gedronken. De rode zijn fruitig, licht en elegant maar ouderen goed.

Blaye is een niet onaardig klein havenstadje van om de 5.000 inwoners en met een citadel door Lodewijk de Veertiendes generaal en vestingbouwer Vauban, in 1689 opgetrokken. Met bastions en wallen. Je hebt van op de citadel een mooi vergezicht op de Gironde die er over 12 kilometer breed uitdeint.

Van de 10 gepresenteerde Premières Côtes de Blaye ging onze voorkeur naar Château Peybonhomme van Jacques Bossuet en naar Château Louméde van Louis Raynaud.

Ter informatie : de oogst van 1983 bedroeg : voor rood 131.669 hl en voor wit 23.020 hl. In 1984 was dat respectievelijk 66.669 hl en 31.108 hl.

Rood werd bijna gehalveerd en wit ging met een derde vooruit.

Bourg op de Dordogne

Ook hier weer een hoge stad en een lage. Op de kalkfalaise stond vroeger ook een vesting en aan de rivier heb je de lage stad en de haven. Hoog en laag zijn door een trap met elkaar verbonden en uiteraard door een zeer steile straat die door "la porte de la Mer" loopt. Van het stadspark op een terras gelegen - met veel lindes, olmen en magnolia's - heb je een mooi panorama op de Dordogne en de Gironde en stroomopwaarts, op de grote trechtermond die men Gironde noemt.

Bourg is een klein wijngebied met vooral rode fruitige wijn. De beste Châteaux liggen niet meer dan 2 km van de rivier. Geen grote namen maar wel namen met aanzien : Château de Bousquet, de la Croix en Tayac.

Beweerd werd dat vroeger de Bourg - en Blaye - wijnen vaak werden gebruikt om Medocwijnen uit slechte jaren wat "corps" te geven. En dat waren geen boze tongen. Negocianten uit Bordeaux kochten die Côtes trouwens ook om die reden op. Thans varen deze wijnen fier onder eigen vlag. En met succes. Voorzitter Germain kan het

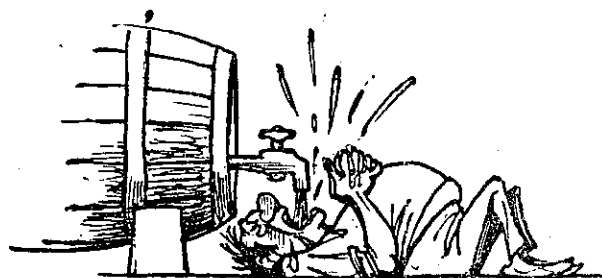
weten, hij is eigenaar van Château Perdoulle in Blaye en hij kocht onlangs een groot kasteel in Saint-Emilion.

Nu dat grote Châteaux hun prijzen wild lagen galopperen is het misschien het moment om deze wijnen nader te gaan bekijken. Dat deden dan wel veel wijnhandelaars in deze "Amigo"-degustatie. De wijzen die hun klanten kwaliteit aan redelijke wijze verkopen. We zagen er enkele bekenden die met kennersoog - en neus en tong - de stands aflieden. Plichtsbewust keurend. De herkomstbenaming slaat op 15 kleine gemeenten. De bodem is er klei en kalkhoudend vandaar het zwaarder karakter. Een tamelijk gespierde wijn dus. Vol en stevig. In zonnige jaren kan hij gemakkelijk 10 jaar en meer verouderen. Relatief hoog rendement ook : 50 hl per hectare. Volgens het I.N.A.O. (Institut National des Appellations d'Origine) kan men drie herkomstbenamingen gebruiken : Bourg, Côtes de Bourg, of Bourgeais. Onze selectie : een stevige boeketrijke wijn met lange afdrank : Clos du Notaire van R. & S. Charbonnier. En je hoeft hem zeker niet rechtstreeks aan te kopen want we zagen hem op een prijslijst van een der speurende wijnhandelaars goedkoper dan hij door de wijnbouwers in detail werd aangegeven. Wat pleit voor hun commerciële zin.

Bij het overlopen van de verkoopcijfers blijkt trouwens dat deze wijnen wind in de zeilen hebben. Alleen op de Franse markt was er voor de rode Côtes de Blaye een klim van 39%. Maar de export willen ze wel bijwerken. Vandaar hun talrijke aanwezigheid te Brussel onder Sopexa's hoede. Want ongekend is onbemind. Daarom werd er de wijnhandelaars een lunch aangeboden. Met de streekwijnen.

Over Côtes de Castillon vertellen we u een volgende keer. Want het loont de moeite deze "mindere goden" te proeven. Als je de beste kiest uiteraard.

