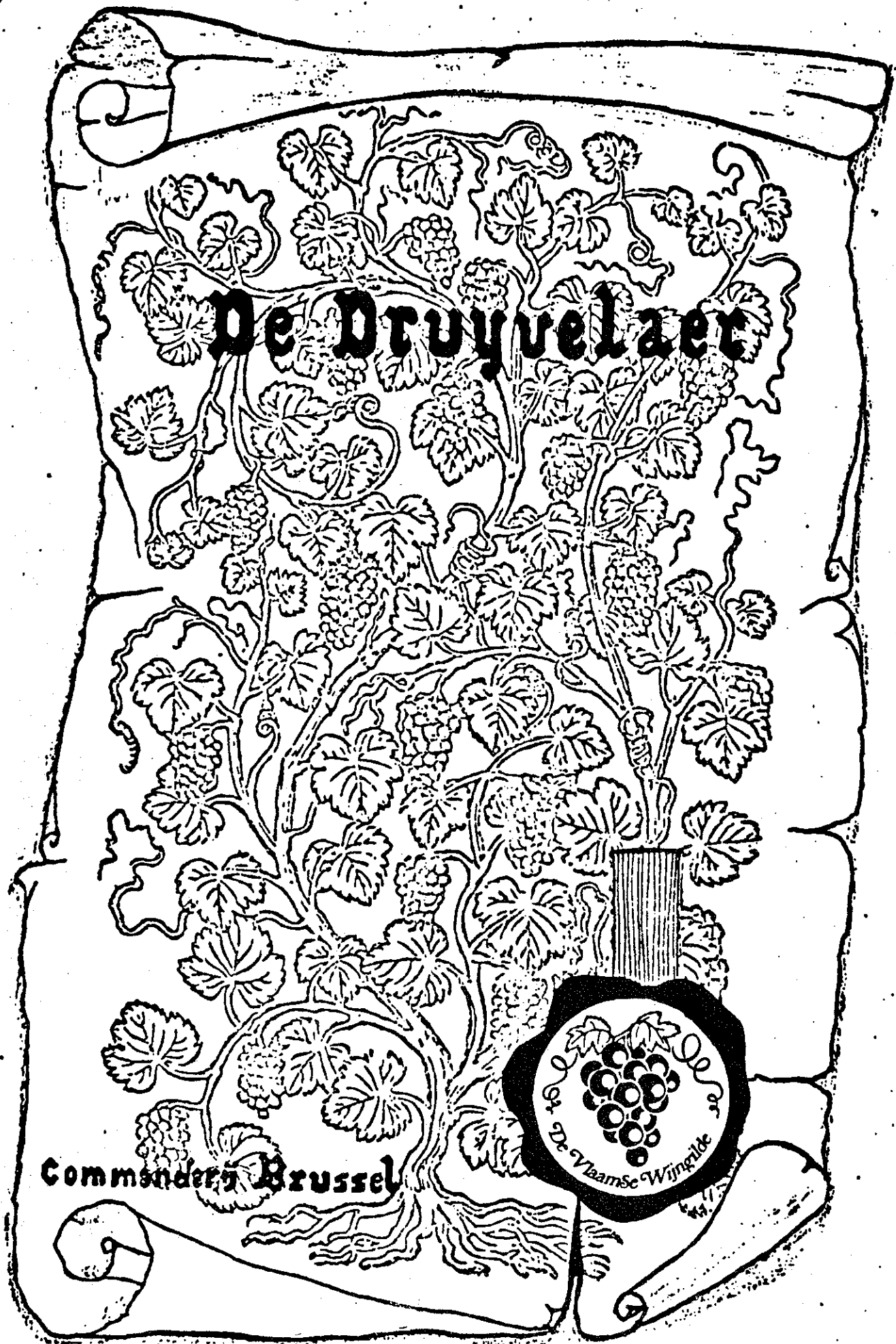


10/38



# De Druyvelaer

Commanderij Brussel



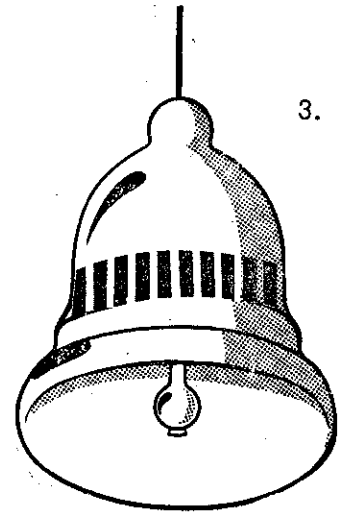
# De Druyvelaer

Commisseries Brussel



24.03.06

10de jaargang, Nummer 32



Terwijl we dit schrijven, schijnt de zon heerlijk, toch wel een prettig gevoel na de koude van de laatste weken!

Het mooie weer heeft onze trouwe, en andere medewerkers er toe aangezet om ook deze keer present te zijn met hun bijdrage.

Dit nummer heeft dan ook weer een ruim aanbod van interessante artikels.

Hopelijk vindt u tijdens de komende Paasdagen de tijd om rustig dit alles te bekijken.

Wij hopen u allen te ontmoeten op onze volgende degustatieavond (18 april) en verblijven tot dan

met de beste wijngroetjes,  
de redactie  
A. V.

**VROLIJK PAASFEEST!**

# WIJN EN LEVENSKUNST

Hieronder enkele puntige, pittige en prikkelende uitspraken van wijzen uit oost en west in verband met wijn, tot lezing en vermaak van u allen.

- \* Er blijft altijd in het geweten iets over van de drogredenen die men erin gegooid heeft; het behoudt er de nasmaak van, als van slechte wijn.  
Gustave Flaubert
- \* Een dichter wiens geschriften mislukken wordt vaak een gemelijk criticus; de slappe en smakeloze witte wijn wordt tenslotte voortreffelijke azijn.  
William Shenstone
- \* Kunst is niet het brood, maar de wijn des levens.  
Jean Paul
- \* Men drinkt het leven zoals men wijn drinkt, en evenals de wijn, bedwelmt het sommigen en beurt het anderen op.  
A. Delieau
- \* Vrouwenliefde is als wijn, die licht verandert in azijn.  
Nederlands spreekwoord.
- \* Zonder brood en wijn sterft Venus van koude.  
Terentin
- \* Wijn wordt gemakkelijk tot azijn, maar uit azijn komt nooit meer wijn.  
Friedrich Rückert
- \* Terwijl wij van bloemen en wijn, van weelde en liefde genieten, sluipt de ouderdom nabij met onhoorbare pas.  
Juvenalis
- \* Waak, Wel-van-vreugd, de lucht staat rood en geel.  
Stil slurp den wijn en tokkel zacht de veël.  
Want niets of weinig winnen zij die slapen,  
En wie brengt konde van der dooden deel?  
Omar Khayyam, vert. P.C. Boutens
- \* Geef mij boeken, fruit, Franse wijn en mooi weer en wat muziek buitenshuis, gespeeld door iemand die ik niet ken.  
John Keats
- \* Een nieuwe vriend is als nieuwe wijn; laat hem oud worden, zo zal hij u wel smaken.  
Jezus Sirach
- \* Er zijn vrouwen die op het soort wijnen lijken, waarvan iedereen wel eens wil drinken, maar die niemand tot zijn dagelijkse drank maken wil.  
Sophie Arnould

# EEN DAME AAN HET WOORD

## VLAAI UIT DE GEBOORTESTREEK VAN DE VOORZITTER

---

- \* een half pak peperkoek
- \* een half pak petit beurre
- \* een half pak speculoos
- \* 125 gr rozijnen
- \* 1 pot kandjijsiroop
- \* 2 ronde beschuiten
- \* 1 liter melk + een beetje water

- peperkoek, speculoos, petit beurre en beschuiten in stukjes doen
- mengen met alle andere ingrediënten
- een halve dag laten weken
- aan de kook brengen
- in vuurvaste schotel doen
- een half uurtje in een voorverwarmde oven van 180°



## KANTJES UIT DE GEBOORTESTAD VAN MILDRED

---

- \* 1 pakje vanillesuiker
- \* 75 gr suiker
- \* 75 gr gedroogde amandelschilfers
- \* 75 gr boter
- \* 45 gr bloem

- de zachtgemaakte boter gedurende 4 à 5 minuten opkloppen met de suiker
- de gebroken amandelschilfers bijvoegen alsook de bloem
- een ovenplaat inboteren
- per kantje één koffielepel van de bekomen massa op de bakplaat, een weinig platdrukken
- enkele minuten laten bakken in voorverwarmde oven van 180°

Smakelijk !  
Mildred De Bisschop

# WIJNTOERISME

## HAÏTI : VOODOO, DRUMS EN RUMS

==\*\*==\*\*==\*\*==\*\*==\*\*==\*\*==\*\*==\*\*==\*\*==\*\*==\*\*==\*\*==

### Rum is alles

Destijds importeerden de Spanjaarden vanuit hun Canarische Eilanden het suikerriet naar het toenmalige Hispaniola of het huidige Haïti.

Vandaag zijn duizenden hectaren suikerrietvelden nabij de hoofdstad Port-au-Prince eigendom van één Amerikaanse firma. Er zwoegen duizenden mannen en vrouwen op het theoretische loon van ... 1 \$ daags.

60 000 ton geraffineerd rietsuiker worden er jaarlijks uitgevoerd.

Suikerriet is direct voedsel : 1 meter riet geeft 600 tot 1 200 calorieën.

Maar dan is er de brede, ruime wereld van RUM.

De zeshonderd ambachtelijke stokerijen van hedendaags Haïti produceren 40 000 hectoliter maar ... verbranden er 100 000 m<sup>3</sup> brandhout voor, wat een vreselijke en zich kordaat wrekende roofbouw uitmaakt, annulering van 's lands laatste bossen. Reken daarbij de kokospalmen.

Kokospalmen zijn ten alle tijde het symbool gebleven van paradijselijk gewaande eilanden, zowel op de Polynesische als Caraïbische archipels. Maar waarom is die kokospalm dan wel zo duurzaam en alomtpresent, ondanks de omgevende roofbouw?

Omdat zijn vruchten zo volhardend zijn. De met een dikke bast omhulde noten kunnen in zout water vier maanden rondtoellen zonder hun kiemkracht te verliezen. Eenmaal overgeleverd aan de eigenlijke zeestroming worden ze niet zelden over afstanden van 1 500 kilometer en meer meegevoerd. Op zekere dag bereiken ze een andere afgezonderde stip, die van nu af aan hun nieuwe heimat wordt. Eens aangespoeld, schieten ze zeker wortel.

Wie zijn leven dient te slijten onder onze grauwe Atlantische lichten, denkt aan de Antillen in nostalgische hunker.

Onze blanke pioniers waren eens de naar goud snakkende conquistadores, Spaanse matrozen, Franse piraten, over slaven heersende planters, militairen, missionarissen, handelaars.

Toen de Indianen waren opgebruikt, volgden de eerste zwarte Afrikanen, slavengeneraties die Amerika zwart en mulat zouden kleuren.

Maar spijs al dat bloed, op al die ellende en dwanglabeur, bleven de Antillen charmant, de natuur bekoorlijk, het geografische palet kleurig aan hibiscus, bougainvillea en de meest wijde waaier van florissante tropenflora uit Afrika, Europa en Indonesië.

...



Columbus waande hier Azië zodat de hele archipel nog altijd West-Indië heet, terwijl de zee Caraïbisch blijft naar die eerste stugge verdedigers, de Indianen van de Carib-stam.

De Spanjaarden brachten dra koeien, schapen, geiten en varkens mee. Bij gebrek aan natuurlijke vijanden vermenigvuldigden ze zich in ontstellend tempo. Ze vraten de takken kaal, woelden de aarde om, ontblootten de wortels en doodden het natuurlijke evenwicht. Ook dat moet de toerist van nu ervaren, terwijl hij enthousiast de plantages kiekt van katoen en suikerriet op de nog wél vruchtbare delen. Heel dat gebeuren is voorgescheidenis van de hedendaagse rum.

### Zwarte pionier

Al honderdtachtig jaar wil Haïti een bolwerk heten van Franse cultuur op het kruispunt van Spaans- en Angelsaksisch Amerika. Zijn geschiedenis is een van de meest dramatische op aarde. Haast zo groot als België, voert deze eerste onafhankelijke negerrepubliek precies een identieke leus : "L'Union fait la Force" !

Eigenlijk begon de ommekeer op de stip met het uitbreken van de Franse Revolutie. Voor vrijheid en broederlijkheid werden massa's mensen onthoofd door de Parijse guillotine. Voor de Haïtiaanse slaven was dat erg boeiende muziek. Die slaven waren gekomen als slachtvee voor suikerriet ... en rum.

Van nu af rukten nieuwe regimes aan, de vaak bloedige successie van zwarte of halfbloed generaals, zwarte presidenten, zwarte dictators; hun titels alterneerden van Zijne Majesteit tot keizer, van admiraal tot generaal of kortweg Monsieur le Président à vie zoals de nog altijd piepjonge Jean-Claude Duvalier alias Baby Doc.

En toch is datzelfde Caraïbische, zo gepijnigde Haïti intussen een subliem, paradijselijk land gebleven dat - geografisch - beslist zijn toenaam van Parel van de Antillen verdient. Precies door zijn politiek isolement bleef het authentiek. Dank zij de niet massale passantenstroom bleven zijn dorpen schamel zichzelf, zijn mensen ook in hun extreme ontbering lief in hun altijd waardig welkom, met de natuurlijke hoofsheid van de eenvoudige.

Moest deze burger zich niet al eeuwen lang hebben getraind in mateloos geduld en dociele onderworpenheid, moest deze zachte, immer zingende, dansende en tromroffelende pauper niet de gelaten geest hebben geërfd van zijn verknechte voorzaten dan zou dit land vandaag niet zo'n toeristische lokker heten voor de overzeese invité.

Ik bezocht de krottenwijken van Port-au-Prince, waar mijn vriend, de Belgische salesiaan Luc Lannoo, sinds ruim een decennium het dagelijkse mirakel bewerkt : schooltjes, onderwijs, water, maïs, bonen, melk en havermout toveren uit het ... niets, dank zij buitenlandse assistentie. Zijn alles verklarend resumé :

- Haïtianen zijn het verpersoonlijkte geduld. Ze aanvaarden, berusten, en hopen dat het eens beteren zal, Bon Dié bon ...

Onderwijl blijft hun het soelaas van een paar bananen, hoogtefeesten als een knallende carnaval, de Antilliaanse zon, het parfum van hun celeste flora en de zalvende melodie van antieke Afrikaanse drums. Elke toerist krijgt er minstens éénmaal de kans op een nachtvooodoo ...

...

Toerisme heet beslist een van de struise economische pijlers van deze meest boeiende schakel van de Westindische archipel.

### Met Eldorado naar dé Citadel

De baai van de hoofdstad Port-au-Prince blijft voor mij een van de meest fraaiste op aarde. Naast Rio, Napels en Hongkong. Elk toerist schiet er zijn eerste kiekjes. Volgt het riante filigraan van de lange kust, waarvoor Columbus tweemaal "Maravilla" riep. Zilverzand onder azuren hemel.

