

10/39



De Druifelaar

Commanderie Brussel





De Druyvelaer

Commendery Brussel



21 juni
No. 39
10de jaargang

REDAKTIONEEL

Dit vakantienuummer van onze Druyvelaer vormt de ultieme ademtocht van het werkingsjaar 1985-86 van de Commanderie Brussel.

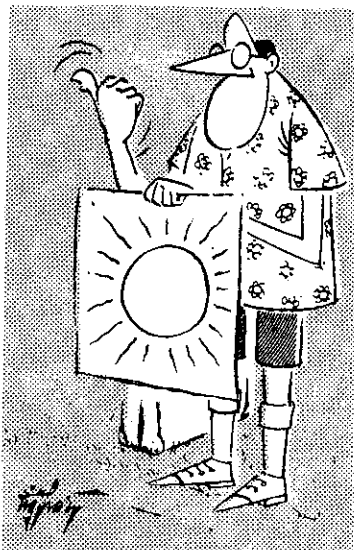
Benevens verslagen van een degustatie Loire-wijnen en kapittelbanket in eigen Commanderie bevat dit boekje ook informatie over de zaal voor onze volgende degustatieavonden.

Waar loodst onze voorzitter ons ditmaal naar toe ?
Jawel, we verhuizen van een crypte naar ... een (voormalig) klooster.

Tevens lichten wij de sluiers reeds een tipje op in verband met onze geplande wijnreis naar Bordeaux. Een voorsmaakje vindt u in deze Druyvelaer.

Wij wensen u allen een verkwikkende vakantie toe, ook voor hen die de "costa terrassa" gekozen hebben.

Eén wens : maak ons deelgenoot van uw (vineuse) exploraties door een artikeltje te zenden voor onze najaarseditie en ... stuur ons alvast een kaartje. Het meest originele bedenken we met een lekker wijntje.



Tot binnenkort !

A.V.

COMMANDERIJ BRUSSEL IN.... BRUSSEL !

4.

VAN EEN CRYPTIE NAAR ... EEN KLOOSTER !!!

U zult waarschijnlijk reeds vernomen hebben dat onze Commanderij voor het nieuwe gildejaar een ander onderkomen gevonden heeft.

Voortaan zullen onze degustatie-avonden doorgaan in een zaal van het Trefcentrum De Markten, gelegen aan de Oude Graanmarkt 5 te 1000 BRUSSEL. (naast het St. Katelijneplein, op \pm 100 meter van de Vismarkt en op \pm 100 meter van de Beurs).

Dit gebouw werd in 1978 aangekocht door de Vlaamse Gemeenschap, met als bedoeling er een Trefcentrum voor Brusselse Vlamingen van te maken.

Momenteel zijn er gehuisvest :

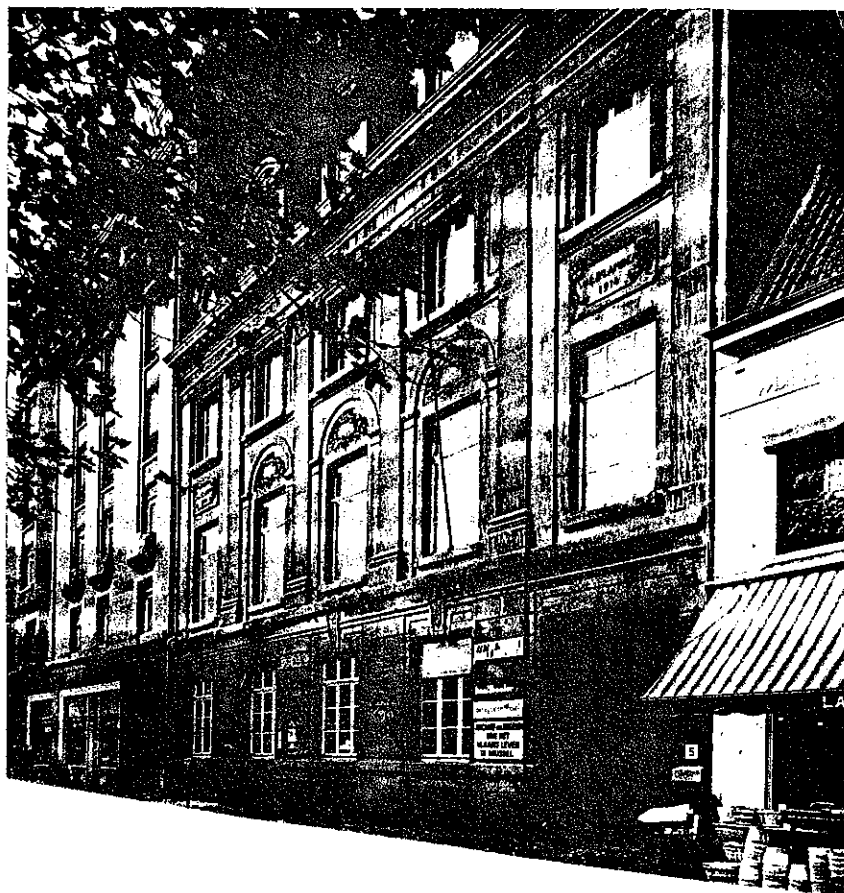
- de Brusselse Raad voor het Leefmilieu (Bral)
- de Sociaal-Kulturele Raad Brussel-Centrum
- de V.Z.W. Trefcentra Brussel

De benedenverdieping van de voorbouw wordt gehuurd door de V.Z.W. Kristallen, die er een Vlaams Seniorencafé uitbaat.

In het gebouw bevinden zich diverse zalen, die door verenigingen allerhande worden gebruikt voor de meest diverse activiteiten (vergaderingen, tentoonstellingen, feesten, ontspanningsactiviteiten, sport, zelfhulpgroepen, teatervoorstellingen, repetities).

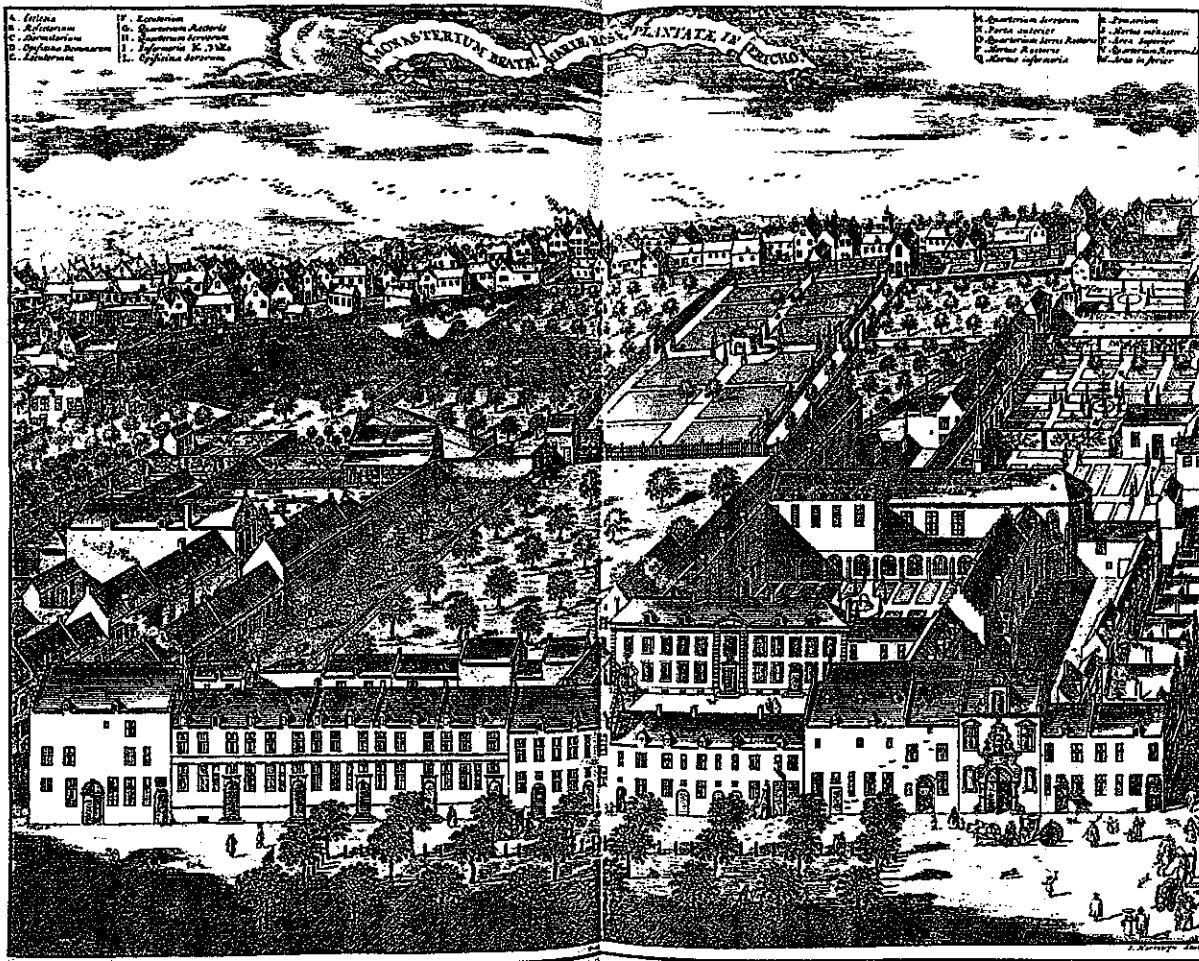
Volgende zaal hebben wij voortaan beschikbaar :

SPIEGELZAAL : eerste verdieping, voorbouw, capaciteit tot 200 personen.



.../...

Een klein beetje geschiedenis van het gebouw



klooster van Jericho

Op de Graanmarkt bevond zich tot op het einde van de XVIIIde eeuw het nonnenklooster Onse Lieve Vrouw ter Rosen gheplant in Jherico. Dit klooster, dat rond 1235 gesticht werd, heette oorspronkelijk Clooster van de Witte Vrouwen (cit. 1264), omdat de Augustinessen die er verbleven een wit gewaad droegen. In 1456 was de tucht er dermate verzwakt dat hertog Filips de Goede de Witte Vrouwen verving door de Reguliere Kanunnikessen van St. Augustinus, wier klooster van Ter Cluysen onder Eigenbrakel door brand geteisterd was. Enkele Witte Vrouwen werden evenwel in de nieuwe kloostergemeenschap opgenomen. Deze werd in 1783 opgeheven ingevolge het edikt van keizer Jozef II betreffende de "nutteloze" beschouwende orden, en het hele bezit werd openbaar verkocht.

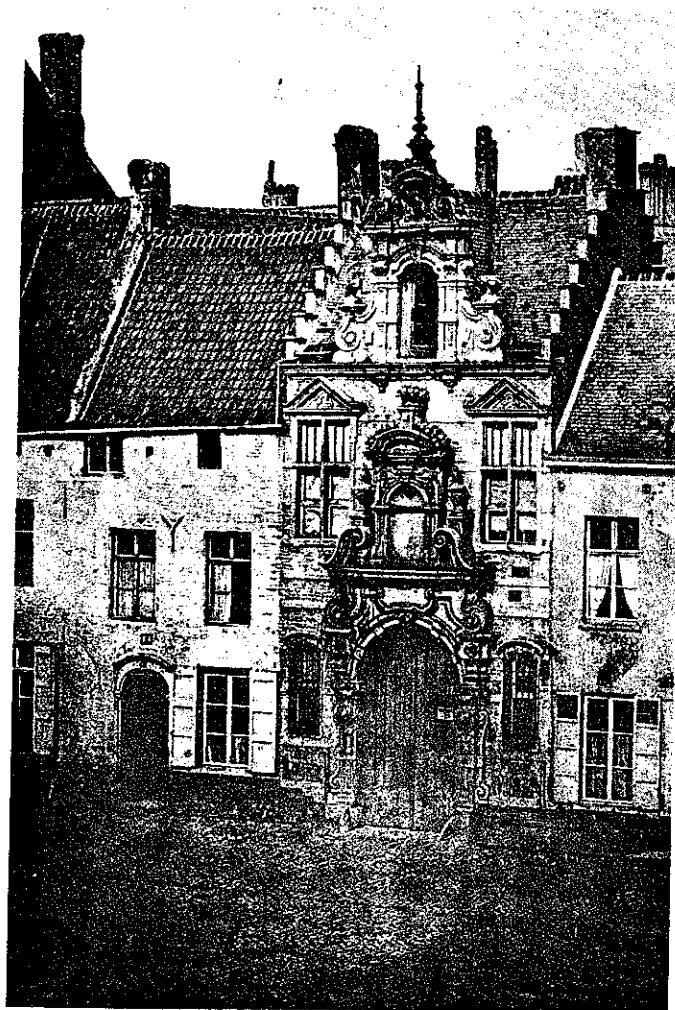
De Beestenmarkt die bij het klooster lag werd in de XVIIde eeuw Graanmarkt. In 1784 vroeg het magistraat van Brussel toelating om op de plaats van het vroegere kloosterdomein een Nieuwe Graanmarkt in te richten, wat de vorst toestond. De gronden rondom de nieuwe markt werden verkocht met de verplichting er vóór 1 december 1788 huizen op te bouwen; aldus ontstond het vierkante plein waarop in 1802 twee rijen linden werden geplant. Een deel der overgebleven kloostergebouwen werd als militaire bakkerij gebruikt; die brandde in 1818 gedeeltelijk uit, waarna wat nog recht stond afgebroken werd om plaats te maken voor de gebouwen van de "Société Nationale".

