

1/3

# De Druivelaar

Commanderie Brussel



24 Juni  
1977  
1<sup>e</sup> Jaargang n<sup>o</sup> 9

# REDAKTIONEEL

Men heeft er mij attent op gemaakt dat er lezers van De Druyvelaer zijn die ons informatieblad liever wat minder "ernstig" wilden. Iedereen blijkt nochtans in te stemmen met wat bij de voorstelling van ons eerste nummer als doel geformuleerd werd :  
Onze wijnkennis aanscherpen en vriendschap dienen.

In die geest deden wij in het tweede nummer een oproep om ons te sturen :

wenken, wensen, kritiek, persknipsels, moppen en lachedingen in verband met wijn en gastronomie, recepten van wijnschotels, persoonlijke ervaringen, enz.

Wat wij willen vermijden is eentonigheid en saaiheid.

De voorzitter van de Commanderie Zuid-West-Vlaanderen schrijft in hun informatieblad "De Wijnklapper" :

"Zijn wij als leden van een broederschap geen deelgenoten om de kennis en de liefde tot de wijn uit te dragen, anderen te helpen om het mooie in de wijn te ontdekken, de wijn die symbool is van levensvreugde."

Onze wijnkennis uitbreiden vergt uiteraard een kleine inspanning, wat niet betekent dat wij geschoolde en ervaren oenologen wensen te zijn of te worden en dat wij met onze opgedane wijnkennis wensen uit te pakken, tenzij dan om gemeenschappelijk met vrienden te leren waarderen wat een fonkelend glas wijn aan geneugten kan bieden. Steeds in eenvoud en wars van grootdoenerij en snobisme.

Hopelijk hebt u reeds gemerkt dat wij met De Druyvelaer dit laatste mijden als ... de wijnpest.

In dit derde nummer hebben wij er extra voor gezorgd aan niets zwaar te tillen.

Wij hebben eveneens langs De Druyvelaer om de brug willen slaan naar andere Commanderies en onze vrienden uit het Brusselse meer bewust willen maken van hun banden met een groeiende familie :  
De Vlaamse Wijngilde.

U leest in dit nummer ons voorstel in dit verband, waarop hopelijk zal worden ingegaan.

Laat ons klinken op de vriendschap!

Edgard Wauters.

## vijf voor twaalf: SPOKEN op zolder!

---

Dit nummer verschijnt met wat vertraging.

Aloïs heeft hemel en aarde verzet om, zoals voor de vorige nummers, precies op de aangekondigde dag te verschijnen. Maar "spoken" hebben hem dit belet.

Hij heeft namelijk gezocht naar een technisch procédé dat zou toelaten onze Druyvelaer te sieren met foto's.

Al is hij nog een rasecht westvlaming met de beruchte kop ... neen met doorzettingsvermogen, hij heeft daardoor wat tijd verspeeld.

Hij geeft zelf toe dat de aangewende techniek geen totale voldoening geeft : van kleurfoto's werden grijs-zwarte afdrukken gemaakt voor de reproductie in ons blad.

Met het gevolg dat de aantrekkelijke snoetjes van onze lieve dames niet al te best voorkomen, en dat onze mannen er als spoken bijzitten!

Gelukkig weten wij dat het op het banket jeugdig en fleurig toeging, en dat deze fotografische conterfijtsels maar als herinnering bedoeld zijn, voor onszelf en niet voor onze kleinkinderen! Die zouden anders een slechte dunk hebben van ons spookgezelschap.

Schiet dus niet op Aloïs, hij deed meer dan zijn best.



"Er zijn vier dingen in het leven die echt belangrijk zijn:  
oud hout om te branden, oude boeken om te lezen,  
oude vrienden om mee te praten en oude wijn om te drinken."

# WIJN en KUNST

---

In het vorig nummer van De Druyvelaer hebt u kunnen lezen over De Hulde aan de Wijn, gebracht door Richard de Bas, die in zijn "molen" van Ambert d'Auvergne gedichten over de wijn heeft gedrukt op met de hand geschepte vellen papier, die vooraf gedrenkt werden in wijn.

Deze oude artisanale drukkerij werd gesloten.

Wij zijn dan ook gelukkig u een dezer gedichten te kunnen aanbieden.

Voor ons, een pareltje.

## Odelette

---

Buvons, le jour n'est pas si long que le doigt,  
Je perds, ami, mes soucis quand je boi.  
Donne-moi vite un jambon sous la treille,  
Et la bouteille  
Grasse à merveille  
Glougloute auprès de moi!  
Avec la tasse et la rose vermeille  
Il faut chasser l'émoi.

Pierre de Ronsard  
La Possonnière-Couture 1524  
St.Côme-les Tours 1585

# WIJNTOERISME

Het vervolg op de bijdrage van Edgard WAUTERS over de Chianti Classico-wijnen zult u kunnen lezen in het volgende nummer van De Druyvelaer, dat zal verschijnen op 21 september. U krijgt het dan als voorbereiding op de uitzonderlijke proefavond gewijd aan deze Italiaanse wijnen, die zal doorgaan op vrijdag 18 november. De heer Lapo Mazzei, Presidente del Consorzio del Vino Chianti Classico, zal persoonlijk deze avond inleiden en de wijnen presenteren.

-----

Belofte maakt schuld : hier volgt het eerste deel van wat ons medelid, wereldreiziger, auteur en causeur Bernard HENRY, speciaal voor De Druyvelaer heeft geschreven over :

## Wijn bij Sardana

Hangt van de soort af ...

Ik heb ergens eens de ankedote verteld van de olijke, bejaarde wijnboer, die op zekere dag de familie de boodschap meldde van zijn laatste wens. Als ultiem genotsmoment op deze broze aarde wou hij een jarig wijntje proeven, in gezelschap van de vijf mooiste voruwtjes van Catalonië, gekleed met donkere nylonkousen, zijden handschoentjes en de lokale kwastmuts...

De verraste zoon van deze Epicurius vroeg diezelfde avond nog aan Monsieur l'Abbé of deze wens ja dan neen zondig was. Waarop de geestelijke doodernstig ten antwoord gaf :

- Dat hangt van de wijnkeus af!

Ik vond de grap geschikt als aanhef van deze summiere hulde aan Roussillons bij ons helaas te weinig bekende meest memorabele gamma wijntjes.

Wijn blijft immers dé universele parel der dranken. Voor kenners, voor experten en poëten.

- Gebruik ook een weinig wijns om de menigvuldige zwakheden uws maags, adviseerde reeds Apostel Paulus zijn vriend Timotheus. Er is daarbij ook Cana met Jezus'eerste mirakel. Waarom zou ik vandaag geen ode wagen aan deze gearandeerde bron onzer niet zo onzalige geneugten ?

Franse Catalanen hebben er hun eigen zegje voor :

- We hebben evenveel grote wijnen als grote cobla-maëstro's : zeven.

... En ze presenteren je het rijtje, volgens faam of eigen laaf-ijver : banuyls, maury, rivesaltes, côtes d'Agly, côtes du haut Roussillon, muscat de Rivesaltes en Grand Roussillon.

Als toemaat krijg je het duo van "vins délimités de qualité supérieure" : corbières en roussillon, tout court, en - let op - met Kleine letter :

- Parce que noblesse oblige, lacht de Catalaan, maar ook lachend kan de waarheid gezegd, grijnst Pallieter(ke) ...

De wijngaarden van de Banuyls voeren trots de historische titels van hun eeuwenoud prestige. Als men Plinius de Oude mag geloven - en waarom zou je geen oude man geloven, tot bewijs van het tegendeel ? - zouden de Carthagers van Hannibal er reeds in 201 vóór X° de druif hebben geplant en de fuif ingezet. Frankrijk en ik zijn er zowel Plinius als Hannibal nóg dankbaar om.

Want de hele geschiedenis door blijft het wijntje van Banuyls de Franse kronieken sieren, tot aan het verdrag van de Pyreneeën in 1659. In Spanje eveneens trouwens.

