

12/47



De Druyvelaer

Commendery Brussel



De Druyvelaer

Commisderij Brussel



21 juni 1988
12 de jaargang nr. 47

COMMANDERIJ

KALENDER

Aangezien het bestuur nog een vergadering had op datum van 15 juni, volgt op dit blad de Commanderij-kalender voor 2 gildejaren. (Ja, ja, er werd hard gewerkt!)

Gildejaar 1988 - 1989

~~28.08.88~~ *Leicfocht 4.09.88*

09.09.88 *ZO MAAR WIJN*

08.10.88 : Banket in 'Astoria'

23.10.88 : Nationale proeven ingericht door Commanderij Bellebeek, in Hof Tersig, Hoeksken 3 te Lebbecke-Wieze.

18.11.88 *BANFI*

10.12.88 : Beaujolais

27.01.89

24.02.89

31.03.89

21.04.89

26.05.89

Gildejaar 1989 - 1990

~~1.09.89~~
08.09.89

07.10.89 : Banket

17.11.89

09.12.89 : Beaujolais

26.01.90

23.02.90

30.03.90

20.04.90

25.05.90



14-15-16 SEPTEMBER 1989 : WIJNREIS - B O U R G O G N E !!!

Zorg dat je erbij bent !

REDAKTIONEEL

De vakantieperiode staat vlak voor de deur. Na een jaar van hard werken gaat iedereen zijn "batterijen" terug opladen om nadien vol werklust terug te starten.

Als wij terugblikken op het voorbije commanderij-jaar, denk ik dat wij zeer zeker van een geslaagd jaar mogen spreken. Er was ons Kapittelbanket, de geslaagde degustatieavonden, waaronder o.a. Château Fieuzal en ook het bezoek van de heer Y. Dubost van Pomerol.

Op nationaal vlak hadden we ook enkele proeverijen die er mochten zijn en last but not least : de viering van het 20-jarig bestaan van de Vlaamse Wijngilde.

Ik meen dus dat wij tevreden kunnen zijn en mogen zeggen dat wij een goed jaar hadden.

De belangstelling op al onze proeverijen was zeer groot, dit zal voor het bestuur en de organisatoren een aansporing zijn om het volgende gildejaar even groots, zo niet nog beter te maken.

Wij hopen dat deze editie van de Druyvelaer u veel leesgenot mag bij brengen tijdens de verlofdagen en hopen u allen gezond en fit weer te treffen bij de start van het nieuwe commanderij-jaar in september.

met de beste gildegroeten,
de redactie,

A.V.





WIJNTOERISME

MAROKKO : WIJN SPIJTS ISLAM

Belg : fijnproever

Ons land is geen wijnproducent. We waren het even, maar niet lang. We behielden enkel - grosso modo - onze "champagne", al mogen we die niet zo heten, "méthode champenoise" blijft het etiket voor wie champagne zowat imiteren wil. Wij konden dat, met allure. Maar "champagne" mag echt niet, vooral in EG-raam taboe, waar coördinerende experten de normen bepalen.

Goed, we produceren niet, maar consumeren. Ook met allure. Zelfs kwantitatief. Wijn hoort bij ons al lang niet meer bij de festiviteiten exclusief. Wijn heet voor meerderen van de onzen een haast dagelijks consumptiepatroon. Ik zeg meer : in de groep van de niet-producerende landen staan we kwistig op kop. Wijnconsumptie behoort bij ons tot een antiek-edele traditie. Bovendien geniet onze landgenoot de faam een kenner te zijn. Zijn wij niet - terecht - de belangrijkste afnemers van Franse etiketten MC met gecontroleerde herkomstbenaming (AOC = Appellation d'origine contrôlée) ? Ik zeg meer : wij zijn vooral veelverbruikers van bordeaux. Dit is uitzonderlijk. De meeste wel wijnproducerende staten mikken grotendeels op banale tafelwijn...

Aan de basis van de stijgende wijnconsumptie ligt de kennelijke democratisering ervan. Terwijl vroeger enkel in selecte kringen wijn werd genoten, is die al jaren vrij populair geworden. Door een verbeterde commercialisatie en massadistributie werd duidelijk ingespeeld op algemeen groeiende welstand van onze gezinnen, middens, clubs en ambiërende geneugten.