In het kadaster van de stad Brussel wordt op 15 september 1834 voor het eerst het pand vermeld. Er is kwestie van een huis waaraan in 1854 een winkel werd toegevoegd, na ombouw van dit huis dat toen toebehoorde aan de familie Werry. In 1855 ging alles over in de handen van de n.v. "Manufacture de glaces et vitres ...". In 1907 wordt advocaat Elschen-Allard uit Elsene als eigenaar vermeld; hij verkoopt heel het kompleks in 1910 aan de n.v. "Cristalleries du Val Saint-Lambert". Weer wordt een deel omgebouwd. In 1978 worden de vrijgekomen grote gebouwen aangekocht door het Ministerie van Nederlandse Cultuur.

Het oude domein van Jericho was meer dan 4 ha groot. Alhoewel het zeer rijke archief ervan bewaard bleef werd er tot voor enkele jaren haast niets over gepubliceerd. Er bestaat o.m. een inventaris van de hele inboedel die in 1783 aangeslagen werd, en dat was niet weinig. In totaal 135 schilderijen, zonder de vijf in de cel der priorin en die in de andere cellen. Van het kerkzilver ging een deel naar de Munt om er gesmolten te worden, de rest werd opgekocht door de pastoors van de Kapellekerk, van St. Niklaas en Ste Kathelijne, van Mollem, enz. Het orgel kwam in Meise terecht, de bekende architect N. Montoyer kocht het materiaal van de kloosterbrouwerij.

Het Archief en Museum van het Vlaams Leven te Brussel bezit een paar originele vlaamse verkoopakten die verband houden met een huis gelegen aan de vroegere Graanmarkt. Een akte van 1665, die verwijst naar een schepenakte van 1595 die ongetwijfeld verloren zou gaan in het bombardement van 1695, betreft het huis genaamd "het Sistervat op de Graenmerckt" ten behoeve van "Jouffr. B. de Costere, Begyne op den grooten Begynhove binnen deser Stadt Brussele". De andere akte dateert van 1771, gaat over hetzelfde huis met dezelfde naam, en is ondertekend door de stadssecretaris jonkheer Petrus Winandus de Fraye. Deze akten, die we tientallen jaren geleden kregen toen het huis werd afgebroken en die we onlangs aan het Museum schonken, zijn ook interessant omdat ze duidelijk vermelden dat het huis in kwestie lag in de Jerichowycck (akte 1771) naast het "groot huys den Coningh van Spagnien", en daarenboven als eigenaars vóór 1665 wijlen Guilliamme van Blitterswyck en zijn vrouw Willemyne van Sinicq (in akte 1665) en later Adrianus van Blitterswyck (in akte 1771) aanduiden. Welnu, precies in deze eerste periode was een dochter van Blitterswyck priorin van Jericho. Deze o.i. eerder noord-nederlands klinkende naam was hier ongewoon, dachten we, en wijst ondubbelzinnig op onderlinge verwantschap van wie hem draagt: het was maar een sprongetje van het Sistervat naar het klooster...

Despy-Meyer wijdde een uitvoerig artikel aan wat in "Le Prieuré de Notre-Dame de la Rose de Jéricho" gebeurde tijdens het beleid van elk der priorinnen, vanaf de eerste tot de laatste. Bij het lezen ervan wordt men getroffen door de vlaamse klank van de naam van praktisch alle priorinnen, te beginnen met de allereerste Witte Vrouwen, die heetten van Ghint, van den Bosch, van den Albome, van Volkeghem, ts Vos, Huysmans en van Masenzele. Zoals hoger gezegd namen vanaf 1456 de kanunnikessen van Ter Cluysen hun intrek in Jericho. Bij Henne & Wauters, Histoire de Bruxelles (1845) kan men nog lezen over "le couvent de Ter Cluysen dans la forêt de Soignes", en de oorspronkelijke teksten die A. Despy aanhaalt luiden "...priorisse van der Clusen in Zoniën" (1538) en "...priorisse van Jericho, dame der Cluysen" (1556). Desondanks schrijft deze auteur regelmatig in zijn eigen tekst "prieuré de l'Ermite à Braine-l'Alleud" - dus niet eens ermitage - wat aan een waalse stichting doet denken. Ter Cluysen lag echter in het Zoniënwoud, op de rand van het grondgebied van Eigenbrakel dat in de XVde eeuw toebehoorde aan het geslacht van Witthem, heren van het nabije Beersel.



ingangspoort klooster van
Jericho

De laatste priorin van de Witte Vrouwen, Barbara van Masenzele, trok zich na haar uitwijzing uit Jericho terug in Rosendael bij Walem. Zij werd opgevolgd door de priorin van Ter Cluysen, en die heette Elisabeth van den Velde; ze werd voordien te Mechelen geprofest en keerde daar overigens in 1463 naar terug om priorin te

worden van Bethanië. In Jericho werd ze opgevolgd door Alice van Raesvelt. Hierna kwam Maria van Pede aan de leiding; ze was de dochter van ridder Arnout van Pede en werd door de weduwe van graaf Engelbrecht van Nassouwen naar Breda uitgenodigd om er eerste overste te worden van het pas gestichte klooster Vredenberg. De nieuwe priorin van Jericho is 'n Ghyselbrecht, dan volgen van Poyle, Colin, van den Velde alias Deschamps, Casteels, van Ghyseghem, Smols (wel 'n de Mol), Tseraerts alias Heenkenschoot, Polspoel, van Oyenbrughe, van Obberghen, Quarré ('n dochter van de heer van Zaamslag in Zeeuws-Vlaanderen), Daenens, van Cortenbach, van Blitterswyck, de Berlaymont, Millinck en Columbanus. Wanneer de franse troepen in 1695 Brussel belegeren en maarschalk de Villeroy op schandalige wijze het mooie centrum van de stad platbombardeert (waardoor de meeste stadsarchieven verloren gingen), vlucht priorin Columbanus met haar kloostergemeenschap naar Leliëndael te Mechelen, en dan verderop naar Antwerpen bij de bisschop, de broer van de volgende priorin van Jericho. Dat was 'n van Beughem. Ze werd nog opgevolgd door een Vrije, 'n Heynemans en 'n Verbrughen die de laatste priorin van Jericho geweest is.

De gegevens wijzen duidelijk op een nederlandstalige kloostergemeenschap, door haar samenstelling en door haar kontakten naar buiten, want wij vonden er geen andere vermeld. Er zijn nog tal van bewijzen die er voor pleiten.

Wanneer we de plaatsnamen overlopen van de goederen die in de loop van zijn 540 jaren bestaan door het klooster werden verworven of ten geschenke gekregen zien we dat ze praktisch allemaal in het dietse taalgebied liggen, op 'n paar uitzonderingen na bij de huidige taalgrens.

Zoals elk klooster bezat ook Jericho een scriptorium waar handschriften werden overgeschreven. Jammer genoeg is daarvan slechts één werk bewaard, en wel een afschrift van de "Expositie van den Tabernacule" van onze wereldberoemde mystieker Jan van Ruusbroec. Het werd in 1472 gecopieerd door zuster Kathelyne van Ghyseghem. Zijn taal werd dus duidelijk begrepen. Zegt broeder Geeraert, 'n Minderbroeder die rond de jaren 1400 leefde, overigens niet betreffende Ruusbroec dat hij schreef "in onvermingheden brueselschen dietsche, soe datter luttel latijnscher ofte van enighen anderen tale in zyn gheraect"? Doorheen de eeuwen bestonden er nauwe banden tussen de abdij van Groenendaal in het Zoniënwoud - waarvan Ruusbroec de eerste prior was - en Jericho. Toen in 1783 de inventaris van het afgeschafte klooster werd opgemaakt kwam daarin een "verheven gedekt kistje" voor waarin, luidens de verklaringen van de toenmalige prior van Groenendaal, de gebeenten rustten van "den H. Ruysbroeckius, in syn leven canonnick aldaer". De prior eiste ze op, evenals enkele andere zaken die uit zijn abdij kwamen.

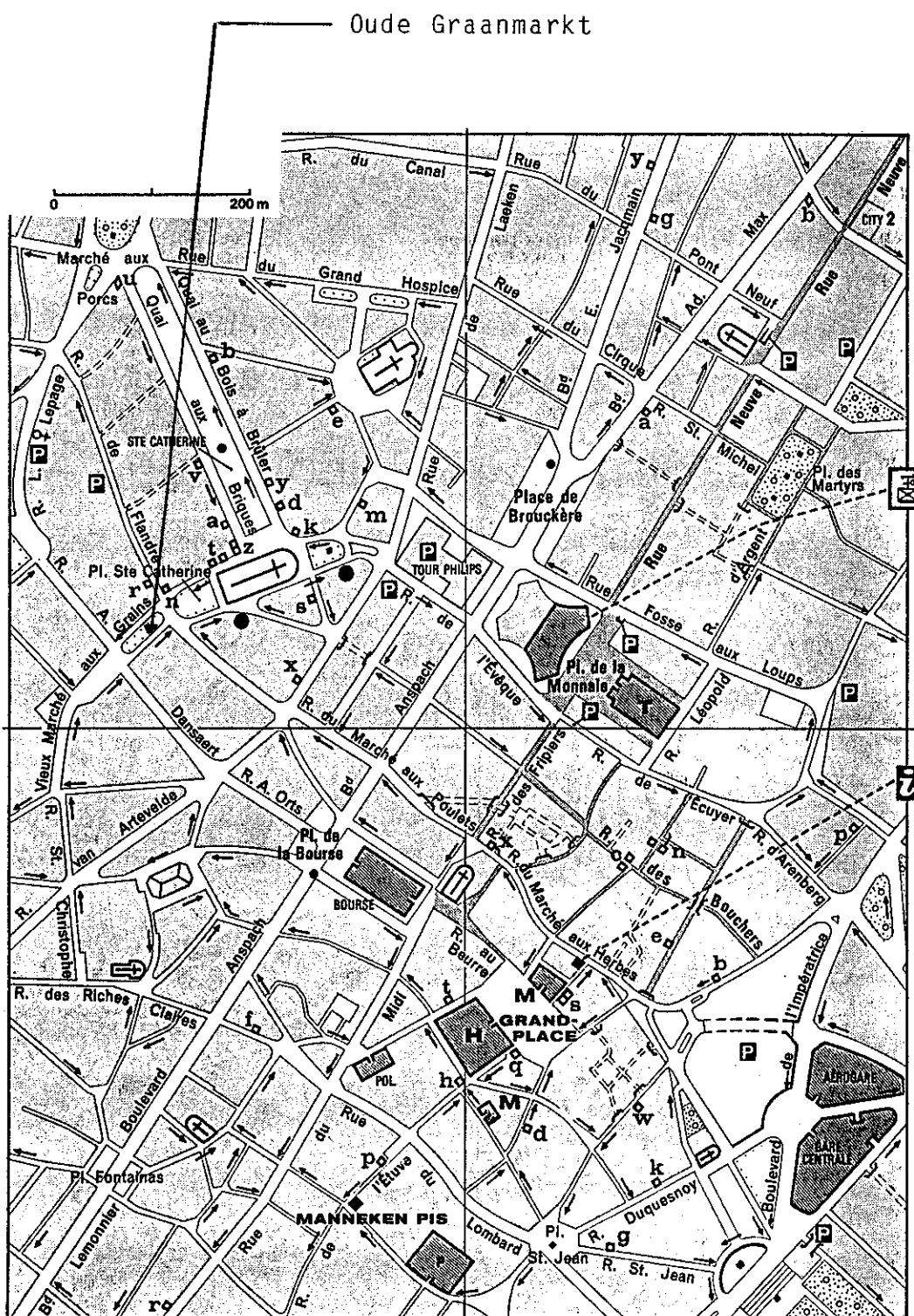
Het handschriftencabinet van de Rijksuniversiteit Gent bewaart enkele handschriften die uit Jericho komen.