Als één thema Perpignan en Barcelona verbroederen kan, is dat beslist de Catalaanse wijnkaart. Welke vredesapostel zou derhalve durven onthouder zijn ?

#### Wijn is als een vrouw

- Maar toch komt hij van ons, wagen de Spaanse Catalanen langs hun neus weg ...

- Maar wij veredelden hem, haasten zich de Perpignaners. Wij maakten hem onweerstaanbaar ...

- ... Als je meisjes hem drinken, grinniken de toeristen uit het noorden, die dromen van twee zuidervliegjes in één klap ...

Ik herinner me het bordje voor de deur van een administratiekantoor in een vergeten berggehucht :

"Gaan ontbijten. Indien niet terug vóór 17 uur, gaan avond malen."

Met een banuyls erbij wordt de gein begrijpelijk voor excuus.

Want zie je, lezer, wijn nut je best ... 's morgens.

Volgens de specialisten, getraind en ervaren, moet je, om wijn te appreciëren, een helder hoofd hebben, flink rechtop zitten, klaar uit de doppen kijken en ... nuchter zijn. En wannéér gebeurt dat voor een constant wijnamateur ? 's Morgens, vriend.

Al mag je een prestigieus glaasje bij een lekker maal altijd op je buikje schrijven, maar op twee voorwaarden : begin er nuchter aan of neutraliseer minstens eerst je smaak. Dus geen sigaret vóór de toast, wel wat droge broodkorstjes voor de algemene van tong en gehemelte.

Wijn is als een vrouw : hij vraagt aandacht. Beiden samen gaat niet. Minstens één voelt zich verkeken.

Drinken om te drinken doe je met bier of coca. Wijn smàk je strelend, liefkozend, likkend en hiëratisch je tong vermeiend in gracieuze exploratiedrift.

Je aangebedene in gloedverse transparante bolero in de kamerdeur of je banuyls, muscat de Rivesaltes of côtes d'Agly. Eén doet het. Maar nooit beide, simultaan. Schrap eens en goed deze onderende waanidee. In beide zit té veel adel, om de zonde te wagen van acute verstrooidheid. Best is de een nà de ander. In de nasmaak smeult de euforie en het fluweel van je zege.

Wijn heeft karakter. Wéér als de ander. Er kan een koppige driestheid uit opschieten, een onstuimige charge met nog dartele overmoed; of de distinctie van voornaam-seniele kalmte.

Daarom is wijn van karakter vrouwelijk en, naar ik meen foutief, van geslacht mannelijk in ons vaderlands tweetaligheid. De eerste slok geeft de smaak en het genre, het échte.

Champagne is anders. Champagne is mannelijk over de hele lijn. Je moet naar de bodem van de fles om te weten of die nog smaakt als het prille schuim. Zoja, dàn heb je pas met grote champagne te doen. Dat vraagt tijd. Geduld. Daarom verkiest haast alleman de beide eerste ...

Bernard Henry.

(wordt vervolgd)

# WIJN en POLITIEK

Wilt u een bewijs dat de wijn de zeden verzacht ? En dat de lach het sterkste wapen blijft ?

Bij de wil van ... ja, van wie in feite ? ... zijn de gemeenten Neeroeteren, Opoeteren en Maaseik "gefusionneerd", ginder aan de Maaskant.

Die van Neeroeteren hebben de kans klaar gezien om bij de verkiezingen in blok op een zekere lijst te stemmen en sleepten dan ook de meerderheid in de wacht. Met het gevolg dat het gefusionneerde gemeentehuis van Maaseik moest verhuizen ... naar Neeroeteren.

Een buitenkansje voor de spuiters van Maaseik (ofte Chêne-Meuse) om het jaarlijkse bladje, dat ter gelegenheid van "hawfvestoet" uitgegeven wordt, in het teken te stellen van de heuglijke fusieoperatie en alle plezierige toestanden van dien. Wij geven voor u, in de taal, wat een doorwin-

in "Het Heilig Wammes 20 Mieërt.

Wie niet alles verstaat Juleke of Jeanneke, van de Maaskant.

tastevin

oorspronkelijke gewest-terde wijnkenner schreef van Maaseik". van Zondig kan zich wenden tot allebei fleurige bloemen

## de fles van het jaor

De Fles van het jaor wuurt deze kieër aangebooje aan de noewe gemeenteroad van Groeët-Mezeik.

Het is eine "Château Maison Communale d'Outre-Oeteren" "van de waereldbekende "Caves des Vignerons politiques de Chêne-Meuse".

Op fesse getrokke in Mezeik. Het is nen eigenaardige wiëjn, òmdet er ieërs op eine kezelhoudende grond gedijde en daonao op zandbojem e bitsje versjaolde.

Volges plaatsleke wiëjnpreuvers haet er nen te wrange naosmaak, mer echte kënners meine det-er, nao zès jaor rös, perfek geneetbaar zal zeen.

"Les Chevaliers de Taste-Bleu", di-j tiëge deze karaktervolle wiëjn zeen, meinen echter det er het transport slech verdrug en den ei greun bezinksel oplevert.

Het "boeket" duit e bitsje denke aan bokesmael en het aafslikke viit waal mèt.

Wie recommandere de wiëjnleefhëbbers ne kleine vuurraad, bv. 25 fesse, in te lègke en aaf te wachte....

Missjins wuurt hae waal get in d'n aard van de beroemde "Château Dilsen-Rothschild", dae de les-ten tiëjd nogal òngergewaardeerd wuurt.



WIJNKELDERS-WIJNINVOER

CAVES  
DES VIGNERONS POLITIQUES  
DE CHÊNE-MEUSE

# WIE WEET WAT ?

Onze vorige prijsvraag luidde :

" Wie was Antonio de las Vinas? "

De speurzin van onze lezers is niet erg scherp geweest.

Men moest het inderdaad gaan zoeken in de gewoonte die bij uitgeweken kunstenaars uit onze gouwen bestond, hun naam te vertalen in de taal van het land waar zij hun kunst zouden gaan beoefenen. Meestal was dit in het Latijn, zeer geprezen sedert de Renaissance in Italië. Maar onze man liet zijn naam verspaansen; een verwijzing naar de 16de eeuw met zijn drukke relaties tussen Spanje en de Nederlanden.

Het was inderdaad Anton van den Wijngaerde, ook genaamd Antonio de Brusselas, een schilder die in dienst trad van Philips II, naar Spanje trok en aldaar o.a. voor het Prado landschappen en stadsgezichten schilderde, waarmee hij een zekere roem verwierf. In zoverre dat hij vermeld wordt in sommige encyclopediën en naslagwerken.

Drie onzer leden hebben hem daar ontdekt.  
Proficiat!

Het zijn : - Leo Roex  
          - Jef Decraene  
          - Arnold Rymenans

Op de Bourgogne-avond van 22 april heeft onze wijnmeester aan elk der winnaars een extra-fles geschonken.

Als nieuwe prijsvraag stellen wij u voor :

WAAR HANGT HET GROOT BRUGS WANDTAPIJT UIT 1664 VOORSTELLEND

" DE WIJNOOGST " ?

Antwoorden a.u.b. onder omslag vóór einde juni aan Nicole GOOSSENS,  
Dansaertlaan 225, 1720 GROOT BIJGAARDEN

# WIJ WAREN ERBIJ

## OP BEZOEK IN HET CHATEAU GISCOURS TE MARGAUX

### DEGUSTATIEAVOND

4 maart 1977.

Bij wijze van spreken maar waren wij op bezoek in dit groots kasteel, - typisch franse renaissance, evenwichtige architectuur, witte luiken, grijs-blauw kapdak - gelegen als een prinselijk sprookje in een prachtig bospark met statige beuken en speelse vijvers. Rondom liggen 75 Ha. keiachtige wijnvelden, deel van het 300 Ha. domein park, weiden, akkerland, vijvers en plassen.