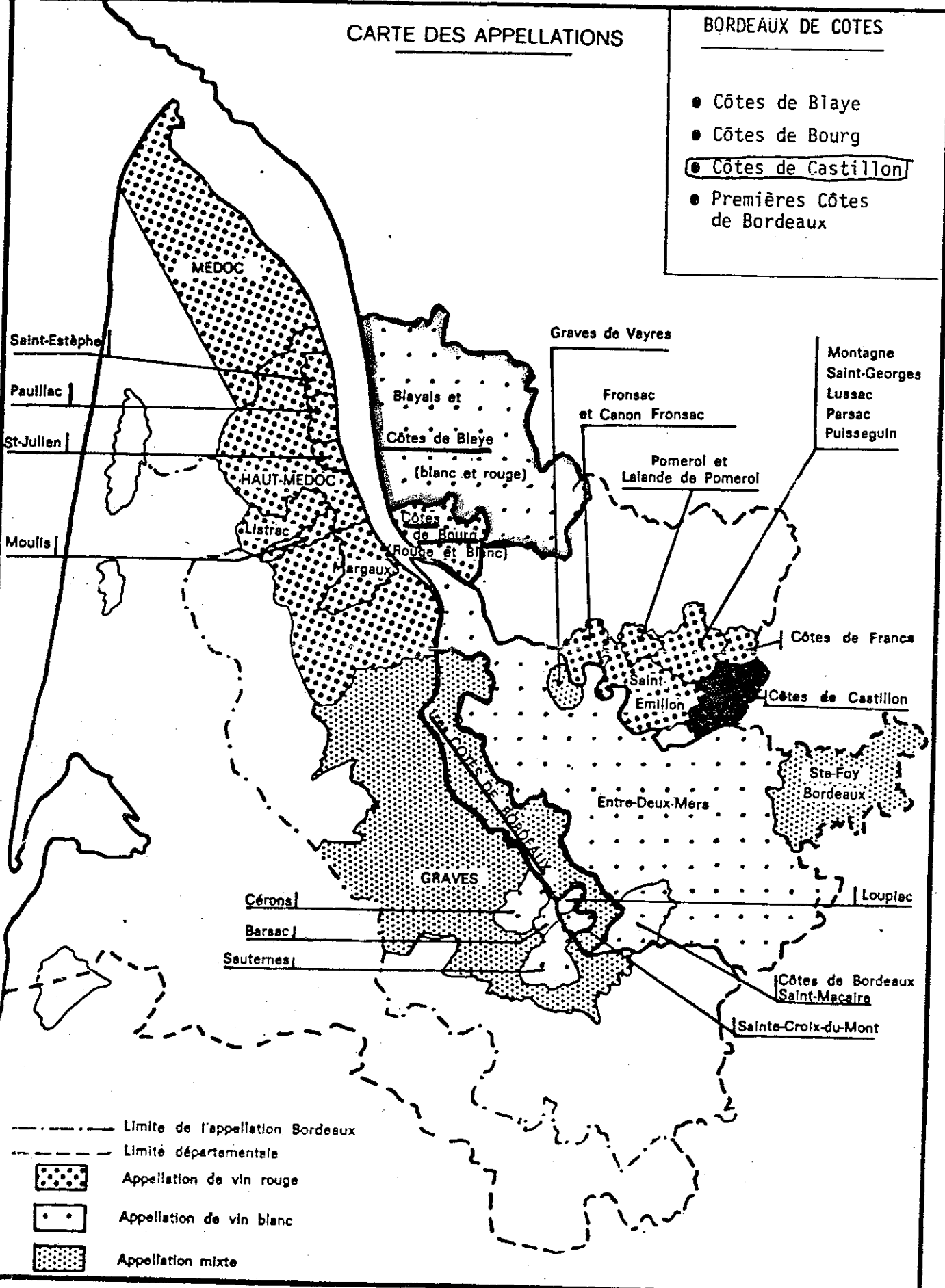
Marcel Theys



CARTE DES APPELLATIONS

BORDEAUX DE COTES

- Côtes de Blaye
- Côtes de Bourg
- Côtes de Castillon
- Premières Côtes de Bordeaux



- Limite de l'appellation Bordeaux
- - - Limite départementale
- Appellation de vin rouge
- Appellation de vin blanc
- Appellation mixte