Tijdens het prioraat van Maria van Pede werd een spirituele confraterniteit aangegaan met de Brigittinen van Marienwater te Roosmalen in Noord-Brabant, dus andermaal noordwaarts, noordwaarts. Toen Joanna Colin priorin was werd in 1490 een geestelijke associatie belegd met de Congregatie van Windesheim in Overijsel.

In 1622 was de prior van de abdij van Korsendonk visitor van Jericho. Van dit alles kennen we geen equivalenten beneden de taalgrens. Het vlaamse karakter van deze kloostergemeenschap is wel onbetwistbaar.

Het leek ons interessant de geschiedenis van Jericho te vermelden, want slechts weinigen in de hoofdstad kunnen thans nog bevroeden hoe door en door nederlandstalig ook de inwendige administratie van Brussel was, alleszins tot op het einde van de XVIIIde eeuw.

Wij bevinden ons hier, alleszins sentimenteel gezien, op goede bodem daar waar eens het Klooster van Jericho bloeide.



WIJNTOERISME

OVER RIJSTWIJN CHAOCHING EN NOG...

Even testen?

Het kan dat mijn lezer als connoisseur in een Chinees restaurant even graag een oosters wijnmerk citeert als een Riesling of Margaux.

Wil hij de Chinese restaurateur even positief verbazen dan lere hij één fles uit het hoofd : "Chaoching" of ook wel "Shaohsing" wat zowat dezelfde uitspraak geeft maar in Chinese karakters niet helemààl dezelfde grafiekjes en gracieuze hokjes. Maar wijn zijn ze beide, héél goede, wijn van prestige, aparte smaak en pedigree : typisch Chinees. Vergt dus een ietje test en training, lokale oenologie-ervaring, wat nogal logisch lijkt.

Bedoelde wijn wordt in Taiwan (Vrije Chinese Republiek) zowat het meest verkocht, na bier, van de op de markt gebrachte gealcoholiseerde dranken.

Deze gegiste rijstwijn is het produkt van een typisch recept, uitgebracht door de voortbrengers van Chaoching (Tchekiang), al is die de beste niet. De meest geraffineerde van deze populaire reeks komt uit Pouli, omdat het water daar zo lekker, speciaal en zuiver is.

Hoe proeft nu een ervaren Chinese tafelfan zo een wijntje dat uit Pouli of van elders komt?

Het eerste - en gemakkelijkste - middel is dwarsdoor de fles het achteretiket lezen en daarop zeven sterren zoeken. Staan ze er dan is die wijn echt, de beste, want van ... Pouli. Liegt het rugetiket, dan is natuurlijk alles mogelijk, maar tot nog toe behoort dat niet tot de waarschijnlijkheden, omdat Taiwanese niét liegen wanneer het over eigen produktie gaat. Ze zijn er veel te trots op. Minder sterren zou andere wijn betreffen en daar halen de lui van Pouli even de schouders voor op. En méér sterren bestaat niet. Dus 7 en àls ze er staan zijn ze echt en gewettigd. Toen Taiwan over de Oostenrijkse en Duitse vervalsingsfoefjes hoorden, weefden ze er niet eens een persroddel rond. Geïnteresseerde produkteurs werden eenvoudig mondeling of schriftelijk gemaand nooit-of-nooit-of-nooit het prestige van land en waren te ontsieren door dergelijke vuige ontwijdingstechniek.

Een tweede identificatiemiddel : twee Latijnse letters worden op dergelijke flessen naast de produktiedatum gevoegd. Ook dat liegt niet. En ook daarrond bedriegt geen wijnhuis ... van Taiwan.

.../...

De burgemeester van Pouli vroeg de regering de toelating de flessen van zijn kwaliteitshuizen nog duidelijker te identificeren. Het antwoord was neen. Genoemde reden : de wijn van Pouli zou de andere wijnen van het eiland zo sterk overtroeven dat de algemene economie, in die sector bekeken, er de nadelige gevolgen zou van ondervinden. Ook zoiets doe Taiwan niet.

Nectars van Taiwan

Wij Belgen, produceren geen wijn (meer). Maar we drinken hem, gretig en jaarlijks iets meer. Zo werden we - iemand zei : noodgedwongen - wijnkenners. De wereld kent die kennis en oriënteert derhalve nu haar wijnmarkt en -promotie lekker in onze richting.

"Het duurt wel wat eer we tot wijn en wijsbegeerte komen; whisky en actie zijn gemakkelijker", schreef terecht in zijn *The Neurotic's Notebook* Mignon Mc Laughling.

Daarom hier eens, als ik mag, een van onze mee grootste onbekende : Chinese wijnen en andere nectars van Taiwan. Want wie kent die, naar waarheid?

Eens was wijn in China populair, althans populairder dan nu. Wanneer hij vervolgens qua cliënteel geleidelijk is weggeneveld, komt dat door een nieuwe mythe : die van zijn kloeke rivaal onder de dynastie Tang : de thee!

Voortaan werd thee dé dagdrank. Wijn bleef enkel de sinjeur voor meer solemneel gedoe, banketten, speciale kransjes met VIPs en mondaine glamour.

Echt vergeten werd hij echter nooit, de druifbaby.

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

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

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

Sommige dragen exotische namen, zo populair in de Oriënt. Uit zo'n naam - als je Mandarijns-Chinees verstaat - snap je doorgaans reeds de belangrijkste ingrediënten en karakteristieken van het vocht : zwarte kipwijn, tijgerbeerwijn, Ginseng, rosé.

.../...

Haast alle hebben een heilzaam, curatief effect en gelden in de regel dan ook - o zalig - als ... medicament. Meest gekend zijn de gele rijstwijn van 15% alcoholgehalte, de populairste en meestal lauw gedronken -, Hua Tiao - met 17% en ook lauw gewenst -, de NG KA PY en Kaoliang - kristalheldere likeur op 60% alcohol - naar mijn mening de krachtigste - gevolgd door de zoete 60% van Chu Yeh Ching en de 55% van Mao Tai.

Bier

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

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

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

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

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

Hier werd ook de nieuweling met de evocatieve naam geboren : Bamboewijn!

Waarom bamboe?

Omdat het bamboeblad zijn belangrijkste ingrediënt uitmaakt.

Wel, vriend blasé-oenoloog, reeds bamboe in plaats van druif geproefd, als wijn?

USA : de grote partner

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

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

Zo groeit gestadig de grote expansie van het kleine maar vinnige Taiwan. Na zijn electronica en olietankers, zijn auto's, bananen, ajuin en paddestoelen, zijn rietschotels en paling, zijn oesters, bamboe en restaurants, nu en straks ook steeds meer zijn wijnen,

.../...

zijn bieren en cognac. Geen wonder dat we, willens nillens filosoof, doordenkend onszelf een vraag méér permitteren : voor wanneer ook hun ijver en aanstekelijk optimisme, hun professionele inzet, hun weerzin voor staking en mangel aan werkloosheid?...

Want ik geloof Sylvain Reiner, vrienden :

- Er is geen gelukkige eeuw; er zijn alleen gelukkige mensen!

Laat me mezelf herhalen na een vroegere reportage : wie enkele weken op Taiwankruiden en meugjes proefde, vogelnesten, soepjes, sauzen en kalongs, vindt een westerse ketshup, hamburger, diepvrieskip of blikpils, ja zelfs een karton melk of oplosmoka ontstichtend en barbaars.

Gelukkig duurt H-eerlijk langst.

De VSA betekent een van de hoofdparkten van Taiwans export. Ook voor bier en wijn.

Wat Amerika dreef tot plechtig verzoek voor tegenprestaties : mocht voortaan ook de wijn van Californië en het bier van zowat overal in de States, naar Taiwan?

Na lang marktonderzoek, veel vergaderen en meditatie zei Taiwan : "Ja".

Hoeveelheid : naar believen. Importtaks : slechts 200%. Dat is een voorrecht, gezien de importtaks tot heden, die 250% was!

Zo mag Taiwan dus met zijn typisch China Beer de Amerikaanse markten blijven bedienen.

Wanneer Chinezen achter een marktstalletje staan, gebeurt er iets. Chinezen houden van rinkelende kassa's. Na twee maanden recordverkoop van het Chinese bier in diverse Amerikaanse staten prijkte ROC/Taiwan reeds op de zesde plaats van bierleveraars aan de VS!

Het detail is tweemaal het vermelden waard. Vroeger werd die plaats inderdaad bezet door een andere wakkere mier, die ook weet wat business is : Japan.

Zo ken je - misschien - de huidige populairste biermerken van overzee voor de dorstige markt van Yankees en Dixieland : Holland (!), Canada, Mexico, West-Duitsland en Groot-Brittannië.

Ooit al van Heineken gehoord? Al geproefd? Brrr... Daarenboven vertellen wij over de daken - terecht - dat WIJ 's werelds beste bier brouwen. Merken noemen? Het zou je kunde ontkennen zijn. In elk geval voert geen Duvel of Trappist één brouwer of statistiek naar de recordlijst van de States.

Reden : Vlaanderen wérkt, Holland verkóopt. Waarom WIJ niet BEIDE?

Menig Chinees restaurantuitbater voert publiciteit op eigen wijze :

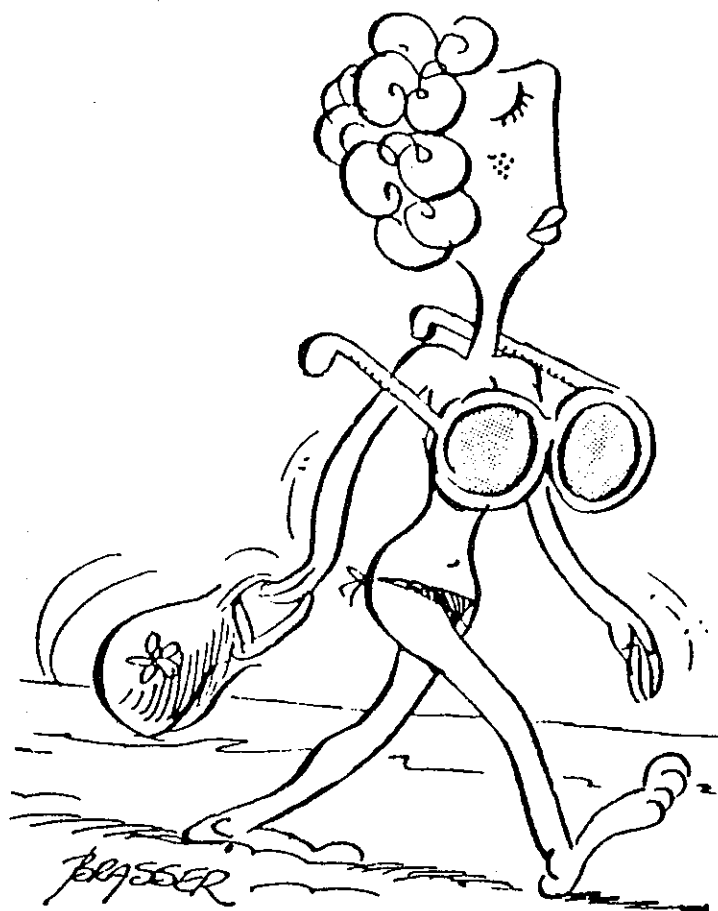
.../...