Bij de classificatie van 1855 van de Médoc-wijnen werd CHATEAU GISCOURS als 3de gerangschikt in de 5 grootste Grands Crus Classés. Wij hechten hieraan maar een relatief belang omdat wij trachten bij het degusteren en het beoordelen van wijnen zoveel mogelijk alle suggestieve factoren uit te schakelen.

Wij hebben wel belangstelling voor de productie-gegevens die in verband met deze grote-klaswijn bekend zijn : hoofdzakelijk uit Cabernet Sauvignon en Cabernet Francdruiven, gemengd met Merlot (20 %). De productie wordt lager dan 30 Hl. per Ha. gehouden. De Bordeaux-fles is wat zwaarder dan de normale en draagt een eigen glasmerk. Men wendt hier ook langere stoppen aan. Alles wijst op streven naar degelijkheid, kwaliteitsselectie en eerbied voor eigen reputatie.

De verwachtingen van de wijngesellen waren dus hoog gesteld op deze proefavond, die bijgewoond werd door de nationale voorzitter van de Vlaamse Wijngilde, Raf Eeckhout, de nationale wijnmeester, Roland Verbraecke en de wijnmeester van Commanderie Gent, de heer Debacker.

Over de inzetwijn werd niet veel gepraat al was hij wel een beoordeling waard, die zeker positief zou zijn geweest. Deze rode GRAVES 1970, Chat. Baret (André L. Ballande) vleide door zijn fijn boeket, zijn kloeke structuur en zijn echte Bordeaux-stijl.

Van de CHATEAU GISCOURS-Grand Cru Classé Médoc- zullen onze schenkers achtereenvolgens opdoenen : 1972, 1973, 1974, 1975 om te eindigen met 1971 en 1970.

Met de eerste twee - 1972 en 1973 - stonden wij weliswaar een trap hoger dan bij de vorige wat aroma en boeket betreft, de trap die een Graves onderscheidt van een Haut-Médoc. Nochtans kwamen beide als te jong over, met een zeker gebrek aan evenwicht en een wrangheid die nochtans minder uitgesproken was bij de 1973.

De 1974 lokte reeds lof uit met zijn donkerrode kleur, zijn gesloten en discreet boeket, zijn stroefheid die tot een aangename streling vervloede, zijn volle tannine, zijn karakteristieke eikenhouten smaakrestanten en zijn lange nadronk.

Deze eigenschappen vond men, wellicht nog meer uitgesproken, terug in de 1975, gedubbeld met vaste toekomsttroeven als rijke glycerol, nobele tannine, evenwichtige bouw. Voor alle tafelgenoten : de wijnbelofte van deze avond.

Het zou nochtans nog grootser worden met de 1971 en vooral de 1970, die reeds alle beloften en verwachtingen hebben ingelast en die, op alle vlakken voor oog, neus en mond intense voldoening geven, inzonderheid aan echte Médoc-liefhebbers.

CHATEAU GISCOURS werd voor de meesten een revelatie en een aansporing om de opgaande weg van de laatste jaren aandachtig te volgen. Want hij leidt wellicht naar oprechte top-wijnen.

Edgard Wauters.

---

WET

Geniet maar word nooit dronken van de wijn  
 en werp geen schaduw over 't zonnig land  
 dat hem zijn zoetheid schonk, zijn kleur en kracht,  
 en ons in vreugd en deugd laat deelgenoten zijn.

Juliaan Haest.

---

Boeken zijn voor ons vrienden, goede flessen evenzeer, en het is raadzaam beide in huis te hebben, als trouwe hartsvrienden.

Alec Waugh.

---

4 juni 1977.

Er floten reeds een paar eenzame vogels toen ik die zondagmorgen mijn garagedeur openschoof. Ge hebt zo van die vroegopstaanders die peinzen dat ze iedereen moeten wakker maken omdat zijzelf niet meer kunnen slapen.

Ge voelt nog ergens de fluwelen neerslag van de Magdelaine in uw tonsillaire alveolen (voor zover dat ge uw amandelen nog hebt), en hoort nog ergens het geweeklaag van kleine, geslachte kwartels en ge denkt nog hoe ze uw vrouw een "proper meiske" noemden. Sinds we getrouwd zijn heb ik haar altijd gezegd dat ze zich minstens éénmaal per dag moest wassen.

Ge komt binnen met dat groen lint dat steevast, zoals Jan het zei, naar de onderbuik wijst en een in Oostende gedrukte oorkonde, met een strikje, in uw linkerhand (uw rechter hebt ge nodig om de deuren open te doen).

De dag voordien werd ge door Germaine van de contouren van Marilyn Monroe afgetrokken ("Busstop" - BRT - aanvang 20u55, maar 't begon later omdat ze eerst het nieuw kabinet moesten laten zien), om te horen dat ge 's anderendaags om 19u30 stipt in Ten Brukom moet zijn.

Tegen dat ge uw tanden hebt gepoetst, after shave en eau de toilette hebt aangesmeerd, daar waar ge meent dat het hoort, schiet ge verdomd vlug alle oranjelichten door om u niet te laten opmerken als een laatkomer en ook een beetje om Germaine plezier te doen, die het zo vriendelijk en zo laat had gevraagd.

Ge loopt de mesthoop voorbij, ge schiet een stijle trap omhoog en ge ziet dat ge niet de eerste zijt, maar ook niet de laatste. Een polleke links, een kus rechts. Turkooise flodderkieren. Rode directoireplooiën, met witte, lang-uitgerekte miststrepen. Technicolor ensembles. Zwarte moiré. Blote ruggen. Mannelijke uniformiteit. Alleen de adamsappel vlinderende vlinders, in diverse kleuren en verschillende vleugeldimensies, scheppen een kleine variatie. De stipten zijn weer het slachtoffer van hen die nog niet wisten dat we een zomeruur hadden.

Casters wordt binnengegoten. Plechtige mannen, zonder geweer, komen binnen op jachthorentonen, serieuze gezichten onder een rood fluwelen banketbakkershoejde.

In keurig Nederlands worden keurig namen afgeroepen, die wat onwennig geloven, beloven en bevestigen de winnegilde (zegt Jef somtijds niet eens "minnegilde") te eren in woord, hefgebaar en drank.

Mannen en vrouwen leggen samen hun rechterhand op een groot, groot glas, waarvan niet gedronken wordt, de "Nationalen" geeft een druivelaarslag bij Dionysius, Noach en St-Vincentius, ze krijgen een groen lint om hun nek (die medaille zat steeds tegen mijn navel te praten) en een dok te drinken uit een beker van de postainiers hutois, gaan in een dik boek, met een van een gebaard heerschap ontleende vulpen, een handtekening zetten, worden beschten door Remi, de fotograaf, transpireren onder die lange floeren mantels en gaan uiteindelijk onder gemeten applaus weer voor hun lege champagneglas zitten.

Na de gezellen, de meesters: die krijgen een groen lint met een wit biezeken en dat wil zeggen dat ze al langer in de stiel zijn m.a.w. dat zij geacht werden de voor wijnkenners noodzakelijke organen beter, subtieler en grondiger te hebben ontwikkeld.

Pierre Laporte zijn schelp gaan we vergeten en ook de consommé. De Château de Fuissé 1972 zullen we onthouden. De kwartels met hun kopke met lege oogkasten schuw onder hun vleugel weggestoken, de artisjokkenbodempjes, de ganzelever met een diagonaal truffeltje samen met de ongeëvenaarde Magdelaine - een perfect moment van collectief wijnorgasme - creëerde een kerkelijke stilte met veel kardinaalrood, bewierookte Bachtönen en het verlangen om met een hele kist van dat supreem goedje in een orgelpijp te kruipen.