BIJ EEN DERDE LUSTRUM**Prentjesmijmeringen**

Ik zit hier met "De Druyvelaer"
Hij boeit mij sedert menig jaar
Nooit kon hij zo mijn hart bekoren
Zo'n vreugde werd mij nooit beschoren
'k Ben nooit nog zo vervoerd geweest
Als bij dit vijftienjarig feest
Alles is wel ijdel hier beneden
Maar een goed glas wijn zit toch vol zaligheden
Of hij nu roos is of om te macheren
Met een lichaam dat men goed kan keren
Of hij nu smaakt naar jonge maagden
Of in 't voorbijgaan nog behaagder
Droog, licht of zwaar niets bij hem schaadt er
Voor wie hem liever drinkt dan water
Gekorseerd bevalt hij zelfs aan oude heren
Die wel iets anders ook begeren
Vermoeid stijgt hij niet naar de kop
Met hem ook scheert men licht een hoge top
De "boer" in "gondie" de Paus in zijn kasteel
Ze dingen beide naar de gunst der keel
Ben je te stevig, een slappe doet je goed
Ben je te slap, iets stevigs geeft je moed
Ben je te kalm, je wordt weer reuzefijn
Met een behoorlijk aantal glazen van een nerveuze wijn
Maar ze moeten er allemaal zijn.

Een liefhebber

PUZZELUUR

!!?...

Onze Commanderijgenoot Jef Helon zond ons enig puzzel-proza.
Onder de deelnemers die minstens één goede oplossing opsturen, wordt er een fles verloot op de avond van 31.01.86.

Antwoord graag vóór 15 januari aan : 'De Druyvelaer'
p/a A. Vergels
Eug. Plasky laan 142/7
1040 Brussel

1. De weinig stichtende geschiedenis van Monsieur Charles-Ferdinand.

Dat het leven ook voor een wijnhandelaar al eens moeilijk kan zijn, bewijst ten overvloede de eigenaardige geschiedenis van monsieur Charles-Ferdinand, eigenaar van een fors château in de streek van de Gironde. Al dagenlang loopt hij te tobben over de financiële beslommingen die hem onheilspellend boven het hoofd hangen. De crisis, de fiskus, de levensduurte ... het laat hem niet meer los.

Die morgen loopt hij zwaar teneergeslagen door het natte gras van zijn tuin en staat op het punt heel droevig te worden, als hij plots om een onverklaarbare reden gaat terugdenken aan zijn jeugd. En aan de wiskunde waar hij toen zo dikwijls binnen- en buitensmonds op gevloekt heeft. Maar nu is dat het lichtpunt, het ei van Colombus!

Hij rent het huis in, grijpt de telefoon, belt zijn oude vriend Hassan op in Algiers en bestelt een partij Algerijnse landwijn aan het vriendenprijsje van 40,-Fr. per liter. Want monsieur Charles-Ferdinand heeft nagedacht. Hij zal de fiskus en de crisis een neus zetten! Na enig rekenwerk heeft hij uitgekiend dat de wijn die Hassan hem zal leveren, gemengd met een hoeveelheid van zijn eigen wijn die 300,-Fr./l kost, hem welgeteld 5.000 liter versneden wijn zal bezorgen die hem per liter slechts 92,-Fr. zal kosten. En als hij bijgevolg die 5.000 liter niet aan 92,-Fr., maar wel aan 300,-Fr. aan de man brengt, zit er voor hem een aardig stuivertje aan vast.

Na zijn telefoontje rekent monsieur Charles-Ferdinand alles en nog eens nauwkeurig na. Het klopt. Tevreden gaat hij zijn keldermeester medelen welke kwantiteiten moeten gemengd worden.

VRAAG : Welke zijn deze hoeveelheden en welke extra winst zal Charles-Ferdinand op die wijze realiseren? (zie voetnoot)

2. De even weinig stichtende geschiedenis van Herr Dipl. Ing. Karl Heinz Innerhofer.

Herr Dipl. Ing. Karl Heinz Innerhofer (bijgenaamd "Popov" door de kameraden tijdens de jaarlijkse reunie in München, waar bij liters bier en het zingen van heimat- en andere strijdliederen, zijn onvergetelijke esbatementen van destijds aan het Oostfront met de 7e Pantzerdivision uitbundig herdacht worden) is sinds jaren de trotse eigenaar van Schlosz Süssenberg en de florissante bijhorende 150 hektaren wijngaard, die hem na de plotse dood van de oude Dieter Heinrich Innerhofer (gestorven ingevolge een rampzalige val van de ladder bij het plukken van halfoogstappels, waarbij hij op zijn hoofd terecht kwam en zijn nek brak), als een rijpe peer in de schoot zijn gevallen.

Maar Karl Heinz is een sober man. Hij is vrijgezel, sportief, speelt vlot piano en viool. Hij rookt niet, hij drinkt niet en een eenvoudige Tafelspitz behoort sinds jaar en dag tot zijn uitverkoren gerechten. Een toonbeeld, onkreukbaar, perfekt. En toch!

