

1141



# De Druyvelaer

Commanderij Brussel



21 dec. 86  
11 de jaargang n. 41

# NIEUWJAARSWENSEN VAN ONZE VOORZITTER



Lieve Dames, Beste Wijnvrienden,

Wanneer wij in deze kerstdagen weer de balans opmaken van het voorbije jaar dan moet ik persoonlijk een hoerakreet onderdrukken omdat wij eindelijk terug in Brussel zijn. Ons Brussel, waar wij met onze Commanderij gestart zijn, weliswaar niet op de heuvels waar eertijds wijnstokken groeiden. Maar wel in het hart van het oude volkse Brussel, in een gebouw met geschiedenis, dat tot in de dertiende eeuw dienst deed als nonnenklooster.

Eindelijk beschikken wij terug over een lokaal, zeg maar spiegelzaal, waar wij zonder schroom zowel wijnboeren als buitenlandse genodigden kunnen ontvangen. Een ruime zaal, die ons toelaat weer enkele nieuwe leden te verwelkomen in onze Commanderij.

Wat de activiteiten van dit gildejaar betreft, kunnen wij niet zeggen dat wij op onze lauweren zijn gaan rusten na de geslaagde viering van ons 15-jarig bestaan. Integendeel, wij hebben de vruchten hiervan geplukt met onze fantastische reis naar Bordeaux, op meesterlijke wijze ingericht en geleid door onze Vice-Voorzitter Alofs Vergels. Proficiat Alofs en wij wachten op nieuwe plannen.

Op onze jaarlijkse algemene ledenvergadering mochten wij twee nieuwe en jonge bestuursleden welkom heten: Jaco Van Kelecom en Hugo Van Roy. Wij hopen dat zij voor ons bestuur een belangrijke aanwinst en ook stimulans zullen zijn voor de verdere uitwerking van onze Commanderij.

Een nieuwe zaal, jonge bestuursleden en nieuwe leden zijn een waarborg voor een verdere bloei naar ons vierde lustrum toe. Lieve Dames, beste wijnvrienden, moge 1987 voor u en allen die u lief zijn, een jaar zijn van vrede. Wanneer de vrede in uzelf is, kan zij ook uitstralen naar anderen.

Zalig Kerstfeest, Gelukkig Nieuwjaar en veel wijn- en levensgenot... zijn de wensen van uw voorzitter.

Frans de Bisschop,  
Commanderij Brussel

# REDAKTIONEEL



Met de Kerst- en Nieuwjaarsdagen voor de deur willen wij graag een terugblik werpen op het voorbije jaar.

Wij hebben met groot genoegen kunnen vaststellen dat iedereen zijn (haar) steentje heeft bijgedragen tot de verdere uitbouw van onze Commanderij.

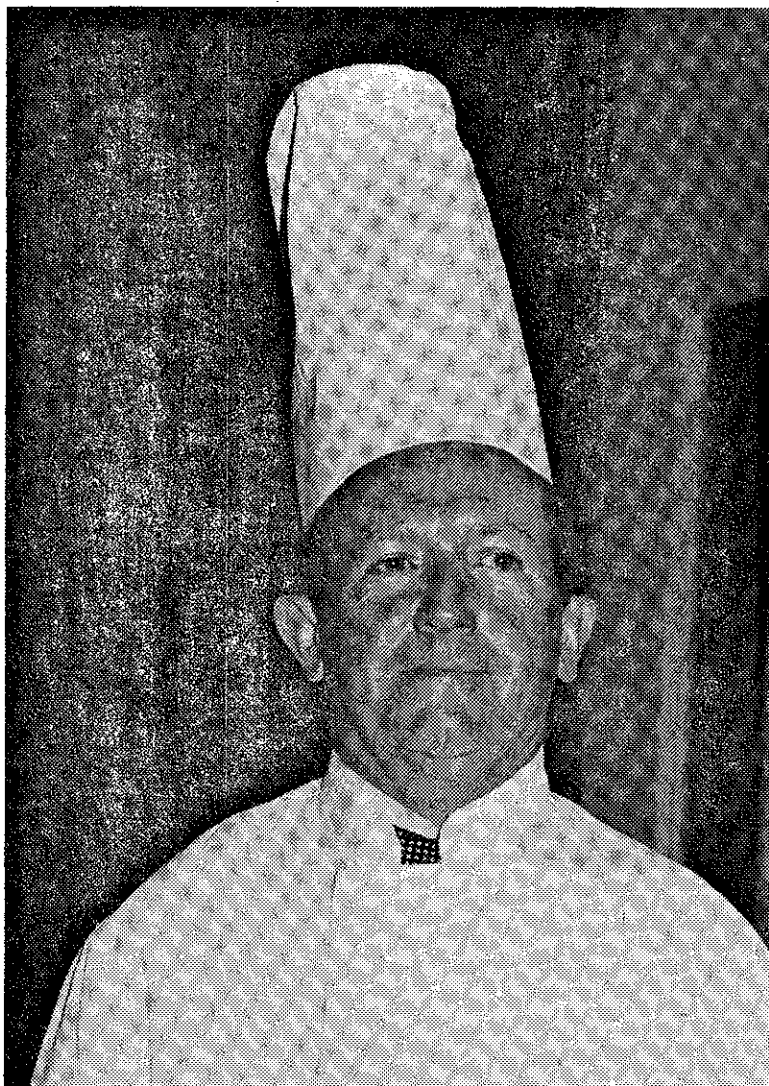
Voor al deze positieve inbreng alsook voor de gewaardeerde medewerking die velen aan onze Druyvelaer verleenden zeggen wij oprecht bedankt.

Wij hopen ook in het komende jaar een dergelijke saamenhorigheid te kunnen naijveren.

Wij hopen dat u in de drukte van de volgende dagen even de tijd mag vinden om onze Druyvelaer in te kijken.

Wij wensen u alvast veel leesgenot alsook het allerbeste voor 1987 !

De Druyvelaer  
A.V.



## FEESTBROOD VAN DE VOORZITTER

### Benodigheden :

1 kg gewone bloem  
 60 g gist  
 1/2 l volle melk  
 3 eieren  
 100 g korrelsuiker  
 15 g zout  
 250 g boter  
 300 g donkere rozijnen  
 100 g gekonfijte vruchten  
 100 g gebroken walnoten  
 een reep marsepein



### Bereiding :

De gist oplossen in een kom lauw water, een kuiltje maken in de bloem, hierin de gistoplossing gieten en overdekken met bloem, 10 minuten laten rusten (kom bedekken met flanellen doek). In 1/2 l melk, de eieren, suiker, zout en boter goed kloppen en toevoegen aan de bloem.

10 tot 15 minuten kneden tot wanneer het deeg niet meer aan de handen of aan de werkplank kleeft. 30 minuten rusten in een warme temperatuur.

Terug 10 minuten kneden en weer 20 minuten laten rusten.

Het reeds gezwollen deeg opentrekken tot een platte vorm en de rozijnen, gekonfijte vruchten en walnoten indrukken en terug tot een deegbal kneden.

Bovenaan de deegbal een groef snijden en er een reep marsepein in verwerken (terug dichtduwen natuurlijk).

Gedurende minstens een half uur onder de flanellen doek in een warme temperatuur laten opkomen.

35 minuten in voorverwarmde oven op 200 graden.

SMAKELIJK !

# EEN DAME AAN HET WOORD

Een eenvoudig recept uit de Bourbonnais (Centraal Frankrijk) :

## PATE AUX POMMES DE TERRE

**Benodigdheden :** 1 pakje bladerdeeg  
 3 middelgrote aardappelen  
 1 grote ajuin  
 250 g slagroom  
 1 eierdooier  
 zout en peper  
 een taartvorm (26 cm diameter)

### Bereiding :

De bladerdeeg goed uitrollen met de deegrol op ongeveer 2 mm dikte. De helft ervan op de bodem uitstrekken (de andere helft dient als bovenbedekking) en met een vork prikken.

De aardappelen in fijne schijfjes snijden, goed afdrogen en goed verdelen op de in de vorm liggende bladerdeeg. De fijngesnipperde uien nu goed verdelen tussen de aardappelen.

Kruiden met peper en zout.

Alles afdekken met de tweede helft van de bladerdeeg en de boorden met de vingers goed toedrukken. In het midden nu een kleine opening van 5 cm diameter uitsnijden. Dat stukje zal het dekseltje vormen.

Het bovenste deel van uw bladerdeeg bestrijken met eierdooier om kleur te geven.

Uw oven was inmiddels 10 minuten te voren voorverwarmd op 225°.

De "aardappeltaart" 30 minuten in de oven bakken.

Inmiddels heb je de slagroom lichtjes opgeklopt zodat hij nog heel vloeibaar is.

Als je de taart uit de oven hebt gehaald, de slagroom beetje bij beetje in de opening gieten (na natuurlijk het deegstopseltje te hebben uitgenomen).

Het deegdekseltje terug op de opening plaatsen.