De voorzitter had zijn laatste-kwartierbrilletje reeds lang gepoetst toen hij van zijn zoon de mikro even mocht lenen, om waardig zoal steeds, de genodigden te begroeten. Jef trok het kort en was tevreden bij ons te zijn. Hij is ook een zeer beleefde mens en maakte dan maar efkens een kleine onbetaalde reclame voor zijn te verschijnen penne- en wijnvruchten.

Jan stelde flessen voor: knotsharde en slaphangers, frivole, gesnorde, erotische, met de vinger van Sus, in 't groot, steeds op de rand van de tekening (als ge zijn duim nu nog niet kent!). Prettige flessen. Visuele humor. Sarcastische teksten. Beleefd applaus. We moeten nog wat aan ironie leren winnen.

Terloops: Van Elslande liet zich nog eens verontschuldigen. Van de emoties van de vorige dagen zeker. Renaat is tenminste toch beleefd.

Vermits het kaaswiel niet aan 't rollen kwam, besliste Ivo van Deebis, terecht, dat iedereen zou dansen. Zo met iets waar iedereen over de weg mee kan. Er kwam schot in. Vlaams schot.

De maan wilde maar niet doorkomen. Op de parking buiten - waar op het menu staat "Les nymphes de Pajottenland - 145F" - rook de mesthoop nachtelijk fris. Aan de andere kant van de steenweg een lichtreklame: zuivelprodukten.

Ivo draaide met zijn broer (wie is de jongste ? ).

Er was zeker een holleken in de soufflé, maar de Vieux-Certan van zeventig met zijn combinaisonrose, goudgeborduurd overtrek-selken, deed de Grand-Marnier vergeten.

Mokkageuren zweemden onder de St-Michaëlsdraak die hoog in het nok aan een katrol hing.

Pilskes schoven aan. Gasbelletjes pruttelden in Perrierwater. Zweetstraaltjes werden discreet met versgestreken zakdoeken afgedopt. Een veearts hielp tussenin een kalf baren.

Een rustpauze. Een mop in gene hoek. Een geanimeerde conversatie over Vlaamse concessies. Een bestuurslid dat zich afvroeg of het nu goed was. Een disc-jockey die nog maar eens in zijn bak snuffelt ... "Du bist die schönste der Welt ... Bianca".

Een eerste moeheid die afscheid neemt. Een foxtrot met je lange benen, doet jeugdige Sus voor Emmy trappelen net alsof hij op een home-trainer zat. En hij krijgt nog applaus ook. Mildred evolueert klassiek-elegant met onze juwelier, precies alsof ze over precieuze parels lopen.

Bombastische tonen zeggen dat het honorarium van de disc-jockey op is ...

Het laatste hoofdstuk van het zesde kapittel is af.

Weer zoveel mensen die zich ingezet hebben om aan x + zoveel mensen iets te bieden dat Vlaams was, dat wijn was, open en waardig.

Ik kijk naar "october" op de frontpagina van mijn zilveren menu. Waar men met de voeten de wijn perst. Die uiterst rechts lijkt wat op Aloys: stevig op de benen en gespierd. Edgard, die zaterdag heel vroeg bij de kapper was - hij komt er toch altijd gesoigneerd voor - was blij dat hij deze afdruk gevonden had in het prentenkabinet, in de Albertina. Wij ook ...

.....

Een jaar van de Vlaamse Wijngilde, afdeling Brussel is weer voorbij. Het was een goed jaar.

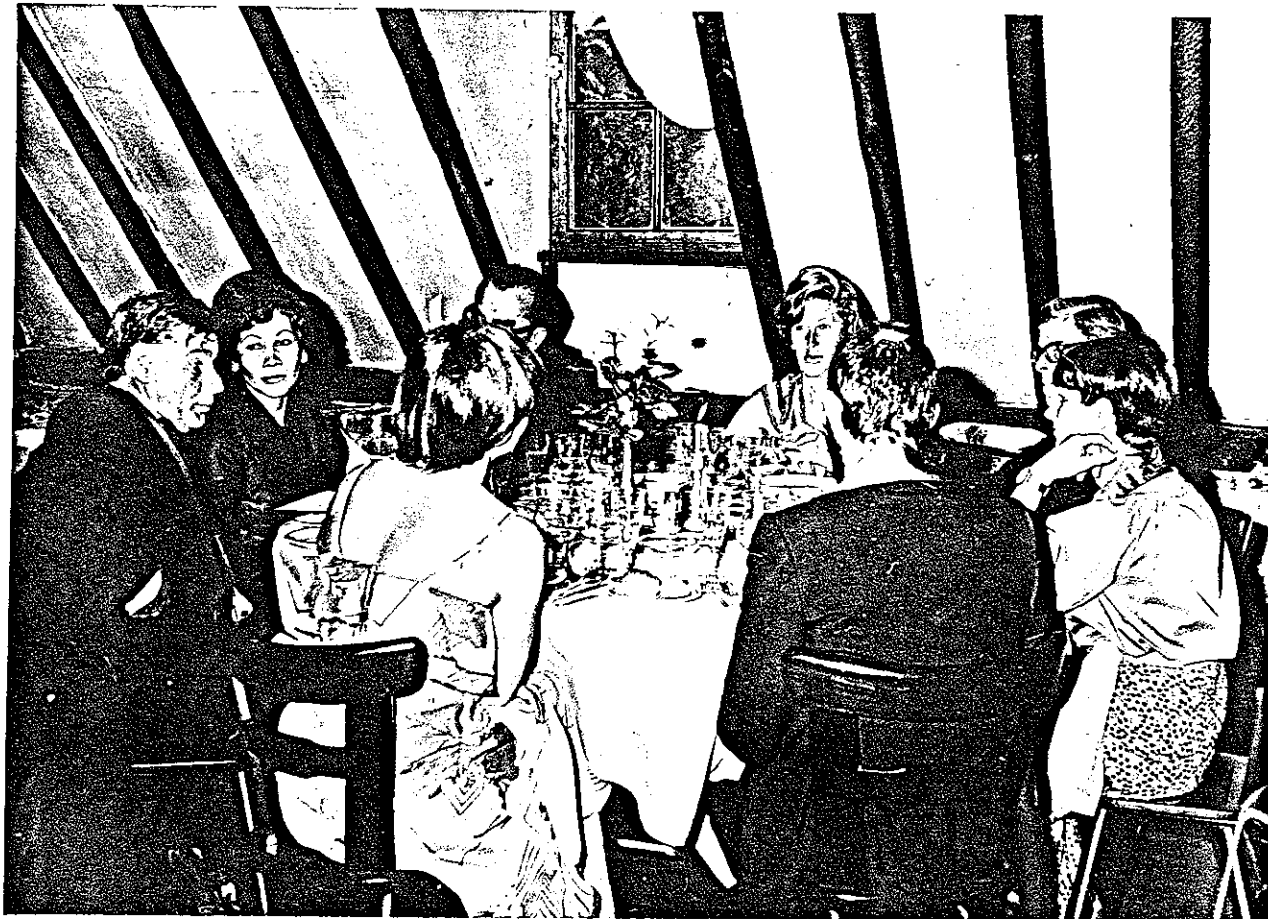
Grote namen hebben weer een jaar langer gerust in de duistere gildekelders.

Mensen hebben elkaar weer beter leren kennen en appreciëren, dank zij de wijn.

"De Druyvelaer" zag het leven: realisatie van een dynamisch bestuur, onder impuls van enkele voortrekkers.

't Was weer alles goed ...

Michel Myttenaere.



Gangster Ted gaat zijn revolver trekken. Jeanneke droomt weg, onverschillig. Zijn buurdame denkt er, iets ondeugends, het hare over. En Emmy doet van : "Kom nou, flauwe". Andere middelen aanwenden, Ted, om au sérieux genomen te worden door dames.

Beleefde aandacht van Jenny voor wat Edgard weeral denkt te moeten zeggen. Nel weet er alles van en praat met haar buurman. Pol kende de laatste mop en Irène vindt ze niet zo kwaad. Jeanne wil weten wat het menu brengt : altijd ongeduldig geweest ?