Als de dagelijkse sleur en de zenuwslopende bedoening hem te machtig worden breekt hij uit. Dan haalt hij Lincoln Continental 4712 (siebenundvierzig-zwölf) van stal en nadat Dickerchen, zijn kellermeister hem nog toeroept : "Junge, komm bald wieder! Ich mach mich Sorgen um dich", jaagt hij zijn paarden over de autobahn richting Wenen, om daar zijn zinnen te verzetten, of zoals hijzelf pleegt te zeggen, zijn "noodzakelijk stapje in de wereld te gaan doen". Voor het zakgeld dat hij daartoe nodig heeft, heeft hij een originele oplossing bedacht.

Hij mengt goedkope retsina van 60,-Fr. de liter (hem geregeld klandestien bezorgd door de Griek Milos Papastratos, die sedert die memorabele cruise in de mediterane wateren tot zijn beste relaties is blijven behoren) met een vat eigen wijn van 160,-Fr./l (prijs inclusief een stevige kwak diethyleenglycol, die hij uitsluitend toevoegt om tege- moet te komen aan het gekende smaakpatroon van zijn geacht klienteel - en waar hij dus helemaal geen punt van maakt), voegt bij het hele zootje nog 200 l gratis water en bekomt aldus 4.200 l wijn aan de prijs van 100,-Fr./l, die hij als allerbeste Süssenberger Spätlese verkoopt aan 260,-Fr. per liter.

VRAAG : Hoeveel wijn van elke soort mengt Karl Heinz en hoeveel netto zakgeld brengt hem dat op? (zie voetnoot).

Voetnoot : Voor de oplossing van deze vraagstukken wordt de gildebroeders en -zusters aangeraden zich niet te laten assisteren door hun zonen en dochters van het 3e jaar secundair onderwijs, omdat iedereen weet dat er op die leeftijd nogal eens verwarring heerst tussen algebra en gewijde geschiedenis.

WETENSWAARDIG

IN DE GOEDE OUDE TIJD

=====

Grootmoeder had een rekeningetje bewaard van een maaltijd, die zij - op reis met grootvader - in 1910 nabij Marseille verorberde.

Wij schrijven het hier even voor u over. Het is te mooi.

2 apéritifs	0,40 fr.
2 coquillages	0,70 fr.
2 soupes poisson	1,00 fr.
2 rôti veau pommes	1,00 fr.
2 pommes	0,60 fr.
1 pain	0,25 fr.
1 vin	0,60 fr.
orange, biscuits	0,70 fr.
2 cafés	0,50 fr.
1 Galifet	0,20 fr.
	<u>5,95 fr.</u>

Een hele maaltijd voor twee met voorgerecht, dessert, fruit, wijn, koffie voor minder dan 6 frank.

Met vakantie gaan was geen bezwaar; een dag pension beliep zowat 4,50 frank.

VOOR WIE HET NIET MEER WIST

=====

Klassement der grands crus classés van Saint-Emilion

Premiers Grands Crus Classés

(definitieve lijst, bron Sopexa).

A) Ausone

Cheval-Blanc

B) Beauséjour (Duffau-Lagarosse)

Belair

Canon

Clos Fourtet

Figeac

Gaffelière (La)

Magdelaine

Pavie

Trottevieille

.../...

Grands Crus Classés

Angéhus (l')	Grand-Mayne
Arrosée (l')	Grand-Pontet
Balestard la Tonnelle	Guadet-Saint-Julien
Beauséjour (Bécot)	Haut Corbin
Bellevue	Haut Sarpe
Bergat	Laniote
Berliquet	Larcis-Ducasse
Cadet-Piola	Lamarzelle
Canon-la-Gaffelière	Larmande
Cap de Mourlin	Laroze
Châtelet (le)	Matras
Chauvin	Mauvezin
Clos des Jacobins	Moulin-du-Cadet
Clos la Madeleine	Pavie-Decesse
Clos de l'Oratoire	Pavie-Macquin
Clos Saint Martin	Pavillon-Cadet
Clotte (la)	Petit-Faurie de Soutard
Corbin	Prieure (le)
Corbin-Michotte	Ripeau
Clusière (la)	Sansonnet
Couvent des Jacobins	Saint-Georges Côte-Pavie
Croque-Michotte	Serre (la)
Cure-Bon la Madeleine	Soutard
Dassault	Tertre-Daugay
Dominique (la)	Tour-du-Pin-Figeac (la)
Faurie de Souchard	Tour du Pin Figeac (la)
Fonplegade	Tour-Figeac (la)
Fonroque	Trimoulet
Franc-Mayne	Troplong-Mondot
Grand-Barrail-Lamaelle-Figeac	Villemaurine
Grand-Corbin-Despaigne	Yon-Figéac
Grand-Corbin	

Marcel Theys.