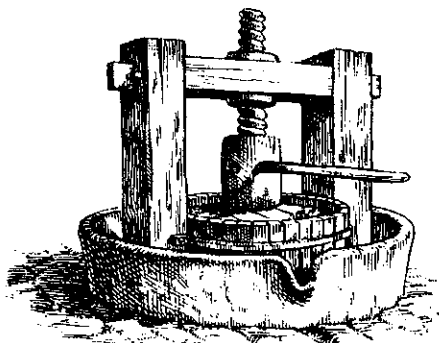
- Hoe lekkerst Chinees eten? Door te letten op drie factoren : kleur, parfum, smaak. Voor de eerste twee zorgen wij. Voor nr. 3 zorgen ... Taiwanese dranken, Taiwanees bier en wijn. Vermits véle restaurants die leuze dienen als verkoopstroef en er ook in de VS zovele Chinese restaurants zijn - natuurlijk van Taiwan, Hongkong en Singapore, niet of minst van Rood-China - vloeien rond de Chinese tafelen het bier van Taipei, de wijn van Pouli of waar ook uit Taiwan, met gulle golven.

Je weet het immers toch al lang, lieverd, van onze Bertold Brecht?
"Goede wijn behoeft geen krans, alleen maar reclame"!

Wanneer leren WIJ de les?

Bernard Henry





WIJ WAREN ERBIJ

18.04.86 - LOIREWIJNEN

Ondanks de verkeersopstoppingen her en der kon Sus een mooie opkomst vaststellen. Nadat een probleempje met de geluidsinstallatie van de hand geholpen was, kon deze voorlaatste wijnavond van het seizoen starten rond 21.00 u met als gasten de Heer en Mevrouw Van Langenhove, de Heer en Mevrouw Honinckx en de Heer en Mevrouw Van Der Hasselt.

Erik Veirman - klein maar dapper volgens de geruchten - gaf ons een duidelijke uiteenzetting van de Loirewijnen en -streek, waarvan hier dus het verslag.

Een volledig overzicht van wat het Loiregebied aan wijn te bieden heeft, zou ons te ver leiden gezien de lengte van de Loire ongeveer 1000 km bedraagt en langs 4/5 ervan wijngaarden liggen.

Men vindt ongeveer 70 appellaties waarvan een 50-tal AOC, 15 VDQS en 5 Vin de Pays. Men treft er zowel rode en witte wijn als rosé aan. De rosé is droog of demi-sec terwijl de witte beendroog of moelleux is.

Men kan rustig stellen dat "nul n'a la gamme du pays de la Loire". De grote verscheidenheid aan wijnen wordt beïnvloed door 3 factoren. De Loire ontspringt in het Centraal Massief en gaat naar de Atlantische Oceaan, waardoor er verschillende bodemtypes en ook verschillende klimaten en mikroklimaten zijn. Verder gebruikt men er verschillende wijnstoksoorten.

(Hierna werden enkele dia's vertoond met als gevolg een kort spelletje Hoger-Lager tot de projektor goed stond voor alle aanwezigen).

Er zijn 4 appellaties in het Loiregebied. Men heeft de Saint-Pourçains, die voor 22 september 1982 de naam Saint-Pourçains-sur-Sioule droeg.

Haut-Poitou is een appellatie die zich uitstrekt over 600 ha van ongeveer 50 gemeenten. In dit gebied behoren de meeste wijnboeren (97%) tot de coöperatieve die 625 leden telt. Men vindt er ook praktisch alle aan de Loire aangeplante wijnstoksoorten terug. Men spreekt hier van de "Sauvignon du Haut-Poitou".

Verder treft men er ook de Chinon met witte wijn aan en de "Coteaux d'Ancenis", waar men tot 7 verschillende wijnstoksoorten op het etiket hoort te zetten.

En daarmee zijn we aanbeland bij de wijnstoksoorten. Eigen aan de streek zijn de "Chenin blanc" of "Pineau de la Loire", de "Pineau d'Aunis" en de "Grolleau" of "Gros Lot du Cinq Mars". De Chenin blanc zou reeds in de 10de eeuw (volgens sommigen in de 6de eeuw) aanwezig geweest zijn en is typisch voor Anjou en Touraine. De Pineau d'Aunis vindt men vooral te Anjou en Touraine, maar ook verder langs de Loire. Deze druif geeft weinig kleur maar wel voldoende alcohol, wat haar zeer geschikt maakt voor rosé. De Pineau d'Aunis wordt aanzien als de voorvader van de Chenin blanc. De Grolleau vindt men in het ganse gebied maar vooral in Touraine. Hij geeft een licht wijntje met weinig alcohol.

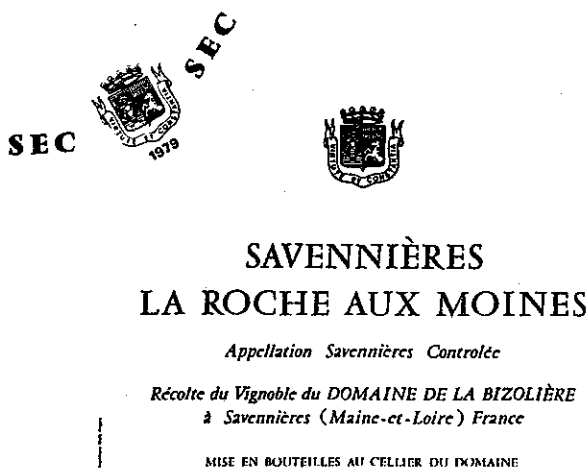
Daarom verwerkt men hem tot rosé en mengt men meestal met andere wijnsoorten.

Verder gebruikt men in de Loirestreek ook wijnstoksoorten uit het zuidwesten: Sauvignon, Folle Blanche, Cabernets, Cot, Merlot en uit Bourgogne: Pinot Noir, Gamay (zowat overal), Chardonnay (in de Haut Poitou, Saint-Pourçains en de Côtes d'Auvergnés), Aligoté en Melon de Bourgogne voor Muscadet.

Bij de Loirewijnen moet men ook rekening houden met de bodemsoorten. "Caillottes" is kalkgrond, zeer poreus en droog. Hij geeft een lichte wijn die snel te bottelen is, binnen het jaar te drinken en snel voorbij. "Terres blanches" is een mengeling van kalk en klei met soms kiezel. Hierop bekomt men een steviger type wijn die meer tijd vraagt om te ontwikkelen. Deze wijn verbetert op fles gedurende maanden of zelfs jaren. De derde grondsoort is Silex of vuursteen. Hier krijgt men een stevige, harde en metaalachtige wijn, vooral in Sancerre, Ménétréol en Saint Satur.

Opmerkelijk is wel dat ondanks de uitgestrektheid van het gebied de produktie minder of ongeveer dezelfde is dan in de Beaujolais. Dit komt door de gevaarlijke mikroklimaten, de moeilijk te bewerken en kleine percelen. Men ziet bv. te Gitton 18 ha verdeeld worden over 30 percelen. Dit brengt handenarbeid met zich mee en benadrukt het belang van de millisime. De meeste wijnboeren mengen al hun wijnen. Dit geeft spijtig genoeg een zee van middelmatigheid. Sommigen vinifiëren hun wijnen ook apart, volgens de klimaten.

Hier belanden we dan bij het proeven. De eerste wijn wordt de Savennières met "La Roche aux Moines", domaine de la Bizolière 1979 en de Clos du papillon 1982.



MISE EN BOUTEILLES AU CELLIER DU DOMAINE

75cl



Verder krijgen we van Sancerre drie verschillende wijnen: Chavignol Les Bouffants - Les Monts Damnés - La Contesse, alledrie van 1984, appellation Sancerre contrôlée, komend van Roger Moreux Tissier.



De eerste spreker, vrijwillig aangeduid door het lot Sus, was Jean Richard. Na het babelwater en herhaaldelijk gevecht met de micro was zijn uitleg eerder warrig. Dit kwam volgens Sus door de medicijnen.

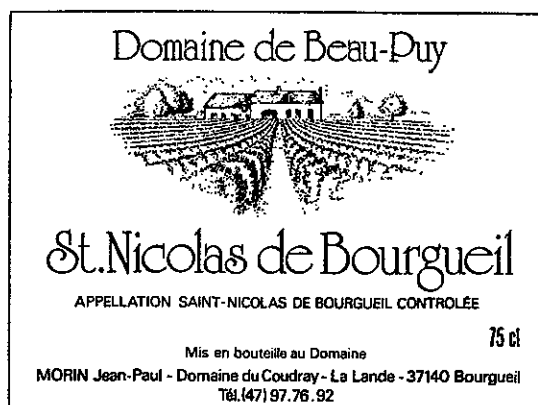
Jean Straetmans, tweede spreker, vond de Clos du Papillon de wijn met de beste verhouding prijs-kwaliteit. Hij is elegant, droog, krachtig en jong waardoor een ietsje floraal.

De "Roche aux Moines" is een wijn met belofte : jong, floraal, ietwat zuur maar met een hoog alcoholgehalte waardoor hij goed oud kan worden.

Van de Chavignols heeft "La Contesse" een grandiose neus en "Le Bouffants" een aangename neus of nez canaille, tevens een lichte citroensmaak.

Tussendoor hapten wij meermaals van onze kaas die voor eenmaal samen met de wijn geserveerd werd. Clement Heremans had op deze wijnavond gezorgd voor Loirekaas : 4 verschillende geitekazen, uitstekend voorgesteld door Raymond Heremans. (Zo vader, zo zoon).

Ondertussen kregen wij 4 jaargangen van de Saint Nicolas de Bourgueil, domaine de Beau-Puy, van de heer Jean-Paul Morin.



Erik Veirman gaf ons ook hier weer enige toelichting. Bij goede vinificatie hangt de kwaliteit van de wijn ook hier weer af van de bodem. Bij wijnstokken geplant op zandafzettingen (in de vlakke) bekomt men een licht en elegant wijntje dat fris gedronken wordt en snel evolueert.

Op "graviers" (zand en kiezel - op plateau's) komt een krachtige wijn te voorschijn met meer boeket, kleur en tannine. Deze wijnen zijn echter nog geen be-waarwijnen. Op de hellingen met een mengsel van klei en kalk krijgt men zeer complete wijnen met een sterke concentratie.

De Saint Nicolas is een speciale wijn. Hij heeft geen specifieke smaak van zand-, gravier- of kalkgrond omdat men de wijn van de drie grondsoorten (spijtig genoeg) mengt. Deze wijn rijpt in houten of betonnen recipiënten.

Wij proefden de Saint Nicolas van '76, '78, '82, '83. Marcel Theys besprak deze wijnen als eerste. De '82 is licht van corps en kort van afdrank.

De '78 is donkerder en heeft een cabernetneus. Marcel proefde er ook framboos in. De '78 heeft een lange afdrank en karakter. De '76 is ook donker en heeft dezelfde kwaliteiten als de '78.

De '83 werd kort en bondig als jong omschreven en mag dus nog even doorsoezen.

Guy Nys voegde hier als tweede vrijwilliger nog aan toe dat de '82 naar bloemetjes ruikt en vond de '76 het summum, met een neus om over naar huis te schrijven.

Algemeen werd besloten dat de '83 een wijn is om te liggen en de '82 niet al te best geschikt is om te rijpen.

Na deze geslaagde proefavond had de voorzitter nog enkele mededelingen.

De laatste proefavond gaat door op 14.06 in de zaal de Montil en betreft het jaarlijks banket. Hoe meer zielen, hoe meer vreugde dus : allen daarheen !

Er wordt ook volgend seizoen een wijnreis georganiseerd die zou doorgaan tussen 5 en 10 september.

Verder zoekt men 8 personen om op hun vakantiebestemming een lekker wijntje van maximum 300,-fr./fles te zoeken - en te vinden ! - voor de volgende proefavond : "Zomaar wijn".

Met deze opdracht in onze oren geknoopt eindigde de "Loireavond" in een prettig sfeertje.

Kristel Ringoet - Stessens

Met vriendelijke dank aan Erik Veirman voor het lenen van zijn werkdocumenten.



17E KAPITTEL VLAAMSE WIJNGILDE - COMMANDERIJ BRUSSEL



Hoe een "bleu" het heeft aangevoeld

Wij hadden het vroeger al eens meegemaakt, in de streek van Bordeaux. Wat er ons opviel was dat die grootmeesters aldaar merkkelijk ouder schenen dan bij ons. Zijn de voorwaarden dan soms strenger in Frankrijk of hadden ze voor die gelegenheid de meest ervaren onder hen afgevaardigd of is het misschien omdat zij wijn proeven met hun "palais" en wij Vlamingen daar een gans "gehemelte" voor gebruiken! Het blijft misschien altijd een geheim en aan Dionysius kunnen wij het toch moeilijk gaan vragen.