Frans, tussen Chris en Germaine, vraagt zich af of de leden nu alles lekker gaan vinden. Sus kijkt kwaad, tegen zijn gewoonte in. Gelukkig een lachende Meldert : ze zit ook naast de nationale penningmeester.

---

Apotheker Willy prijst zijn pillekes aan. Zijn buurdame is geïnteresseerd, maar Lieve blijkbaar niet. Nationaal voorzitter Raf heeft wat anders te doen : hij proeft de wijn.

---



# OP ONTDEKKING

## AANGENAME KENNISMAKING

### PRETTIG WEERZIEN

Het doel van de reis was onze vertrouwde vrienden in Epernay en Châblis te bezoeken, wat voorraad op te doen, en van de gelegenheid gebruik te maken om een groot Champagne-huis aan te doen. Onze vrienden-medereizigers hadden namelijk nog geen wijnkelders bezocht.

We zouden overnachten in de Moulin des Ruats bij Avalon, een heerlijk-rustige pleisterplaats bij de kabbelende bergbeek Le Cousin, en er tafelen.

Bij een geurige truite au bleu met sauce Major Thompson, lieten wij ons verleiden tot wat een ontdekking werd : een goudgele, fonkelende en zeer vleiende SAINT-ROMAIN 1974, een rasechte Hautes Côtes de Beaune, ten westen van Moursault, Monthélie en Auxey Duresses. Hij kwam uit de kelders van Charles Rapet et fils, te Saint-Romain. Deze appellation d'origine is doorgaans bekend om zijn lichte, rode bourgogne. De witte was dan ook eerder een revelatie.

Bij het duifje-Clamart stelde de sommelier ons een fles voor die herinneringen oproep aan een geslaagde Chambertin-avond in de Commanderie Brussel van de Vlaamse Wijngilde, met wijnen van Camus uit Cevrey-Chambertin, de wijnbouwer die oude tradities in ere herstelt.

Zonder de minste aarzeling gingen wij op het voorstel in : het werd een LATRICIERES-CHAMBERTIN 1970, één van de zes grand-cru-appellaties, waarvan de 1971 ons om zijn fruitig aroma en zijn zachte volheid getroffen had op de proefavond. Een buitenkansje dus er terug te kunnen van genieten in dit bevallig kader. Die 1970 was superieur !

De volgende dag zou ons langs de vallei van de Sereing, met haar zachte glooiingen van fris lentegroen, naar Châblis brengen waar ons, zoals steeds, een vriendelijk en gul onthaal te beurt viel. We stoppen even te midden van de wijnvelden. De ranken zijn kort gesnoeid, op één rank na, die langs een draad gebonden ligt. De knoppen staan barstensklaar, en wat vriesweer of hagel zou fa-taal kunnen worden voor de druivenoogst. Dit is de "taille châblisienne", de snoei die aan de voet van de wijnstok een tweede, kleinere spruit tot volwassing laat komen. De wijnboeren hier zijn vooruitziend en zij weten hoe sterk zij afhankelijk zijn van weer en wind, ijs en zon; moest de hoofdrank te oud of ziek of verschroeid of verijst geraken, dan zal de hoofdplant niet reddeloos verloren zijn. Na enkele jaren geduldig wroeten en zorgen zal een nieuwe rank instaan voor een nieuwe oogst.

Wel opvallend dat men ons in de Champagne-wijnvelden wist te zeggen dat ook aldaar een "taille châblisienne" toegepast wordt, doch met twee volwassen en evenlange ranken, uit éénzelfde of ontdubbelde voet, gebonden aan twee gelijklopende draden. Deze snoei, hoofdzakelijk voor de Chardonnay-druif, geeft sterkere ranken, minder talrijke knoppen en een grotere opbrengst. De snoei eigen aan Champagne is de "taille cordon", één rank, één draad, met meerder en kleiner knoppen.

Dit technisch zijsprongetje zou ons niet afleiden van onze bestemming : een typische auberge in een kleine plaats aan de rand van de Châblisien. Een enige gelegenheid om een streekwijn te proeven, een Bourgogne-Irancy, Côte de Palotte, een lichtrode, fruitige wijn die zowat het midden houdt tussen een Côte Châlonaise en een Beaujolais. Helemaal niet te versmaden; want rasecht, uit Pinot noir met een kleine hoeveelheid César, vakkundig gevinifieerd en gewonnen in Irancy la Vineuse - een naam als een programma - ten zuiden van Auxerre in de Yonne-vallei. Laat ons niet vergeten dat de heuvels en valleien tussen Auxerre en Tonnerre, met Châblis in het centrum, vóór de phyloxera-plaag één derde van de toenmalige totale bourgondische wijnen produceerde, zowel rode als witte. In de Elzas noemt men trouwens de witte pinot-druif de Auxerroise en de pittige Cahors wordt gewonnen uit de Auxerrois-wijnstok. Er zit dus ongetwijfeld oud vakmanschap en wijnbouw-traditie in een heerlijk-frisse Châblis grand Cru, maar tevens in een fonkelende, eerlijke rode Irancy.

21 maart 1977

Edgard Wauters.



# WEET U HET SOMS?

In nummer 2 van De Druyvelaer heeft Edgard WAUTERS de andere leden van de Wijngilde opgeroepen om ook mee te werken aan de opbouw en de groei van onze eigen "gazet".

Volgens opgevangen geruchten ziet het er echter naar uit dat eens te meer de woorden van de profeet - in verband met de stem die roept in de woestijn - zullen in vervulling gaan.

Om daartegen te reageren heb ik me voorgenomen u af en toe wakker te schudden door het afvuren van een schokkende en prangende vraag die u onmogelijk onverschillig kan laten. En verwacht maar niet dat het om een retorische vraag zal gaan waarop ik achteraf zelf het antwoord zal geven : ik heb het me gemakkelijk gemaakt door me te beperken tot het stellen van de vraag en verwacht dat anderen me uit dat probleem zullen helpen.

Mijn eerste vraag luidt :

## IS WIJN KANKERVERWEKKEND ?

De aanleiding tot deze vraag is een artikel dat ik onlangs las, volgens hetwelke op vele plaatsen de wijn, vooraleer hij gebotteld wordt, wordt geklaard door hem te jagen door filters met asbestplaten. Welnu, bij dat proces zouden minuscule asbestvezeltjes in de wijn meegesleurd worden, en dan in het organisme van de wijn-drinker aansprakelijk zijn voor een verhoging van de neiging tot het kweken van een kankergezwel.

Om de overvloed aan antwoorden te kanaliseren, nog de volgende aspecten van dit probleem waarop ik een verduidelijking verwacht :

1. mag het als zeker worden beschouwd, en op grond van welke gegevens, dat asbestvezels kankerverwekkend zijn ?
2. is het werkelijk zo dat asbestfilters "sporen" nalaten in wijn die er is doorgejaagd ?
3. is bij de wijnfilters de verhouding van diegenen met asbestplaten zijn uitgerust belangrijk of niet ?
4. als het antwoord op 1. positief is, werden er dan al door iemand stappen aangewend om dergelijke filters van hogerhand te doen verbieden ?

Het spreekt vanzelf dat ik niet verwacht dat één persoon dat probleem in zijn geheel zou behandelen. De bedoeling is dat elkeen die een of andere informatie in dat verband zou hebben, hoe weinig ook, die ook zou medelen aan de redactie.

R. Paternoster.

# WIJNWIJSHEID

Het eerste deel van de inleidende beschouwingen van Jef DEWULF tot zijn nieuw, te verschijnen boek "EUROPESE WIJNEN EN DRANKEN", heeft onze lezers zeker geboeid.

Hier leest u het vervolg van :

## Filosofie en methodiek van de wijnproever

In eerste instantie is de wijnfijnproever een analyticus.

Dank zij een vlijmscherpe analyse poogt hij zich een zo breed mogelijk smaakklavier te vormen van alle wijntendensen.