30 PARELS AAN DE KROON VAN DE BEAUJOLAIS PRIMEUR



Precies 30 jaar geleden werd de Beaujolais Primeur boven de doopvont gehouden. Op 15-jarige leeftijd werd deze primeurwijn een prodigieus marketingfenomeen. In dit jubileumjaar 1985, terwijl meer dan de helft van alle Beaujolaiswijn als primeur verkocht wordt, komt de Beaujolais Nouveau vrij op een nieuwe datum.

Het begon allemaal in de 19e eeuw met de dorstige kelen van de fabriekarbeiders uit de industrieterreinen rondom Lyon. Restaurants en cafés schonken de pas gegiste Beaujolaiswijn vanaf midden oktober precies zoals de "Heurige" in de buurt van Wenen.

Al vlug werd dit fenomeen in een marketing-kleedje gestopt door de primeurwijn te presenteren ter gelegenheid van een Beaujolais-festival dat plaats vond op de eerste zondag van november.

Toen in 1935 de nieuwe AOC-wetgeving in voege trad, werd de vrijgave-datum ge-fixeerd op 15 november. Beaujolais Primeur was toen nog steeds een lokale aangelegenheid die pas na de wereldoorlog Parijs en vandaar uit de rest van de wereld beroerde.

In 1955, precies 30 jaar geleden werd de Beaujolais Primeur het voorwerp van een echte marketing-stunt. Klokslag 12 h in de nacht van 14 op 15 november gaf de start aan een dolle race van wagens, vrachtwagens en vliegtuigen naar alle delen van de wereld om "le Beaujolais Nouveau est arrivé" te verkondigen. Alleen jaren met een late oogst of een 15 november tijdens het weekend met rijverbod voor vrachtwagens stuurden dit ganse Beaujolais jet-set-plan in de war.

Om het leven van de handelaars en restauranthouders nog gemakkelijker te maken en om dit jaarlijks Beaujolaisfeest nog beter te kunnen voorbereiden wordt voortaan vanaf 1985 het startsein voor de verkoop van de primeurwijn gegeven op het eerste uur van de derde donderdag in november (in 1985 dus op 21 november).

De nieuwe vrijgave-datum zal het voortaan mogelijk maken vanaf de derde zondag in november eerst op de fameuze gastronomische banketten in Clos Vougeot, Beaune en Meursault aan te zitten, enkele dagen te bekomen van deze "Trois florieuses" om daarna af te zakken naar de Beaujolais en het nieuwe primeurwijnvat aan te steken.

Intussen houden wij ons traditioneel aan een sobere Beaujolais-avond in december.

Erik De Schepper

MILLESIME 1985 : EEN EERSTE PEILING

Nu de laatste glimlach van de zomer, de Beaujolais Nouveau, als een schaterlach op tafel gekomen is, vragen velen zich af wat het nieuwe wijnjaar 1985 zal brengen. Wijnliefhebbers zijn geïnteresseerd om bij de eerste aankondigingen van een excellent jaar hun levelingswijnen in primeur te kopen.

Handelaars en producenten weten dat een nieuw, beter wijnjaar automatisch het voorgaande jaar in de schaduw stelt met als gevolg een stockoverschot en waardeverlies van het voorgaande millesime. Voor de wijnbouwers is dit dan een uitstekende gelegenheid om onder het mom van inflatie en investeringen in nieuwe vinificatietechnologie de prijs per fles omhoog te trekken.

Welke zijn nu de eerste vooruitzichten voor 1985?

Alhoewel de eerste periodes uit de vegetatieve cyclus van de wijnstok niet al te bemoedigend waren, hebben de klimatologische omstandigheden anno 1985 een kwalitatief zeer goed oogstjaar gemaakt.

Chablis en Champagnestreek hebben zwaar geleden onder de strenge vorstperiodes die een indrukwekkend deel van de wijnstokken hebben vernield. In de andere streken heeft de koude golf de wijngaarden van veel ongedierte bevrijd.

Na de ongewoon strenge winter kondigde ook de lente niet veel goeds aan voor de knopvorming, de bloemzetting en de vruchtvorming van de druivestok.

Overvloedige regens en een overwegend natte meimaand hebben de bloeitijd verlaat maar de daaropvolgende maanden van zomerse droogte en een bijzonder warme septembermaand hebben uiteindelijk toegelaten dat de druivebessen zich harmonisch ontwikkelden en in optimale omstandigheden tot volledige rijping zijn gekomen.