Helaas blakeren de oevers steeds kaler. Blijen en vuur hebben het tropenwoud geslecht. Waar kolen ontbreken, benzine onbetaalbaar blijft en electriciteit voor de meesten nog futuristisch heet, wordt hout gestookt. Bij winterregens kolken de ravijnen met de laatste precieuze teelgrond, vitale humus die nutteloos zeewaarts stroomt.

Op weg naar het noorden deponeerde Citadelle me - amper één uur van het vliegveld van de hoofdstad - in Kaliko vóór de historische Golf van Gonave. Kaliko is een typisch Haïtiaanse dorp met authentieke choucounes als bungalow. Van hieruit bezoek je belangwekkende centra als Saint-Marc, Kenscoff, Cap Hatien, de beruchte Citadelle La Ferrière en het slot Sans-Souci.

La Ferrière heette hét levenswerk van de negervorst Christophe, op een piek van duizend meter. Lindberg noemde het het Achtste Wereldwonder. Het werd ook vet betaald, met mensenlevens : 20.000!

Ik heb hoog in de frisse heuvels van Kenscoff de beroemde rum gedronken van Jane Barbancourt, de achtste generatie van haar stam. Ik heb bij deze mensen met Franse namen, op de navel van Amerika, alle facetten van Indio-Afrikaanse tradities herontdekt. Ik heb er de onvolprezen inzet van onze missionarissen en ontwikkelingshulpers geloofd en diep in een berggehucht de slavenviool beluisterd, eens uit Europa op de plantages beland ter begeleiding van het menuet of de allemande. Haïti is een gaaf palet natuur, ruige poëzie welke elke bezoeker als bagage meedraagt, precieus juweel van de nu vrijwel wereldberoemde doekjes van 's lands talentvolle naïeven.

Hier smeedt Colon de startmeest voor de Spaanse conquista.

Hier brachten de slaven de nog altijd meest authentieke négritude. Een Haïtiaan is trots als neger te worden gegroet met Franse pronknamen als Cambronne en Voltaire. Parijs weet dat. Daarom staat het er ook op de goedkoopste brug te vliegen met zijn wekelijkse maandagjet van Air France, Parijs-Port-au-Prince non-stop, daar waar alle andere de tijd- en geldroevende lus trouw blijven van New York, Miami of Bahama's.

Zo heb ik, via Frankrijk en zijn Caraïbische overzee, de familie Barbancourt ontdekt. En de zovele secreetjes over ... rum.

### Jeanne Barbancourt : 8ste generatie!

8ste generatie van de beroemde, wakkere familie die destijds zeer bescheiden het geval begon. Vandaag is het een wereldnaam, veroveraar van trofeeën, van eliteprijzen, van kwaliteitsproductie.

Rum is dus een Caraïbisch distillat van een alcohol dat door alcoholische gisting van voornamelijk in water opgeloste melasse is ontstaan.

Rum moet niet lang rijpen : een goede lichte rum komt reeds klaar na een zestal maanden. De beste rums nochtans vragen rust op eikehouten fusten gedurende zo een vijf jaar.

Er zijn droge, bleke rumsoorten, vooral uit Cuba; en donkere, zoete, vooral uit Jamaïca.

Martinique heeft de grootste produktie. Het alcoholpercentage van rum is oorspronkelijk 75% maar wordt door vermenging teruggebracht tot 40 à 45°.

Op de hoogten boven Haïti, op en rond het "kasteel" van de familie Barbancourt heb ik al de rest geleerd. Want het huis etaleert en laat je proeven : 18 diverse soorten rumlikeur, waarmee Haïti tot viermaal toe wereldlaureaat werd : banaan, koffie, veelsoortige bessen, vruchten, bloemen; van alles wordt rum gemaakt in de magische industrie van Barbancourt.

1736 ...

Toen begon het.

Dat was 31 jaar vóór de start van de slavenopstand en 68 jaar vóór de onafhankelijkheid van 1804.

Het toenmalige domein behoorde toe aan Louis Barbancourt en heette Habitation Barbancourt. Die man kwam van bekende contreien, namelijk de wijnstreek van Bordeaux.

Hij begon met vee en zwijnen. Dan dacht hij aan suikerriet. Hij lukte en opende een eerste sucrerie : ongeraffineerde suiker voor zijn Europa.

In die periode begon hij de eerste alcohol te stoken : weer succes.

De zaak duurt nog, in glorie en wereldfaam onder de gevarieerde, prestigieuze etiketten.

De huidige grote chef, eigenaar en zaakvoerder is Jane, maar zij verkiest nog altijd JEANNE. Ze spreekt trouwens Frans, geen Creools, gezien haar elite-status. Haar man heet Linge, maar dat moet je uitspreken op zijn Duits, omdat hij ... Duitser is.

In de oorlog was Rudolf even gevangene, als Duitser, in een bevriend land van de alliéés. Toen de vuile was in zakken werd opgehaald, kwam één terug. Daar stond op LINGE in plaats van de naam van de gevangene.

Rudolf Linge trad toen eerbiedig en beschroomd naar voren en zei :

- Mijn naam IS ... LINGE.

Die Rudolf Linge trouwde wat later met Jeanne Barbancourt.

Beiden tronen ze nu hoog in de heuvels boven Kenscoff, heersen over de enorme laboratoria, een legertje gespecialiseerde arbeiders en de gezellige bars waar dagelijks vele bussen de passerende toeristen afzetten voor één, twee, of zeven proefjes van even zovele, altijd verschillende, rumlikeurtjes Barbancourt.

Hoe werd jij specialist, Rudolf?, vroeg ik de heer Linge, want hij is al een poos mijn vriend, net trouwens als Jeanne, die haast jaarlijks naar Europa komt en daarbij soms een wegje-om waagt via de andere continenten van ons mini-planeetje. Zijn antwoord :

...

- Reeds in het begin van de nazi-jaren deed iemand me teken :  
"Vlucht, dat nazi-land wordt een tragedie". Ik ging, jongeman naar Frankrijk.  
Naar Grasse. En kwam er terecht in parfumproductie. Ik leerde bloemen, planten.  
Ik kende fruit.

Ik leerde Jeanne kennen tijdens een van haar Europatrips. Ze maakte me warm  
voor de Caraïben. Ik wat later naar Haïti. Dat maakte me warm voor Jeanne.  
Ik vroeg of ze me wou. Ze wou. Voilà.

### Judas is wit

Mijn hoofdkwartier vestigde ik in het prijselijk-knusse Villa Saint-Louis tussen de  
broeierige hoofdstad en het koele Pétienville. De manager is mulat, Jo Namphy,  
broer van de stafchef van 's lands leger. Hij is een van de weinigen die met zijn  
Amerikaans universiteitsdiploma wel terugkeerde naar zijn nationale zorgen.  
Hij vertelde waarom :

- In New York word ik ontweken als nigger of krijg ik een kunstmatig saluut.  
Hier heeft huidskleur geen status en blijft elke straatgroet lief :

- Bonjour blanc ...

- Bonjour nègre ...

Wat niet belet dat op het reusachtige muurfresco Het Laatste Avondmaal in de  
hoofdstedelijke kathedraal Sainte-Trinité alle apostelen zwarte Haïtianen zijn,  
behalve één : Judas. Die is wit!

Een Amerikaans rumfabrikant gebruikte flesetiketten met de reproductie ervan met  
één pikant supplementje : een rumbeker vòòr elke zwarte apostel. De stunt had  
vlug afgedaan. Dank zij een al even kortstondige boycot van een blanke Yankee-  
club in Port-au-Prince.

Bernard Henry

=====

Van onze reiscorrespondent Bernard Henry verscheen in Davidsfondsreeks 1985 :

### **PORTUGAL, SAGE VAN EEN IMPERIUM**

met wit-zwart en kleurenillustraties van de auteur, in dezelfde reeks "Extra" als  
zijn vorige bestsellers :

- Alaska, Laatste halte
- Brasil, o Brasil

Handelsprijs : 625,-- BF

Ook te verkrijgen bij de auteur : Evarist de Meersmanlaan 17, 1080 Brussel.

PR 000-0323995-15.

# WIJ WAREN ER BIJ



## BEAU-JOLAIS VOOR BELLE NICOLE

Je voelt het aankomen. De opsteller (of opstellers) van de jaarlijkse Beaujolais-quizvragen begint diep te spitten. Verleden jaar moesten de kandidaat-meters weten welk monument daar ergens in de streek op een verloren dorpsplein stond en dit jaar moest met "bouchons" geschoten worden naar de "mères" van "Lyon" zodat het echte "cochonnailes" werden op "de derde donderdag van november".

Het is dan ook bijzonder opmerkelijk dat de 10e meter, 10 dagen vóór Kerstmis, in het 15e jaar van het bestaan van de Brusselse Commanderie van de Wijngilde, 10 op 10 behaalde op haar "examen".

Even merkwaardig is het vast te stellen dat Groot-Bijgaarden ons 6 van de 10 meters leverde en dat de 4 nominaties van 1985 (man en vrouw bezoeker, klein peterken en meter Beaujolais) allen uit bovenvermelde deelgemeente komen.

Daar waar goeie Lambiek zou te danken zijn aan debakteriën boven de Zennevallei, moet er in Groot-Bijgaarden een intellectueel gastronomisch wijnfluidium rondhangen ...

Die zaterdag, 14 december 1985, was er om 19u30 nog heel veel parkeerplaats vrij. Behalve de drijvende krachten en zwoegpaarden van het bestuur stonden slechts enkele eenzaten te keuvelen rond de ronde tafel in de inkomhal van de "Montil", recent verrijkt met een mooi brons van Jef Lambeaux.

Druppelsgewijs, zoals het heerlijke wijn past, sijpelden de genodigden binnen om aan de witte Beaujolaisaperitief te nippen.

Om 20u20 klapte de voorzitter in de handen; de tafels werden bezet door naar schatting 110/120 leden en hun vrienden (hoeveel ben ik er naast, heer penningmeester)? De voorzitter verwelkomde met de nu traditioneel geworden voorstelling van de genodigden. De Commanderie Mechelen en deze van Demer en Dijle hadden afgevaardigden gestuurd. Saluut. De "Président-fondateur" had ook een marketing-enquête doorgevoerd en vastgesteld dat de publiciteit in Frankrijk "Le Beaujolais nouveau (of primeur) est arrivé" luidde, in Vlaanderen en Nederland "De Beaujolais nouveau is hier", in Duitsland "Der Beaujolais nouveau ist angekommen" en in Algerije "Le Beaujolais nouveau est parti" (in het Arabisch natuurlijk).

Keurig in bordeaux-vestjes uitgedoste kelners (waarom is de kleur bordeaux en niet bourgogne of beaujolais?) serveerden een heerlijk vissoepje, smakelijk en licht, gevolgd door een even lekker en fijn parelhoentje, waaraan een halve, warme kiwi een nieuwzeelands tintje moest geven. Dit alles kon, althans aan tafel 6, overgoten worden door een Côtes-de-Brouilly, een Morgon of een Moulin-à-vent. Een smeuge schijf gepanacheerd ijs, een koffie en bijhorende biscuits stelden een einde aan dit festijntje.

Eric, de denker, verdeelde dan de klaar leesbare, prima getikte teksten met de mannelijke en vrouwelijke quizvragen waarover wij het in de inleiding reeds hadden. Onstuimig denkend en discussiërend werd naar de oplossing gezocht. Rita Semadeni, die wat wijn en gastronomie betreft er toch niet naast gevallen is, stuurde "haren Zwitser" op om mogelijke korrekte oplossingen te vinden bij andere tafels. Hij werd zodanig onder druk gezet dat hij stukken van 10 Fr. probeerde te collecteren om naar een vriend in Lyon te bellen, tot hij plots vaststelde het telefoonnummer niet bij te hebben.

Het was omstreeks 23 uur toen traditioneel trompetgeschal de ton (het tonnetje) aankondigde (de vraag wordt wel gesteld : is dat vat, dat elk jaar hetzelfde blijkt te zijn, wel degelijk gevuld en indien ja, waar blijft die wijn dan?). Het binnenshuis transport was prima geregeld. Dokter Fons Thielemans en zijn eminente wijn-

kennis stonden borg voor kwaliteit, afwezigheid van glycol en overchaptalisatie (hij sleurde aan het juk) terwijl computerdeskundige Jaco Van Kelecom zijn apparatuur inschakelde om recht tussen de tafels naar het podium te stevenen. Voorzitter en andere bestuursleden, in plechtig gewaad en dito hoofddekseel, gevolgd door een schare Beaujolais-meters, hoorden het resultaat aan.

Tiende meter, meter Beaujolais 1985, bij de gratie van Bacchus en Dionysus. (Voor hen die het mochten vergeten zijn, het gaat hier om dezelfde Griekse god van de stuwende groeikracht in de natuur), met het maximum der punten, cum laude en met de felicitaties van de jury en de ganse zaal, Nicole Desmedt (in één of twee woorden, met t, dt of d alleen?, excuus mocht het niet juist zijn). Ze kreeg het groene erelint aangepast door wijnmeester Sus, geraakte wat in de verwarring (in de letterlijke zin van het woord) en was uiteindelijk, ongewild origineel, door het lint over de rechterborst te dragen in plaats van over de linker, zoals haar voorgangers.

Sus gaf zijn hamerken, twee goed geplaatste slagen, de tap liep.

Voor de 10e keer Beaujolaisapplaus en zoals ieder jaar hoorde ik maar weer de helft van de appreciatie. Enfin, de smaak vond Nicole typisch Beaujolais met bananen, frambozen en viooltjesgeur.

De andere plaatsen op het ereschavotje werden ingenomen door tandarts Van de Meerssche, die als mannelijke bezoeker de beste antwoorden gaf op de quizvragen, en juffrouw Ann Thielemans, dochter van de dokter-sleurder van het vat 1985 als beste vrouwelijke genodigde. Als mannelijk wijngildelid en in zekere zin, Beaujolaispeter kwam Fons Thielemans himself uit de bus. Elk kreeg zijn fles en de discjockey deed de rest...

De "président-fondateur" nodigde Meter Nicole uit ten dans en ze vermenigvuldigden. Vanaf dat ogenblik was de danspiste nooit meer leeg.

De penningmeester waakte met zorg over de verkoop van de supplementaire flessen Beaujolais doorheen de kusjes en andere dansen. En 't draaide en 't tolde en had Gezelle er geweest dan had hij zeker iets gedicht van "dans in, dans uit, dans op, dans af ...".

En toen veel jassen op de stoelen hingen, de dassen werden losgeknoopt, de aftershaves en deodorants het tegen de danstranspiratie moesten laten afweten en de resten wijn in de glazen begonnen te verschalen, kwamen enkele rabiaten nog gezellig in de ronde om uit hun "Singhet ende de weset vro" (die ze weer vergeten waren met halve woorden en dus veel la-la-la, behalve natuurlijk het refrein van de "Vlaamse Leeuw", de gezellige studententijd van toen weer eens een stukje over te doen. Met heimwee en op zachte voeten, werd dan naar de bijna lege parking getrokken. Op het hoekje van de Moortelstraat verdwijnt dan de "Montil" in de dikke uitlaatgassen van de pas gestarte wagen...