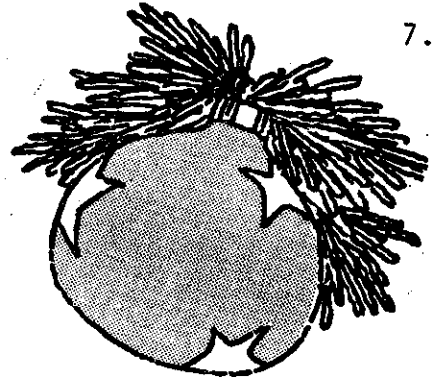
Snijden als een taart.

Hierbij een streekwijntje drinken want het is een landelijk streekgerecht. In de streek zelf drinkt men er uiteraard een Saint-Pourçain, een Pouilly of een Reuilly bij.

**SMAKELIJK !**

Lucienne Theys

# WIJNTOERISME



## KLINKEN IN LONDEN, KENT EN EAST ANGLIA \*\*\*\*\*

### "Memories" van Kenneth Lo

Kenneth Lo is een missionaris van en voor Chinese keuken. Op zijn initiatief werd in Londen een Club van Chinese gastronomie gesticht, met oosters-exotische specialiteiten en curiosa.

Hij schiep ook zijn eigen restaurant : Memories (Londen, 67 Ebury Street), dat qua culinaire finesse als de topper van Engeland en wellicht van West-Europa geldt. De vier klassieke Chinese keukens worden erin geserveerd.

Er is bovendien, de wijnkaart, met de meugjes van alle 's werelds wijnlanden. Het huis wordt aanbevolen door o.m. New York Times, Michelin en Gault-Millau.

De nu zeventigjarige Kenneth Lo is tevens universiteitsprofessor, radio- en tv-freelance, tennisster en auteur, waarvan de bestseller over Chinese gastronomie The Wok Cookbook - een van zijn 35 publicaties - momenteel opgeld doet.

Gewoon ter informatie voor kenners en nieuwsgierigen krijgt de lezer op het eind van deze reportage een excerpt van zijn internationale wijnkaart, die me zowel op haar vermakelijke variëteit als prijsdetails een paar pagina's druk waard lijkt.

Daar wij - als meestal - met de wagen per ferry van Townsend Thoresen overkwamen, begon dit nieuwe Brits avontuurtje in Kent, onmiddellijk na de beroemde Dover-krijtrotsen.

Kent lag tijdens de laatste oorlog in de akelige Bomb Alley, waarlangs de Luftwaffe naar Londen gromde. Bij de terugkeer werd dan vaak lukraak de nog resterende last gedropt, die RAF en DCA hadden afgewend.

Vandaag triomferen weer het leven, de bloesem in de weiden, de vertrouwde hop rond de vreemde dragers, zo karakteristiek in het landschap.

Geen wonder dat de kunstenaars-politicus in het zachte dons van deze appel- en kersenboomgaarden zijn ezel plantte, nabij de vergeten rust van zijn Chartwell-home : Winston Churchill. En lang vóór hem smeedde hier ook zijn doorluchtige landgenoot historie, folklore en de basis voor later toeristisch prestige : Charles Dickens.

.../...

Nadien wilden we East Anglia in : Englands Belle Epoque 1900...

Deze te miskende snee in Albions cake is een visite overwaard. Ze is nog altijd rustige idylle, bulkend van antiek, sprookhuisjes en begijnhofdorpjes, gedroomd Engeland ten voeten uit : Normandische kastelen, Angelsaksische monumenten, sublieme tuinen, onze molens, ook als ze Dutch Quarter heten. Samen immers leverden wij destijds de geëmigreerde wevers, wijkend voor de bloedgrage inquisitie, zes eeuwtjes terug.

Colchester...

... Na Romeinen en Angelsaksers ontscheepten hier onze eerste taalgenoten, in de 14de eeuw. In Norwich woonden er op een bepaald moment zoveel Vlamingen dat ze hun eigen woordvoerders door Nederlandse kiezing in de stadsraad kregen. Een deel van hun bij ons al lang vergeten Vlaamse huisraad krijg je vandaag uitgestald bij de antiquaire van middeleeuws Elm Hill.

Colchester is de meest westerse Romeinse nederzetting uit de geschiedenis en de oudste stad van Groot-Brittannië. Toen op zijn antiek kerkhof 600 onverwachte graven werden bloot gelegd, bleek de vondst na analyse van elke tand, been en maaginhoud uitermate uitzonderlijk : het waren Romeinse soldaten!

In die buurt streken de onzen neer, met hun toen reeds zeer modern geheten weefmachines, experte vaklui.

Bekwame wevers als jullie moeten blijven weven, seinde Koning Edward III !

En zo bleven ze. Ze werden de vaklui van Koningin Elisabeth I.

### Een andere start : Felixtowe

East Anglia is het Engeland van mijn dromen : met zijn witte strocottages, roze huisjes, moerassen, gazon en rozenlabyrint.

Best land je dan in Felixtowe met de Zeebruggeferry Townsend Thoresen, met een hypermoderne sloep vol technisch raffinement voor 1200 passagiers en 275 wagens. Twintig jaar terug bezat de maatschappij één schip in lijn, nu twintig. Bij dag duurt de doorsteek naar Engeland 5 uur, 's nachts 7 uur om een slaapje te waarborgen.

Zo belandde we andermaal in de boeiende palingmoerassen van de Fens en Broads. Volgens Cambridge, de door mij altijd antieke universiteitsstad gewaand. Mis! Cambridge is de jongste stad van Engeland : werd pas stad in ... 1951!

Zoals Oxford een universiteit is in de stad, zo is Cambridge een stad in de universiteit. Eén geheimpje : in W.O. II hebben de nazi's deze colleges nooit gebombardeerd. Weet je waarom?

.../...

Opdat de Tommies Heidelberg zouden sparen. En zo geschiedde. Vandaag zijn beide intiem verbreederd als tweelingszusters...

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

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

In 1974 werd Elmham Park ineens beroemd : Engeland had (weer) zijn eigen wijn in die vergeten uithoek naast de koele zee, hoe kon dat nou? Vlakbij kiek je de historische ruïnes van de enige pre-Normandische kathedraal die je in Engeland nog boven de prachtig groene grond vindt. Zodat dit eigenlijk Angelsaksisch buitenluchtmuseum per dag Cathedral Vineyard werd. Er zit zelfs nog een portie oud kerkhof onder de druiven en de wortels van menige struik kittelen de botten van lang vergeten en vergane christelijke Saksers.

En toch is dit niet de allereerste wijn van dat altijd nog verbazende Albion. De vroegere kerk had zich ook reeds aan wijnbouw gewaagd, ditmaal echter met broos succes.

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

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

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

Onmiddellijk op Müller-Thurgau volgt nr. 2 : Madeline-Angevine, gevolgd door een twintigtal soorten, zij echter nog alle in de proeffase, sommige toch reeds beloftevol.

Alle druiven zijn wit. We weten immers dat weinig rode soorten benoorden de de Loire-vallei voldoening schenken. Wat niet belet dat er proeven gaande zijn op de Felstar Wijngaard te Felsted in Essex.

De typische Elmham Park-wijn is een felle, frisse droogfruitige opkikker met directe druifsmak. Hij is zuur en nerveus, op zijn koketst met krab en schaaldieren van de Norfolk kust en rond 's lands gevogelte.

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

.../...

Tegenwoordig vind je reeds Elmham Park in de beste wijnhuizen van Londen als Fortnum & Mason of Harrods, net als in de prestigieuze hotels en - restaurants van East Anglia.

### Take a break on a budget

De English Vineyards Association, waarvan de heer R. Don, eigenaar van Elmham, ook directeur is, publiceerde een merkwaardige Engelse Wijngaardenkaart met de namen der wijnvelden : Bruisyard te Saxmundham, de illustere Cavendish alsmede Manor, Pulham, Lexham, Istana, Kelsale, Snipe...

Na East Anglia wilden we wéér terug langs Kent. Terwille van Canterbury. Vier eeuwen terug vroeg de lokale aartsbisschop aan Norwich een verslag over de Vlaams/Nederlandse inwijking. Het resultaat wees aan dat de meerderheid uit Vlaanderen en Brabant kwam. De man die waarschijnlijk de eerste drukkerij in Norwich oprichtte was een Brabander, Antony de Solempne.

Latere generaties verkozen Engels te spreken. Vlaamse namen werden geleidelijk verweven met Engelse : Provost, Williment, Vardigan, Ruyp...

Acht eeuwen geleden lag Thomas à Becket op de vloer van Canterbury-kathedraal dood te bloeden. Het plaveisel was toen zo een 13 centimeter dik. Weet je hoeveel vandaag nog? 2,5 centimeter. Jaarlijks sloffen er immers twee miljoen bezoekers over; dus...

De man, die de moord beval, kreeg nadien wroeging : Hendrik II.