Op basis van deze klimatologische ontwikkelingen en de eerste gegevens over de vinificatie pronostiekeert men voor 1985 solide, geconcentreerde en evenwichtige wijnen met voldoende aciditeit om de fruitigheid ook nog de nodige frisheid te verlenen. Zelfs in de wijnstreken met zeer geringe oogst is de kwaliteit nog opmerkelijk. Nu kunnen we alleen nog wachten tot in het voorjaar de vaten jonge wijn zullen aangesproken worden om deze eerste peiling te verfijnen en per wijnstreek te differentiëren.

Duimen maar voor een uitstekende 1985!

Erik De Schepper

COCKTAIL

ANTIVRIESOPSPORINGSBRIGADE

In de Duitse Bondsrepubliek werden ruim 830 wijnen met diëthyleenglycol gevonden. Hiervan zijn er 803 uit Oostenrijk afkomstig en de rest uit de Bondsrepubliek zelf. In het Oostenrijkse Krems is een wijnhandelaar tot 15 maanden gevangenisstraf (voorwaardelijk) veroordeeld om giftige diëthyleenglycol aan 47.000 l wijn te hebben bijgevoegd.

GASTHEER

Een eigenaar van verschillende hotels in Karinthië werd tot een boete van 450.000 fr veroordeeld omdat hij zijn gasten "antivrieswijn" bleef schenken.

MISSELIJK

In het Canadese Brits-Columbia werden wijnen uit de V.S. uit de rekken van verschillende winkels gehaald. Drie uit de staat Washington en 4 uit Oregon, zo wordt uit Vancouver (upi) gemeld. De wijnen veroorzaakten diarree, duizeligheid en misselijkheid. Oorzaak : hun te hoog gehalte Mesurol. Mesurol is een pesticide. Mesurol wordt om conserverings- en smaakredenen toegevoegd. Avec mesure met Mesurol svp. !

PROSIT

Bier blijft in de Bondsrepubliek de meest geschonken drank. Per hoofd werden vorig jaar 144 l naar binnen gezwolgen.

WERNER ZOET

Reuter meldde dat de voormalige voorzitter van de Westduitse Bond van wijnboeren, Werner Tyrell uit Trier, wegens het overtreden van de wijnwetgeving voorwaardelijk veroordeeld werd tot een jaar gevangenisstraf en een boete van 160.000 Mark: Werner zoette zijn predikaatswijnen van zijn wijngaard in Rijnland-Palts. Bij de opening van zijn proces heeft hij toegegeven te hebben gesuikerd.

PATRIOT

In het Spaanse blad ABC stond onlangs een cartoon met een Spaanse wijnproeverpatriot. Van een glaasje genietend wijl hij zegt : "Ik drink alleen maar Franse wijn waarvan de druiven geplukt zijn door Spaanse druivenplukkers."

WIJNBAR

Jo Grijn is de wijnspecialist van Gault & Millau, het succesvol Frans gastronomisch magazine. Ook kroniekschrijver onder de naam Chambertin door de dokters goed gekend. En door andere gastronomen uiteraard. Zijn innemende echtgenote Paule Ambroes opende kortelings in het Duivenstraatje aan de Brusselse Zavel een Wine-Bar. Je kan er wijn per glas - of per fles - bestellen met hapjes en kazen. Open op dinsdag tot en met vrijdag van 12 tot 14 uur en van 19 tot 24 uur. Op zaterdag vanaf 14 uur. Nectar en Ambrozijn.

CHAMPAGNE-OOGST 1985 : MAGERTJES

Zo meldt het driemaandelijks bulletin van het "Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne". De wijngaarden leden onder de felle vrieskou van de voorbije winter. Van de 25.000 ha wijngaarden zouden er 10.000 zijn die minder of helemaal geen druiven zullen opleveren. Het tekort zal moeten aangevuld door de reserves van de jaren 1982 en 83.

KNETTERGEKKE PRIJZEN

De wijnprijzen rijzen de pan uit. Net als in 72 en 73. Bij de wijnbouwers en speculanten. Vooral bij de laatsten. Petrus spant de kroon. In een Brusselse wijnzaak staat de apostel van Pomerol jaargang 81, 5.200 fr. Die van 76 zesduizend frank. Sommige wijnhandelaars blijken al 10.000 fr voor een fles te vragen.

Op de jongste veiling van Sotheby's Londen werd een kist Petrus 1964 aangeboden tegen 160.000 fr of 13.000 fr per fles. Wij ronden af.

Op de kaart van Arno Pankert (Zur Post in Sankt-Vith) staat de Petrus 4.625 fr. Maar het is geen 64.

*** Een pluimpje voor onze competente wijnmeester. Voor zijn pedagogisch talent vooral. Al de kandidaten slaagden in hun examen. Proficiat aan de kandidaten uiteraard. Als ieder gelukke kandidaat, Sus een fles aanbiedt, zal het hem een stimulans zijn om zijn technische proeven te blijven verzorgen. Didaktisch materiaal om zijn "lessen" voor te bereiden.