### Nabeschouwing

1. Wijnmeester Sus Seghers deed er goed aan nog eens de meters in herinnering te brengen, die sinds hun verkiezing met hand en tand en vooral hun gehemelte en door dik en dun de Beaujolais verdedigen :

1976 - Germaine Seghers (eerste Meter Beaujolais)

1977 - Denise Missal

1978 - Angèle Casters

1979 - Lisette Boterberg

1980 - Mireille Nuyten

1981 - Juleke Stessens

1982 - Nel Wouters

1983 - Reine De Schepper

1984 - Jeanneke Gerritzen

1985 - Nicole Desmet (nu eens anders geschreven, verhoogt mijn kans dat het korrekt is).

De eerste zes meters werden bij loting aangeduid, behalve Angèle Casters, die het zo maar werd. Vanaf 1981 werd de meter aangesteld ingevolge een Beaujolais examenquiz.

2. De vraag kan gesteld worden of de tijd niet rijp is, om nog te vermijden dat er vragen komen zoals : hoeveel gemeenten produceren "Beaujolais-Villages", in welk departement bevinden ze zich en behoort Montmelas daartoe of heeft de Gaillacwijn recht op de primeurbenaming en indien ja, onder welke voorwaarden, om iets anders te doen (afwisseling om de vijf jaar kan wel eens).

De vraag stellen zonder een mogelijk antwoord zou flauw zijn. Daarom wat gedacht van een "bingo" bv. Het is prettig, eerlijk opgezet geeft het een eerlijk resultaat, bezoekers, bezoeksters en mannen komen ook aan hun trekken. Het vraagt weinig intellectuele voorbereiding, enkel wat karton, een paar scharen, een vilstift en wat manueel werk. Maar dit gezegd zijnde bestaan er misschien wel andere en nog betere ideeën.

### Finale

De media plegen met de regelmaat van een klok artikelen en besprekingen over de komeet van Halley.

Wel eens gehoord van "les vins de la comète"? Sinds de Oudheid reeds hadden de kometen de reputatie veel evenementen aan te kondigen. Zo werd ook aangenomen dat het jaar van hun komst wijn van uitzonderlijke kwaliteit gaf. Dat was het geval in 1630 en ook in 1811. Misschien is het bijgeloof, maar het is toch even uitkijken naar 1986.

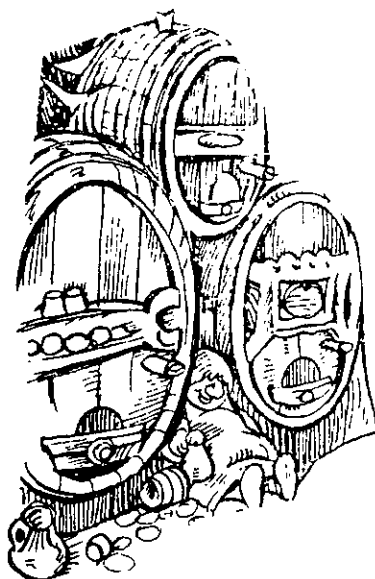
1986 - Wanneer deze bijdrage verschijnt zitten we er al dik in. Maar vermits het nooit te laat is om goed te doen wens ik jullie allen toch  
 een waar jaar  
 een echt jaar  
 een wijnjaar.

Een wijnjaar waarin de ranken der vriendschap nog verder mogen reiken, om dikke trossen geluk te brengen, met weinig pitten en "pourriture" zelfs al is ze nobel, waaruit dan een wijn zal vloeien, die nieuwe, jonge gezelligheid zal geven.

En onthou : wijn is de bloem in het knoopsgat van de beschaving, zoals diegene zei wiens naam mij niet te binnen schiet.

Le chroniqueur attitré de  
 l'événement annuel Beaujolais  
 "Vlaamse Wijngilde - Brussel"

\*\*\*\*\*



## AAN ONZE BEAUJOLAIS-METER 1985

Wat wij met onze mini-degustatieclub in Groot-Bijgaarden op 21 december 1985 bij Beaujolais-meter Nicole beleefd hebben, kan zelfs de Frans niet meer beschrijven. Prachtig!

Wij hebben in de vroege uurtjes besloten om op de volgende Beaujolais-verkiezing nog slechts één hoofdvraag te stellen :  
Wie doet het beter?  
Alle technische- en strikvragen zullen we als schiftingsvragen beschouwen.

Tijdens deze viering heeft Nicole een zak vol gelukwens-telegrammen gekregen vanwege o.a. Christian Dior, Thatcher, Paus Johannes Paulus en Jean-Marie Pfaff.  
Deze werden naar de Provincie gestuurd voor vertaling vermits Groot-Dilbeek ééntalig is en zullen dus later gepubliceerd worden.

Jaco stak het vuur aan de lont met een prachtige authentieke nieuwjaarsbrief die wij hier met de toelating van Nicole verkondigen :

...

Beste meter,

1985 is een groot jaar:

Eerstens omdat wijzelf dit jaar 15 zijn geworden. Tweedens, omdat we een zonnig en droog najaar hebben gekend, hetgeen volgens navel Euk voor de nodige suiker en de druifjes zorgt, om deze Liba wijntjes te maken, en dat machten wij in de primus al eens ne heer preeren.

Duidens, omdat ons beuyschais feestje dit jaar bij vander Agraat is geweest: wij mechten er dekker eten, fijn dansen, en zelfs enkele beuyschais kweken. En, last but not least, kregen wij in 1985 een meter, zo lief, zo aantrekkelijk, zo lief, zo bruidig, zo mooi, zo bevally, zo charmant... haar een vol jaar lang tot onze meter te hebben overtuikt ons hartjes met blijheid en vreugde.

Voer ons beste meter, zijt gij de ideale partneres van het veredeld jamay sap. De klare, heldere kleuren van een beuyschais zijn slechts een afbreking van uw aanblijd. Geugdy, ston-tard, ongetroffen aard, zo zijn de wippen uit beuyschais, en zo ook zijt gij, lieve meter. Een verduidelijkende fraicheit, Een jeunere soufflore, die smaakt naar fruit en huilt naar de lente, al deze eigenschappen heeft onze meter met de beuyschais gemeen. Een enkele keer kan onze meter koppelig zijn, maar ook in de

beuyschais is dat zeldzaam. Het fruit, en de beuyschais van de beuyschais, van banaan tot prime, van iris tot orvolye, dat alles vanden we in onze meter. (Gommi soit qui mal y pense).

Tols wij u met beuyschais durven vergelijken beste meter, dan denken wij niet aan rommelaar beuyschais, zelfs niet aan een beuyschais suferieur; neen, alleen een een kan deze vergelijkening doormaen. En dan denken wij aan de lief-schijste, de charmantste, "le plus tendre" onder alle crus: de Saint-Amour. Charme en tederheid, tendresse, amour, sime, gij hebt het allemaal.

Wij danken Beuyschais, dat hij ons zo een toffe keteer heeft geschonken, En wij biddele zijn kollega Dibrisos, opdat wij samen met onze lieve meter, en met haar fijne selgnoort Frans, nog vele gezellige stonden mogen delen en nog vele flessen mogen sottaage maken. Saint-Amour, maal het mag ook andere zijn, zo lang er maar een beetje amour, een paar sime's, en goeie wijn bij zijn.

Dit zijn de vurigste wensen van uw wijnkinderen

Commanderij Brussel

Groot. Bijgaanden, 21 december, 1985



LA RIOJA 31.01.86 of de avond waar de afwezigen ongelijk hadden.

\*\*\*\*\*

De afwezigen hebben ongelijk gehad. We hebben 'n heerlijke eerlijke kennen.

De avond is begonnen zoals gewoonlijk : gekus, gegroet enz... en nieuwjaarswensen.

De pioniers voor deze avond, namelijk **Eric VEIRMAN**, **Werner BRYs**, en **Hugo VAN ROY**, waren ietwat zenuwachtig en moe; ze hadden 4 maanden geproefd om er iets goed van te maken. **Ze zijn in hun opzet gelukt.**

Oorspronkelijk had Eric gedacht de avond te organiseren in het kader van Europalia Espana. In den beginne vond hij geen steun bij de instanties, op het einde wel.

**Georges Dezeine**, lid van de Commanderie Gent, zorgde voor een puike technische uitleg.

De wijnteelt bestond in de Riojastreek reeds in het jaar 1102, volgens een schenkings-dokument van Koning Sancho van Navarra.

Wat men vandaag de dag onder Rioja-wijn verstaat bestaat pas 100 jaar. 't Is een schepping van de nieuwe tijd, de erfenis van Spaanse en Franse wijncultuur ...

De **phylloxera**, of wijnrankluis, deed haar intrede uit Noord-Amerika naar Europa omstreeks 1860. De wijnrankluis vernietigde tussen 1870 en 1875 in Zuid-Frankrijk zo'n slordige 700.000 hectare wijmland.

Enkele honderden wijnboeren van de Garonne, de Gironde en de Dordogne zochten nieuwe gebieden. Ze trokken naar het zuiden.

In Noord-Spanje, in het dal en langs de zijrivieren van de **Ebro**, leken de omstandigheden voor wijnbouw, ook al door het klimaat, zeer veel op de omstandigheden in het Franse geboorteland.

Veel Franse wijnboeren vestigden zich in Haro en Logroño en introduceerden er de verfijnde Bordelaise verwerkingsmethoden en keldertechnieken. Toen de wijnrankluis hen achterna kwam, keerden ze naar Frankrijk terug, maar de Franse methoden en technieken lieten zij achter.

De Riojastreek is een uitgesproken bergland. Het gebied wordt in het noorden beschut door het Catabrisch Gebergte (2.665,-m), verlenging van de Pyreneeën, in het oosten van het Massief van Catalonië en in het zuiden door het Iberisch Randgebergte.

De beste wijngaarden liggen op een hoogte van  $\pm$  500,-m. De wijnstokken krijgen er ruim voldoende regen, een lange lente, een warme zomer en een late herfst. De wijn is hierdoor minder zwaar en wat interessanter dan andere Spaanse wijnen. Als deze wijn goed gemaakt is en niet al te jong gedronken, heeft hij een zekere elegance, met dikwijls nog de ietwat "geroosterde" zoete warmte die hem tot een Spaanse wijn stempelt.

Het gebied valt door liggings- en klimaatverschillen uiteen in drie delen :

<b>Rioja Alta</b> (hoge Rioja)	-	16.000 Ha.
<b>Rioja Alavesa</b>	-	7.000 Ha.
<b>Rioja Baja</b> (lage Rioja)	-	13.000 Ha.

...

De Rioja Alta en Rioja Alavesa liggen meer stroomopwaarts van de Ebro, wààr het klimaat kouder en vooral natter is. De Rioja Alta, met haar kalk-ijzerhoudende bodem, levert de lichtste en beste wijnen. De Rioja Alavesa, met haar kalkhoudende bodem, levert iets zwaardere wijnen, maar ze zijn nog altijd voortreffelijk. De Rioja Baja, met haar alluviale bodem en een meer mediteraan klimaat, levert meer na-drukkelijke wijnen die gebruikt worden voor goedkope mengingen of worden verkocht als landwijn (vino corriente). Het zijn wijnen met een hoger alcoholpercentage (tot 16%).

In tegenstelling met de Franse wijntechniek zijn er geen, of weinig bezittingen die zelf wijn maken en bottelen. Men vindt er geen château of châteaubotteling. De bodega's (kelders) kopen druiven op van de boeren, voegen ze bij hun eigen oogst en maken daaruit de wijn van het huis. Wel ziet men vaak wijngaardnamen op de flessen, zoals Vina Tondonia, Cumbre, Monte Roja, Bosconia, maar deze hebben niets te maken met de plaats van herkomst : het zijn slechts merknamen.

Over het algemeen maakt men de Rioja-wijnen zoals het in Bordeaux in de vorige eeuw gebruikelijk was, met de bedoeling de wijn vrij lang op fust te laten rijpen. Dit betekent soms 2 à 3 jaar voor de eenvoudige wijnen en soms wel tot 10 jaar voor de "Reserva's".

De donkere kleur en fruitigheid is dan getemperd tot een lichte taankleur en een lichte vanille-aroma dat van de eikenhouten fusten stamt (barrica bordelesa van 225 liter). Ze zijn zeer geliefd in Spanje waar de meeste rode wijnen zo donker als inkt zijn.

Zelfs de witte Rioja's krijgen soms 4 à 5 jaar fust. Men beschouwt ze op hun best als ze vol en goudkleurig zijn geworden met een beginnende oxydatie.

Professor Emile PEYNAUD, van de Universiteit van Bordeaux is reeds meermaals naar de Rioja geweest om hun de modernste vinificatie technieken aan te leren. Dit zou wel een verandering kunnen teweeg brengen.

De beste Rioja's worden gemaakt van een mengsel van volgende druiven :

**Tempranillo**  
**Graciano**  
**Garnacho**  
**Mazuelo**

Geen enkele wijnstok uit de Rioja kan een wijn voortbrengen die alleen voldoet. Allen ontbreekt een essentieel component : aciditeit, volheid (body) of finesse. Alle wijnen worden bij gevolg samengesteld uit druiven van verschillende wijnstokken.

De most van de **Tempranillo** is zeer neuter. De andere druiven hiermee vermengd geven de smaak aan de wijn. Deze druif rijpt vlug maar bewaart niet, de kleur die ze geeft aan de wijn is haar hoofdbestanddeel.

De **Graciano** bezit het aroma, het parfum.

De **Mazuelo** - variëteit nauw verwant met de **Carignan** uit de Provence en de Rhône - is weinig geteeld daar ze gevoelig is voor de oïdium (**pourriture grise**).

De **Garnacha** trekt op de Franse Grenache. 't Is 'n druif met groot rendement, die een gewone wijn voortbrengt met een zwak bouquet.

Ze komt niet tot volledige rijping in de **Rioja Alta**, behalve bij uitzonderlijke warme jaren. Ze geeft de massa der wijnen van de **Rioja Bassa** en de andere wijngebieden van Spanje, namelijk rond Madrid waar ze gekend staat onder de naam **Aragon**, omdat ze van de streek Aragon komt. Men teelt ze weelderig in de Rioja wegens haar weerstand tegen oidium (pourriture grise) die, samen met de mildiou (meeldauw = wit tot grauw schimmelpluis) de grootste kwalen zijn van de streek.

De witte wijnen worden in 't algemeen gemaakt uit een mengeling van :

**Malgavia** (Malvoisie)  
**Viura**  
**Calagrano**  
**Garnacho blanco**  
**Moscatel**  
**Turrantes**

Als aperitief kregen we een :

**VINA TONDONIA** - vino blanco - (Bodegas : Lopez de Heredia)

Oog : goudgeel, helder, tranerig

Neus : vanop afstand zeer indringend, mooie aroma, bloemig, complex, licht zuur, licht gemaderiseerd

Mond : de zuurheid van de neus vindt men terug in de mond, fruitig, kruidig, mooi evenwicht lichtjes overheerst door de zuurheid, licht geroosterd en geoxydeerd

Afdronk : aangenaam lang.