Hij zette, blootsvoets, een beeweg in, naar het graf van zijn slachtoffer, in het hart van het heiligdom. Nu zou een koning gewoon een storting doen. Maar het is ook al zo lang geleden : acht eeuwen.

"Take a break on a budget"

Zo luidt momenteel de formule waarmee je dit alles bekijken kunt in een paar etmalen, in knusse hotels naar keuze. Ik deed de proef met Woodpeckers Country te Womenswold - nabij Canterbury - en Satis House te Saxmundham, Yoxford, Suffolk.

Zo weet ik nu dat streken als Sandringham zelfs zo plat zijn als Vlaanderen. Echt, je ziet er een konijn haast dertig kilometer ver in je fotolens en bij klaar weder bemerk je - ietwat vaag - Rome's Sint-Pieter.

Vanwaar mijn grote raad voor een klein uitje.

Net zoals onze Isca-vallei kreeg Groot-Brittannië van zijn Romeinse bezetters zijn eerste wijnstokken. De meeste Romeinse villa's bezaten immers hun eigen wijngaard.

Toen de Romeinen afdropen, namen ze hun wijnsmaak en -cultuur mee. De latere kloosters probeerden het opnieuw, maar toen in de 12e eeuw de Franse wijn de Engelse markt overspoelde (Henry II had Eleanor van Aquitanië gehuwd!), sneuvelden de laatste stokken.

### 1952 !

Toen begon het echt : de eerste moderne handelswijngaard werd geplant door Sir Guy Salisbury-Jones, in Hambledon, Hampshire. En zodoende werd Engeland de schedel van Europa's wijnrijk.

De eerste druiven rijpen er op de zandhellingen. Alle druifrijen zijn noord-zuid gericht. Zo kan de zon lekker, rijzend in de Oost, 's morgens één zijde van de stokken koesteren en 's middags de andere.

Als je bij je eventueel bezoek, lezer, 's avonds laat na je fuif op straat een politieman naar een WC wil - of moet - vragen, doe dat dan met Engelse courtesy - spreek zeer zacht en gebruik de uitdrukking public convenience of rest rooms. Zodra je echter je hotel binnen bent, wordt dat lavatory. Een heel intiem, met vriendjes ondereen, zelfs Britten, mag je gerust weer de alledaagse loo.

Maar vaak gebeurt het niet. In Engeland immers eet je nooit laat. Heb je te lang gewacht dan kan dat nog langer wachten worden : tot breakfast wellicht. Tenzij de Chinees volstaat. Daar kun je wel zeer laat terecht. En Chinezen hokken er even kwistig als ten onzent.

En bij hen vind je de loo zonder vragen : je riekt hem... Behalve dan bij Kenneth Lo, ondanks zijn naam!

### Als finale hier dan een uittreksel uit de wijnkaart van zijn

#### "Memories"

CHAMPAGNE		
172	Dom Perignon 1978	£ 60.00
183	Laurent Perrier Rose Cuvee Brut N.V.	24.00

LOIRE : WHITE		
100	Vouvrey Demi Sec Marc Bredif 1975	12.00
105	Pouilly Fume Les Champs De La Croix 1985.	9.50

LOIRE : ROSE		
104	Sancerre Chavignol Rose Francis et Paul Cotat 1985	10.50

.../...

<b>LOIRE : RED</b>		
162	Sancerre Chavignol Red Francis et Paul Cotat 1984	£ 10.00
<b>ALSACE</b>		
117	Gewurztraminer Hugel 1984	9.20
184	Pinot Noir Rose R. Fallier 1983	10.00
<b>PROVENCE</b>		
131	Domaine de Castel Roubine Rose Cru Classe 1984	7.00
<b>LANGUEDOC</b>		
163	Mas de Dumas Gassac Rose 1985	10.20
<b>BURGUNDY : WHITE</b>		
108	Macon Lugny Paul Sapin 1985	8.80
125	Chassagne Montrachet Joseph Drouhin 1984	22.50
<b>BURGUNDY : RED</b>		
141	Beaujolais Villages Joseph Drouhin 1985	7.80
174	Gevrey Chambertin Drouhin Laroze 1980	20.50
<b>ARDECHE : WHITE</b>		
133	Chardonnay Coteaux de l'Ardecche Louis Latour 1984	9.70
<b>RHONE : RED</b>		
157	Chateauneuf du Pape Chateau de Beaucastel 1980	22.50
136	Cru de Coudoulet 1983	9.00
<b>RHONE : WHITE</b>		
114	Chateauneuf du Pape Domaine de Senechaux 1984	15.00
<b>BORDEAUX : RED</b>		
152	Chateau Cheval Blanc 1er Cru St. Emilion 1966	145.00
120	Chateau Cissac Cru Bourgeois Exceptionnel 1979	16.80
<b>CALIFORNIAN : WHITE</b>		
153	Chardonnay R. Mondavi Napa Valley 1982	12.50
123	Fume Blanc R. Mondavi Napa Valley 1983	10.50
<b>CALIFORNIAN : RED</b>		
156	Opus I.R. Mondavi & Baron Philippe de Roth- schild Napa Valey 1981	58.00
160	Cabernet Sauvignon R. Mondavi Napa Valey 1981	12.50

.../...

<b>AUSTRALIAN : WHITE</b>		
185	Rosemount Chardonnay Hunter Valley Show Reserve 1985	£ 9.80
<b>AUSTRALIAN : RED</b>		
167	Coonawarra Cabernet Sauvignon Hungerford Hill Collection 1981	13.60
<b>ENGLISH : WHITE</b>		
124	Swiftsden Mullar Thurgau East Sussex 1984	6.80
<b>MOSEL : WHITE</b>		
118	Piesporter Goldtropfchen Riesling Spatlese RV Kesselstat 1983	11.80
<b>RHEIN : WHITE</b>		
121	Niersteiner Zluflangen Riesling Spatlese	
	G. Gessert 1983	9.50
173	Johannisberger Goldatzel Riesling Kabinett	
	H.H. Eser 1983	9.50
<b>ITALIAN : WHITE</b>		
122	Frascati Superiore Colli di Catone 1985	6.75
126	Verdicchio dei Castezli Jesi Classico 1984	6.75
<b>SPANISH : RED</b>		
158	Rioja Conde de la Salceda Grand Reserve 1978	8.50
<b>LEBANON : RED</b>		
182	Chateau Musar Gaston Hochar 1979	8.00
<b>CHILIAN : RED</b>		
116	Cousino Macul Antiquas Reserves Cabernet Sauvignon 1978	8.50
<b>PORTUGUESE</b>		
164	Warres Late Bottled Vintage Character 1969	17.00
168	Vhino Verde Quinta Da Aveleda 1983	6.75
<b>HOUSE WINES</b>		
130	Baronnie d'Aignon Touraine 1985	6.75
132	Chateau de Ruth Cuvee Nicholas de Beauharnais 1983	6.75

.../...

**CHINESE AND JAPANESE RICE WINES**  
175 Shao Shing Yellow Wine £ 8.00  
177 Sake per 1/4 bottle 2.00

**CZECHOSLOVAKIAN LAGER**  
222 Budweiser Budvar 1.40

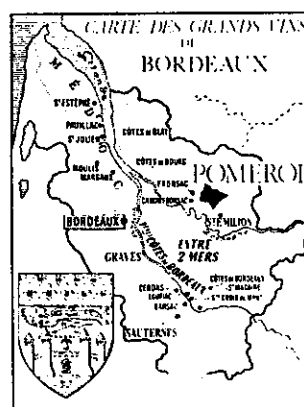
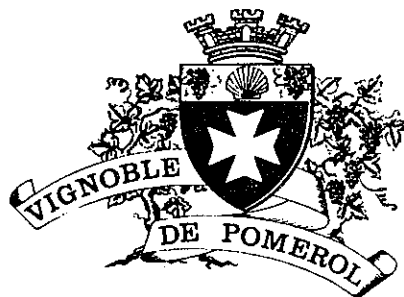
.../...

Bernard Henry



**PRETTIGE FEESTDAGEN !**

# WIJ WAREN ER BIJ ...



**POMEROL : Hello again !!!**  
 \*\*\*\*\*

Wat een gelukkig weerzien op 10 oktober in de spiegelzaal aan de Katelijnemarkt.

Na de kennismaking vóór een paar jaar met dhr. Yvon DUBOST en zijn afzonderlijk gevinifieerde cepages en met zijn Château Lafleur du Roy, na la Conseillante en la Grave Trigant de Boisset, krijgen we, uit eigen kelder notabene, een pleiade van "minder goden" uit de streek van de merlot de crasse de fer en de truffelneus.

Maar wat heet in de Pomerol : mindere goden? Van deze appellatie, die zo'n 700 ha beslaat, en die bijna uitsluitend gelegen is op het grondgebied van de gemeente Pomerol zelf, zegt men toch vaak dat er geen kleine wijnen worden gemaakt.

De doorgaans vlotte evolutie van de wijnen uit deze streek maakte het mogelijk om nu al een selectie uit 1978 naar voren te brengen.