De kleren maken de man en de vrouw ook natuurlijk (voor de eerste keer dat wij iets schrijven kunnen we best voorzichtig zijn...).

Ik heb ooit eens zo'n soort mantel gedragen in de H. Haarprocessie in Kortrijk en ik droom er nog altijd van...

Er straalt iets ridderlijks van uit. De kleur herinnert zonder twijfel die mooie velloerse wijntinten en als men er in steekt, voelt men zich zonder twijfel heel iemand...

Wij geven toe dat deze intronisatieplechtigheid zeer waardig en enigzins indrukwekkend aandoet. Vandaar die ingetogen stilte in de ganse zaal.

Men siddert wel eens in het begin bij dit jachthoorngechal, maar wat doet er meer aan wijn denken dan een lekker stukje wild...

Het ouderwetse taalgebruik van de grootmeesters voert ons onogenshijnlijk terug naar vroegere tijden. Zo voelden wij het aan als een mooi geheel waar taal, muziek, kleding en gebaren ons stelselmatig van het alledaagse verwijderden.

De nieuwe wijnproevers van het 17e kapittel werden met verzen onthaald, hetgeen toelaat enkele zachte en lieve waarheden in mooie poëzie te verdoezelen.

Een verwittigd man is er twee waard!

Maar ja, hoe kan men vijf jaar lang voor iedereen verstoppen dat Erik ook Perloet heet. Dat men bij de gemeenteadministratie " bezig is " maar niet noodzakelijk " werkt ", weet Agnes.

Een hartelijk proficiat aan de nieuwe gezels-,meesters- en grootmeesters wijnproevers. Het deed ons deugd er dit keer bij te mogen zijn en jullie te kunnen waarderen voor de reeds afgelegde weg.

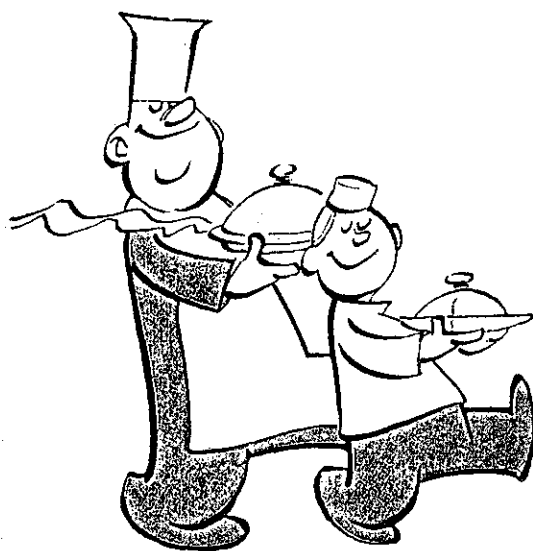
.../...

Wij "bleus" beloven u ons best te doen en willen dan ook wel eens binnen afzienbare tijd "geslagen" worden, maar dan enkel door de wijntak (?) van de grootmeester en liefst in naam van Dionysius.

Alle wijnproevers en vrienden van de Vlaamse Wijngilde - Commanderie Brussel, denk er aan, vergeet het nooit en zeg het voort :

"Ons Heerke veranderde water in wijn
kan zat zijn dan nog zondeke zijn"!

Mimi & Etienne Favere



WETENSWAARDIG

EEN GROTE DAME, STEEDS EEUWIG JONG

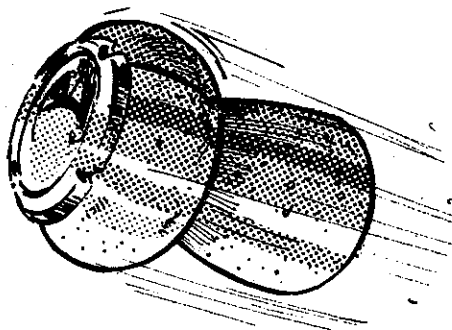
Is het wel nodig je te vertellen waarom zij mijn voorkeur genoot? En nog geniet. Je zal er zelf wel ook één onder de velen uitverkozen hebben. En ook een reden hebben daartoe. Een aangename herinnering. Een blijde gebeurtenis, waarbij het godendrankje je opkikkerde, hemels opfleuren deed. Want dat is wel het eigene aan champagne, de lichte euforie, de tinteling die van het glas in de ogen overgaat.

In zijn "Chanson du Champagne" schreef een zekere Raymond in 1901:

"Ik groet u blonde wijn
Vol fonkelpracht
De god van de lach
Trit met jouw in 't glas
Treedt uit je schuim
Als Venus uit de baren
- Met azuur in het oog
en blote rozenknoppen -
Trad uit het zilte nat"

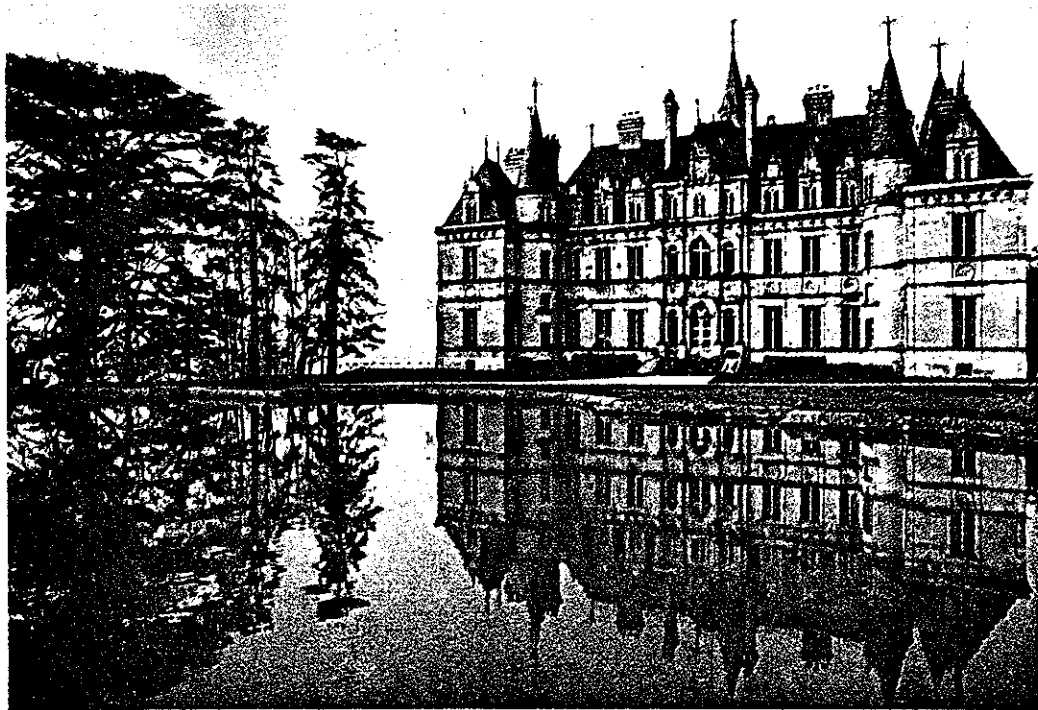
Je hebt meteen een palet van kleuren en tintelingen en een meerminboezem opduikend uit het schuim. Welk een associatie. Maar daar gaat het niet om. Wel over de geschiedenis van Nicole Barbe Ponsardin, veuve Cliquot. Het begon met haar voorzaat Philippe Cliquot die in den beginne niets met wijn te maken had. Hij was negociant in textiel zoals zovelen die het later met champagne hebben waar gemaakt. Hij trouwde in 1772 met mejuffer Muron die als bruidschat 8 ha wijngaard meekreeg, gelegen te Bouzy en in Ambonnay. Het moest haar niet spijten die aan haar man te hebben toevertrouwd. Samen met hun zoon François doorspartelen ze de Franse Revolutie zonder veel moeilijkheden en zijn fier op hun erfgenaam - zoon François eerder vernoemd - die ze "uithuwelijken" aan de dochter van een rijke lakenhandelaar, Monsieur Ponsardin, burgemeester van Reims op de koop toe. Nicole Barbe Ponsardin (geboren in 1778) telt 20 lenten. François is 23 jaar oud. François Cliquot gaat aan de slag zoals het een ontstuijme jongeman past en trekt zich niet veel aan van de concurrentie van Heidsick, Ruinart, Roederer of Mum. Van 1798 tot 1802 vertwaalfvoudigt hij zijn zakencijfer en vader Philippe is fier als een gieter. In 1805 stelt hij 108.000 flessen te koop. Zoon François heeft wind in de zeilen. Niets kan hem weerstaan. Hij is jong en sterk. En dan slaat het noodlot toe. Hij sterft Amper 30 jaar oud. En de vroegere euforie wordt wanhoop.

Vader Philippe ziet zijn droom vergaan. Besluit de boeken te sluiten. Verwittigt zijn klanten dat het gedaan is met champagne Cliquot. Maar ... hij hield geen rekening met haar: Nicole, Barbe Ponsardin, zijn schoondochter. Zij was 27 jaar oud. Zeven jaar getrouwd en reeds weduwe. Hoe zij er toen uitzag weet ik niet. Van geen belang. Wat ik wel weet is dat zij over een uitzonderlijke wilskracht moest beschikken want tegen ieders advies in zette ze door.



Vader Philippe Cliquot stierf van verdriet. Maar Nicole, zijn schoondochter, zou de zaak runnen. Verbeten. Je moet het maar aankunnen. Zij heeft wel hulp van de "wijnmaker" Jérôme Fourneaux zodat nu op het etiket vermeld staat : "Veuve Cliquot - Ponsardin, Fourneaux et Cie". Ook van haar mans zakenvriend Herr Bohne heeft ze steun. Hij zal zich later met de verkoop bezig houden. Heer Bohne reist herhaaldelijk naar Rusland om er de markt te veroveren. Het is de tijd van de Napoleontische oorlogen. Europa wordt onder de voet gelopen. Er is de continentale blokkade. De handel kwijnt. Maar Nicole - Barbe zet door.

Ik vergat je te zeggen dat zij in 1799 een dochtertje ter wereld bracht : Clémentine. Amper uit het pensionaat trouwt het meisje met een jonge graaf. Een spirituele nietsnut : Louis de Chévignac. Voor hem bouwt Nicole een gotisch kasteel : Château de Boursault, bij Epernay. Je zult het wel geraden hebben; toen ook al waren de Moët's, Perrier's en Cliquot's rijk. Zonder van de anderen te spreken.



*Al de gratie van de Renaissance
ligt tentoongespreid in het kasteel van Boursault
dat in de vorige eeuw gebouwd werd
voor de beroemde weduwe Clicquot.*

In 1821 sterft Herr Bohne en een jonge stagiair wordt ingezet om de verkoop te leiden : Edouard Werle. Tien jaar later - het koninkrijk België staat nog in de kinderschoenen - wijl dame Cliquot rond de wereld reist, redt Werle het huis van de ondergang. Mevrouw Cliquot had zich in allerhande financiële avonturen gewaagd. Als beloning wordt Werle nu vennoot. Hij laat zijn Duitse naam verfransen (alleen door een accentje te plaatsen op de laatste letter). En in 1850 omgordt hij de burgemeestersjerp van Reims.

Nu is de jonge weduwe Cliquot die als 27-jarige de zaak heeft gerund na de dood van haar man een eerbiedwaardige dame van 72. Nog 16 jaren resten haar te leven. Op haar kasteel van Boursault zit ze veelal. Maar komt toch nog af en toe naar de zaak rue Cères. Ze heeft haar nietsnut van een schoonzoon en haar dochter praktisch onterfd. Clémentine en haar mooie Louis zien met lede ogen het illustere champagnehuis overgaan naar Edward Werlé. Die op zijn beurt de zaak overlaat aan zijn zoon graaf Alfred Werlé zelf vader van drie dochters, alle gehuwd met mannen uit de adelstand : Bertrand de Mun, prins de Caraman Chimay en de markies de Nazelle.

De huidige voorzitter van de vennootschap is de kleinzoon van Bertrand de Mun : Alain de Vogüé.