De tong bezit een vrij groot aantal smaakpapillen, die in staat zijn 4 belangrijke smaakgroepen - nl. zout, zuur, bitter en zoet - te onderscheiden.

In zijn "Essai sur la dégustation des Vins" toont A. Vedel aan hoe drie van de vier elementen in een bepaalde graad aanwezig moeten zijn in rode wijn. Behalve deze 4 hoofdsmaken, kent het wijnvocalubarium evenwel nog een grote verscheidenheid van ondergeschikte smaken, zoals - grondsmaak, vuursteensmaak, bessensmaak, enz... . Deze leert men slechts van elkaar onderscheiden door introspectieve training. Ook de geuren zijn uiterst belangrijk. De eterische oliën spelen in al hun varianten -een 120-tal- mee en leggen geurbruggen met bloemen, fruitsoorten en talloze vegetatieve parfums.

Uiteindelijk is de wijnliefhebber ook een kleuren-kenner : alle schakeringen in de geel-groene sector en alle nuances van het rode en het purperrode spreken tot zijn verbeelding; zij roepen reeds op voorhand een bepaalde smaaksituatie op.

Daarom heft de wijnfijnproever eerst het wijnglas in de richting van het licht; daarna snuift hij de geuren uit het glas diep op; voordat hij de wijn zacht slurpend tussen tong en gehemelte naar achter toe verwerkt, overweegt hij reeds talloze bedenkingen, die zijn verwachtingen gestalte geven. Daarna vergelijkt hij die smaakkundige gevoelens met de vooropgestelde verwachtingen.

Dit is een ritus, waardoor de wijnliefhebber grondig afstand neemt van de wijndrinker.

In zijn analytische streven zal de wijnfijnproever zoeken naar wijn-individualiteiten met onvermengde en onversneden gedaante. Het zogenaamde "versnijden" van wijnen, met een verhoogde winstmarge als voornaamste oogmerk, stoort de proever ernstig. Daardoor krijgt de wijn immers een onpersoonlijk en smaakkundig afgezwakt karakter.

Het is gewoonlijk een smaakkundige nivelleren naar onder toe.

Aan de verleiding tot versnijden geeft de handelswereld graag toe, enerzijds omwille van de verhoogde winstmarges, anderzijds omdat wijn zich door zijn eigen complexiteit en variatie, zeer gemakkelijk tot vervalsing leent.

De relatieve onkunde van het wijndrinkend publiek verhoogt die mogelijkheden nog sterk. De wijn wordt weliswaar vrij goed beschermd op het vlak van de wetgeving, maar beslist niet door de uitvoerende macht. Vandaar dat deze wetgeving slechts een relatieve waarde heeft.

De integere wijnbouwer en de integere wijnhandelaar houden voor 100 % rekening met twee belangrijke peilers van de eeuwenoude wijntraditie, nl. :

1. de herkomst van het produkt, zoals het beschreven staat op het etiket, dit in zijn strikste zin.
2. het winningsjaar.

Jammer genoeg is de Belgische controle allesbehalve doeltreffend. Hierdoor verbleekt het imago van de middeleeuws-gebonden wijntraditie. Bovendien verlagen wij een deel van het Europees erfgoed tot het peil van een coladrank naar Amerikaans patroon.

Als voorlopig besluit kunnen we stellen dat de wijnfijnproever heel wat adders zal aantreffen in het gras, bij zijn pogen om de wijnsoorten te ontleden, daar de authentieke smaken van de wijnsoorten veelal afgezwakt of vervalst op de markt verschijnen.

Om hieraan een oplossing te geven zien wij slechts twee middelen : het verkorten van de distributieketen of het aanspreken van een vertrouwensvolle wijnhandelaar.

Naast de hierboven beschreven middelen, beschikt de wijnfijnproever nog over een andere mogelijkheid die even belangrijk is, nl. het associatievermogen. De fijnproever ruikt en smaakt niet zonder meer; hij vergelijkt ook. Hij tast zijn wijnarchief af en zoekt daarbij associatie met vroegere indrukken. Hij beperkt zich niet tot geïsoleerde gewaarwordingen. Door het aftasten van dit archief creëert hij een geestesspel. De charme van het wijnproeven vindt gedeeltelijk zijn oorsprong in de eindeloze variatie. Geen enkele wijnproever kent ten volle het Europese wijnpatrimonium. Uit enkele getallen kan dit duidelijk blijken.

Frankrijk alleen bezit reeds meer dan 400 afgebakende wijngebieden met een eigen benaming; Duitsland heeft er minstens evenveel, zoniet veel meer, als wij de "Lage" benamingen als een differentiatie beschouwen.

Daarom komt de wijnkennis op het eerste gezicht over als een ingewikkeld labyrint, een onontwarbaar kluwen.

De volhardende zoeker zal nochtans langzaam ervaren dat dit geheel geschraagd wordt door een belangrijke reeks wetten op allerhande vlakken, waardoor het aanvankelijk beeld van wanorde de plaats ruimt voor een consequent en ordevol geheel. De talloze variaties worden gevormd door ontelbare factoren, waarvan de bodemgesteldheid, de klimatologische omstandigheden, de plantensoorten, de technieken en de plaatselijke gildeprijktijken en -voorschriften slechts de voornaamste elementen zijn.

Wie meent dat de wijnfijnproever al voldaan is met deze dubbele opgave vergist zich ten zeerste. De wijnfijnproever gaat verder en zoekt naar een causaal verband tussen de smaak- en de natuur-elementen, waaruit de wijn als het ware geboren is. Hij gaat zich dan ook onmiddellijk interesseren voor geografie, geologie, landbouwkunde, klimatologie en weerkunde, plantkunde, scheikunde, bacteriologie en hygiëne. Een hele waaier van wetenschappelijke disciplines !...

Wijn is vooreerst een plaatsgebonden produkt, waarbij de bodemsamenstelling een belangrijke rol vervult t.a.v. de kwaliteit. Vandaar dat de meeste wijnbenamingen hun oorsprong vinden in namen van dorpen, streken, provincies, stromen en rivieren. Deze regel is zo belangrijk dat wij hieruit al een belangrijke conclusie kunnen trekken : Hoe nauwkeuriger het gebied omschreven is op het etiket, al is het wijngedebied nog zo klein, hoe groter de kans dat wij met kwaliteitswijn te maken hebben; vermeldt het etiket tevens de naam van de wijnbouwer of deze van een authentiek wijngoed, dan verkrijgen wij nog meer zekerheid. Tenslotte bieden kasteelbottelingen meer garantie dan andere.

Bijzondere vrees is gewettigd ten aanzien van de inhoud van flessen met fantasierijke etiketten, met vage of romantische vermeldingen. De lengte van de kurk blijft een ernstige indicator.

De betrouwbaarheid van de zogenaamde "monopoles", die totaal vreemd zijn aan de wijntraditie, is twijfelachtig.

Wijnen leert men aankopen aan de hand van gedetailleerde aardrijkskundige kaarten, waarbij men zoveel mogelijk de authenticiteit van de wijnbenamingen controleert. Wil de wijnproever zwendel ontwijken, dan moet hij terug naar de bron en dient hij alles opnieuw in vraag te stellen.

Naast het geografische aspect van het wijngebeuren, mag ook het botanische element niet verwaarloosd worden. Momenteel worden nl. honderde soorten wijnstokken verbouwd, die elk hun karakteristieke eigenschappen schenken aan de wijn. Iedere soort wordt door één of meer positieve of negatieve eigenschappen gekenmerkt. Wij vermelden : soepelheid, stevigheid, boeket, kleur, kracht, stroefheid, e.a.

Meestal wordt per regio of per wijnbenaming slechts één wijnstok geplant. Het Bordeauxgebied kent echter nog de kunst om per wijnakker verschillende soorten wijnstokken te planten en dit in eendeloze verhoudingen. Hieruit volgt de grote verscheidenheid van smaaknuances die het Bordeauxgebied kenmerkt. Voor de kenner is dit op een zekere hoogte een rijkdom, die tevens heel wat problemen met zich brengt.