Vervolgens proefden we :

**GRAN CONDAL 1983** (Bodegas Santiago - eigendom van Pepsi-cola)

Oog : licht robijnrood, lichtjes gesluisd, mooie spiegel, tranerig

Neus : gesloten, licht zuur, korte aroma

Mond : volle mond, evenwichtig - mooie verhouding zuur, zoet, zout en tannine, veel alcohol, "bonbons anglais" smaak

Afdronk : eerder vineus, geen finesse

Opmerking : lijkt geen typische Rioja wijn te zijn.

**VINA CUMBRERO 1981** (Bodegas Montecillo)

Oog : licht robijnrood, schitterend, mooie spiegel, tranerig

Neus : mooie geëvolueerde neus, vanillegeur, lichtjes gestoord door 'n vluchtige scheikundige geur, viooltjes

Mond : licht zuur, lichte overheersende tannine, vanillesmaak, edele tannine, wijn met body naar de lichte kant

Afdronk : mooie jeugdige afdronk

Opmerking : typische Rioja wijn.

**VINA MONTE ROJO 1973** (Bodegas Ramon Bilbao)

Oog : licht dakpannenrood, helder, tranerig

Neus : mooie open vanillegeur, ronde neus

Mond : aangename voortzetting van de waarnemingen van de neus, volle mond, lichtjes zuur, lichte gewaarwording van farmaceutische smaak, lichte bitterheid

Afdronk : lange mooie afdronk

Opmerking : deze wijn schijnt op zijn hoogtepunt te zijn.

**VINA TONDONIA 1970** (Bodegas Lopez de Heredia)

Oog : licht dakpannenrood, schitterend, helder, mooie spiegel, tranerig

Neus : licht gesloten, komt open na opwarming in het glas, vanillegeur, rond

Mond : lichte zuurheid, volle mond, de mooie aanwezige componenten worden overheerst door bitterheid

Afdronk : mooie lange afdronk

Opmerking : deze wijn geeft de indruk reisziek te zijn.

**VINA BOSCONIA 1980** (Bodegas Lopez de Heredia)

Oog : donker robijnrood, helder, tranerig  
 Neus : opeen fruitige geur, overheerst door vanille  
 Mond : vanille, volle mond, edele tannine, iets bitter  
 Afdronk : mooie lange afdronk  
 Opmerking : deze wijn schijnt reisziek te zijn.

**MONTE REAL 1978** (Bodegas Riojanas)

Oog : mooie spiegel, helder, tranerig, weinig getaand  
 Neus : open, kruidig, vanille, mooie ronde neus  
 Mond : volle mond, evenwichtig met tikkeltje zuur eigen aan de Rioja, finesse  
 Afdronk : lange afdronk in finesse

**FAUSTINO I 1976** (Bodegas Faustino Martinez)

Oog : robijnrood, fluwelerig, helder, schitterend  
 Neus : kruidig, open, geëvolueerd, vanille  
 Mond : volle mond, edele tannine, vanille, tikkeltje zuur eigen aan de streek  
 Afdronk : lange afdronk

**ALGEMENE CONCLUSIE**

=====

Mooie wijnen,

Heerlijke wijnen.

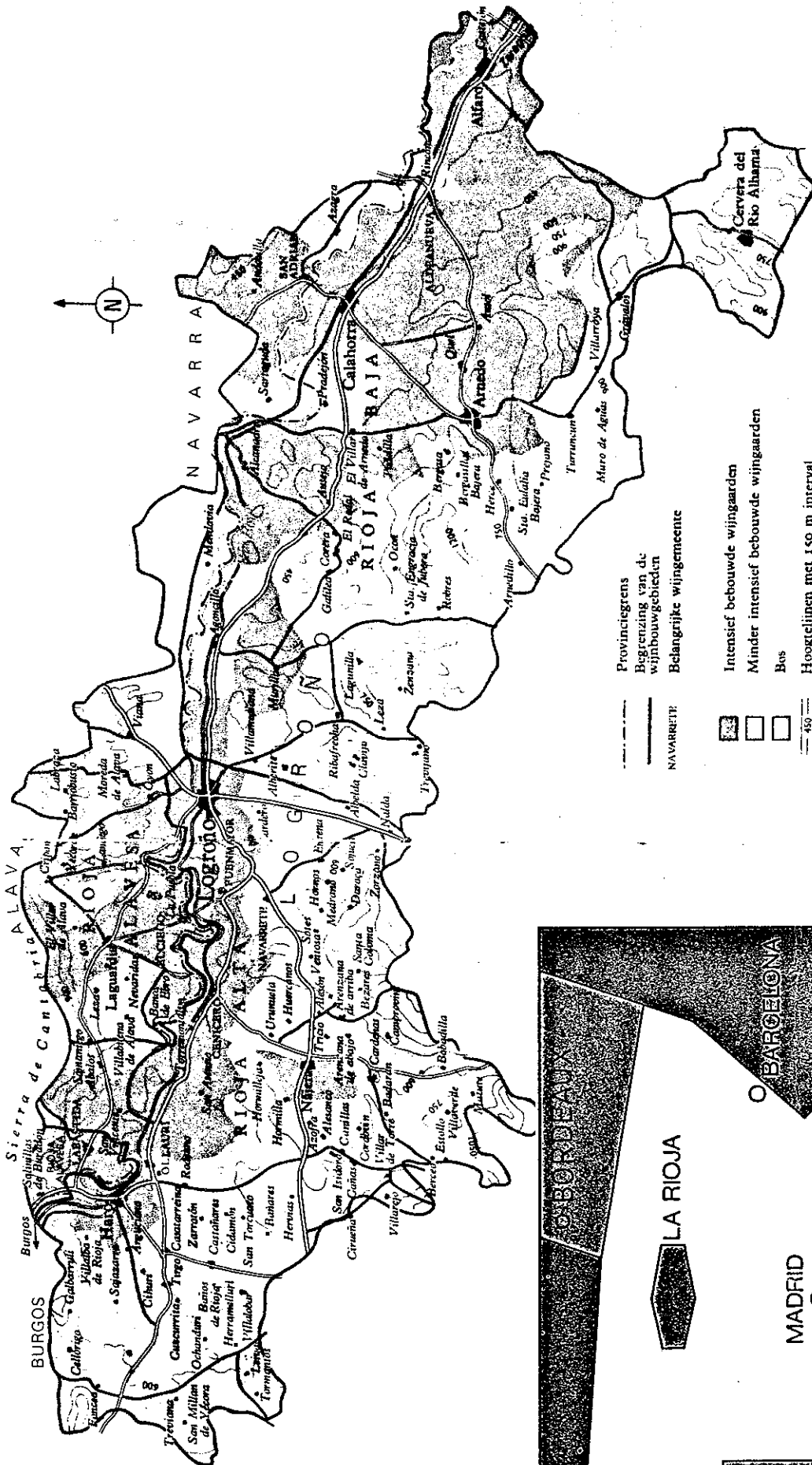
De afwezigen hadden ongelijk.

Onze kennis werd uitgebreid.

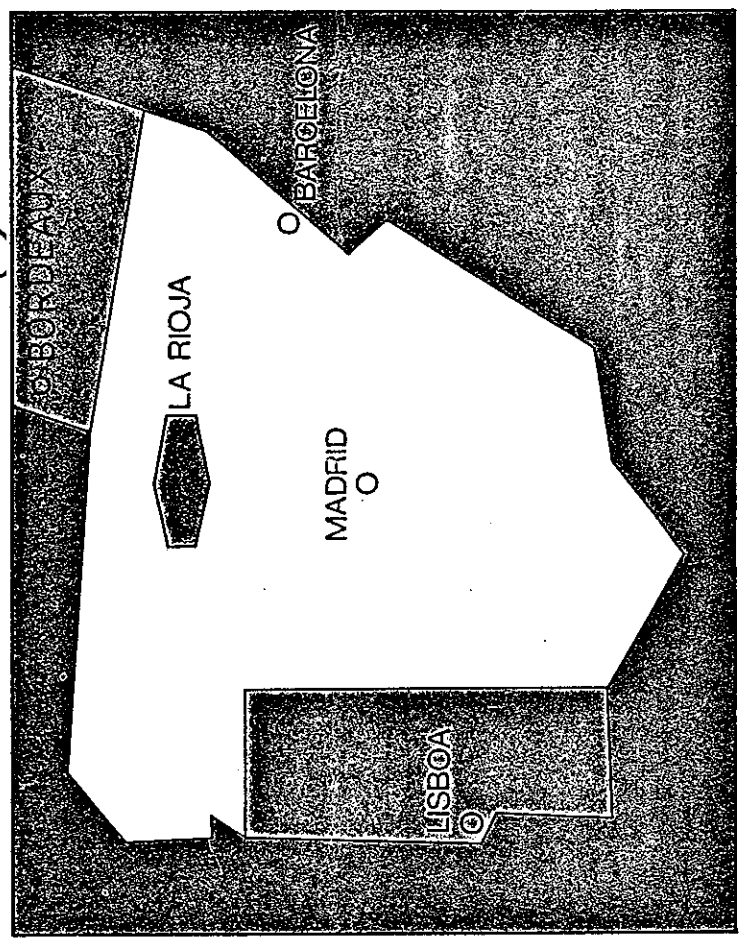
**Te herhalen !!!**

André E. Robbe





- Provinciegrens
- Begrenzing van de wijnbouwgebieden
- Belangrijke wijngemeente
- Intensief bebouwde wijngaarden
- Minder intensief bebouwde wijngaarden
- Bos
- Hoogtelijnen met 150 m interval



## NATIONALE DEGUSTATIE TE AALST

### De niet geklasseerde wijnen uit de Graves in rood en wit.

Op vrijdag 31 januari ging er in Ter Mael te Aalst een degustatieavond door, georganiseerd door het nationaal bestuur.

Het Maison des Vins de Graves en het Syndicat Viticole de Graves et Graves Supérieures was vertegenwoordigd door enkele wijnboeren uit de streek en hun president van het Syndicat de heer Pierre Guignard.

Volgende wijnen werden geproefd :

			rood	wit
Château BELON	Saint-Morillon	Jean DEPIOT	80,81	82,83
Château MAGNEAU	La Brède	Henri ARDURATS	83	84
Château ROQUETAILLADE	La Grange	P. GUIGNARD	82	81
Château DU MAINE	Langon	J.-P. DUPRAT	82	
Château LES GRAVIERES	Portets	B. LABUZAN	83	
Domaine du REYS	La Brède	J. MONTEIL	81	
Château de RESPIDE	Roaillan	P. Bonnet et fils	82	
Château PIRON	Saint-Morillon	P. BOYREAU		84
Château d'ARRICAUD	Landiras	J. BOUIX	82	84
Domaine des LUQUES	Portets	L. HAVERLAN	83	84
Chât. PESSAN SAINT-HILAIRE	Portets	D. HAVERLAN	82	

Een geslaagde avond met een talrijke ledenopkomst.



## SYNDICAT VITICOLE des Graves et Graves Supérieures

*Créé le 17 Octobre 1904, Répertoire de la Préfecture de la Gironde N° 568*

**Siège Social: Maison des Vins de Graves - 33720 PODENSAC**

2, rue François MAURIAC et 61, Cours Maréchal FOCH. Tél. 27.09.25



## ALS ASSE OVER ALSACE SCHRIJFT ...

"Als a ze goeie" wijn in Alsace hebben ...  
Dat is wel mijn conclusie van onze laatste wijngildeavond.

Zojuist kreeg ik een telefoontje van onze vriend Aloïs : "Komt er nog iets van - van dat artikeltje voor De Druyvelaer"? Zoals gewoonlijk viel ik uit de lucht; man lief had aangenomen het relaas te schrijven ... met mijn pen.  
En hier zijn we ermee.

Zoals van vele dingen in het leven, heb ik ook van deze wijnen alleen het beste onthouden, en dat geef ik jullie graag door.

Drie wijnen hebben mijn smaak geraakt :

- Edelzwicker - "le joyeux fifre"
- de Tokay d'Alsace (pinot gris '84)
- Pinot Noir (84)

EDELZWICKER : "le jeune fifre" (de jonge flutist)  
Deze wijn heeft zeker zijn naam niet gestolen : speels, groen, jong, pittig is hij zeker. Licht geel, helder, licht klevend aan 't glas, kwam hij veelbelovend in de neus aan. Hij herinnerde mij aan de "pierre à feu" geur van de Pouilly fumé. In de mond was hij fruitig zuur en onrijp groen, zijn afdrank was niets bijzonders.  
En toch vind ik het een heel gezellige aperitiefwijn of een zomerse doordrinker, een groentje om van te snoepen : "Een oude wijnbok lust ook eens een groen glaasje".

TOKAY : Pinot Gris '84  
In Alsace spreken ze over de "Sultan" en ze weten waarom.  
Inderdaad, deze wijn was voor mij een revelatie!  
Schoon, licht, helder strogeel in het glas, aangenaam fruitig en grasgeurend in de neus, zacht zonder zoet, gecorseerd en fruitig in de mond, gulle afdrank. Voor mij een prachtige wijn, die zeker zijn plaats heeft veroverd tussen de betere witte wijnen : "Je suis toquée du Tokay ..."

PINOT NOIR '84  
De pinot noir, ook "le Clairet" of "le Schieler" genoemd, is in het algemeen een rosé wijn, droog en fruitig, met een elegant bouquet.  
De pinot noir van het huis Gerber die wij mochten proeven, was alles behalve een rosé. Hij had zelfs zijn "robe légère" omgetoverd in een "vaporeuze rode mantel" die daarbij nog fluwelig was. Deze nieuwgeboren rode Alsacer heeft nu al zijn visitekaartje vol. Zijn druif (pinot noir) geeft hem zijn bourgondische karakteristieken, en dat merkt men in het glas : mooi glanzend, robijn rood, en ook aan de neus : fruitig en eik geur.  
In de mond is hij vol en rond, heeft hij een bessensmaak en laat hij een tanineus nadronkje achter, hij is licht "frissante" op de tong.  
Voor wie het beu was witte of rosé wijnen te drinken in Alsace, is deze wijn de juiste alternatief in 't rood bij hun choucroutes, hun charcuterie schotels of hun fameuze alzazer vleestaarten.

"Sur un point l'Alsace est quant même devenu rouge sous Mitterand ... "

Merci Monsieur Gerber.