Een stukje geschiedenis kan je trouwens aflezen in de diverse versies van het etiket. Op de Magnum 1970 - die ik voor mij heb staan - prijkt : Veuve Cliquot Ponsardin, met in een cirkeltje rond een komeet, Cliquot bovenaan en Werlé onderaan, verder : Maison fondée en 1772.

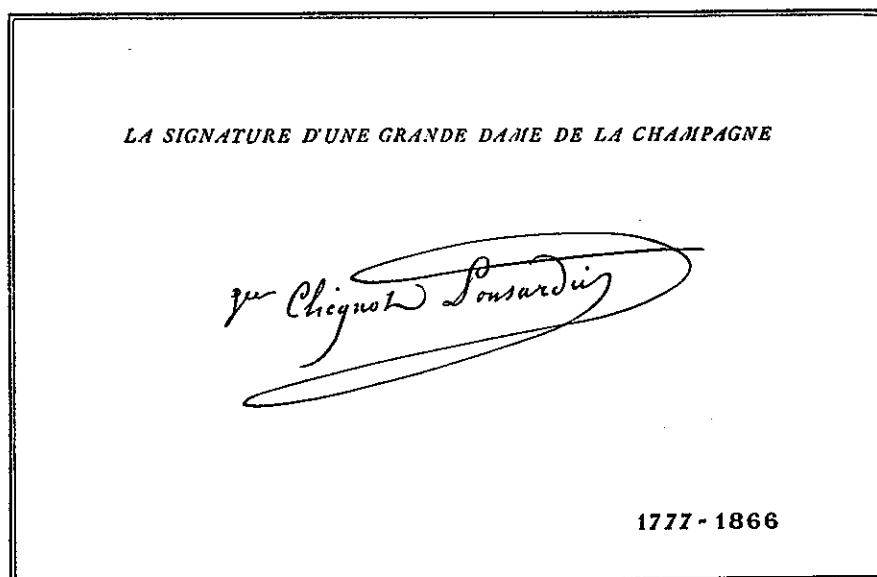
Het was toen de tijd van steekhoeden en crinolines. De mode evolueerde maar de champagne bleef de drank van het feestelijk gebeuren. Die zelfs in de Belle Epoque een zangers als Bourges inspireerde.

In het Parijse Eldorado zong hij een champagnewals waarvan het refrein luidde :

"Un p'tit verre de Cliquot
C'est bien peu de chose
Ca fait voir aussitôt
La vie en rose
Ca m'rend tout rigolo
Quand j'suis morose
J'aime à chanter avec Margot
La valse du Cliquot"

De man die deze tekst rijmelde was een zekere Delattre - De Hola. Noch zijn naam noch de tekst zijn belangrijk. Feit is dat Cliquot zangers inspireerde. Ben je het niet met de Franse dokter Henri VIGEN - en met mij - eens :
"Champagne, toi sans qui les choses ne seraient que ce qu'elles sont".

Marcel Theys



JE DENKT TE DROMEN

Volslagen krankzinnig dit menu, het werd verorberd in Houston (Texas), op 13 oktober. De "Cercle des Vingt" had een memorabele lunch georganiseerd, waaraan inderdaad twintig gasten deelnamen, bijna allemaal woonachtig in Houston en waarschijnlijk oliekoningen.

Een lunch onder toezicht van Maurice Renaud en André Crispin en gerealiseerd door Marc Lenoir en Charles Ober. Bijdrage per gast : \$ 2.500, d.i. ongeveer 150.000 Bfr. (prijs gebaseerd op de toenmalige koers van de dollar). Een bedrag dat werd gerechtvaardigd door de uitzonderlijke wijnen die de maaltijd vergezelden.

Wat een verspilling volgens mij ! Bij één lunch drieëntwintig uitzonderlijke, onvindbare crus drinken van uiterst zeldzame wijnjaren ! Je moet wel genoeg hebben van de olie om aldus bij één enkele maaltijd ongelooflijke crus te verspillen, die men over drie of vier lunches had kunnen verdelen. Blijft nog de prestatie ! Want een dergelijke verzameling uitzonderlijke, en gul geschonken, crus vergaren, moet niet eenvoudig geweest zijn !

Wat de uitgave betreft, die verbluffend kan lijken, is het passend ze in verhouding te stellen tot het inkomen : een Texaanse miljardair (in Belgische franken) - en die zijn legio - beschikt over een maandinkomen van 8 miljoen. Die miljardair is niet onredelijker wanneer hij 1/53ste van zijn inkomen besteedt aan een uitzonderlijke maaltijd, dan een Belgische P.D.G. die 5.000 fr per persoon uitgeeft in een groot restaurant (1/50ste van een maandsalaris van 250.000 fr) ... ! Wat valt er dan te zeggen over een miljardair ... in dollar ?

(overgenomen uit De Markt van 27 dec. 1985)

Champagne Dom Ruinart 1976
¶
Château Filhot, Sauternes 1900
Château Filhot, Sauternes 1928
Cocotte of Oysters in Pear and Leek
¶
Edna Valley Chardonnay, San Luis Obispo 1983
Rombauer Chardonnay, Napa Valley 1983
Mississippi Crabmeat with Cocktail Avocado Sauce
¶
Château Bel-Air Marguils d'Alligre, circa 1850
Château Grand Lysée, 1869
Beignets of Lobster with Fennel Sabayone
¶
Château Beychevelle 1928
Château Léoville Las Cases 1928
Château Palmer 1928
Château Léoville Las Cases 1929
Cusinettes of Sonoma Veal Filet Light Mustard Sauce and Crapinette of Chantrelle
¶
Château Margaux 1928
Château Margaux 1929
Château Margaux 1947
Château Margaux 1959
Château Margaux 1961
Duck Breast Saute with Fresh Pineapple and Figs Sauce of Texas Riesling Crisp Fried Spinach
¶
Château Lafite Rothschild (in Magnum) 1953
Château Petrus (in Magnum) 1953
Noisette of Lamb Pomegranate Sauce Rendez-vous of Tiny Hot House Vegetables
¶
Richembourg
Domaine Romanée-Conti 1929
Chariteus of Woodcock with Caramelized Endive and Soufflé Potatoes
¶
Musigny, Comte de Vogüé 1949
Musigny, Louis Latour 1953
Assortment of Cheeses
¶
Château Cimens 1929
Château Yquem 1937
Frozen Gratin of Raspberries, Sauce Cardinal
¶
Cognac du Centenaire Monet 1838
Coffee

=====

BIEDT EENS EEN BANDOL AAN NU DE BORDEAUXPRIJZEN UIT DE PAN RIJZEN

Een van onze sympathieke leden is een Bandolfan tot en met. Je ziet hem glunderen als hij over Bandol praat en nog meer als hij er aan nipt. En gelijk heeft hij want de faam van Bandol gaat in stijgende lijn. Terecht trouwens.

Vroeger werden de zuidelijke herkomstbenamingen veel met landwijn of tafelwijn geassocieerd.

Reeds in 1941 verwierf Bandol zijn "appellation controlée", maar pas in 1980 ging hij de lift in. Mede door de inzet van Jean. Thans maakt men bij de 35.000 hl wijn op 900 ha. Dit is 330.000 l meer dan bij het begin van zijn A.O.C. benaming. Het rendement is 37 hl per ha en is nog beneden het toegelaten kwantum van 40 hl/ha. Er wordt nimmer gechaptaliseerd.

Bandol kende - en men vergeet het te vaak - een periode van bloei en glorie op het einde van de vorige eeuw. Er werd toen tweemaal zoveel wijn geproduceerd dan nu. Schier 1/3 werd uitgeleverd. En dan kwam de fameuze druifluis - phyloxera - de wijngaarden verwoesten. Er werd toen overgestapt naar hogere rendementen en mindere kwaliteit uiteraard. Veel tafelwijn dus. Dit duurde tot enkele jaren voor wereldoorlog I. Toen kwam de ommekeer en in 1941 was er het A.O.C. dekreet.

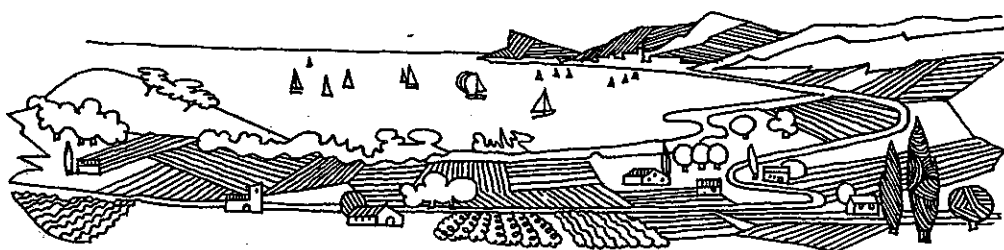
De typische Bandoldruif is de Mourvèdre (verplicht voor tenminste 50 %). Een druif die laat bloeit en zeer laat de volle rijpheid bereikt. Volledig aangepast aan de kalkachtige rotsgrond en het zonovergoten middellandse zeeklimaat. Grenache en Cinsault vullen aan. Zo wordt een evenwichtige wijn gemaakt met bewaarkwaliteiten. Hij kan ook zonder problemen worden vervoerd.

Geschiedenis

Vergeet maar niet dat de Bandolwijnen een lange voorgeschiedenis hebben. De Feniciërs landden in 600 vóór onze jaartelling te Marseille en plantten er toen de eerste wijngaarden aan. Nu weet je ook nog dat Bandol tussen Marseille en Toulon ligt. Ja, in de buurt van Sanary en de wondermooie kreken van Cassis. Eens was Bandol een klein havenstadje.

De Romeinen kwamen in de Provence (van de naam Provincia Romana) in 125 v. Chr. en troffen er al wijngaarden aan. Zij breidden de wijngaarden uit en ontwikkelden de wijnhandel. Getuige hiervan zijn de talrijke amfora's voor de kust van Bandol opgevist.

In de Middeleeuwen waren het de kloosters die de fakkel van de wijnkultuur overnamen.



Uit geschriften blijkt dat Lodewijk XV (1710-1754) een fervente Bandoldrinker was en ook Madame Du Barry en de Pompadour. In 1754 werd bij Bandol een haven gebouwd al werd er voordien al veel uitgevoerd. De vaten werden in zee gegooid en vervolgens door de boten opgepikt. Een groot deel van de uitvoer ging naar de Antillen. De wijn doorstond de lange reis zeer goed en verbeterde zelfs.

Bandol was insgelijks in het Napoleontisch tijdperk een vermaarde wijn.

Fraai klimaat

De beschuttende heuvelruggen en het massief van Sainte-Baume scherpen de wijngaarden goed af. Bandol kent de meeste zonneuren van de Azurenkust : ruim 3000 per jaar.

Het wijndistrict Bandol omvat de gemeenten :

Bandol

La Cadère d'Azur

Le Castelet

Sanary

Met delen van de gemeenten :

Le Beausset

Saint-Cyr-sur-Mer

Ollioules

Evenos

Vrij vlakke plateaus en terrasbouw ook. De terrasmuren of "restanques" bestaan uit platte stenen die zonder cement werden ingepast.



De laatste 40 jaar is de Mourvèdre-druif troef. Zij geeft veel kleur, veel tannine.

De wijn wordt wel 18 maanden op vat gerijpt. In foeders eigenlijk om de oxydatie tegen te gaan.

Een Provençaalse Médoc ?

Lyrische Bandolfans beweren het wel eens want de Mourvèdre geeft de wijnen veel karakter en een fruitaroma met in de afdrank wat zoethout soms.

Zeker zijn er tussen de Bandolwijnen grote verschillen naar gelang de bodem, het microklimaat en de wijnbouwer.

Er is ook rose Bandol en witte. Deze laatste gemaakt van Ugni Blanc, Clairette en Sauvignon.

Bandol moet ten minste 11% alcohol bevatten en sinds 1985 moet hij ter plaatse worden gebotteld.

Naar onze smaak is de witte niet denderend. Trouwens de aandacht van de wijnbouwer gaat vooral naar de rode.