*** Bij het inrichten van een nieuwe verbroederingsdag tussen Noord en Zuid zullen de heren van het bestuur beter op de data moeten letten. En beter de public-relations verzorgen. Want de opkomst was aan de magere kant te Sint-Niklaas. Les absents n'avaient pas tort. Of toch?

*** Op die fameuze verbroederingsdag had Oostende zijn kapittelbanket, Commanderie Zuid-Westvlaanderen zijn wijnproeverij en Brussel had daags te voor een "grote" wijnavond gehad. Dus zaten we er wat eenzaam bij. Gelukkig waren er die lieve Noordburen. Met klinkende namen : Ben van Leeuwen, Jan van Lissum, Gemma van Damme. Ze kunnen niet allen worden vernoemd. De lijst zou te lang zijn. Maar Nederland zond wel zijn zonen (en dochters) uit.

*** Blonde Gemma van Breda zou graag een proefavond bij ons bijwonen. Waarvan akte.

*** Tannine is het tijdschrift (periodiek) van het Nederlands Wijn Gilde. Het verschijnt zonder periodieke onthoudingen. Met een overzicht van de data der proeverijen van het seizoen in alle gewesten. Een compact blad met lange afdrank.

*** Hierbij danken wij speciaal zij die zich hebben ingezet om de flessencapsullen in te zamelen. Dit in naam van de zwaargehandicapte jongen van Korbeek, die daarmee zijn "tinnen" soldaatje giet. Zijn glimlach had je moeten zien toen hij die grote zak kreeg. Een beloning op zichzelf.

"Ik ben blij dat al die mensen aan mij denken", zei hij simpel weg.

Marcel Theys



Commanderij kalender

31.01.86 : RIOJA-wijnen uit Spanje

28.02.86 : ELZAS

18.04.86 : LOIRE-wijnen

07.06.86 : Feest van de Nationale Voorzitter

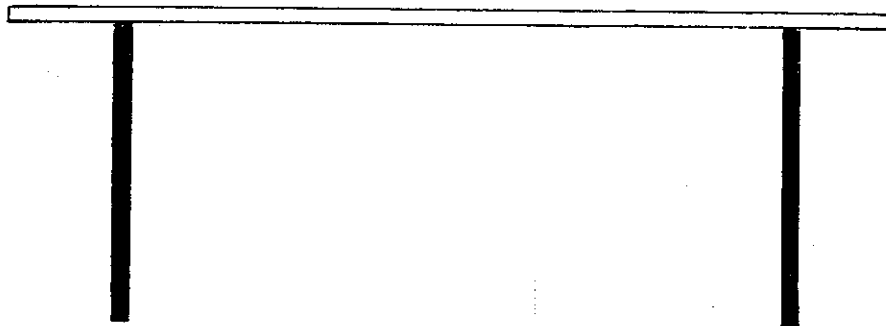
14.06.86 : KAPITTELBANKET met
INTRONISATIES

? ? ? : Wijnreis naar de
Bordeaux-streek



Wij hopen dat je er bij bent op deze proefavonden !

OP DE LEESTAFEL



VOLGENDE TIJDSCHRIFTEN ONTVINGEN WIJ TER INZAGE :

Commanderij AALST

Het Wijschrijverke, 5de jaargang, nummer 4
"De wijnkelder" Chris D'Hondt

6de jaargang
Bijzonder nummer : Overzicht van 15 gildejaren

Commanderij HET BRUGSCHE VRIJE

De Wijnlekker, 1985 - 3e kwartaalnummer
Schets van de geschiedenis van de wijnstok en de wijn
(vervolg). R. Molleman

Commanderij KUST

De Wijnvriend, 13de jaargang, nummer 74



PRETTIGE

FEESTEN

GELUKKIG NIEUWJAAR

* Nieuwjaarswensen door Frans De Bisschop	3
* Redactioneel	4
* Wijn en levenskunst Beaujolais Primeur	5
Een van onze dames... door Annie Dewanckel	6
* Wijntoerisme Over Guinness, Bushmills en Bristolwijn door Bernard Henry	7
* Wij waren erbij Blij weerzien in Commanderie Brussel door Eric Veirman	13
Château La Grave Trigaut de Boisset door Fons Thielemans	15
Een nationale wijn-avond te Aalst in "Ter Mael" door Gui Missal	17
Nationale proeven Meester & Grootmeester wijnproever	23
Saint-Estephe door Hugo Van Roy	24
Wij waren er (wat eenzaam) bij door Marcel Theys	25
Ook mindere goden mogen eens aan bod door Marcel Theys	28
* Puzzeluur	32
* Wetenswaardig door Marcel Theys	34
30 parels aan de kroon van de Beaujolais Primeur door Erik De Schepper	36
Millesime 1985 : een eerste peiling door Erik De Schepper	37
Cocktail door Marcel Theys	38
* Commandierijkalender	41
* Op de leestafel	42
* Inhoud	44