De geïntegreerde handel is het belangrijkste distributiekanaal geworden. De meeste verbruikers kopen er hun wijn in mini-kwantiteiten voor directe (vaak maxi-) consumptie. Simpele reden : omdat ze zich niet kunnen veroorloven een provisie in te slaan, te stockeren, te presenteren in gewenste condities...

De jongste jaren proberen de grote distributiemaatschappijen zich eveneens te specialiseren in kwaliteitswijnen. Het zijn meestal die waarvan naam, etiket en faam al voldoende bekendheid genieten om de afzet te verzekeren en de klandizie te spijzen... Intussen blijft een onloochenbaar feit dat wijn uit andere landen bij ons minder gewaardeerd blijft, hoewel hij meestal heel wat goedkoper uitvalt dan de Franse.

En laat die vandaag eens - heel summier - mijn uitzonderlijk thema zijn.

.../...

Vergeeten we niet dit : er moet bepaald worden rekening te houden met een steeds ruimer aanbod uit niet EG-wijnlanden. Ik bedoel hier o.m. de wijnbouw in de VS-Californië en zelfs een aantal Noordafrikaanse landen - zoals Marokko - waarvan het niet altijd te miskennen imago - en meugje - alle attentie wettigt , ook al weze het als een niet te langdurend oenologisch intermezzo.

Marokkaanse wijn kan zowel ressorteren onder de niet te miskennen landwijntjes van Boulandouane of Benni-Snassan. Een witte of rosé uit Zerhoum, een rode Toulal of een witte of rode Sidi-Larbi verdienen gewis een attentiecijfer. Er is Le Valpierre of - onder de gekoelde rosé's - een Gris de Gris.

Niet énkél méchoui

Natuurlijk zou het liegen zijn als ik met een menuklapper begin : de Marokkaanse keuken is even klassiek als die van Peking of Parijs. Laat de tafel van Fez en Meknes en Tanger zichzelf zijn en grasduinen we samen naar de stijl en ingrediënten, die een lokaal menu toch zeker de proef waard maken.

De Marokkaanse keuken is gewoon een geraffineerde combinatie van specerijen, vleessoorten en sausen. Kluts ze samen en probeer : neen, dat is de gewenste formule niet. We vergaten het langdurige koken, bakken of braden, en de diverse groenten, die bij de schotels horen. Ze vragen veel attentie en geduld, wat niet zelden veronachtzaamd wordt, onder andere bij de alledaagse couscous.

Couscous is het nationale gerecht maar niet 's lands hele keuken. Couscous ken je : mengsel van meel, kunstig in boter gerold. Die couscous is de basis van tal van pikante meugjes, gerechten met talloze groentensoorten, die er het cachet, de stijl, de finesse aan geven.

Couscous krijg je voorgezet als een soort gestoomd griesmeel, een hele pot lam of kip doorregen met groenten, erwten en droge rozijnen. Je maakt er mini-balletjes van, vist ze handig op in je holle vuist - zonder ze te verbranden - en wip, de mond in. Onderwijl praat je over het weder, je reizen en de kinderen.

Couscous eet je niet tot verzadigen toe omdat het meestal op het einde van een royale dis komt, wanneer je al ruimschoots verzadigd bent.

Een raad : als je de balletjes te heet vindt en de onvertrouwde operatie je te fel besmeurt, mag je gerust een lepel vragen. Het geheim om couscous te waarderen als een mecharist?

Met je tong het contrast strelen tussen de zachtheid der krenten en de hitsige vlam van de semolina-die-als-peper nakittelt.

Couscous besprenkel je met water, je keel nadien met thee.

Méchoui is heel wat anders, een culinaire fantasie van langzaam gekookt schaap boven een houtskoolvuur. Al wat je anders doet is geen klassieke méchoui. Meteen wordt het duidelijk dat geen Brusselse appartement of caravan-vlam pure méchoui aankan.