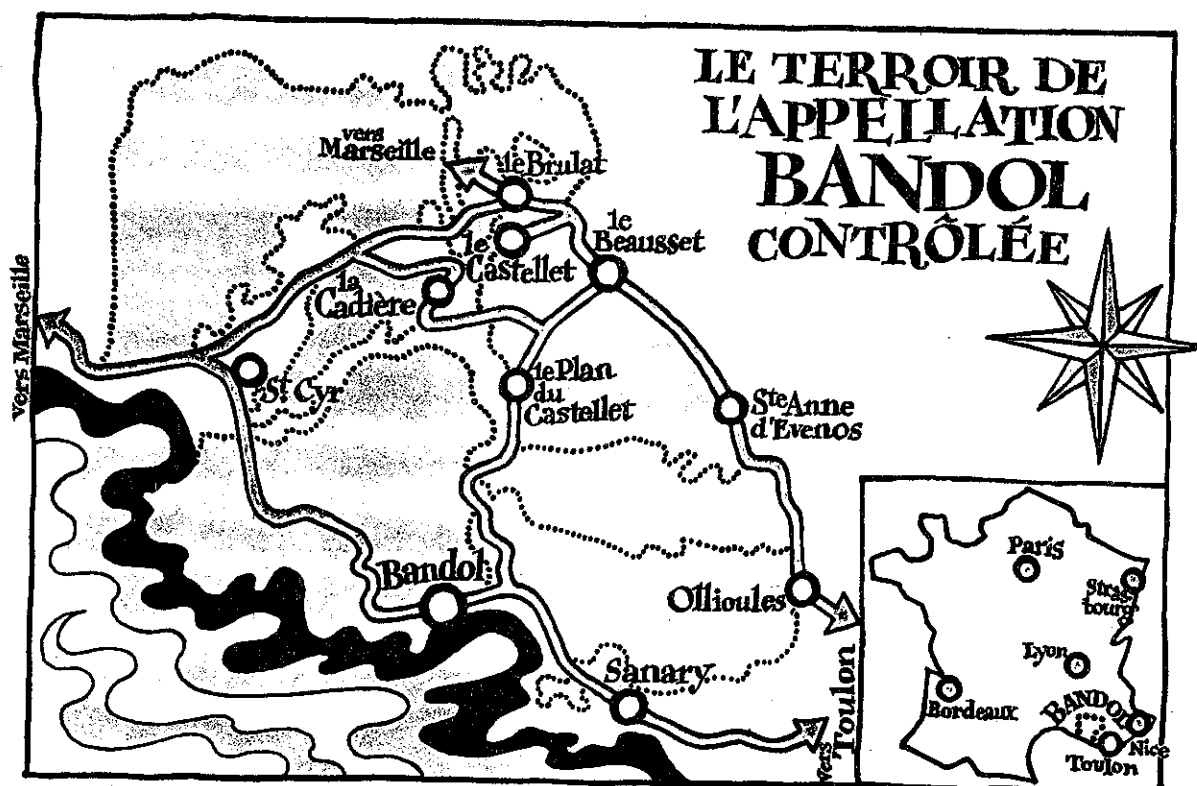
.../...

Op de Mundial te Brussel proefden we o.a. in rood een uitstekende "Domaine de La Laidière", een knappe "Domaine La Fregate" en een typische "Château Vannières". De drie beste.

Als je in de streek bent moet je de wijngaarden eens bekijken van op het massief du Gros Cerveau, of van de top waar N.D. du Beausset oprijst. Dan heb je een enig vergezicht op de pijnbossen en kurkeikwouden en zie je de talrijke terrasvormige wijngaarden afdalen tot in de valleien heel diep. Hier en daar trillen de olijfbomen in hun zilverdos en blinken de rode daken van de Bastides in de felle zuiderzon.

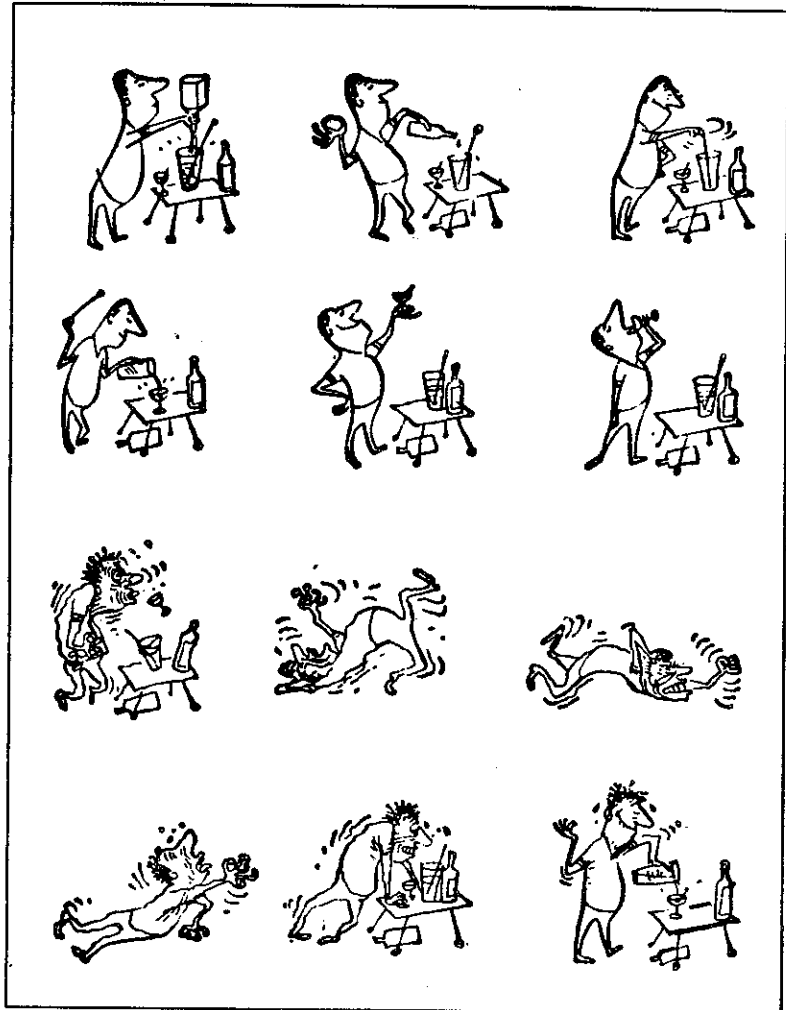
Marcel Theys.

N.B. : In 1866 verscheen een "Topographie des Vignobles" van een zekere Julien en die schrijft over de Bandols : "Ils sont droits en goût, se conservent longtemps et acquièrent de la qualité en vieillissant et en voyageant." Wat wij u ook wensen.



COCKTAIL

Zonder woorden



Oosters bezoek

Infobo te Ukkel - het Instituut voor Middenstandsopleiding - kreeg enige tijd geleden 24 koks-in-spe uit Tokio op bezoek die er de Belgische keuken kwamen ontdekken. De chefs Pierre Schepens en Raoul Mermijs kregen de Tokio-boys onder hun hoede en leerden hen kalfszwezeriken, knolselder en friet kennen. Voertaal was Engels. Met veel gebaren weliswaar, waarbij de gasten te zien kregen hoe grijze garnalen, zeetong en zalm, paling en witlof bij ons worden verwerkt. In de Brusselse Beenhouwerstraat ontdekten ze ook de nationale mosselen.

Gastronomenlektuur

De Fransen hebben Brillat-Savarin (1755-1826) die een jaar voor zijn dood "Physiologie du Goût" schreef; Méditations de gastronomie transcendante. En dat wist je wel.

Maar, wist je ook dat de Duitsers, ene Felix von Rumohr hadden die de "Geist der Kochkunst" (1892) schreef. Hij raadde aan dagverse produkten te gebruiken en ze zodanig te verwerken dat hun specifieke kwaliteiten tot hun recht komen. Sla moest naar sla smaken en brood naar tarwe. Een eerlijk gebrad mocht niet in bedrieglijke pikante sauzen verzuipen.

Eten mocht geen vreten worden. Geen te grote porties dus. Men moest het niet te ver gaan zoeken in "zucht naar allerlei duur voedsel veronachtzamd wat van dichtbij beschikbaar was". La cuisine du marché dus. Zou de vader van de "Nouvelle Cuisine" ten slotte een Duitser geweest zijn? Jammer dat van Rumohr zo weinig vloeiend schreef.

Macabere Barberawijn

Methylalkohol of methanol werd vroeger ook wel eens "houtgeest" genoemd want geproduceerd door de distillatie van hout. Hij komt ook - in zeer minieme hoeveelheden dan - vrij in de wijnproductie. Vastgesteld werd dat in de Barberawijn van het merk Odore (maar er zijn nog andere) 6% methanol aanwezig was, daar waar de Italiaanse wet een maximum toelaat van 0,9 %.

Gewone mensen weer slachtoffer

De vergiftigde Italiaanse wijn werd gevonden bij merken uit de noordelijke provincie "Piemont (Barbera, Dolcetto) en hoofdzakelijk in goedkope flessen van 1,5 en 2 l. Tragische balans : 21 slachtoffers. De kleine man weer.

Finale

In het unieke kader van de abdij van Royaumont - op een 50-tal kilometer van Parijs - zal de grote finale van de wedstrijd 'Beste Wijnkelner in Franse Wijnen' plaats vinden. Op 28 oktober van vorig jaar had deze finale bij ons plaats in het St. Annakasteel. Fernand Klee van het restaurant "La Bergerie" te Geyershof - op 7 km van Echternach - won die wedstrijd in 1985. De uitslagen worden afgekondigd tijdens een groot avondfeest waar champagne rijkelijk vloeit. Tippen op een landgenoot nu.

Wijnkelder ...



Mijn vrouw...1929!

.../...

Heraanplanten

Uit Bourgogne wordt gemeld dat ook hier bevroren wijnstokken moeten heraanplant. Circa "10.000" planten per hectare. Ongeveer 3 à 3½ miljoen wijnstokken dienen heraanplant. Positief is wel dat zo een gedeeltelijke verjonging van de wijngaard wordt bekomen. Met gezonde en uitgelezen pinots. Geschat werd dat het totaal verlies door de vorstschade geleden in 1985 overeenstemt met 250 ha in de Côte d'Or, 70 ha in de Saône et Loire en 50 ha in de Yonne. Het Rhône-departement bleef gespaard.

Prijsverhogingen

Bij de veiling van de fameuse Hospices de Beaune rezen de verkoopprijzen weer eens de pan uit : + 86% voor de rode en + 30% voor de witte wijnen. Respectievelijk 42.251 FF per "vat" van 228 l en 60.325 FF. Alle invoerders wilden perse 85 opslaan. Want 80 % van de Hospices-wijnen zijn voor uitvoer bestemd. Bekende restaurateurs zoals Marc Meneau (l'Espérance te St.-Père-Vezelay) en Alain Chapel (te Mionnay) hebben hun kelders flink bevoorraad. Beweerd wordt dat Bourgogne 85 een topper wordt.

Eetgewoonten veranderen bij Oosterbuur

De voorzitter van de Duitse Horecabond zegt dat er verandering waar te nemen is in de eetgewoonten. Specialiteiten komen meer in trek. Het middagmaal verliest aan betekenis als hoofdmaaltijd. De trend is aan tussendoorhapjes of korte vlugge tussenmaaltijden. Bier blijft echter de meest geschonken drank : per hoofd werd vorig jaar 144 l door het keelgat gegoten.

Wijs

"Ik ben op zoek naar kleine kastelen van grote kwaliteit" zegde ons onlangs Edgard Winderinckx, eigenaar van restaurant "Terborgh" te Huizingen. "Want de grote beginnen te overdrijven. Ze zullen zich moeten recycleren." Wij ook.

Marcel Theys.

Zo vader zo zoon

We hebben vernomen dat naar voorbeeld van zijn vader (de appel valt niet ver van de boom), Ivo De Bisschop tot voorzitter benoemd werd van een Jaycees, afdeling voor Brabant. (voorheen Jong Economische Kamer)

Gefeliciteerd !