Volgens enkele officieuze klasseringen situeren de geproefde wijnen zich gemiddeld rond de 20ste plaats. In kwalitatief-opgestelde lijsten vinden wij ze terug bij de "goede" wijnen.

Wij vonden ze echter beter, en uit onze degustatienota's blijkt eens te meer dat aankopen met beroemde wijnwijzers en dergelijke op zak, zowel kan leiden tot gemiste kansen, als tot grandioze

.../...

ontgoochelingen. Wij vergeleken daarom onze impressies met beoordelingen van H. DUIYKER (D), H. JOHNSON (J) en Alexis LICHINE (L), en kwamen daarbij tot soms merkwaardige verschillen.

"Ter wijne" nu.

Het mondspoelertje uit de Provence was zijn naam meer dan waardig : mooi kersrood, bloemetjes in de neus, maar vooral een uitgesproken fruitigheid met discrete impressies van petite syrah waren de eerste frappante karakteristieken. Met nog behoorlijk wat tannine en een aangename afdronk kan deze wijn gerust nog wat kelderjaren aan.

Château PLINCE gaf dadelijk de Pomeroltoon aan : zeer mooi, geëvolueerd in de neus met een duidelijke aanwezigheid van merlot (75%) en een goed gehalte aan alcohol maken deze wijn zeer genietbaar.

D "...soms goed"  
 J "...hard (?) en kort levend!"  
 L geen enkele vermelding

Met Lafleur Gazin gingen we zowat verder in dezelfde trent : een delikate neus (er werd gesproken van groseille), een soepele wijn met een mooie afdronk, waarin wel het verschil in cepagesamenstelling werd genoteerd : 10% meer cabernet franc als in Plince.

D geen vermelding (behalve de naam van de eigenaar :  
 J "...voortreffelijk klein wijngoed." Mouieix)  
 L geen enkele vermelding

Domaine de l'Eglise ligt rond de plek waar eens de oude kerk van Pomerol stond. Op ongeveer 7 ha staan 50% merlot en evenveel cabernet. Een zorgvuldige vinificatie resulteert in een robuuste wijn waarbij de mooie heldere spiegel dadelijk opvalt. Het boeket (hout, vanille, koffie) en een mondvul smaakimpressies met heel wat tannine en eikenhout verzekeren voor deze wijn een mooie toekomst.

D ...kordate Pomerol van goede kwaliteit  
 J ...gewoon goed  
 L enkel geciteerd in de klassering (in de documentatie is deze wijn bij de beste 10 geplaatst!!!)

Château Taillefer of de andere Pomerol : 2/3 merlot en 1/3 cabernet franc geven jaarlijks 30 tot 100 tonneaux aangename en soepele wijn die zeer vlug te drinken is. Wij noteerden zoethout en een puntje munt in de neus. Verder een wijn met een goede afdronk, maar die volgens ons toch iets te makkelijk overkomt voor zijn appellatie (... en de prijs kennen we niet!)

D ...aangenaam, vlug te drinken  
 J enkel vermeld  
 L enkel vermeld

.../...

Bij Moulinet-Laserre, alias Clos Rene, werden duidelijk alle Pomerolregisters opengetrokken : een mooie kleur, met een tikkeltje bruin aan de rand, tranend, en een complexe neus met vanille en koffie waren veelbelovend. De verwachtingen werden ingelost : krachtig met behoorlijk wat hout, mooi evenwichtig met zachte tannine en een aanvaardbaar alcoholgehalte. Kortom : een wijn die hoog scoort.

D over 1978 : ...diepe kleur, een mondvol wijn die  
mooi nableef in de mond. Uiteraard!  
J krachtige wijn, hoge delikaatheid  
L enkel vermeld (ongeveer 30ste plaats)

En op het eind van het verhaal komt meestal de "pointe". Wij vonden La Pointe deze avond evenwel niet zo geslaagd : een scherpe neus, ietwat karakterloos in de mond : kortom een redelijk vlakke wijn van een kasteel met toch wel een solide reputatie.

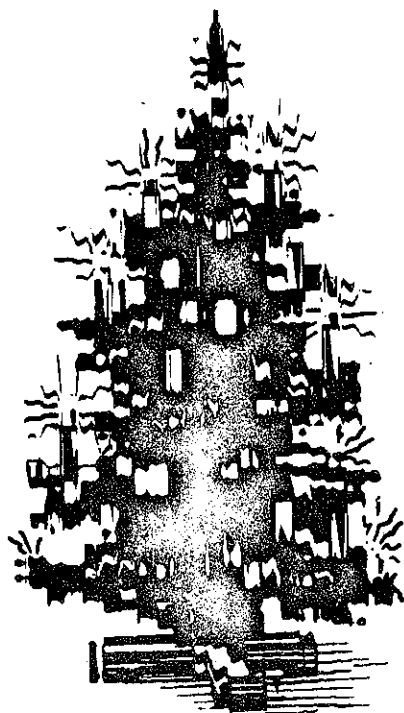
Niettegenstaande alles op het domein verzorgd verloopt, blijken er bij het vinifiëren toch hier en daar schoonheidsfoutjes op te duiken, die maken dat men van deze wijn reeds sedert 1970 niet meer kan zeggen dat hij echt evenwichtig is. Maar drinken zullen we hem, want het leeuwenaandeel van de productie wordt naar België uitgevoerd...

D zeer matig  
J + L unaniem : een grote wijn (?)

Globaal kunnen we na al deze indrukken zeggen dat we een selectie wijnen hadden die representatief waren voor hun herkomstbenaming en voor hun oogstjaar 1978 : een late oogst van goed gerijpte druiven gaf ons soepele wijnen met in veel gevallen een floraal, dan wel kruidig boeket.

Wijnen om te onthouden toch wel ! ! !

Hugo Van Roy



## HET UUR DER WAARHEID : PROEVEN MAAR IN 'TER MAEL'

### Nationale proeven Meester- en Grootmeester-wijnproever in \*\*\*\*\*

'Ter Mael' te Aalst op 26.10.86  
\*\*\*\*\*

De grote hall van 'Ter Mael' liep vanaf 15 u 30 vrij vlug vol, de zaal trouwens ook.

Vriendelijke gezichten overal. Hoe kon het ook anders bij het weerzien van vrienden en vriendinnen, fleurig uitgedost, uit andere Commanderijen.

Er waren kandidaten-meester wijnproever met ernstig gelaat, bewust van het plechtige. De kandidaten-grootmeesters lieper er meer ontspannen bij. Of deden alsof.

De talrijke supporters drendelden nonchalant en uitbundig; deze proeven zijn immers een feestelijk gebeuren. De consecratie van 5 of 10 jaar trouw lidmaatschap "Vlaamse Wijn-gilde" en de bekroning van het aandachtig bijwonen van de maandelijkse degustaties zouden nu getest worden.

Initiatie of vuurproef, kies zelf maar. In alle geval een ernstige en plechtige gebeurtenis in het leven van de echte wijnliefhebber die nu - in alle ernst - zichzelf eens toetsen zal en tezelfdertijd getest wordt. Hij wordt geconfronteerd met 4 of met 8 wijnen naargelang de anciëniteit. Hoe dan ook een evenement voor wie meedoet, zich bloot geeft; blind degusteren is toch altijd zich een beetje bloot geven.

De wijnmeesters en -schenkers hebben inmiddels in het proeflokaal alles in gereedheid gebracht. De tafels en de glazen staan klaar. Elk krijgt zijn plaats toegewezen met een dubbelgenummerde kaart. Eens dat iedereen is gaan zitten, wordt het stil. De klankloze dialoog met de wijn kan beginnen. Even proeven, nippen, kijken, keuren, hernippen, herkijken en herneuzen. Schiften en ziften, voor zover men dat met een wijn kan doen uiteraard. De organisatoren en de wijnmeesters lopen er met ernstige gezichten als echte Kerberussen bij nauwkeurig "lettend" of er geen "afkijkers" zijn. De vluggerds dienen al hun formulier in, de tragen dubben nog, twijfelen.

Moesten er vliegen geweest zijn - of muggen - je had ze horen zoemen. Mijn buurdame zucht en zweet.

In de nabije zaal is het aantal decibels - de bar was open - ferm gestegen. De supporters zijn druk in de weer om de terugkerende kandidaten op te vangen en te feliciteren. Nu nog de examinatoren de tijd geven om de "copijen" te verbeteren, wat wel goed opschiet.

Rond 18 u 30 worden de gelukkige "geslaagden" per Commanderij afgeroepen. Dan is er het Champagne-aperitief. Het aantal decibels stijgt zienderogen. De barlui hebben hun handen vol, want droog zijn de kelen. Gebabbel; schoudergeklop, felicitaties, gezoem en gezoem. Gelach overal.

.../...