Kies een jong schaap, vet en toch niet dik. Nu even actie : plons je mes in de halslagader, diep en kordaat en laat het bloed lopen tot de laatste drop. Esmillah noemen de kenners dat. Was de keelsnee zevenmaal. Zeven is voor een moslim nog heiliger dan voor een heidens christen, wat eigenlijk een pleonasme wordt. Leg je mes

.../...

nog niet opzij : maak er eerst een gat mee boven de knieplooï - van het schaap natuurlijk - op een van de achterpoten, tussen vlees en vel. Steek een stok in het gat, draai die rond, de huid komt los. Door deze opening ga je nu blazen, lang en stevig, tot de lucht de voorpoten bereikt en alles zwellen gaat. Het schaap gaat er nu uit-zien als een kadaver dat je na weken uit het water viste.

Van staart tot keel

Hang het vel op voor de zuivering, leg lever en hart opzij, hang ze naasten. Vergeet de vrouwen niet : laat ze hun keusje uit de ingewanden, neen, nog niet voor de pan, maar de verdere schoonmaak : afkrabben, spoelen, afwissen, ergens te drogen leggen.

Nu begint het ernstig. Een houweel, een spade. Wéér een gat : in de grond. Op beide uiteinden twee vorkstokken. Vuur erin. Als lichte as het vuur bedekt, spiets je je schaap aan een lange stok, dwarsdoor van staart tot keel. Kies je stok lang genoeg : hij moet op de mik van beide zijden.

Langzaam roken nu, wordt het vuur te heet, bedaar het met er wat grond op te sprenkelen; wordt het te lauw, klas er dan houtskool op, dat je bij de hand moet hebben in een komfoor. Heb je er geen? Vertel het een naburige gastarbeider, die brengt het graag mee; ofwel leent hij het zijne.

Boter, zout, peper, een vod rond een tak wordt je borstel. Want elke tien minuten dient het diertje gestreeld, terwijl je het langzaam rondwentelt boven de vlam.

Neem je tijd ook om de huid tot rugschild te maken, donker krokant, terwijl het vlees toch sappig en vet blijft : vijf uurtjes.

De lekkerste hapjes? De nieren en het mals rond de schouders. Maar wees vlug, want iedereen wil ze. En lik eerst je vingers nat of ze verbranden!

Het eind nadert : de service. Leg je lieverd op een koperschaal : enorm groot, goed diep en wijd als een mini-bed. Zorgvuldig te werk gaan, de vier poten naar onder toe, de kop trots op, valt hij slap, steek er een bamboe onder zodat je invité pal in de horens kijkt, dat mag, dat moet. Horens doen denken aan mannelijkheid, aan drieste moed, uitdagend tot...de nederlaag.

Nu mag het feest beginnen, wat weeïge melodieën van mysterieuze herkomst bij, niet te veel zon binnen - moest ze schijnen - en zout op tafel, poederkonijn, rode peper en ... thee of rouge. Tenzij je gastheer te compleet moslim is. Desnoods breng je dan je eigen Beaujolais of pinard mee, met een lege cocafles : je hele entourage weet dan wat je donker drankje betekent...

Er zijn ook soepen : gebonden, zacht, gespijst. Als voorgerechten biedt Marokko zijn pasteitjes, een soort bladerdeeg. Noteer de onarka, zacht, gepeperd, krokant, snoeperig, met heerlijke vulling : kleine vleesstukjes, gevogelte of vis met rijst.

Let op je...ABN!

Vermits het alles nogal dorstig maakt, kom ik weer even terug op wat mag of wat taboe heet (zogezegd). Korantraditie preekt mentholtee of parfumwater, ook wel amandelmelk of sinaasappelsap.

.../...

- Maar waarom dan, hoor ik je, 's lands toch bekende wijnen?

Troost je : ze zijn er voor jou, niet-moslims. En vermits je gastheer tenslotte vaak ook zijn protocollaire etiquette kent...

Het alcoholgehalte van deze dranken zit vaak hoger dan de Franse. Een vermeldde ik reeds, een rosé : de Gris de Boulaouane.

O, wil je persé een witte? De Oustaler dan, doet even aan muskaatwijn denken. Als ik een niet zo eenvoudige keuken even resumeren mag : de Marokkaanse is net een samenvattend symbool van 's lands type en geest : oud en besprenkeld met traditie, vol respect voor gisteren, een land van kou en hitte, sneeuw onder een roosterzon, een wereld vol rijke cultuur onder dor zand. Hoe kan zo'n land van uitersten een middelmatige tafel bieden.