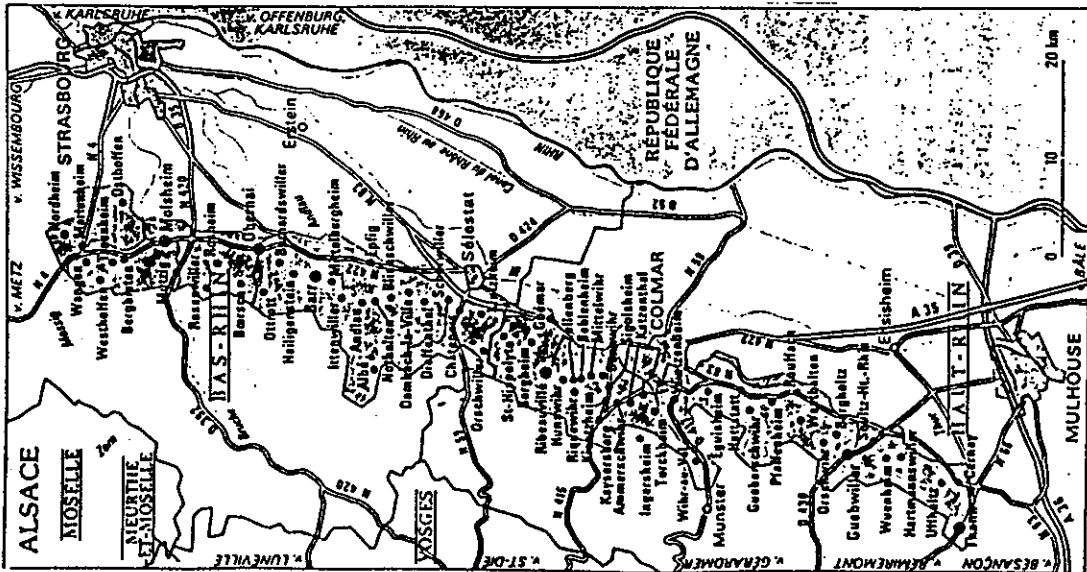
R. De Baerdemaeker (Semadeni)

# Wijnen en druivensoorten uit de Elzas

Appellation Vin d'Alsace Contrôlée

Appellation Alsace Grand Cru Contrôlée

Appellation Crémant d'Alsace Contrôlée



<p><b>SYLVANER</b></p> <p>Witte droge wijn, fris en licht. De SYLVANER is een lichte wijn, heel aangenaam om drinken en gemakkelijk te appreciëren.</p>	<p><b>RIESLING</b></p> <p>Heel droge witte wijn, met een delicaat boeket en een uitzonderlijke fruiterigheid.</p> <p>De <b>RIESLING</b> is een fiere wijn, robuust, geraceerd met uitzonderlijke fruiterigheid en met een delicaat boeket. Hij is de Elzaswijn bij uitstek.</p>	<p><b>GEWURZTRAMINER</b></p> <p>Witte droge wijn met een delicaat boeket, karakteristiek van een grote elegantie.</p> <p>De <b>GEWURZTRAMINER</b> is een gecorseerde wijn, goed ondersteund, droog, sappig in de grote jaren, met een prachtig boeket, subtiel en elegant die de neus omsluit en de mond vult.</p>
<p><b>PINOT GRIS</b></p> <p>Witte droge wijn, gecorseerd.</p> <p>De <b>TOKAY D'ALSACE</b> is een rijke en gecorseerde wijn, met een diskrete fruiterigheid en zonder bezorgdheid.</p>	<p><b>MUSCAT D'ALSACE</b></p> <p>Witte droge wijn, heel fruiterig.</p> <p>De <b>MUSCAT D'ALSACE</b> is een droge wijn, fruiterig met een karakteristiek boeket. Hij geeft de indruk in verse druiven te bijten.</p>	<p><b>PINOT BLANC</b></p> <p>Witte droge wijn, soepel en nerveus. De <b>PINOT BLANC</b> is een eerlijke gezel zonder onwagende die men overal kan gebruiken waar witte wijn wordt gevraagd.</p>
<p><b>PINOT NOIR</b></p> <p>Rosé wijn, droog en fruiterig.</p> <p>De <b>PINOT NOIR</b> die men ook <b>Rosé d'Alsace</b> noemt is een geapprecieerde wijn voor zijn mooie roze kleur, zijn elegant boeket en zijn heerlijke fruiterigheid.</p>		

**VIN D'ALSACE**  
 APPELLATION ALSACE CONTROLÉE

**EDELZWICKER**  
 100 cl/70 cl

**Coeux  
 fufre**

ZWICKER MARQUE DÉPOSÉE

METZ FRÈRES S.A.R.L. NEGOCIANTS A RIBEAUVILLÉ (HT-RHIN)

METZ FRÈRES

RIBEAUVILLÉ

1984

HANSI  
 1947

**VIN D'ALSACE**  
 APPELLATION ALSACE CONTROLÉE

**TOKAY PINOT GRIS**  
 MISE D'ORIGINE

**Metz Frères**  
 MARQUE DÉPOSÉE  
 MIS EN BOUTEILLE PAR  
 METZ FRÈRES A RIBEAUVILLÉ  
 (HAUT-RHIN) FRANCE 35/70 cl

DÉPOSÉ

**VIN D'ALSACE**  
 APPELLATION ALSACE CONTROLÉE

1982

**RIESLING**  
 RIBEAUPIERRE®

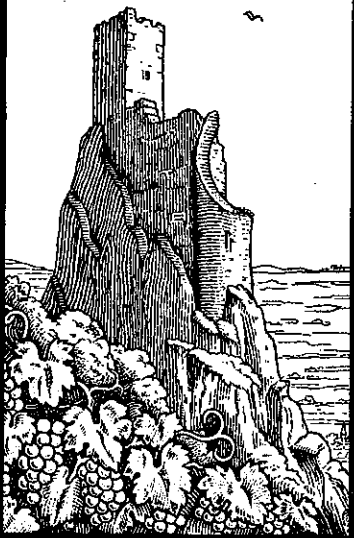
**METZ FRÈRES**  
 70 cl

MIS EN BOUTEILLE PAR  
 METZ FRÈRES A RIBEAUVILLÉ HAUT-RHIN FRANCE

PRODUCT OF FRANCE

RIBEAUPIERRE®

HANSI  
1947



**VIN D'ALSACE**  
APPELLATION ALSACE CONTROLÉE

PINOT ROUGE  
ROSÉ D'ALSACE

MIS EN BOUTEILLE PAR

**Metz FRÈRES**


MARQUE DÉPOSÉE  
MIS EN BOUTEILLE PAR

METZ FRÈRES A RIBEAUVILLÉ  
(HAUT-RHIN) FRANCE

35/70 cl

DÉPOSÉ

HANSI  
1947



**VIN D'ALSACE**  
APPELLATION ALSACE CONTROLÉE

PINOT BLANC

MIS EN BOUTEILLE PAR

spécial fruits de mer

**Metz FRÈRES**

MARQUE DÉPOSÉE  
MIS EN BOUTEILLE PAR

METZ FRÈRES A RIBEAUVILLÉ  
(HAUT-RHIN) FRANCE

35/70 cl

DÉPOSÉ

VIN D'  ALSACE

APPELLATION ALSACE CONTROLÉE

**B. GERBER**

MARQUE DÉPOSÉE

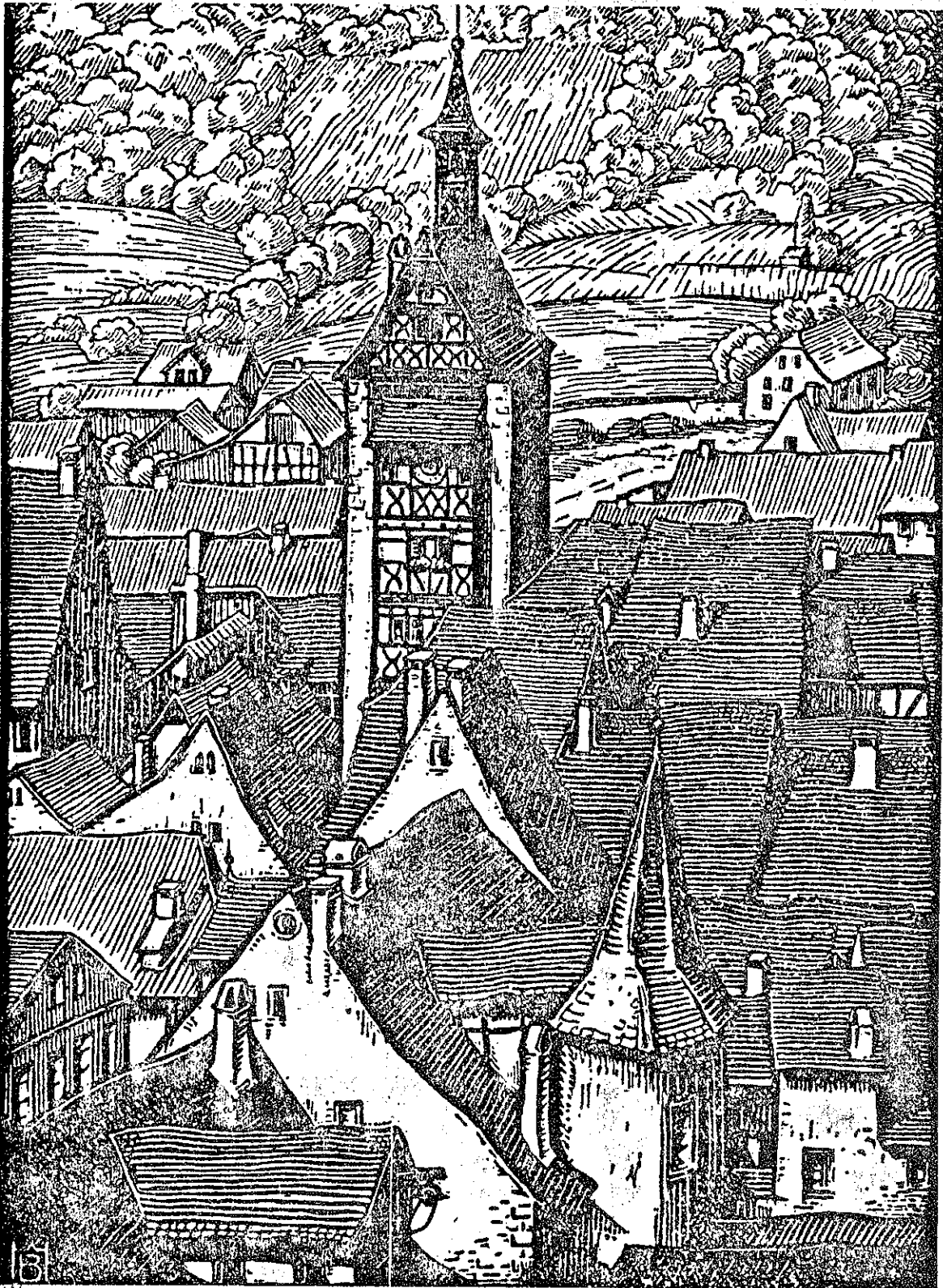
PINOT BLANC  
spécial fruits de mer

MIS EN BOUTEILLE PAR  
BERNARD GERBER A RIBEAUVILLÉ (HAUT-RHIN) FRANCE  
PRODUCT OF FRANCE

1983

BERNARD  GERBER

35/70 cl



Het wereldberoemde middeleeuwse  
wijnstadje Riquewihr met zijn wal-  
len onderaan de Schoenberg.

(Houtsnede van H. Bacher).

## COMMANDERIJ "HET BRUGSCHE VRIJE"

### 1e LUSTRUM KAPITTELBANKET

Op zaterdag 8 maart namen wij deel aan het kapittelbanket van onze gildebroeders van de Commanderie "Het Brugsche Vrije".

Wij laten u hieronder even meegenieten van het heerlijke banket dat ons aangeboden werd na de plechtige intronisaties en de heildronk.

#### Hartige Hapjes

#### Gemarineerde Zalmplakjes en St.-Jacobsnootjes met Citroen en Bieslook

Hier volgde een muzikaal intermezzo met muziek van Bach en Mozart, uitgevoerd op fluit en klavecimbel.

#### Gestoomde Grietreepjes in Rivierkreeftjesvelouté

De Heer Leon Delbare las ons proza voor uit een verhaal "Brugs volk", geschreven door Karel De Wolf.

#### Geflambeerde Lamsbout met Groentenspiesjes en Aardappelgratin

Een waardevolle handtas van "Le Must de Cartier" werd door de heer en mevrouw J. Gilson verloot onder de aanwezige dames.

#### Brie op Bed van Prei

#### Tarte Tatin

#### Mokka en Digestief



Volgende wijnen werden gedronken :

**Savoie Chignin 1984**  
**Côteaux de Torméry (A. Quenard)**

**Sylvaner d'Alsace 1983**  
**"Zotzenberg" (A. Seltz)**

\*

**Chablis 1982**  
**"Les Preuses" Grand Cru (Dauvissat)**

\*

**Château Corbin Michotte 1979**  
**Grand Cru Classé St.-Emilion**

**Brunello di Montalcino 1979**  
**Castelgiocondo (Frescobaldi)**

\*

**Collioure 1983**  
**Domaine du Mas Blanc (A. Parcé)**

\*

**Château Montbenault 1976**

\*

**Bas Armagnac AOC "Cuvée A. Parcé"**  
**Cointreau - Canasta**

\*

Na dit alles volgde een gezellige dansavond. Iedereen bleef tot in de zeer vroege uurtjes op deze welgeslaagde avond.

A.V.

# WETENSWAARDIG

## WEL EN WEE VAN MILLESIME 84 - nieuws uit Bordeaux

De 84 gebotteld. Thans kan men al een oordeel vellen over de kwaliteiten van een jaar dat al verketterd werd in menig tijdschrift. Soms wel terecht.

De kwaliteit van de wijn is vanzelfsprekend gebonden aan de kwaliteit van de druif en deze kwaliteit is derhalve afhankelijk van verschillende factoren. Sommigen zijn constant : druivesoort bijvoorbeeld en bodem en ondergrond. Andere zijn variabel en niet in het minst de weersomstandigheden. Met speciale tijdstippen die een grote invloed hebben op de vegetatieve cyclus, zoals de knopvorming, de bloei, het kleuren van de bes, de rijpingsgraad. Wat zijn weerslag heeft op de concentratie van de most. 1984 was - waarom het ontkennen - een jaar van minder gunstige en dan weer iets betere periodes. Februari en maart waren bar koud. Vandaar een late groei, dan toch weer wat begunstigd door een warme en droge aprilmaand. Mei en begin juni waren koud en vochtig tot aan de bloei van de Merlot. Vandaar de coulure (geen ziekte maar een fysiologisch ongeluk waartegen geen kruid is gewassen). Een ramp voor de Merlot dus. Toen brak een periode van mooi weer aan die de Cabernet liet gedijen en bloeien in gunstige omstandigheden. Juli en augustus waren warm en droog. Volgde een koude september. Begin oktober teisterde de cycloon Hortense de Bordeauxstreek. Maar de pluk gebeurde bij droog en dus gunstig weer. Bekijken we nu de vegetatieve data. Bloei (18 juni), het kleuren bij de rijping (20 augustus), rijping (6 oktober) alles kwam ongeveer overeen met de gemiddelden van de laatste 20 jaar en respectievelijk te situeren op 14 juni, 20 augustus en 3 oktober.

De oogst was aan de magere kant maar de rijpingsgraad was correct. Fruitige wijnen zullen het zijn met rijk aroma. De oenologen hebben hun best gedaan om de wijnbouwer een degelijk produkt te laten maken. "De verhouding Cabernet Sauvignon van de 84 is veel groter dan naar gewoonte derhalve zijn de Médocs mooi gestructureerd en zullen ze zeer goed ouderen". Zo zegt ten minste J.L. Viaut in een Sopexa mededeling. Wij proefden in Pauillac bij de heer Cazes een zeer mooie Lynch-Bages 84. Ons viel ook de harmonische Poujeaux op van J. en P. Theil op een zeer stevige Moulis die wel naar eik neusde maar niet onaangenaam.