Om 20 uur startsein voor het banket : smaakvol koud buffet. Gepaard met speenvarken en rib. Alles door te spoelen met prima wijnen. Wij dronken : Pouilly Vinzelles 1985 (Cave des Crus Blancs à Vinzelles, Médaille d'Or, Foire Internationale des vins de Mâcon) en "La Begorce Zédé 1983, à volonté.

Hoe hongerig en dorstig sommigen waren bleek uit de enorme toeloop naar het buffet. De inrichters waren er op voorzien : kwaliteit en kwantiteit op de rijkge vulde "tafelen". En het aantal decibels steeg ten top. De Aalsterse kompanen hieven galmend "De Stille Kempen" aan, meegezongen door het koor der andere tafelenoten.

De stemming was er en weerspiegelde zich op de lachende gezichten. De inrichters mogen fier zijn. Ook zij waren zeer geslaagd. Aalst kan het.

Als tolk van de deelnemers van de proeverij een welgemeende dank aan onze "Magisters" Sus en Erik-de-Schrandere, die ons op de vóórproef zo goed hebben getraind. Aan allen die tijdens de degustaties zich inspanden om ons het vak te leren. Hartelijk dank dus !

Marcel Theys

Van onze Commanderij namen volgende leden deel :

#### MEESTER-WIJNPROEVER

- . Maria en August De Ridder
- . Chris en Johan Desmedt-Rampelbergh

#### GROOTMEESTER-WIJNPROEVER

- . Paula en Guy Nys
- . Nicole en André Robbe
- . Lucienne en Marcel Theys
- . Marcella en Etienne Vanderschrick
- . Ghisléna en Eric Veirman

Zij slaagden allen.

Van Harte Proficiat !

## DEUTSCHER WEIN : 14 november 1986

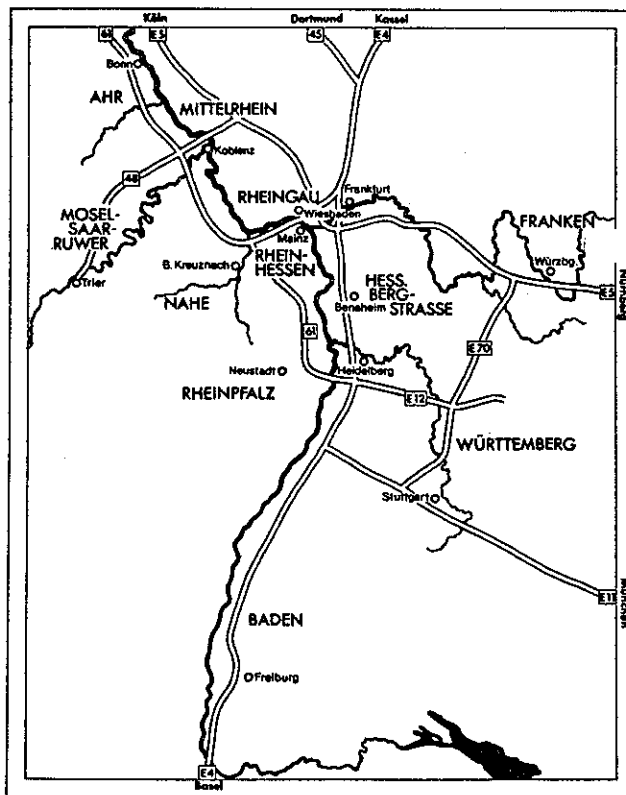
In aanwezigheid van 'Gebrüder Weber GmbH' geïntroduceerd door dhr. Jean Straetmans.

Naar gewoonte werd deze proefavond ingeleid door onze meester-monitor Eric De Schepper, die ons op een niet te evenaren manier wegwijs maakt in de Duitse appellaties.

Vooreerst bestaan er **11 Weinbaugebiete**, zijnde wijnstreken, deze zijn verdeeld in **32 Bereich** (sub. regio) en bevatten op hun beurt **150 Grosslage** (wijnngaarden en kleine arrondissementen).

Deze worden op hun beurt in **Weinbanort** (gemeenten) onderverdeeld om aldus bij **2700 Einzellage** (wijnngaarden) te belanden.

totale oppervlakte = + 100.000 ha (zijnde 1/12 van Frankrijk)  
 waarvan 85% witte wijnproduktie met  
 89.500 wijnbouwers (17% eigen botteling)



.../...



Wij degusteerden :

A. MOSEL - SAAR - RUWER (1/10 van de Duitse produktie)

1) Mosel

Weingut Michelshof  
1985 Michelshof Riesling Qualitätswein



oog : waterachtig, water-geel Qba

helder : mooi

neus : indringende fruitige neus  
zure appels, jong

afdronk : mooi

wijn met nog 5 tot 7 jaar

prijs : 200,-

2) Ruwer

Weingut Peter Scherf - Scherf's Mühle, Waldrach  
1982 Waldracher Sonnenberg Riesling - Kabinett



bereich : Saar - Ruwer  
QmP

grosslage : Römerlay

oog : licht strogeel,  
mooie schittering

helder : zwak

neus : mollige aanzet

afdronk : lekker op dronk

prijs : 215,-

.../...

## 3) Saar

Staatliche Weinbaudomaine Serrig  
1983 Serriger Vogelsang Riesling - Spätlese



bereich : Saar - Ruwer QmP  
grosslage : Scharzberg  
oog : goudgeel  
helder : lichthelder  
neus : indringend, riesling-  
neus met lichte zwavel  
afdronk : rond, fruitig, zoe-  
tig, renettensmaak  
prijs : 270,-

## 4) Mosel

Friedrich-Wilhelm-Gymnasium, Trier  
1985 Graacher Himmelreich Riesling - Auslese



bereich : Bernkästel QmP  
grosslage : Munzlay  
oog : waterachtig, wit-  
groen  
helder : klaar  
neus : fruitig, fijn  
elegant, mangoneus,  
muscaat  
afdronk : rond, even-  
wichtig, goed  
evenwicht zoet-  
zuur  
prijs : 480,-

.../...

B. RHEINGAU - NAHE - RHEINHESSEN

## 5) Rheingau

Schloss Vollrads, Oestrich-Winkel  
 1985 Schloss Vollrads Blausilber Riesling - Kabinett  
 Chartawein

## ETIKET ONTBREEKT

bereich : Johannisber QmP  
 grosslage : Königsberg  
 oog : watergeelgroen  
 helder : mooi  
 neus : kort aroma  
 afdronk : fruitig, appelzuur, bitter  
 prijs : 580,-

## 6) Nahe

Staatliche Weinbaudomäne Niederhausen-Schlossböckelheim  
 1983 Schlossböckelheimer Kupfergrube Riesling - Spätlese



bereich : Schloss Böckelheim  
 QmP  
 grosslage : Burgweg  
 oog : geelgroen, briljant  
 helder : kristal  
 neus : fijn aroma, evenwichtig, vuursteen, ongedesemd brood  
 afdronk : lang, aangenaam, zuurzoet, evenwichtig vol  
 prijs : 270,-

.../...

## 7) Rheinhessen

Staatweingüter Oppenheim  
1976 Dienheimer Siliusbrunnen Faber - Auslese



bereich : Nierstein QmP  
grosslage : Gùldenmorge  
oog : strohalmgeel  
helder : helder en licht  
glicerinens  
eerst zwavel, daar-  
na fruitig  
neus : zwaar depot van wijn-  
steenzuur  
zwavel  
afdronk : zoetig (Montbazil-  
lac), vluchtig  
prijs : 450,-

## 8) Rheinhessen

Weingut E Meiser, Gau-Köngernheim  
1983 Gau-Köngernheimer Vogelsang Ortega - Beerenauslese

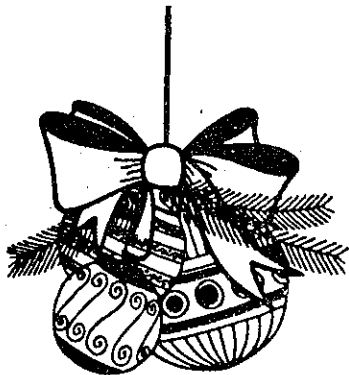
WEINGUT  
ERICH MEISER  
ERZEUGERABFÜLLUNG



bereich : Nierstein  
grosslage : Petersburg  
oog : goudgeel  
helder : mooi  
neus : zeer zoet (nougat-  
tine)  
lijmt aan het glas  
afdronk : fruitbollen  
prijs : 720,-

.../...





## WETENSWAARDIG

### EERBIEDWAARDIGE 300-JARIGE

\*\*\*\*\*

In de Rue de l'Ancienne Comédie te Parijs, in de buurt van Odéon - Saint-Germain is "Procope" een druk bezocht restaurant. Het werd juist drie eeuwen geleden - in 1686 - als café opgericht. Naast de koffie kon er men er ook chocoladedrankjes krijgen. En het interieur was zeer verzorgd. Met marmer, tapijten, spiegels, luchters, die de bezoekers lokten. Zodat het café het "epicentrum" werd voor alwie tot de Parijse kulturele wereld behoorde. Een verzamelplaats voor wie over literatuur en wetenschap wou praten.