Op de derde plaats dienen wij de klimatologie te vermelden. De klimatologische omstandigheden werken de differentiatie nog sterker in de hand.

Zon, regen en vorst -in uren, liters, respectievelijk in graden uitgedrukt- veroorzaken jaarlijks wezenlijke schommelingen, waardoor elk nieuw wijnjaar kwantitatief en kwalitatief een nieuw gegeven wordt. De kwaliteitsverschillen zijn soms zo groot, dat

zelfs de getrainde wijnproever moeilijkheden ondervindt om de smaakrelaties met de voorgaande jaren te leggen.

De volksmond zegt : "Het weer bepaalt de goede en de slechte wijnjaren".

Tegenover deze uitspraak is voorzichtigheid geboden : de uren zon helpen vooral de kelderrijpingsduur te bepalen.

Wij willen ook de wijnbouwer zelf nog even voor het voetlicht van het wijngebeuren brengen. Dit edel vocht komt immers slechts tot stand door de voortdurende samenwerking van mens en natuur.

Meer nog, de mens poogt gedurig de wisselvalligheden van de natuur, door zijn biologische en scheikundige wetten beheerst, te onderscheppen en te optimaliseren.

Aldus slaagt de wijnbouwer er in, een natuurprodukt -wijn- tot een cultuurprodukt te verheffen, dank zij zijn kennis, liefde en volharding.

Tenslotte nog deze bedenking. Gastronomie en oenologie leunen bij elkaar aan. Waarschijnlijk is het wijnproeven geen doel op zich. Het streven naar een wijncultuur zal mutatis mutandis naar een veredelde tafelcultuur leiden; daarbij vervullen spijzen en wijnen een complementaire rol. Spijzen en wijnen, indien zij oordeelkundig gekozen worden, trekken elkaar smaakkundig op. Dit genoegen beleeft degene, die met hart en geest aan tafel gaat.

Jef Dewulf.

"Wie wijn drinkt, slaapt goed;  
wie goed slaapt, zondigt niet;  
wie niet zondigt, wordt zalig,  
wie dus wijn drinkt, wordt zalig."

Shakespeare.

# WIJNWETENSWAARDIGHEDEN

## DEED U OOK EEN BOD ?

Op wat ? Op het beroemde Château Margaux, een parel van de Haut-Médoc, met de even beroemde wijngaarden erbij natuurlijk. Ook daar financiële moeilijkheden. Wij vrezen echter dat wij achter het net zouden gevist hebben, zelfs met harde belgische francs. Want de Amerikanen werden door de franse regering gewipt, al lag hun bod zomaar 40 miljoen bfr. hoger dan wat een franse supermarktketen wou neertellen.

Wij zijn toch even geschrokken bij de gedachte :

Monsiuer Félix Potin, un roi des grandes surfaces, kasteelheer op Margaux.

En waarom niet, tenslotte ? Een fantastisch vakantieverblijf voor zijn personeel ?

Of is alles maar een "potin" ?

## HOE OUD IS DIE WIJN ?

De wetenschappelijke - dus preciese - bepaling van de ouderdom van een wijn kan van groot belang zijn, al was het maar voor expertises.

Er bestaat een methode die niet alleen het ouderdomsjaar van een wijn aangeeft, maar deze ouderdom bepaalt op een paar maanden na. De methode werd in 1950 ontwikkeld door de Amerikaan Libby, die reeds de radioactieve koolstof 14 ontdekte, waarmee de ouderdom van fossielen kan bepaald worden tot 40 duizend jaar.

Bij de studie van regenwater - au cruauté du destin! - ontdekte hij de radioactieve waterstof met een periode van 12 jaar en 1 maand.

Na die periode is deze stof "afgestorven" voor de helft. Zelfs een oude fles wijn moet haar tol betalen aan de wetenschap en de poëzie van haar geheimen ontsluiëren.

Wij benaderen haar schroomvallig bij het degusteren en blijven bij onze - wellicht onjuiste, doch o zo aangename - methode.

## IN FRANKRIJK STAAT EEN HUIS ...

Namelijk in Fronsac (Gironde) staat een wijnkasteel Château Junayme waar een AOC Canon-Fronsac gebotteld wordt, en waarvan de eigenaar een naam draagt die ons wel als "van bij ons" in de oren klinkt, namelijk de Coninck.

Op het etiket tekent hij Louis Horeau, de familienaam van mevrouw. Een Vlaming die zijn geluk zocht, en wellicht vond, in de goede wijn ?

Een zijner voorzaten zou als kruisridder hebben deel genomen aan de eerste kruisvaart. Vóór zijn vertrek zou hij zijn jonge ega hebben toegeroepen : " Adieu ma jeune aimée ".

Deze hartekreet zou, met de jaren, vervormd zijn tot Junayme. Een dichterlijke wijn voorwaar.

# WENKEN en WENSEN

---

We zijn, met onze Druyvelaer, nog piepjong (en zó zijn we weeral blij ten minste nog met iets jong te zijn!).

Er zijn in de Wijngilde ons reeds een paar "informatiebladen" (zó noemt men dat doorgaans) voorgegaan.

Als ik het goed voor heb is de Commanderij Kust gestart met een eigen blad voor zijn leden : De Wijnvriend. Het is aan zijn 5de jaargang toe, en is een tweemaandelijks uitgave.

De Commanderij De Kempen heeft zijn blad Phylloxera gedoopt. Het loopt reeds vier jaar en is eveneens tweemaandelijks.

De Gentsche Wijngazette staat eveneens vier jaar overeind.

Commanderij Zuid-West-Vlaanderen verzorgt om de twee maanden haar troetelkind De Wijnklapper. Dat doet ze nu al drie jaar en gaat haar vierde in.

Elk nummer wordt met zorg opgesteld en uitgegeven. De bijdragen zijn lezenswaardig en getuigen van heel wat kennis van en liefde tot de wijn.

Wij stellen voor dat de onderscheiden redacties van de Commanderijbladen al de nummers die van de pers komen onderling zouden uitwisselen.

Vervolgens dat deze redacties regelmatig de interessantste artikels verschenen in de bladen van de andere Commanderijen, in hun eigen blad zouden vermelden.

Zelfs overname - geheel of samengevat - van deze bijdragen zou onderling kunnen gebeuren, mits eenvoudige vermelding van de bron.

Indien de andere commanderijen instemmen met dit voorstel volstaat het de adressen op te geven van de redacties die de blaadjes rechtstreeks moeten ontvangen in de toekomst.

---

Een uiterst sympathiek voorstel ... voor alle lezers van De Druyvelaer.

Op 31 maart 1977 schreef onze vriend Roex van Kraainem ons, samen met zijn antwoord op de prijsvraag van het vorig nummer, een vriendelijke brief met volgende "kleine suggestie" die wij ter overweging aan al onze lezers doorgeven met de hoop dat zij er gevolg zullen aan geven.

Het idee is inderdaad rijk aan mogelijkheden allerhande; het zou niet alleen interessante lectuur opleveren voor ons blad maar tevens onrechtstreeks de onderlinge vriendschapsbanden verstevigen tussen wijnliefhebbers - en dat zijn wij allemaal - die graag over hun hobby praten.

"U mist medewerkers aan ons blad. Nochtans kan niet iedereen, in een klein artikel, eenvoudig zijn belevingen met de wijn vertellen? Wat toch wel de meeste wijnliefhebbers overkomt - ik wens het hen van harte - is de ontmoeting met een of ander groot seigneur, ik bedoel een grote fles. Een ontmoeting die speciaal plezier doet en in het geheugen blijft hangen.

Wanneer vissers of jagers elkander ontmoeten wordt uitbundig verteld over deze of gene buitengewone vangst. Waarom mogen wijnliefhebbers niet over hun buit vertellen?