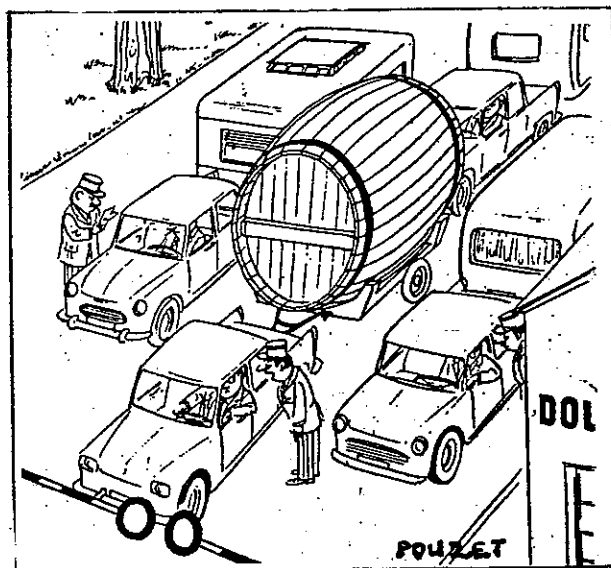
Van de 10 gedegusteerde Médocs kwam hij ons als een der beste over qua verhouding prijs kwaliteit tijdens de degustatie voor de wijnhandel bestemd en door Sopexa op touw gezet in het Royal Windsor te Brussel. De Médocains moeten hun 84 verkopen. Want volgens de eerste peilingen zou 85 uitstekend zijn.

...

Een andere klok nu. Guy Thoilliez - eigenaar van Château Puy Razac en "registreur" van Château Montbousquet - liet over de 84 een heel andere - triestige - klok horen. Een zeer kleine opbrengst, van een zodanige kwaliteit dat hij zijn 84 niet onder de naam van Puy-Razac op de markt zal brengen.

J.P. Morin - eigenaar van drie domeinen te Bourgueil dan - liet zich ook niet bijster uitbundig uit met zijn 84. "Een lichte wijn, die het niet lang zal trekken". En daar is het toch Cabernet.

Marcel Theys



— Rien à déclarer !

## WIJNHANDEL IN DE HANSATIJD

\*\*\*\*\*

Net zoals nu werd er ook in de Middeleeuwen veel aan wijnbouw gedaan in de landen rond de Middellandse Zee. In de noordelijke Europese landen daarentegen bestond er toen geen wijnbouw die naam waardig. Toch was de wijn als handelsprodukt ook daar heel belangrijk.

In deze gebieden werd de handel in het algemeen in grote mate beheerd door de Hansa en de Hansasteden, die er als het ware de navelstreng van vormden en die een uitermate hoge bloei kenden.

De Hansa was ontstaan als een vereniging van individuele Noordduitse kooplieden met als doel elkaar te helpen en te beschermen bij de uitoefening van hun handelsactiviteiten met het buitenland. Deze handelsrelaties strekten zich niet uit naar de westerse en Scandinavische landen, maar ingevolge hun "Drang nach Osten" (ook toen al !) werden eveneens nieuwe markten gezocht o.m. in Polen en Rusland. De belangrijkste rol in dit verband werd voorzeker gespeeld door de befaamde en machtige Teutonenorde.

Deze orde, gesticht in 1198 in Jeruzalem door de Kruisridder, was oorspronkelijk een geestelijk-militaire orde die later, naast haar economische rol, ook een enorme invloed uitoefende in Noord-Oost-Duitsland, van waaruit zij de Germaanse cultuur in heel Europa trachtte te verspreiden. De orde werd lid van de Hansa en beschikte over een machtige handelsvloot van meer dan honderd schepen. Zij verkreeg verschillende privileges o.m. voor haar handel in Pruisen.

Vanaf het midden van de 14de eeuw blijft de Hansa niet meer louter beperkt tot individuele handelaars, maar gingen ook een groot aantal belangrijke steden zich verenigen, vooral onder invloed van de steeds toenemende dreiging die hoofdzakelijk uitging van de Zuid Duitsers - en ook van de Nederlanders, die het handelsmonopolie van de Noord Duitsers in ernstige mate kwamen bedreigen. In hun handel met het buitenland verschaftte de Hansa aan haar kooplieden steun en bijstand en verkreeg voor hen dikwijls belangrijke privileges. Zo hadden de Duitse handelaars reeds vóór 1130 het recht om in Londen te verblijven en er gildehuizen en opslagplaatsen te hebben.

Een typisch voorbeeld daarvan was de Guild Hall aan de Theems. In 1157 verleende Henry II hen zijn speciale bescherming o.a. voor de verkoop van wijn, wat in feite niets minder betekende dan een rechtstreekse concurrentie voor de eigen Engelse kooplieden die hun wijn invoerden uit Bordeaux.

Ook in Brugge, waar de Hansavertegenwoordiging pas rond het midden van de 13de eeuw zou uitgroeien tot één van de meest florissante, verkreeg ze van de Graven van Vlaanderen verschillende privileges.

Eén ervan werd in 1252 gegeven op naam van "les marchands de l'Empire romain fréquentant Gotland". In tegenstelling met wat elders de gewoonte was, werd hen hier in Brugge geen afzonderlijke en duidelijk afgetekende plaats toegewezen maar mochten hun handelsverrichtingen gebeuren bij de hoteliers of in de woning waar zij zelf verbleven of op een andere plaats die zij verkozen. Later, toen de invloed van Brugge begon te verminderen, verplaatste de Hansa haar activiteiten naar Antwerpen en de Antwerpse stapelhuizen.

De Hansa groeide uiteindelijk uit tot de machtige, vaak meest gevreesde partner van de keizer. In Duitsland was daardoor het politieke gewicht van de stedelijke burgerij verbazingwekkend groot geworden. De vrije rijkssteden hadden niemand boven zich dan de keizer. En die was meestal ver weg.

...

Werd er in Noord-Duitsland niet aan wijnbouw gedaan, Keulen daarentegen was de draaischijf van een zeer belangrijke wijnhandel, mede in de hand gewerkt door de Rijn en de Moezel via dewelke het transport gemakkelijk kon gebeuren. De positie van Keulen was uitzonderlijk. Het was destijds niet alleen de grootste stad aan de Rijn maar een van de Europese steden van naam en als handelsstad lag het het dichtst bij de rijke Nederlanden. Op de Engelse reiziger Thomas Coryase maakte het de volgende indruk.

"De ligging van Keulen is verrukkelijk, want het ligt in een uitgestrekte vruchtbare vlakte, vlak langs de Rijn die de muren ervan bespoelt zoals die van Bazel en Mainz. De omtrek ervan is zo groot dat, zoals ik op geloofwaardige wijze hoorde vertellen, een man nauwelijks in vier uur om de stad heen kan lopen. De gebouwen zijn imposant om te zien en vele ervan zijn vier verdiepingen hoog. De muren van de stad zijn prachtig gemetseld uit sterke en stevige stenen. Ze zijn zeer hoog en getooid met vele torentjes. En aangezien de muur zich over een grote lengte langs de Rijn uitstrekt is de aanblik voor degene die de stad over de rivier nadert overweldigend".

Van uit Keulen, werd de wijn over heel Noord-Europa verhandeld, maar vooral naar Lübeck. Lübeck, aan de Baltische Zee, die trots van zichzelf zegde : "Lubeke, aller Stede schone, van riker Ere dragest du die Krone", was na Keulen de grootste Duitse stad. Het was de werkelijke Hansahoofdstad, het centrum van de handel. Verschillende belangrijke gilden waren hier ontstaan, waaronder de Sankt Nikolaus Bruderschaft, gesticht rond 1400 door en voor de zeelui en de St. Anna Bruderschaft, gesticht in 1497, die de gilde was van de schepenbouwers. Hun gildehuizen weerspiegelden de macht, de trots en de rijkdom van de burgerij. Zoals elke gilde hielden ook deze verenigingen zich aan strenge regels. Dat die niet te licht moesten opgenomen worden, moge blijken uit volgend vers uit 1580 dat gegraveerd werd in een zogenaamde hoon- en spottafel :

"Dit nafolgende hebben de Hansse Brüderscap bewolliget :  
 De disses Huses gerechtigkeit nicht wil dohn ohne kiwen,  
 den schall men up diese Taffel schriwen  
 und schall dar solang upstahn,  
 dat he disses Huses gerechtigkeit hefft gedahn.  
 Beer tappen schall men ehm hir nicht,  
 so lange dat he sine sake hefft maket schlicht".

Wijn was een duur luxeproduct. En toch was de vraag ernaar en het verbruik ervan niet gering. Het was in hoofdzaak de drank van de welgestelde en rijke burgers die profiteerden van de opbloei van hun stad en wiens koopkracht als handelaar of ambtenaar ongeschonden bleef.

In de noordelijke landen was het bier veel langer en veel beter gekend als de wijn en het algemeen verbruik ervan was dan ook veel groter. Door de oppervlakkige gisting kan het nochtans niet bewaard of vervoerd worden en moest het bijgevolg als het ware onmiddellijk gekonsumeerd worden. Dat was nadelig. Maar die tekortkomingen werden in Noord-Duitsland opgevangen toen daar een nieuw procédé van hoge gisting ontwikkeld werd, wat bovendien aanleiding gaf tot het ontstaan van kwaliteitsbieren, die qua smaak ook onderling sterk konden verschillen. Het waren bieren waarvan de reputatie zich snel over heel Europa verspreidde. Bij zijn bezoeken aan Frankfurt liet deze stad nooit na de keizer een vat Hansabier aan te bieden. Nochtans had Frankfurt zijn eigen wijnbouw en zijn eigen produktie van bier, weliswaar gebrouwen volgens de oude methode en bijgevolg beschouwd als de drank bij uitstek van het gewone volk. Pas eeuwen later zou het bier van hoge gisting ook in Zuid-Duitsland gebrouwen worden.

Deze vermaarde bieren, en ook de wijn, waren dus eerder schaarse produkten die slechts in geringe hoeveelheden doorverkocht werden. Uitzondering op deze regel was nochtans de Rijnwijn die ook voor liturgische doeleinden gebruikt werd en voldoende voorhanden was.

Tot de meest geraffineerde en gegeerde witte wijnen behoorde ontegensprekelijk de wijn uit de Elzas. Vooral in Noord-Europa was hij erg in trek. Evenals de kwaliteitsbieren werd ook deze wijn door de heren en door de steden aan hun voorname gasten aangeboden. Herhaaldelijk werd er op aangedrongen dat hij zou geleverd worden "zoals God hem had laten groeien", dat wil zeggen niet versneden en niet gemengd met andere minderwaardige wijnen. Ook de Moezelwijn was een gegeerde wijn. Later, in de 15e eeuw, zal hij zelfs meer gevraagd worden dan de Elsasserwijn. Deze wijnen werden via Keulen ook naar Vlaanderen geëxporteerd. In ruil werden hier alle soorten laken en linnen aangekocht. Want uiteraard kochten en verkochten de Hanseaten op die plaatsen waar de omstandigheden van aan- en verkoop commercieel gunstig en winstgevend waren.

Niettegenstaande de felle concurrentie van Rijn-, Moezel- en Elsasserwijn, was ook de dure Franse wijn het voorwerp van een intense handel.

De Loirewijn werd al spoedig in grote hoeveelheden aangekocht. Aanvankelijk gebeurde de bevoorrading hiervan via Bourgneuf. Door de wijnhandel groeide deze stad uit tot een druk handelscentrum, waar ook andere markten opbloeden. Zo brachten de Duitse handelaars hier rechtstreeks pelsen uit Rusland op de markt, monopolie dat tot dan toe altijd aan Brugge had toebehoord. La Rochelle werd eveneens een voorname markt voor de Hanseaten. Men kocht er wijn van La Rochelle, van Saintes, van Saint-Jean d'Angély, van Poitou, evenals de Malvoisie en de Romanie. De wijn van La Rochelle wordt voor het eerst vermeld in Lübeck in 1270 en later ook in Lüneburg.

Soms wordt het transport ervan door de Fransen zelf verzekerd ten voordele van de Hansa. Dat is bijvoorbeeld het geval in 1402 waar ene Jean Barrat wijn vervoerd voor twee Duitse handelaars. In 1336 vindt men de wijn van Saint-Jean d'Angély op de Poolse markten.

De schepen die de Franse havens aandeden keerden natuurlijk niet uitsluitend met wijn terug. Integendeel was het zo dat de boten, meestal geladen met zout, wijn dikwijls als komplementaire lading meenamen.

De wijn uit Bordeaux werd eveneens druk verhandeld. Tijdens de Honderdjarige Oorlog (1337-1453) werd het vervoer hiervan verzekerd door de Hanseschepen via Londen. Toen Aquitanië later terug deel uitmaakte van de Franse kroon, werd er rechtstreeks met de Hansasteden handel gedreven en in het bijzonder met Keulen, Lübeck en Danzig. Op het einde van de 14e eeuw bestond er in Bordeaux zelfs een van de zeldzame faktorijen die door de Hansa in Frankrijk opgericht werden : De Bordeauxwijn werd uiteraard in Engeland verkocht maar hij werd ook uitgevoerd naar Vlaanderen, waar hij ook toen al zeer gegeerd was.

De rechtstreekse handel van Frankrijk met de Hansasteden werd door de Engelsen als een ernstige bedreiging aanzien van het aloud monopolie dat ze in het verhandelen van Bordeauxwijn hadden. Om hun belangen nog gedeeltelijk te vrijwaren verplichtte het Londens Parlement in 1490 de Hanseaten om Engelse vaartuigen te gebruiken voor de invoer van wijnen uit Gascogne. Deze maatregel had echter een tegengesteld effect. De handel verminderde aanzienlijk. Voor de Duitse kooplui werden andere producten zoals zijde en laken uit Languedoc belangrijker dan de Bordelese wijn. Zij waren trouwens, niet gebonden aan de handel met Frankrijk. Want in Portugal bijvoorbeeld hadden ze nieuwe markten ontdekt, waar goedkoper zout en Oosterse producten allerhande aan betere prijzen konden aangekocht worden.

...

Iemand van wie we met grote zekerheid mogen aannemen dat hij destijds alle Europese wijnen (en bieren) heeft geproefd en gedronken, is Karel V, keizer, levensgenieter en naar het voorbeeld van zijn voorouders de Boergondische hertogen, fervente globetrotter. Heerser over een onmetelijk rijk waar de zon nooit onderging, was hij gedurig op pad - en niet alleen om te jagen. Zij liefde voor al het goede in dit aards bestaan en dus ook voor spijs en drank was alom gekend.

Tijdens een van zijn reizen komt de keizer op 11 februari 1541, op weg naar de Reichstag in Regensburg, in de rijksstad Hall aan, waar hij na de plechtige ontvangst "uitdrukking gaf aan zijn genadige gezindheid jegens de stad".