De encyclopedist Diderot (1713-1784) was er trouwens een vaste klant. Ook de revolutionairen Marat en Robespierre wipten er regelmatig binnen om koffie te nippen. Ook in de 19de eeuw waren "grote pieten" er klant : de fijne Alfred de Musset, de gezette Honoré de Balzac, de subtiele Théophile Gauthier, de viriele Victor Hugo en de manzieke George Sand onder meer. Anderen waren Karel Marx en Richard Wagner.

In 1950 werd de zaak omgebouwd tot een restaurant in retro-stijl. Misschien gaat men er meer voor het decor dan voor het menu.

### BOURGOGNE : NIET GEMAKKELIJK

\*\*\*\*\*

Er is geen equivalentie tussen het Bordelees Château en het Bourgondisch domein. Al staan beide benamingen op het etiket om er de oorsprong van aan te duiden.

Bij het Bordelees Château gaat het steeds over een wijngaard uit één stuk, of ongeveer. Bij de Bourgondiërs is het een mozaïek van wijngaarden.

Een Chambertin kan te Meursault worden gebotteld en omgekeerd.

Beychevelle tref je maar in de chais van Beychevelle aan. Maar de kelder van een eigenaar van Volnay of van Pommard kan ook andere appellaties herbergen : zeer wettelijk dan nog wel. Maar dat alles maakt het ons desalniettemin moeilijk. Er is maar één Château Margaux in Margaux, één Château Lafitte in Pauillac.

Maar er zijn wel een 15-tal Clos de La Rochette te Morey-St.-Denis en evenveel Suchot's te Vosne-Romanée. Een twintigtal Echézeaux te Flagey-Echézeaux en ongeveer 80 Clos de Vougeot te Vougeot.

Je dronk een Musigny zei je, en dat is zeer goed. Maar welk één?

Dat vooral is van belang. Het is een ganse kunst de beste te kiezen. Daarom is het aangeraden méér op de naam van de eigenaar te letten dan op de benamingen van de crus. Uitkijken dus.

Don't forget : een tachtigtal Clos de Vougeot te Vougeot. Kies zelf de goeie ... wijnhandelaar.

**GELEZEN TE SAVIGNY-LES-BEAUNE**

\*\*\*\*\*

(Rue Paul Maldane) : "Indien ik mij goed herinner zijn er 5 redenen om te drinken : de komst van een gast, de dorst van het ogenblik, de dorst die nog komen moet, zonder de kwaliteit van de wijn te vergeten en al de redenen die je nog bedenken kan. (Ancienne Caverie des Moines des Cîteaux).

**EN VERDER**

\*\*\*\*\*

Petite Porte du Château, Rue Général Leclerc ook te Savigny-les-Beaune : "de wijnen van Savigny zijn voedzaam, theologisch en ziekteafwerend".

**AF TE RADEN**

\*\*\*\*\*

Le Chapon-Fin te Thoissey was vroeger bekend om zijn fijne keuken en had tot twee jaar geleden twee Michelin-sterren. Vorig jaar verloor hij er één : zeer terecht. Verdient zelfs - naar onze bescheiden maar proefondervindelijke mening - die éne ster niet meer. Einde juli was er een klant - hij had er één der duurste menu's gekozen om zeker te spelen - die er de ontgoocheling van zijn vakantie kreeg. De "salade folle" die men hem voorschotelde was verlept, de stukjes "foie-gras" verkleurd en onfris en het vleesgerecht uiterst taai. Toen hij de kelner hierop wees kreeg hij als antwoord : "Ga het zelf in de keuken aan de chef zeggen", wat prompt werd gedaan. De chef was niet eens verwonderd. Ik kan u alleen mijn wedervaren medelen. Op de wijn was niets aan te merken. Het is trouwens mijn enige troost geweest.

**TOPPRIJZEN**

\*\*\*\*\*

Op een veiling in Rambouillet - nabij Parijs - waar 20.000 flessen van eigenaar veranderden, werd de hoofdvogel een fles Tokay van 1706. Een fles die de Poolse koning Jan Sobieski eens als geschenk kreeg. De wijnliefhebber - die onbekend wenste te blijven - telde er 325.000 frank voor neer. Een 10 liter fles Château Palmer 1924 ging van de hand voor 105.000 frank en een kist Château Pétrus 1950 voor 210.000 fr. Voor vier magnums Château Lafitte Rothschild 1929 betaalde men ... (maar) 65.000 fr.

(Bron A.F.P.)

.../...

**ZOET IS IN**

\*\*\*\*\*

Voorkeuren en smaken maken een evolutie door, hebben een eigen geschiedenis. Zo wordt Sauternes weer in. En zoete cocktails vaak opgetut met appelsienschillen en stukjes fruit. Invloed van coke ?

In het Schotse Drymen bij Loch Lomond is de uitbater van The Red House - met tegenzin - verplicht op de nieuwe rage in te spelen. Zo mengt hij - tegen eigen goesting in - twee delen Schotse whiskey, twee delen Mandarine Napoléon, een deel Crème de Cacao en twee delen slagroom en schudt in zijn shaker alles goed door mekaar. Jammer van de whiskey eigenlijk. Dit recept pikten we uit de Standaard.

Geef mij maar een pure malt waarin je de turf nog ruikt.

Wist je dat het woord whisky afkomstig is van het Keltische VISGE BEATHA wat levenswater betekent. Beweerd wordt dat de kunst van het distilleren van gerst door katholieke monniken zou zijn ingevoerd. De eerste geschreven bronnen over whisky dateren van 1494. In de annalen van de Schotse staatskas wordt een levering vermeld van mout aan monnik John Carr "om levenswater te distilleren".

De "blended whisky" die het meest gedronken en uitgevoerd wordt is een mengsel van verschillende grain - en malt - whisky's. Grain heeft een lichter boeket en aroma dan maltwhisky.

**MOETEN ER MOSSELEN ZIJN ?**

\*\*\*\*\*

Volgens de voorzitter van het Nederlands Produktschap "Vis en Visprodukten" is de uitvoer van Nederlandse mosselen naar België tot de helft van het normale peil geslonken.

Oorzaak van die daling : het sluiten van de wingebieden in de Waddenzee waar een woekering van een voor mosselen schadelijk alg de mosselproductie momenteel verhindert. Zo is er dan een ernstig tekort in de aanvoer van Zeeuwse mosselen ontstaan. Ter informatie : het Zeeuwse aandeel in de totale Nederlandse mosselproductie bedraagt ongeveer 40%.

De Belgen zijn de voornaamste afnemers. (Bron Belga)

**TORRES THANS IN TORPRESTAURANTS**

\*\*\*\*\*

Het befaamde Spaanse wijnhuis Torres wil bij de grootmeesters van de Franse keukens doorbreken. Millésime 78 prijkt al op de kaart van 70 Franse toprestaurants. Torres verkocht vorig jaar in Frankrijk 260.000 flessen.

.../...

**CAHORS DEINT UIT**

\*\*\*\*\*

Op 15 jaar steeg het aantal Cahorsproducenten aanzienlijk. Van 295 exploitanten ging het dit jaar naar 630. Meer dan verdubbeld dus.

**MONTBAZILLAC-PRIJZEN IN DE LIFT**

\*\*\*\*\*

Op een jaar tijd stegen de Montbazillacs met 33%. En nog zal men (de polictici uiteraard) beweren dat er geen inflatie is.

**BELGIË THANS EERSTE MEDOC-KLANT**

\*\*\*\*\*

België werd opnieuw de eerste Médoc-klant. Een ereplaats die verleden jaar door de Verenigde Staten werd ingenomen. Weliswaar zijn de Médoc-wijnen op de Amerikaanse markt met 25% achteruit geboerd. In België daarentegen gingen ze met 4,6% vooruit.

**PINEAU-PUBLICITEIT**

\*\*\*\*\*

Sinds 15 september doet Pineau des Charentes - en dit tot op het einde van het jaar - een grote publiciteitscampagne in de pers. In ons land werd onlangs het miljoen aantal flessen overschreden. En dit over 12 maanden. Een modegril die trend naar zoet?

**KUNST IN MEDOC**

\*\*\*\*\*

Van juni tot september '87 zetten een 15-tal Médoc-kastelen hun poorten open voor hedendaagse kunst. Thema : "des goûts et des couleurs". Schilderijen, beeldhouwwerken, foto's en wandtapijten van de beste eigentijdse kunstenaars zullen er worden tentoongesteld. Nadien wordt alles ondergebracht in een zaal in de rue du Faubay Saint-Honoré te Parijs.

**CHAMPAGNE-EXPORT 1e SEMESTER '86 (in flessen)**

\*\*\*\*\*

Groot-Brittannië	7.377.700	+ 4,67	België	1.572.351	-12,78
V.S.	6.793.175	+25,93	Australië	735.163	-19,79
B.R.D.	3.495.752	+31,20	Nederland	319.927	+ 3,85
Zwitserland	2.347.783	+ 1,80	Denemarken	237.966	+21,27
Italië	9.093.036	+ 3,89			

.../...