COMMANDERIJ

KALENDER

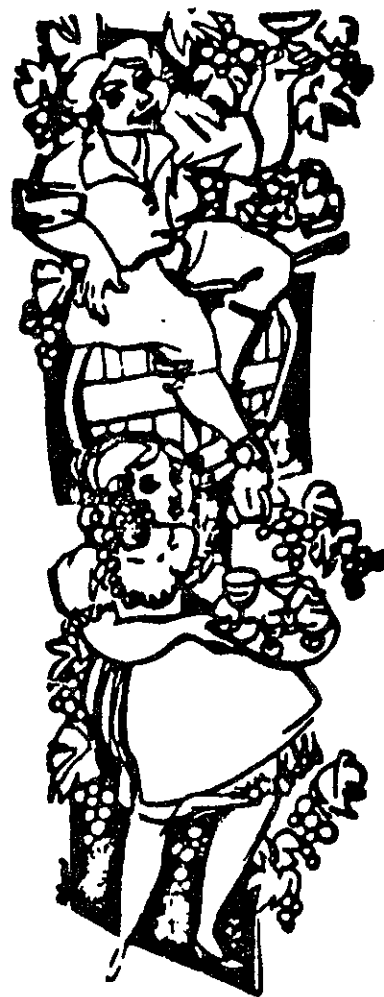
VOLGENDE DEGUSTATIE-AVONDEN WERDEN GEPROGRAMMEERD VOOR HET KOMENDE
COMMANDERIJ- JAAR :

- * Zo maar wijntjes
- * Griekse wijnen
- * Bordeaux (Pomerol en/of Graves)
- * Jura en Savoie
- * Franken en Rheingau
- * Kasteelwijnen (Bordeaux)
- * Beaujolais
- * Banket

verder nog : wijnreis naar Bordeaux (1ste weekeinde
september 1986)
nationale proeven Meester- en
Grootmeester wijnproever (26.10.86)
feest van de Nationale Voorzitter te
Zwevegem (20.06.1987)

DE GEPLANDE DATA ZIJN :

- 12 september 1986
- 10 oktober 1986
- 14 november 1986
- 13 december 1986
- 6 februari 1987
- 6 maart 1987
- 24 april 1987
- 13 juni 1987



RESERVEER DEZE DATA ALVAST !!!

WIJNREIS NAAR BORDEAUX

VAN VRIJDAG 5 tot DINSDAG 9

SEPTEMBER 1986

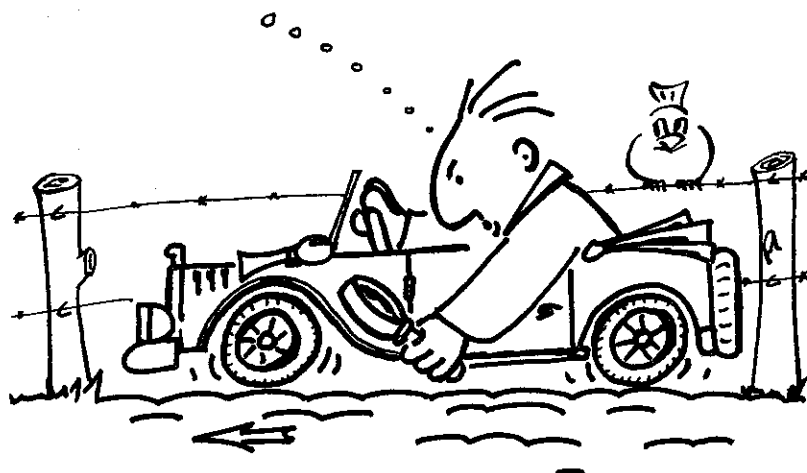
Wie gaat er mee. Onlangs staken 38 gegadigden hun vinger op.
Wij noteerden hun naam. Zijn er nog anderen die mee willen?
Binnen enkele dagen ontvangen jullie een compleet reisprogramma
met inschrijvingsformulier.

Hier geven wij alvast enkele bezoeken die reeds 100 % vastliggen :

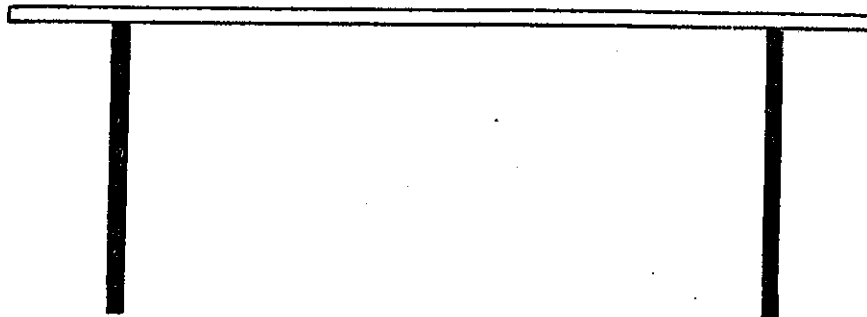
- * Château Clarke
Lustrac
- * Château Lanessan
Cussac-Fort-Médoc
- * Château Mouton-Rothschild
Pauillac
- * Château de Fieuzal
Léognan

Tevens staat er een bezoek aan de Bassin d'Arcachon met vogeleiland en
oesterpark op het programma.

Wij rekenen op uw deelname !!!



OP DE LEESTAFEL



STREEKBIEREN

Streekbieren worden een echte rage en bierproeven wordt in. Je moet er natuurlijk voor zijn.

Zo verscheen van Peter Crombecq de tweede uitgave van het zakboekje "Biersmaken" - een uitgave van Nieuwe Media. Het kost 295,-BF.

Als hoofdbrok : de lijst van alle Belgische bieren. België haalt met zijn 600 bieren het formidabele aantal van 250 verschillende smaken. 400 bieren lijken dus op ander bier. De gelijke bieren vindt men bij types als pils en ale. En ook bij zoete abdijbieren. Zure, zuur-bittere en zoet-bittere smaken zijn meer bij originele bieren aan te treffen. Maar ja, je moet ze lusten.

Voor elk type vind je in het boekje gegevens over aroma, alcoholgehalte, nasmaak, smaak en dichtheid.

"Wie brouwt wat" wordt vermeld.

Ook 70 café's met veel verschillende bieren vonden hun plaats in het 300 bladzijden tellende zakboekje.

Sterk aanbevolen voor bierfans.

EN NU WEER WIJN

Le Grand Bernard schrijft een standaardwerk over Franse wijn.
Titel : "Le Grand Bernard des Vins de France".

Een groots opzet dus van Bernard Ginestet (geb. 1936) eens medeigenaar van het beroemde Château Margaux. Thans is hij een der meest gewaardeerde Franse wijnschrijvers.

De eerste vijf delen gaan over Pomerol, Margaux, Saint-Julien, Bourg en Pauillac. In het Nederlands worden ze door Elsevier uitgegeven. Deze specialist in de drink- en eetboeken is goed voor ongeveer 1/3 van de eten drinkliteratuur.

Ginestet is vergroeid met de wijn; sedert 1934 werden de Ginestets medeigenaar van Châteaux Margaux. Later alleen eigenaar. Meegesleurd door de speculatie-ramp van de jaren 70 moesten ze hun wijngoed verkopen.

.../...

De eigenaar van de Franse warenhuisketen Felix Pottin (de Griek Andreas Mentzelopoulos) werd in 1977 - na veel tribulaties - eigenaar van Château Margaux.

Hij investeerde veel in zijn nieuw bezit en - zoals Ginestet schrijft - "veranderde Château Margaux helemaal van karakter. De huiselijke, menselijke sfeer moest plaats maken voor kostschoolachtige strengheid, waarbij moest worden voldaan aan hoge eisen. Daardoor is het onbetwistbaar de grootste."

Bernard Ginestet werd, na het opgeven van zijn Château Margaux, burgemeester van de gemeente Margaux. Zoals niemand kent hij zijn onderwerp en wijdt vaak historisch nogal lang uit. Maar goed. Sommigen houden daar wel van. Daarbij is hij een galant man.

Zo bijvoorbeeld eindigt hij zijn bespreking van Pichon-Longueville, Comtesse de Lalande met een citaat van Wine Spectator 1985 : "First class second growth", waaraan hij tot slot toevoegt : "Je suis d'accord et présente mes hommages admiratifs à la comtesse".

Elk deel bevat 100 kleur illustraties en is van het handig formaat 15 x 24. Mooi ingebonden. Prijs 745Bfr. per deel.

Verschijnen nog : Haut-Médoc, Graves, Saint-Emilion, Chablis enz.
Maak dus plaats in je boekenkast.

Marcel Theys.

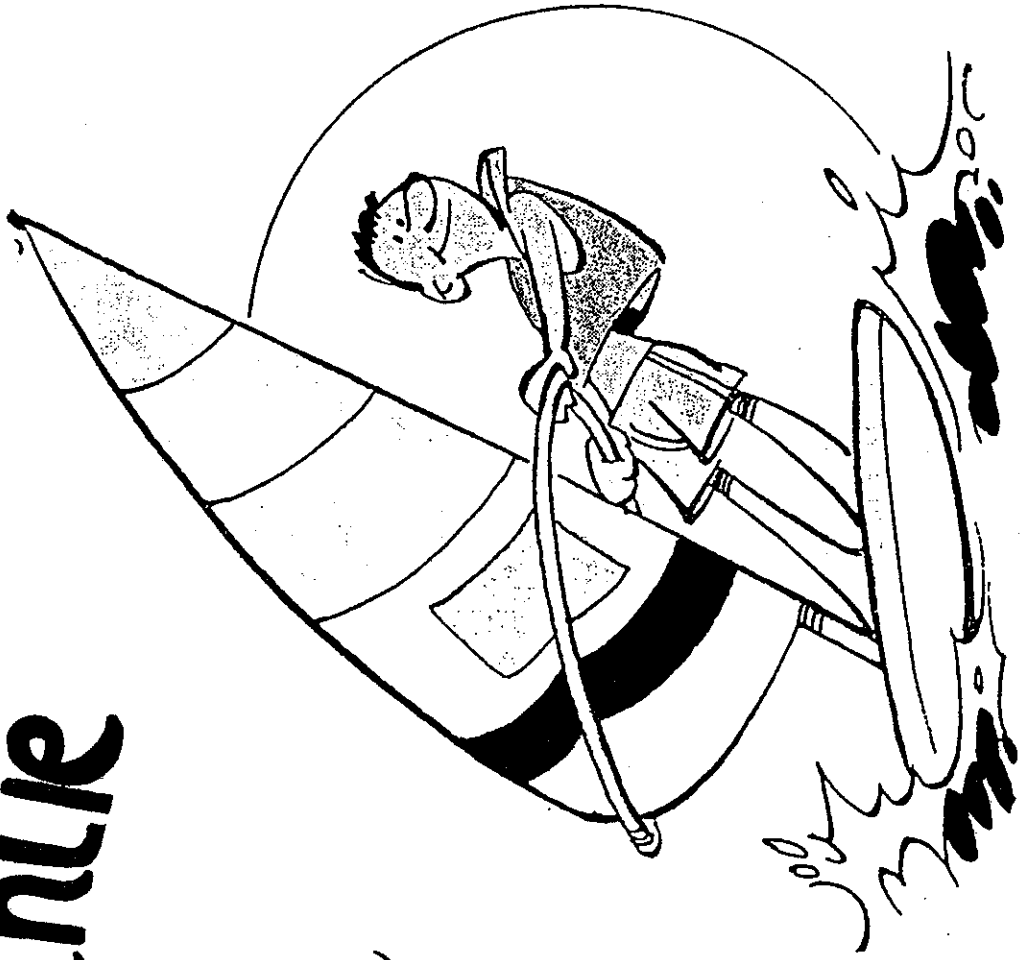


INHOUD

* Redactioneel	3
* Commanderiej Brussel in ... Brussel	4
- Van een Crypte naar ... een klooster Aloïs Vergels	
* Een dame aan het woord	10
Julia Vanderveken-De Boeck	
* Wijntoerisme	11
- Over Rijstwijn Chaoching en nog...	
Bernard Henry	
* Wij waren er bij	16
- 18.04.86 - Loirewijnen	
Kristel Ringoet-Stessens	
- 17e Kapittel Vlaamse Wijngilde - Commanderiej Brussel	20
Mimi & Etienne Favere	
* Wetenswaardig	22
- Een grote dame, steeds eeuwig jong	
Marcel Theys	
- Biedt eens een bandol aan nu de Bordeauxprijzen	26
uit de pan rijzen.	
Marcel Theys	
* Cocktail	29
Marcel Theys	
* Commanderijkalender	32
Wijnreis naar Bordeaux	33
* Op de leestafel	34
Marcel Theys	
* Inhoud	36
* Algemeen	38

*

prettige vakantie



KORRESPONDENTIEADRES

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

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

WERKTEN MEE

* Julia Vanderveken-De Boeck

* Bernard Henry

* Kristel Ringoet-Stessens

* Mimi & Etienne Favere

* Marcel Theys

* Aloïs Vergels

* 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'