Werden hem tijdens dit bezoek ook bier en wijn als geschenk aangeboden? Hoogstwaarschijnlijk wel, maar we weten het niet met zekerheid.

Wat we wel met zekerheid weten is wat de raadsakten van de stad berichten over het ontbijt dat het keizerlijk gevolg 's anderendaags aangeboden werd :

"Bij de maaltijd die de volgende dag in alle vroegte plaats vond, stonden onder andere op het menu : druiven, in reuzel gebakken, berketwijgjes, dubbele spiegeleieren, kleine gestoofde worteltjes, sneden gebakken brood, taarten, erwtensoep, gerookte forellen, stokvis, blauwe karpers, warme snoek, gebakken peren, rijst met amandelmelk, vlaaien en suikergoed.

Daarbij nam de keizer driemaal een slok wijn uit een Venetiaans glas. Na het eten, dat was om elf uur, vond de huldiging plaats..."

De kronieken van Hall vertellen niet dat Karel bij dit ontbijt ook een of twee bekers koud bier tot zich nam. Maar omdat dat jaren lang zijn gewoonte was, mogen we deze veronderstelling toch met enige zekerheid voor waarheid aannemen.

Alleszins mogen we besluiten dat de Hallenaren hun keizer zeker niet met een lege maag in de richting Regensburg hebben gestuurd. En waarbij toch moet worden opgemerkt dat bij de samenstelling van dit ontbijt enigermate rekening gehouden werd met de vastentijd en de strenge principes die zijne majesteit er op nahield. Want hij was per slot van rekening toch niemand minder dan de keizer van het Heilige Roomse Rijk der Duitse Natie!

Jef Helon



## HEIBEL IN SAINT-EMILION OF HET VERDRIET VAN BEAU-SEJOUR-BECOT

Michel Bécot is niet gelukkig met zijn "degustatie". Best begrijpelijk. Beau-Séjour-Bécot viel net uit de premiers grands crus classés. Samen met vijf andere mindere goden die uit de grands crus tuimelden : Cadet-Bon, Côte-Baleau-Grandes Murailles, Coutet, Jean Faure, La Gouspaude en die ook hun declassement met klem aanvechten. Niemand is graag naar beneden geduwd vooral als er nog een goede prijs moet worden voor betaald. Of liever minder inkomsten verwacht. Michel Bécot, de vinnige eigenaar van Beau-Séjour-Bécot en gewezen voorzitter van het "Syndicat Vinicole" schreef een boze brief naar la "Revue du Vin de France" om zijn ongenoegen uit te drukken. Hij gaf ons de toestemming om in de "Druyvelaer" zijn volledig epistel te publiceren. Wij resumeren dit schrijven daar het nog al lang uitvalt.

De eigenaar van Château Beau-Séjour-Bécot neemt het niet dat het advies van de klasseringscommissie voortijdig werd bekend gemaakt. Vóór dat de minister van landbouw het besluit had ondertekend. Want zo kreeg het advies een schijn van wettelijkheid dat de minister had kunnen beïnvloeden. Hij heeft zijn wijngaard wel hergestructureerd sinds 1979 : een geheel van 18 ha werd hergegroepeerd, allemaal stukken die - zo zegt hij althans - in de oudste "wijnpercelen" van Saint-Emilion liggen. Maar juist omdat hij zijn wijngaard had uitgebreid en van andere percelen Beau-Séjour-Bécot had gemaakt werd door het I.N.A.O. (Institut National des Appellations d'Origine) de sanctie van deklassering getroffen.

Dat kan niet door de beugel, beweert de heer Bécot : het was geen uitbreiding, het was een hergroepering. En hij vraagt zich af of het I.N.A.O. zijn boekje niet te buiten ging. Met of zonder opzet. Daarom verzoekt hij nu om een bijkomende kwaliteitscontrole. Een blinde degustatie met de andere 12 Premiers Grands Crus Classés van Saint-Emilion en over de jaargangen 1969 tot en met 1984. Dat werd hem echter geweigerd. Hij vraagt zich af waarom. En hij citeert het gezaghebbende tijdschrift "Decanter" waar geschreven werd : "Indien er met de kwaliteit van Beau-Séjour-Bécot geen rekening wordt gehouden, dan kan het klasement zelf in vraag worden gesteld". Koren op Bécots molen uiteraard. De geciteerde auteur van het artikel heeft aan een degustatie deelgenomen - op touw gezet door de familie Bécot - met wijnen vanaf de jaargangen 1962.

Hij vond de 1982 en de 1983 "van grote potentiële kwaliteit" en de 1983 "van een grote elegantie". En zei : "De beslissing van het I.N.A.O. is niet gerechtvaardigd door de inhoud van de fles". Voorts citeert de boze Bécot wijnschrijver Jean Paul Kaufmann die beweert : "Het criterium van de kwaliteit was niet de voornaamste maatstaf - noch doel - van de commissie".

Maar zijn al die citaten wel doorslaggevende argumenten?

Ook is de verbolgen wijnbouwer niet te spreken over "de smaad" aan de familie wijnboeren aangedaan; waar sinds 1760 vader en zoon elkaar opvolgden om aan hun wijn het beste van hun krachten te wijden.

Maar wat schreef de keurings- of klasseringscommissie in haar rapport?

"Bij het nagaan van de oppervlakte-evolutie van de arealen van Beauséjour blijkt dat er meer dan een verdubbeling is van het areaal sinds de laatste klassering en in het bijzonder sinds 1979. Terroirs werden toegevoegd die oorspronkelijk behoorden aan twee andere crus die niet voorkwamen op de officiële lijst van de Premiers Grands Crus Classés, wat niet mag".

### Ik niet hij wel

Het antwoord van Bécot hierop : "Ausone heeft dat ook gedaan. En sinds 1970 dan nog en werd daarom niet gedeclasséerd. Waarom twee maten en twee gewichten ? Wij zijn dus in beroep gegaan. Wij hebben zelfs een inkrimping aangevraagd van de terroirs die ons eventueel zou opgelegd worden na een kwaliteitstest wel te verstaan. Maar dat werd ons geweigerd."

En Michel Bécot besluit tamelijk pathetisch in drie punten die wij hier dan letterlijk citeren.

### Neem en degusteer

1. De uitbreiding van Beau-Séjour-Bécot is een voorwendsel dat geenszins deze onrechtvaardige deklassering verrechtvaardigt.
2. Een ernstige klassering kan niet gebeuren "al naar gelang van de klant" ("à la tête du client").
3. In een democratisch land is iedereen gelijk voor de wet en de wet gelijk voor iedereen. Een willekeurige sanctie is machtsmisbruik.

Wij werden veroordeeld zonder vonnis.

Tot zover het verslag van wijnheer Bécot die op het Banket van de Jurade te Knokke ons - in onze hoedanigheid van erelid van de Jurade - een map overhandigde met zijn grieven en argumenten tegen het INAO. En die ons - en u lezer - uitnodigde voor alle nadere inlichtingen en tot degustatie op het Château Beau-Séjour-Bécot te Saint-Emilion. Want ook uw beoordeling is hem wat waard. Waarvan akte.

Marcel Theys.

### N A S C H R I F T

Bij het afzakkertje na het banket in de Réserve te Knokke hadden we een kort gesprek met de heer Michel Bécot. Zesenzestig jaar, kranig en kars. Kombatief en vinnig. Ik kan niet nalaten het hem te zeggen.

- Vinnig en kombatief ben ik altijd geweest. Ik moest wel. Daardoor ben ik er ook gekomen. Daarom zijn er die jaloers op me zijn. Van 4 tot 32 hectaren heb ik het gebracht. Ach sommigen waren niet gelukkig met mijn opgang. Nijdassen en nijdgards. Vijftien jaar geleden was ik nog maar een klein "wijnboerke", goedgelegen weliswaar in de buurt van de grands crus classés. In 1969 koop ik het domein van mijn buur: Beauséjour. Een van de twaalf groten. Tien jaar later koop ik een aanpalend wijngoed - voor vijf miljoen - Château Trois Moulins. Het jaar daarop nog een : Grand Pontet. Nijdassen namen dat niet. Maar beter benijd dan beklaagd. Maar goed, ik ben een ram. Tegenkating stimuleert mij, wakkert mijn werklust aan.

Maar wat met het INAO ? Naar het schijnt verwijt men u daar dat ge het stuk Premier Grand Cru Classé uit eigen initiatief danig hebt uitgebreid : Beauséjour ging van 8 naar 10 hectaren. Dat is toch een heel pak erbij !

- Ja, maar het terroir is hetzelfde. Trouwens zoiets wordt hier vaker gedaan. Ausone, Angelus, Cheval Blanc hebben ook uitgebreid. Stiekum. Ik deed het openlijk. Bon sang !

Ik denk hem te zeggen dat Ausone maar met één hectare uitbreidde wijl hij zijn oppervlakte verdubbelde. Maar verkies te zwijgen. Wij hebben beiden al een Bordeauxkleur gekregen. Ik opper : "Naar het schijnt is het INAO bereid tot een compromis. Als Beauséjour weer tot zijn oorspronkelijke oppervlakte wordt herleid dan zou het mogelijk zijn dat je weer tot de 12 groten van Saint-Emilion gaat horen".

- Ik zei het je al. Ik ben een ram. Het is alles of niets. En tot nu toe heeft de minister niet getekend.

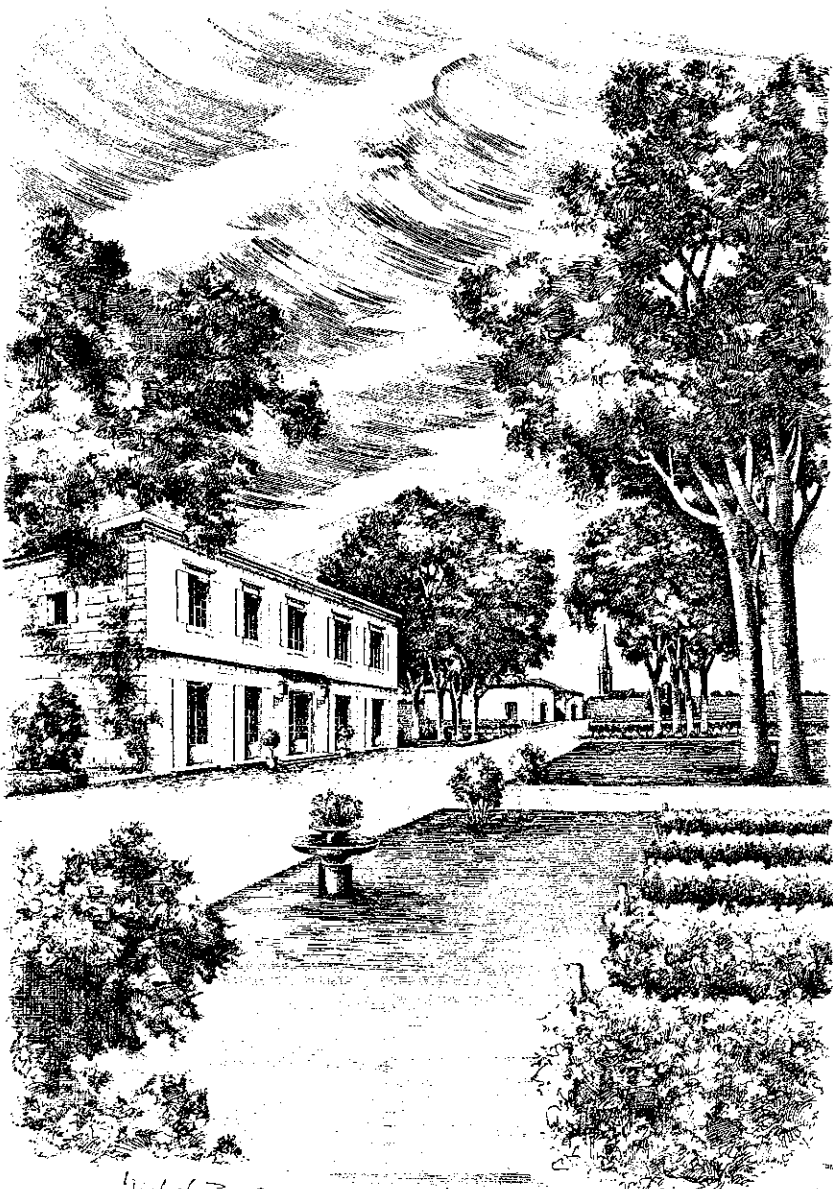
...

Beiden dronken we ons glas leeg.

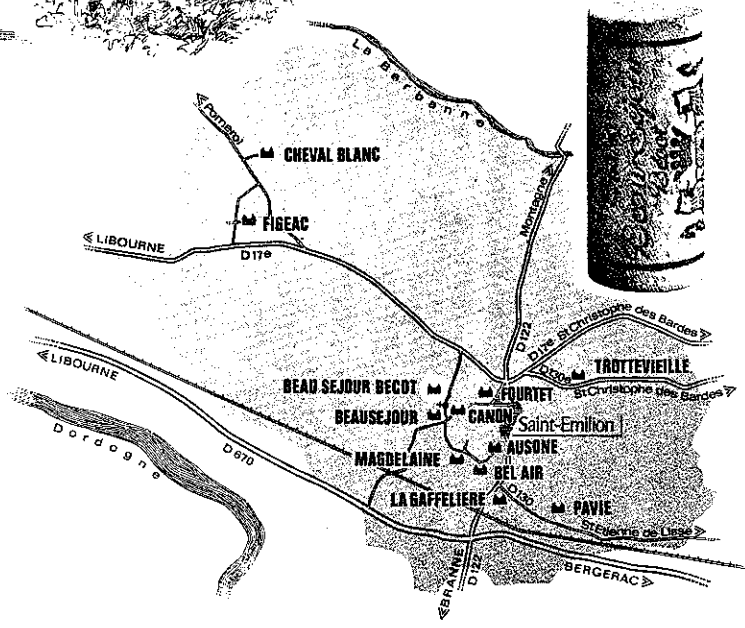
De eerste Jurat Thierry Manoncourt wou nog een woordje zeggen. Dank om het geslaagde overheerlijke banket. Saint-Emilion laat Vlaanderen niet los. En omgekeerd. Klassementperikelen ten spijt.

Want - wie zei het ook weer - goede wijn behoeft geen krans.

Marcel Theys.