**OPENINGSPRIJZEN (in Franse Franken) DE PAN UIT**

\*\*\*\*\*

	1980	1981	1982	1983	1984	1985
Du Cru Beaucaillou	30	48	70	90	110	110
Leoville-Las Cases	30	48	70	90	110	110
Cos d'Estournel	32	50	45	60	85	85
Pichon Lalande	30	45	67	85	100	110
Brane-Cantenac	26	40	55	60	80	80
Lynch Bages	29	44	55	60	85	85

Bron : The Wine Spectator

**'T KAN VERBETEREN**

\*\*\*\*\*

Verleden jaar dreven de Amerikanen hun aankopen in Franse wijnen op met 15,6%.

In het eerste semester van 1986 daalden hun aankopen met 10,5%. De Bordeaux-aankopen daalden de eerste drie maanden van dit jaar met 9 volumeprocent. Effect van de dalende dollarkoers gewis.

**HUBERT DIXIT**

\*\*\*\*\*

Bouteiller, de pas verkozen voorzitter van de Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux en alomgekende eigenaar van o.m. Château Lanessan, beweerde dat de Lanessan van 1986 beter zal zijn dan de 85. En er is meer van. Festina lente.

**JEAN-PIERRE DIXIT**

\*\*\*\*\*

Jean-Pierre Koch van Hostellerie Berkenhof van Keerbergen is voorzitter van "Afspanningen en Kastelen", beter bekend onder de naam "Relais et Châteaux". Deze vereniging groepeerd over West-Europa tientallen afspanningen (en kastelen) waar de beste gastronomie wordt beoefend in een landelijke sfeer, vaak in een poëtisch landschap. In Vlaanderen zijn er zes. Daar we geen reclame maken, sommen we ze dan ook niet op. "De mensen zijn niet rijk genoeg meer om zich de weelde te veroorloven ook slecht uit eten te gaan". Goed gezien van de voorzitter, en hij voegt er aan toe "wij zijn een beetje de haute couture van het hotelwezen. Het is niet zonder betekenis dat restaurants met naam en waarde steeds talrijker jonge mensen als klanten krijgen. Het heeft te maken met meer beschaving". Einde citaat.

.../...

**BESTE SOMMELIER**

\*\*\*\*\*

Op 13 oktober werd te Genval in het "Château du Lac" de wedstrijd voor de beste "sommelier" in Franse wijnen en geestrijke dranken gehouden.

Zes finalisten waarvan drie Franstaligen en drie Nederlandstaligen namen er aan deel, gepreselecteerd uit een groep van zestig.

Ziehier de uitslag :

1. Reginald Vanthourhout "Joinville" te Blankenberge
2. Maurizio Fiorelli "L'Ecailler du Palais Royal" te Brussel
3. Pattyn Geert "De Mote" Izegem  
en  
Eddy Sablon "Sandy" Zellik
5. Fernand Carton "Zoutenaie" te Veurne
6. Bruno Wery "Metropole" te Brussel

's Avonds zaten allen met de genodigden aan het banket aan. De ene blijder dan de andere want sommige schotels waren aan de koude kant.

**SOPEXA**

\*\*\*\*\*

Op 14 oktober werden de nieuwe - moderne - kantoren van Sopexa ingewijd. Met aperitief en koud buffet. De nieuwe lokalen zijn gelegen in de Luxemburgsestraat 47-51, op de 4e verdieping. Sopexabaas André Schaller hield de toespraak, sprankelend van humor en met gevoel. Onnavolgbaar, wat een eruditie heeft die man. Een pluimpje voor zo'n redenaar en voor zijn prestaties op het vlak van de promotie.

De Fransen mogen blij zijn dergelijke man te hebben.

**KLANT**

\*\*\*\*\*

Wist jij dat wij met een bevolking van minder dan 10 miljoen inwoners alleen voor Franse landbouw- en voedingsprodukten 120 miljard uitgeven. Hiermee zijn we Frankrijks derde klant.

**DRINKER EN ETER**

\*\*\*\*\*

.../...

De Belg is de eerste Bordeaux-drinker per hoofd en per jaar (Denemarken uitgezonderd in 1985).  
De Belg eet per hoofd en per jaar 12 kg kaas, waarvan 8 kg ingevoerd wordt en 2 kg ervan zijn Franse kazen. Zo voert hij voor een bedrag van 4.713.000.000 Franse kaas in.

(Bron : Sopexa)

#### WHAT ABOUT SOPEXA

\*\*\*\*\*

In België heeft SOPEXA zich als doel gesteld :

- de aandacht van de pers te trekken voor Franse produkten van hoog niveau.
- hotelscholen en vormingsinstituten ermee vertrouwd te maken.

#### BEAUJOLAIS NOUVEAU

\*\*\*\*\*

Wij hadden het voorrecht deel uit te maken van het panel dat belast werd met het uitverkiezen van de Tiercé van de Beaujolais Nouveau. Een zware taak. De helft zijn ronduit slecht, zei ik bij het einde aan mijn rechterbuur. Ge zijt wel mild wedervoer de brave oenoloog, zeg maar 75%.

Wat er ook van zij, hier de winnaars :

- in Beaujolais Villages :

1. J.C. Pivot (Veluvins)
2. Bouchard Aimé et Fils (Château van Petegem)
3. Pierre Dupont (Huygebaert)

- in Beaujolais

1. Sarrau (De Coninck)
2. Gobet (Naud-Rullens)
3. J.-C. Debeaux (Match)

(Organisatie : "Dimanche Presse" & "Revue des Vins et Spiritueux)

#### EEN PINTJE GRAAG

\*\*\*\*\*

Na de proeverij dalen sommige leden af naar de "Kristallen Bol" om hun maag te spoelen.  
En gelijk hebben zij naar blijkt uit een Amerikaans onderzoek.  
In vergelijking met niet-drinkers en verbruikers van sterke

.../...

drank is de gematigde bierdrinker (maar wat is gematigd?) minder ziek. Hij heeft 25% meer kans de dokter buitenshuis te houden. Zo beweert een studie van het John-Hopkinscentrum te Baltimore. (naar UPI vermeld).

Ook gematigde wijn drinkers haalden nog betere resultaten dan niet-drinkers. Maar ... Thomas Turner, hoofd van het onderzoek voegde er aan toe : "Het is niet duidelijk of gezonde mensen ook gematigd bier gebruiken of gematigde bierdrinkers daardoor gezonder worden".

Hoe dan ook. A beer please !

### EEN - KLEIN - GEDEELTE VAN DE "SOMMELIERTEST"

(Genval 13.10.86)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

#### HERFSTMENU

Twee kleine lekkernijen : ganzenlever en caviar

\*

Zeetong met zalm gevuld op 'n lichte kerriesaus

\*

Fazantenborst, roomsaus met Fine Champagne

\*

Reerug met dooierzwammen

\*

Ter verfrissing : enkele platte oesters uit Arcachon

\*

Toast met verse witte kaas op gemengde sla

\*

Taart met blauwbessen

Beschikbare wijnen voor het Herfstmenu :

#### wit

Saint-Véran 1981  
Graves 1966  
Saint-Péray 1985  
Bergerac 1980  
Gros Plant 1984  
Côteaux du Layon 1959  
Pouilly Vinzelles 1983

#### rood

Bourgueil 1985  
Bandol 1979  
Madiran 1978  
Graves 1973  
Auxey-Duresses 1976  
Hermitage 1955  
Côtes de Blaye 1982

Geef de AOC van deze wijnen :

Ch. La Tour Blanche  
Ch. Grillet  
Ch. La Lagune  
Clos des Mouches  
Ch. Chalon  
Ch. Malartic-la-Gravière  
La Tâche  
Ch. Climens

Onderlijn de schrijffouten :

Bourgeuil  
Pommerol  
Côtes Rôtie  
Gewurtztraminer  
Sancerres  
Margeaux  
Sauterne

Witte of rode wijn ? (in het donker te proeven)

N° 1 Pouilly-Fumé  
N° 2 Châteauneuf-du-Pape  
N° 3 Montagne-St.-Emilion

Marcel Theys



**WERELDPRIMEUR VOOR BEAUJOLAIS**

\*\*\*\*\*

De traditie wil dat op de derde donderdag van november de eerste jonge Beaujolais-wijn uit de voorbije oogst wordt geproefd. Voor het eerst gaf de "Association Interprofessionnelle des Vins Beaujolais" aan de exporteurs de toestemming om de wijn enkele dagen vroeger uit te voeren. Met het gevolg dat gisteren ook op diverse plaatsen ver buiten Frankrijk de eerste flessen "Beaujolais Primeur" of "Beaujolais Nouveau" werden gekraakt. Vanaf vandaag mag hij ook in de winkels worden verkocht.