KORRESPONDENTIEADRES

A. Vergels
Eug. Plaskyalaan 142, bus 7
1040 BRUSSEL

tel. : 02.733.97.36 (tijdens kantooruren)

WERKTEN MEE

- * Frans De Bisschop
- * Annie Dewanckel
- * Bernard Henry
- * Eric Veirman
- * Fons Thielemans
- * Gui Missal
- * Hugo Van Roy
- * Marcel Theys
- * Jef Helon
- * 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.

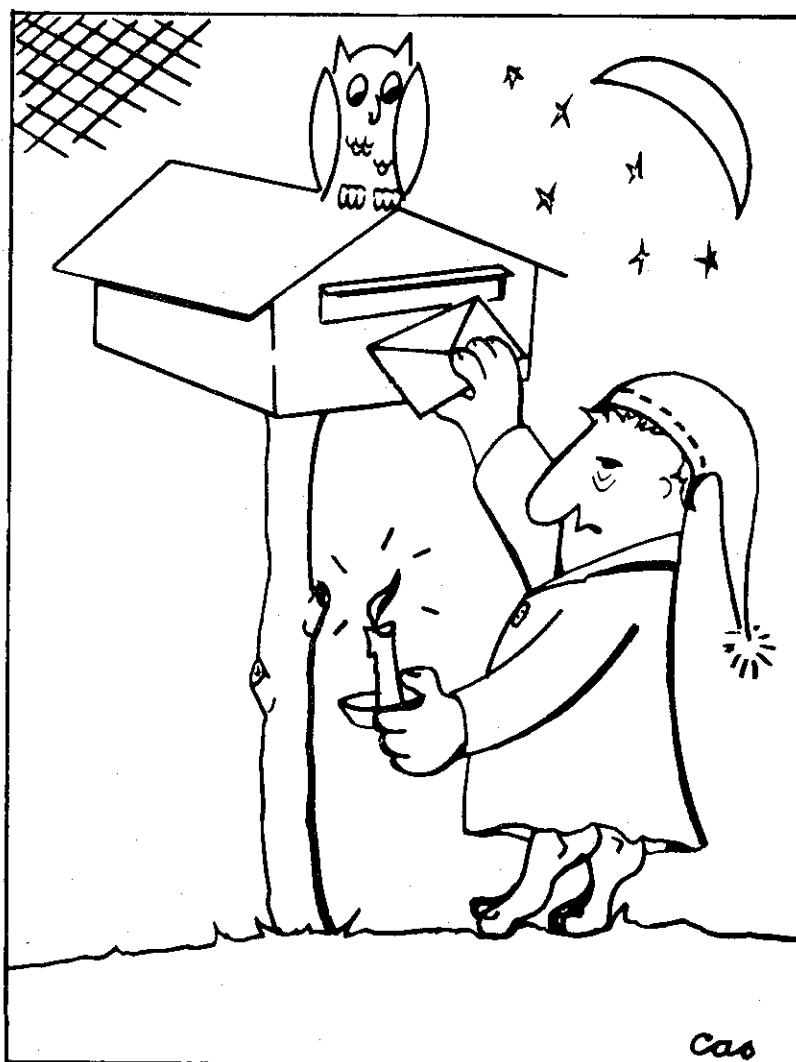
* advertentietarieven worden op aanvraag gestuurd.

* abonnementsgelden voor niet-leden : 450 BF.

te storten op :

bankrekeningnummer 310.0162320.28 van de Vlaamse Wijngilde,
Commanderij Brussel. Vermelding : abonnement De Druyvelaer.

DE VOLGENDE DRUYVELAER VERSCHIJNT OP 21 DECEMBER 1985



TEKSTEN BINNEN TEN LAATSTE OP 29 NOVEMBER E.K.

KORRESPONDENTIEADRES

A. Vergels
 Eug. Plasky laan 142, bus 7
 1040 BRUSSEL

tel. : 02/733 97 36
 (tijdens kantooruren)

WERKTEN MEE

- * Frans De Bisschop
- * Wijnmeester Sus
- * Marcel Theys
- * Bernard Henry
- * Erik De Schepper
- * speech Raph Eeckhout
- * speech E. De Ridder, Schepen van de stad Brussel
- * dankbrief J.M. Cazes, Groot Kanselier Commanderie du Bontemps de Médoc et des Graves

* 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. Vermelding : abonnement de Druyvelaer.