*Michel Bravin*



### OPLOSSING PUZZELUUR, De Druyvelaer NUMMER 37

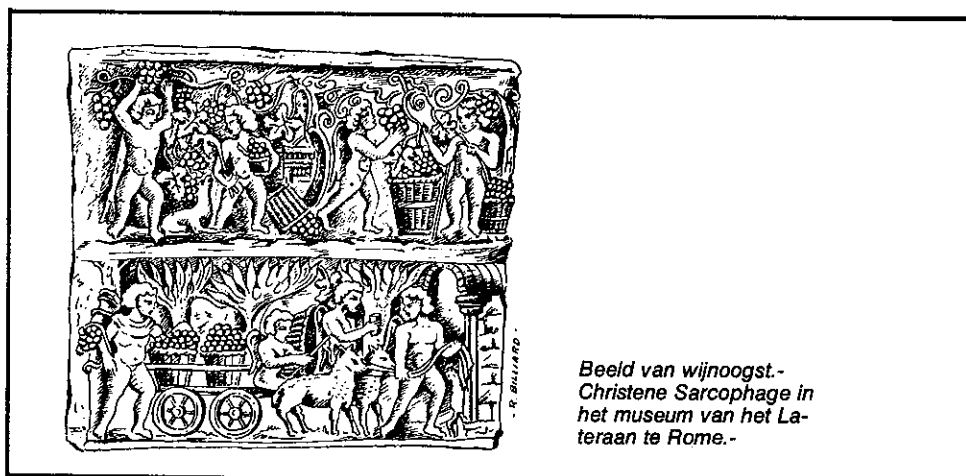
1ste vraagstuk : 1000 l à 300 F  
 4000 l à 40 F  
 winst : 1.040.000 F

2de vraagstuk : 1800 l à 160 F  
 2200 l à 60 F  
 winst : 672.000 F

De goede inzendingen waren van

- Fons Thielemans
- Henriëtte Vergels
- Frans Vandervorst (die wel een nul laten vallen had bij de aanduiding van de winst van het 2de vraagstuk. - 67.200 F i.p.v. 672.000 F.

Alhoewel de Commanderie Brussel het belang van deze nul niet ontkent, is ze er nochtans niet over gevallen en werd ook een fles aan Frans toegekend net zo als aan Fons Thielemans. Henriëtte Vergels die afwezig was de avond van 31 januari heeft nog geen fles ontvangen.



Beeld van wijnoogst.-  
 Christene Sarcophage in  
 het museum van het La-  
 teraan te Rome.-

# COCKTAIL

## GEK

Bij Christie te Londen werd onlangs een fles Château Lafitte van het jaar 1787 geveild voor 150.000 pond. Een fles van vóór de Franse revolutie dus. Zij was gemerkt met de initialen van Thomas Jefferson, derde president van de Verenigde Staten en wijnfan.

Hij had bij een bezoek aan Bordeaux een paar dozijn Lafittes gekocht. Hoe die fles het overleefde weet men niet. Volgens experts niet meer te drinken trouwens. De eigenaar is C. Forbess. Een verre verwant van Cresus wellicht.

## DISCRIMINATIE

Heft België teveel BTW op wijn?

De Europese Commissie zou ons land voor het Europese Hof van Justitie dagen omdat het 25% BTW heft op wijn en slechts 19% op bier wat discriminerend is.

Bierproducenten vrezen dat, na de toetreding van Spanje en Portugal tot de EEG, wij overspoeld worden met wijn als België wordt veroordeeld en de BTW op beide produkten wordt gelijk geschakeld. Afwachten dus.

## IN NESTEN

De Franse minister van landbouw zit in nesten. De door het I.N.A.O. gedeklasseerde wijnbouwers hebben de ministers verzocht het nieuw klassement op te schorten.

Zij vragen een nieuw onderzoek aan.

Welk salomonsoordeel dient de minister te vellen?

1. De beslissingen van het I.N.A.O. volgen
2. Deze beslissing ongedaan maken
3. Een nieuw onderzoek op touw zetten door een nieuwe kommissie maar dan de mensen van het I.N.A.O. tegen de schenen schoppen.

In elk geval de gedeklasseerden roeren zich als een duivel in een wij(n)watervat. (Bron Revue Vinicole Internationale)

## BELGEN SMULPAPEN EN LEKKERBEKKEN

Enid Gordon & Midge Shirley schreven een fraai boek "A taste of the belgian provinces" (uitgegeven door The Tuesday Group te Brussel). Daarin wordt verteld dat onze keuken vroeger overschaduwde werd door de Franse keukenfaam. Ten onrechte trouwens. En zij citeren een onverdachte bron. De fameuze "Prins der gastronomen" Curnonsky (1872-1956) die zei: "Met de Franse is de Belgische keuken de beste ter wereld". Joligheid en liefde voor voedsel en drank was altijd een van onze typische kenmerken. Breughel en Jordaens hebben het genoeg in hun werken uitgebeeld. Is het u al opgevallen hoeveel straten in Brussel worden genoemd naar iets dat met voedsel verband houdt. Van de Korte Boterstraat alover de Haringstraat naar de Oestergang of van de Rapenstraat naar de Rue des Radis.

Met een beetje geduld kan je er wel honderd vinden.

...

**JONG**

"Mieux vaut les prendre avec leurs erreurs de jeunesse, qu'avec leurs défauts de vieillesse".

Ge hebt het al lang begrepen, het gaat over wijn en het gezegde gaat in de richting van mijn eigen smaak. Maar je mag daar gerust een andere mening op nahouden. Naar onze spreuk uit eigen bodem : Oud mag de wijn, maar jong het meisje zijn. Niet overdrijven toch.

**YQUEM-FAN**

Hardy Rodenstock - een Duits impressario - zweert bij Yquem. Naar het schijnt heeft hij niet minder dan 100 jaargangen in zijn kelder. Zijn vrienden zijn ook wijnfans : Cheval blanc-fans, Mouton Rothschild-fans en Pétrus-fans. Soms houden ze ook degustaties. Of superbanketten. Met Mouton Rothschild van 1924 b.v., Cheval Blanc van 1921. En zelfs een Yquem van 1784. De graaf de Lur-Saluces was natuurlijk present voor zo'n evenement. Er viel applaus voor deze fles. Je zou voor minder.

**AUCHAN**

Het Franse grote warenhuis Auchan is de grootste verkoper van fijne wijnen in Frankrijk met 8 miljoen flessen per jaar. Bij ons is Delhaize een rekordhouder.

**TRUFFELS**

In het begin van de eeuw werden in Frankrijk elk jaar 1.000 ton truffels opgehaald. Thans is dat ongeveer 40 ton, of ca. 95% minder; een zeldzaam produkt dus en derhalve duur. Cahors is zo wat het epicentrum van het produktiegebied.

**RIJZENDE STER**

Het jonge koppel Winne-Waignein baat te Zwevegem "t Ovenbuur" uit in de Kwade-poelstraat. Van 20 februari tot 28 maart op het menu .

Versnapering van de Chef

-----  
Gebakken Sint-Jacobsoesters geparfumeerd met venkel

-----  
Opgevulde roggeveulegeltjes met oesters en spinazie

-----  
Gestoomde schelvis met asperges en ganzelever  
in een coulis van worteltjes

-----  
Gegrilleerde tarbot- en zalmlapjes  
in een sausje van tuinkruiden

-----  
Soepje van aardbeien met een sorbet van roze pompelmoes

Dit alles voor de schappelijke prijs van 1700,-fr. We dachten dat we onze ontdekking niet voor onszelf mochten houden.

...

## VERWACHTINGEN GROOT

Sopexa meldt dat in Bordeaux het einde van augustus en de ganse maand september uitzonderlijk mooi waren. Veel zon en hoge temperaturen; sommige wijnbouwers hadden zelfs wat regen gewenst.

De witte Sauvignonwijnen zullen uitstekend zijn. Wat rood betreft : hoog alcoholgehalte en goede aciditeit zorgen voor een evenwichtige wijn. De verwachtingen zijn dan ook heel groot. Het rendement zal wel iets lager liggen dan eerst werd gedacht.

## CHAMPAGNE 85

Onder de hardnekkige vorst van verleden winter hebben de Champagne-wijngaarden fel geleden. Het volume zal derhalve minder zijn al is de oogst van 85 zeer bevredigend en van goede kwaliteit.

De aankooprijzen per kilo champagnedruiven in de crus classés 100% bedraagt 23,03 FF tegen 18,07 FF in 1984. Geen afslag te verwachten dus. (Bron J. Lechat)

## "WELGEKOMMEN"

Bij het galadiner in de "Reserve" maakten we tijdens het aperitief kennis met een lid van de Jurade die in Vlaanderen - te Roeselare om precies te zijn - in 1912 werd geboren. Zijn naam : Mijnheer Dewilde. Hij week met zijn ouders in 1925 naar Frankrijk uit. Hij studeerde te Bordeaux maar spreekt nog goed (West) Vlaams. Hij bezit twee wijnkastelen : Château Ripeau en Château Jean Faure, goed voor 35 hectaren. "Kom maar ne keer af" zei hij ons : "Altied welgekommen". Ge weet het meteen.

## VAN BOURGOGNE NAAR BORDEAUX

John Desmedt, de gewichtige eigenaar van het tweesterrenrestaurant "t Oud Konijntje" te Waregem, was jaren geleden een Bourgognedrinker. Hij evolueerde tot een gepassioneerde Médoc-drinker. Een evolutie die menigeen meemaakte. Volgens John is het verbruik bij hem 1 Bourgogne voor 15 Bordeaux. En is de bewaarkracht van de huidige rode Bourgogne - algemeen gezien - niet meer te vergelijken met die van vóór 1964.

## KRONEN VOOR KRONENBOURG

Kronenbourg, nummer één van de Franse bieren, gaat de gastronomische toer op. En wat bij ons al lang in is - bier bij het kokerellen - wil hij de Fransen leren. Daarom werden de Kronen van Kronenbourg, lees "Les Couronnes de Kronenbourg" uitgereikt aan verdienstelijke koks.

Allen Elzassers : Haerberlin (Auberge de l'III, Illhausern), Husser (Hostellerie du Cerf te Marlenheim), Westermann (Le Buerehiesel te Straatsburg) en Emile Jung (Le crocodile te Straatsburg). De Kronenbourgkronen werden uitgereikt bij een etentje uiteraard. In het Café de la Paix te Parijs.

## BEAUJOLAIS-DEGUSTATIE MET KEUKENPRINSEN

Ook Beaujolais verzorgt zijn imago. De public-relations blijven niet bij de pakken zitten. Ook de sterrekeukenpieten werden opgeroepen om de Beaujolais 85 luister bij te zetten. Het werd een degustatie van 48 Beaujolaissoorten a.u.b. :

...

Jean Lameloise (Chagny), Georges Blanc (Vonnas) en Philippe Chavert (Lyon) waren onder meer van de partij. Ofwel spuwden ze alles uit ofwel degusteerden ze uit een vingerhoed. Want het zijn nuchtere lieden.

### **SUPERMARKTWIJN**

De Belg koopt graag wijn in de supermarkt, namelijk 73%. In Nederland is dat 47%, in Groot-Brittannië 45% en in de USA 26%. Delhaize is goed voor 1/4 van de verkochte wijn.

### **KULTUURKOOKKUNST**

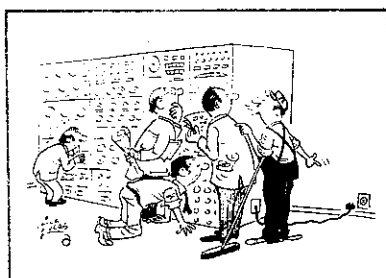
Jaques Lang, de Franse minister van cultuur (regering Fabius), is een "touche-à-tout". Hij zal een nationale school oprichten voor Culinaire Kunsten. Een kookkunstacademie als het ware : Centre Culturel de la Table genoemd. Zal dat de Fast-Food invasie helpen indijken?  
Valt nog te bezien.

### **RECIDIVISTEN**

Het ministerie van volksgezondheid van de deelstaat Rijnland-Paltz deelt mee dat het gycolspook weer is opgedoken. Een op anti-vries gelijkend zoetmiddel (diëthyleenglycol) werd weer gevonden in 20 Duitse wijnen en 13 Italiaanse schuimwijnen. Sinds het wijnschandaal van verleden zomer worden regelmatig proeven gedaan bij onze oosterburen. Zo werd het "zoetje" ontdekt in nog vier Oostenrijkse, één Hongaarse en één Roemeense wijn. Wanneer gaan ze 't afleren?

Marcel Theys

\*\*\*\*\*



# COMMANDERIJ

# KALENDER

18.04.86 : LOIRE-wijnen

07.06.86 : Feest van de Nationale Voorzitter  
te Zwevegem

14.06.86 : KAPITTELBANKET met  
INTRONISATIES

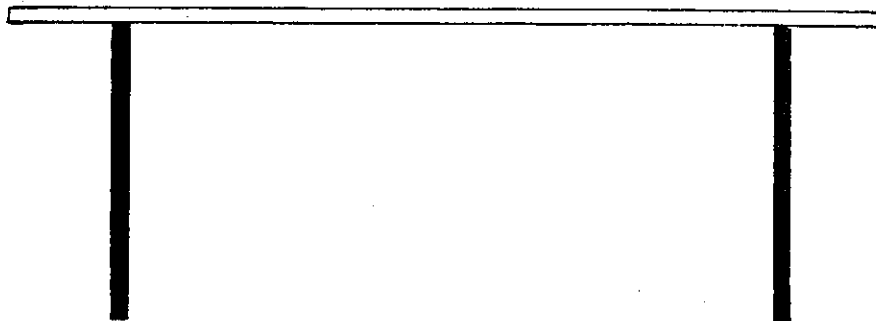
26.10.86 : Nationale proeven MEESTER- en  
GROOTMEESTER WIJNPROEVER

? ? ? : 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 HET BRUGSCHE VRIJE

De Wijnlekker, 1985 - 4e kwartaalnummer

Commanderij AALST

Het wijnschrijverke, 6e jaargang, nummer 1

Commanderij BRUGGE

De Wijnkroniek, 8e jaargang, nummer 35

Commanderij KUST

De Wijnvriend, 14e jaargang, nummer 75



## INHOUD

* Redactioneel	3
* Wijn en levenskunst	4
Een dame aan het woord door Mildred De Bisschop	5
* Wijn-toerisme	
Haïti : Voodoo, drums en rums door Bernard Henry	6
* Wij waren er bij	
Beau-jolais voor belle Nicole	11
Aan onze Beaujolais-Meter 1985	14
La Rioja 31.01.86 door André E. Robbe	16
Nationale degustatie te Aalst	21
Als Asse over Alsace schrijft... door R. De Baerdemaeker (Semadeni)	22
Commanderij "Het Brugsche Vrije" 1e Lustrum Kapittelbanket	27
* Wetenswaardig	
Wel en wee van Millésime 84 - nieuws uit Bordeaux door Marcel Theys	29
Wijnhandel in de Hansatijd door Jef Helon	31
Heibel in Saint-Emilion of het verdriet van Beau-Séjour-Bécot door Marcel Theys	35
Oplossing puzzeluur	38
Cocktail door Marcel Theys	39
* Commanderijkalender	43
* Op de leestafel	44
* Inhoud	45

## KORRESPONDENTIEADRES

\*\*\*\*\*

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

tel. : 02/733 97 36 (tijdens kantoor-  
 uren)

## WERKTEN MEE

\*\*\*\*\*

\* Mildred De Bisschop

\* Bernard Henry

\* Erik De Schepper

\* Jaco Van Kelecom

\* André Robbe

\* R. De Baerdemaeker (Semadeni)

\* Aloïs Vergels

\* Marcel Theys

\* Jef Helon

\* Michel Myttenaere

\* 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'