Zo maar, hoe het kwam dat die fles zo buitengewoon smaakte, her gerecht dat ermede werd opgediend en de wijn speciaal valoriseerde, het contrast met wat men ervoor gedronken had. Zo mogelijk de geschiedenis van de fles, vroegere ervaringen met dezelfde wijn, zijn geografische situering, kortom alle interessante inlichtingen die men over de wijngaard kan bekomen.

We hebben toch allen zulke ontmoetingen reeds beleefd. Ik persoonlijk heb er niet aan gedacht deze na te vertellen, doch beloof het te doen de eerste keer dat ik nog zulke zalige ogenblikken beleef."

---

# IN ONZE WIJNGILDE

## WIST JE :

- dat Juleke en Mildred een week lang hun respectieve echtgenoten in de steek lieten om te gaan kruisvaarten op de Middellandse Zee
- dat volgende gildeleden gelauwerd werden om hun sportactiviteiten :

Kwamen uit in finale tennis : Emmy en Jan Rodts  
Raymond Boterberg

- dat ons jongste lid Ivo de Bisschop op 31 juli afzwaait en zijn militair plunje over de haag gooit
- dat onze onder-voorzitter Aloïs en Henriette voor de eerste maal grootouders werden op 11 juni, en dit van een lieve kleindochter Gwendolen genaamd
- dat sedert onze laatste proefavond op 22 april volgende leden hun verjaardag vierden :

### MEI

2 mei : Eric Veireman  
 9 mei : Roger van Caneghem  
 10 mei : Emmy Rodts  
 12 mei : René Goossens  
 14 mei : Paul Callens  
 21 mei : Yvette van Caneghem  
 26 mei : Rik Wautters  
 29 mei : Agnes Van Stallen  
 31 mei : Sola Watté

### JUNI

3 juni : Jeanne Osselaer  
 4 juni : mevrouw Christiaens  
 7 juni : Theo Chabert  
 7 juni : Arnold Van der Roost  
 9 juni : Agnes Degols  
 9 juni : Willy Christiaens  
 11 juni : Paul Van den Broeck  
 11 juni : Anne Dascotte  
 16 juni : Laure Perck  
 17 juni : Guy Nys  
 18 juni : Chris Dewulf  
 21 juni : Stif Stessens  
 23 juni : Ivo de Bisschop  
 26 juni : Jos Andries  
 29 juni : Paul Van Stallen

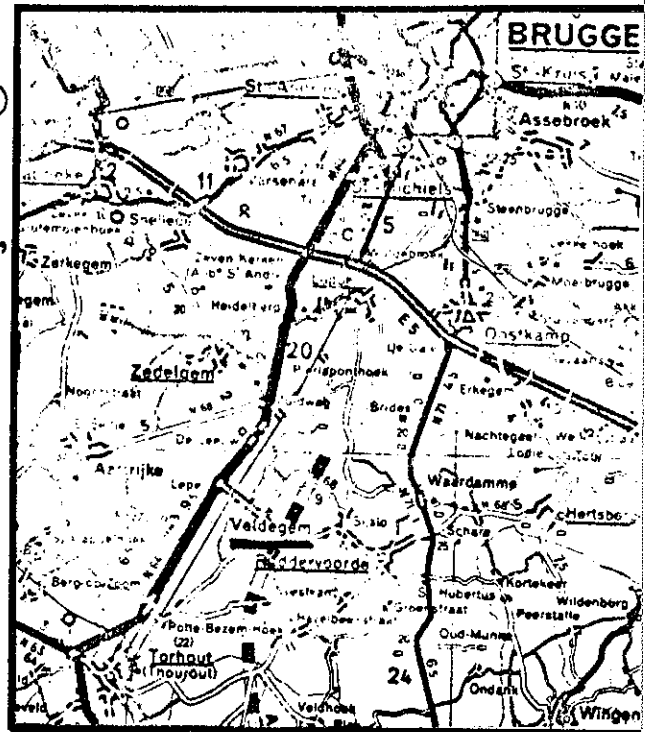
## Noteer wat komt:

Zondag 28 augustus : nodigt uw commanderij u uit op een BARBECUE of Braaivlees zoals men het zo mooi zegt in Zuid-Afrika. Dit gebeurt in het groene, bij onze vriend en onder-voorzitter Alois Vergels en Henriette, in Veldegem. U wordt er verwacht, hoe meer hoe beter, te 15 uur.

Veldegem bereikt u best zo :  
 autobaan Brussel - Oostende  
 afrit Loppem (100 m voorbij Brugge)  
 richting Zedelgem-Torhout  
 Komende op de baan Brugge-Torhout,  
 richting Torhout, voorbij de fa-  
 brieken Flandria en Superia rechts,  
 krijgt u de melkerij van Veldegem.  
 Hier links indraaien richting  
 Veldegem dorp en dit tot over de  
 spoorweg. 75 m na de spoorweg  
 links privaat baan inrijden.

Daar is het te doen, in de  
 Kastanjedreef 11.

Inschrijvingen worden verwacht  
 vóór einde juli, door storting  
 van 450,- BFR per man op rekening  
 425-6112681-31 van de Vlaamse  
 Wijngilde, Groot-Bijgaarden.



Vrijdag 16 september : zetten wij het nieuwe proefjaar in met een Zuid-Frankrijkavond in ons lokaal in Zellik.

Vrijdag 21 oktober : is een uitzonderlijke proefavond gepland met wijnen van verschillende goede jaren van Château Beauregard. Of er liefhebbers zullen zijn!

Vrijdag 18 november : grote Chianti Classico-avond. Zelfs zo laat in het jaar zal de Italiaanse zon voor ons schijnen!

Zaterdag 10 december : Sinterklaastijd brengt ons de traditionele Beaujolais-avond.

WAT WORDT 1978 ?

Voor de wijn kan niemand het voorspellen. Maar voor de Vlaamse Wijngilde kunnen wij al verklappen dat het een grrrrroot jaar wordt!

Dit roemrijke (!) gezelschap zal dan namelijk 10 jaar bestaan. En nog zijn wij niet uitgepraat over wijn; ... en is al de goede wijn niet gedronken. Dezen onder ons die het al die tijd volhielden deden nochtans hun best.

Er wordt natuurlijk heel wat voor dit jubeljaar gepland. U hoort er wel van.

Het nieuwe jaar zetten wij in onze commanderij "schuimend" in met op

Vrijdag 3 februari 1978 : Champagne-avond

Vrijdag 3 maart 1978 : Pomerol-wijnen uit hun verschillende wijnstokken : echt iets voor de fijnproevers die we toch allen ... trachten te zijn.

Vrijdag 21 april 1978 : gaan wij opnieuw naar Italië, ditmaal naar de Piemonte, waarvan wij reeds lekkere wijntjes proefden. U herinnert zich wel.

Zaterdag 3 juni 1978 : om het jaar feestelijk te sluiten ons banket.

En tussendoor zullen velen van ons er aan houden present te zijn op het Nationaal Banket naar aanleiding van 10 jaren Vlaamse Wijngilde, waarschijnlijk half april.

Voorwaar een groots programma dat ons bestuur voor ons heeft uitgewerkt.

---

KORRESPONDENTIEADRES :  
=====

DE DRUYVELAER  
p/a E. Wauters  
Pleinlaan 66  
1970 WEZENBEEK OPPEM

REDAKTIE :  
=====

Hoofdredactie : De Hr. E. Wauters

Verleenden nun medewerking aan dit nummer:

De Hr. B. Henry

De Hr. M. Myttenaere

De Hr. R. Paternoster

De Hr. J. Dewulf

De Hr. J. Decraene (foto's)

De Hr. Roex

Technische verzorging : De Hr. A. 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.

\* Advertentieterieven worden op aanvraag gestuurd.

Prettige  
Vakantie

Veel  
Vijngenot