Volgens de experten is de prille Beaujolais 1986 van een uitstekende kwaliteit omdat de druiven van overvloedige zonneschijn genoten. Zij rijpten daardoor sneller en werden vroeger geoogst, zodat de wijn iets langer kon rijpen dan normaal. Maar anderzijds deed een lange regenperiode in september de druiven zwellen, wat resulteerde in een grotere opbrengst maar een minder krachtige smaak. Bijgevolg haalt hij niet het niveau van zijn voorganger uit 1985, maar die werd ook algemeen als de beste sinds de Tweede Wereldoorlog beschouwd.

(Het Nieuwsblad, 21.11.86)

**KNOEIER**

\*\*\*\*\*

De Amerikaanse miljardair Malcolm Forbes kocht vorig jaar een fles Château Lafitte uit 1787 voor 6 miljoen frank maar heeft het kleenood jammerlijk verknoeid. De fles wijn, waarvan men veronderstelde dat ze nog aan de Amerikaanse president Thomas Jefferson had toebehoord, droeg de initialen "ThJ" en werd door Forbes in een uitstalraam gezet van een museum op Fifth Avenue waar hij nog andere memorabilia van presidenten verzamelde. Maar het licht en de warmte werden de kurk fataal : hij verkruielde en de wijn werd slecht.

(Het Nieuwsblad, 21.11.86)

**BOURGOGNE GOEDKOPER**

\*\*\*\*\*

Op de jaarlijkse bourgogneveiling in Beaune heeft de wijn van 1986 zondag prijzen gehaald die gemiddeld 35 procent lager lagen dan vorig jaar. In hoeverre ook de klant op termijn van die prijsdaling zal profiteren, is nog niet geweten.

.../...

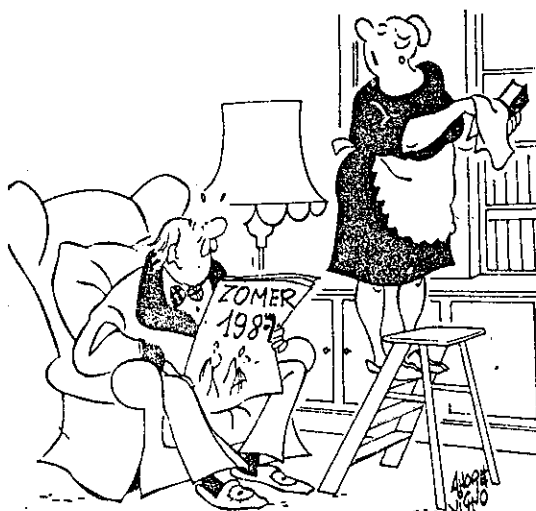
De nieuwe bourgogne die zondag geveild werd moet nog worden gebotteld.

De prijsdaling wordt door verscheidene factoren verklaard. Omdat bourgogne de jongste tijd zeer fel in prijs was gestegen - soms met 80 procent in één jaar -, is er nu merkkelijk minder vraag naar bourgogne.

Daarbij krijgt de Franse wijn ook steeds meer concurrentie van goede maar minder dure niet-Franse wijnen.

Ook de kwaliteit speelt een rol. Rode bourgogne 1986 zou geen topkwaliteit zijn. De witte doet het dit jaar beter.

(Het Nieuwsblad, 16.11.86)



*'t Is best mogelijk dat de minirokken terugkomen.  
Maar reken niet op mij om er een te dragen...*

Het is moeilijk...

Het is moeilijk een vrouw te zijn,  
ge moet denken gelijk een man,  
de waardigheid van een dame bezitten,  
gelijken op een jong meisje,  
werken als een paard.

M. de Bisschop

# ROUWBERICHTEN



Op zondag 9 november jl. overleed Henri Wouters, vader van onze leden Rik en Denise Wouters, in de ouderdom van 76 jaar.

Vrijdag 14 november overleed te San Antonio (Texas) U.S.A. Eerwaarde Pater Boudewijn Verhelst. Hij was de broer van Aloïs en Henriëtte Vergels - Verhelst.

Wij bieden onze leden en hun families onze blijken van deelneming aan in het grote verlies dat hen komt te treffen.

# COMMANDERIJ

# KALENDER

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

- \* Griekse wijnen
- \* Jura en Savoie
- \* Kasteelwijnen (Bordeaux)
- \* Spaanse wijnen

Onthoud : - feest van de Nationale Voor-  
zitter te Zwevegem (20.06.87)

DE GEPLANDE DATA ZIJN :

- 6 februari 87
- 6 maart 87
- 24 april 87
- 12 juni 87

Banket Commanderij Brussel op 10 oktober 1987.

RESERVEER DEZE DATA ALVAST !!!

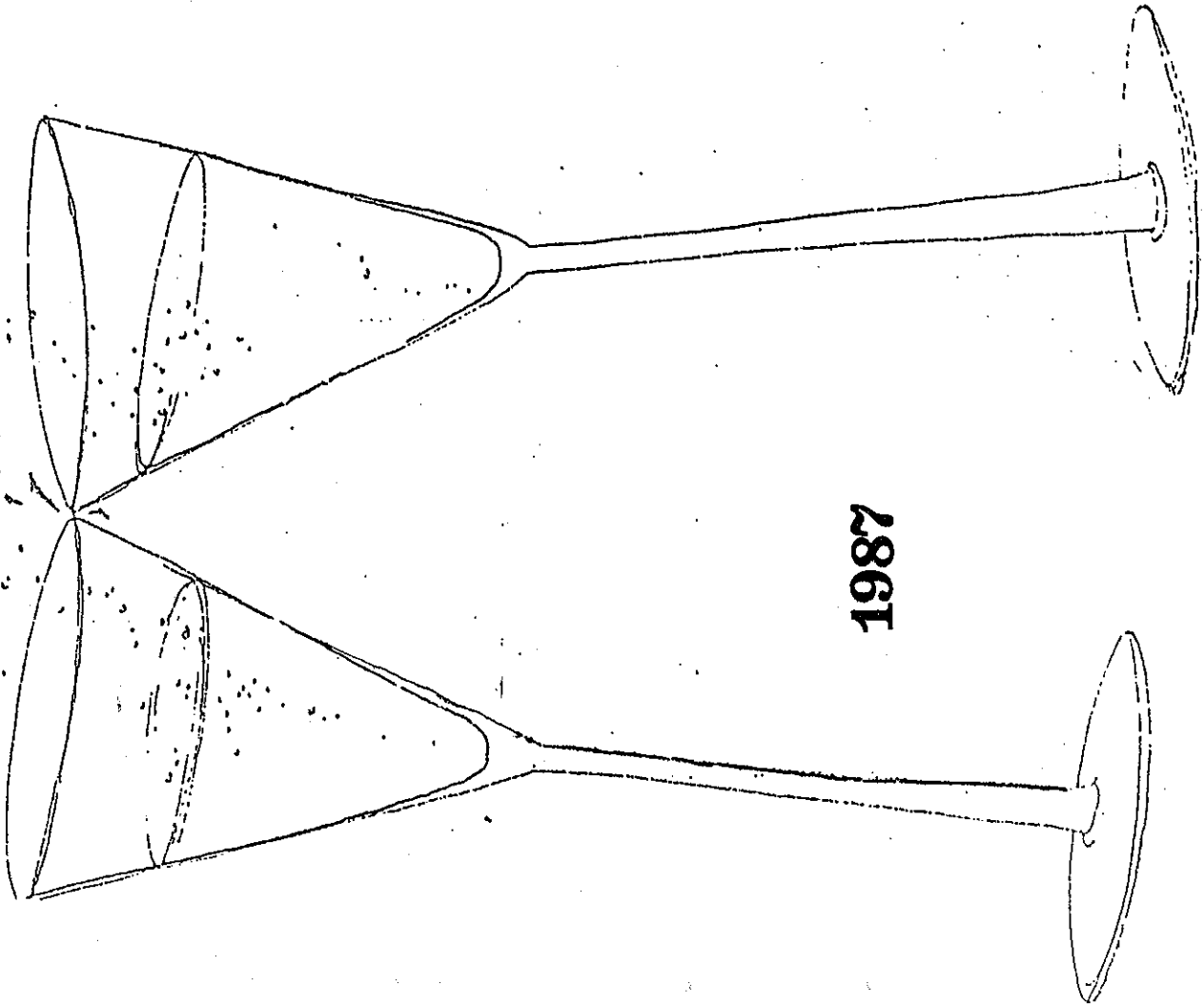




**BESTE**

**WENSEN**

**1987**



## KORRESPONDENTIEADRES

\*\*\*\*\*

A. VERGELS  
Eug. Plaskyiaan 142 bus 7  
1040 BRUSSEL

Tel. 02/733 97 36 (tijdens kantooruren)

## WERKTEN MEE

\*\*\*\*\*

- Frans De Bisschop
- Lucienne Theys
- Marcel Theys
- Bernard Henry
- Hugo Van Roy
- Aloïs Vergels
- Ivo de Bisschop



- 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'