Ik vind ze fel en verrassend, zacht of...agressief, vol onvermoede finesse, met plukjes recept van de Egyptenaren en Feniciërs, van alle mediterrane burens, en natuurlijk van Marseille, Parijs en ... haha!

Ik denk aan Tanger, de start van het land en Afrika.

Daar voel ik de islam het meest nabij, 2.000 kilometer van onze Schelde, nog altijd 1.000 minder dan een Istanboel.

Iemand heeft Brussel eens flamingant genoemd omdat het een rue de Flandre wilde. Wat dan denken van Tanger met zijn...rue de Belgique? Ze kruipt door de ziel van de eethuisjes en de menu's zijn er veel goedkoper dan in Luik of Blankenberge. Ikzelf probeerde het zelfs in mijn ABN met succes : de Marokkaanse waard vergaarde zijn kapitaal en "plats spéciaux" in ... Waterschei.

Uiteindelijk weze het gezegd en mordicus herhaald : in Marokko laat je je wijnkorf of karaf best niet op maar onder tafel. En naast je bord plaats je sereen de reeds gemelde coca-colafles en het wonder is gebeurd. In Allah's wereld weet je toch maar nooit...

Ik weet wel dat in deze regio's niet weinig lieverds lijden aan trachoom en vaak voor blind doorgaan. Maar ik ken evenzeer de Arabische spreuk die heel wat praktische filosofie verraadt : "Blinde ogen zien beter dan blinde harten".

En mocht je dit, geliefde wijnkompaan, ietwat misplaatste humor lijken, dan weze mijn einddefensie die van Henriëtte Mooy die het nog wijzer zei : "Wijsheid zonder humor is onvolkomen". Vandaar!

Bernard Henry

PAS VERSCHENEN VAN ONZE EIGEN ZWERVER-MEDEWERKER :

Bernard Henry

Haïti, een slavenstaat

Een fascinerende reportage in woord en beeld van een scherp observator.

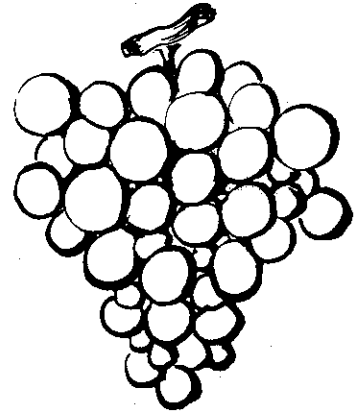
Een onthutsend rapport vol rake onthullingen.

Talrijke foto's ook in kleur.

Garengenaaid - 320 p.

Prijs : 695,- BF

Wij waren er bij



CABERNET SAUVIGNON OVER DE HELE WERELD - 25/03/88 (behalve Azië).

Zoals gewoonte begint de voorzitter met zijn kwartier vertraging, misschien omdat hij slechts 43 zielen kan tellen. Jammer voor de beoordeling van de edelste druif - "Le goût le plus fin du monde". Maar met zijn blik ziet hij dat de harde kern aanwezig is. Wij beamen dit natuurlijk instemmend.

Erik De Schepper begint dan onze wereldreis in te leiden over de Cabernet Sauvignon, druif die de adel verleent aan de meeste rode bordeaux-wijnen.

Vanuit mijn notaties zie ik : kleine druif - kleine opbrengst...

... aangename tannines, soms hard, doch bij het oud worden verdwijnt dit, en wordt zacht...

als een oude dame...

Ik vraag mij af hoe zacht oude dames zijn.

Erik weet het!

Vervolgens gaan wij over tot het proeven.

Na wat verwarring - de volgorde op papier is niet die van het schenken, en het te leveren commentaar schijnt weer anders te moeten zijn - gaat Frans rond met zijn vinger. Wie mag straks voor de micro komen!

De tafel in ons verlengde schijnt liever te drinken dan commentaar te willen geven, dus zullen wij het maar wel doen voor 2 wijnen.

De eerste fles is echter bij ons een tegenvaller.

Dit is geen tannine, een overtreffende trap - tannenabinne...

De tweede gaat al veel beter, kan gedronken worden, en wij doen ons best!

Bij de derde en vierde (Zuid-Afrikaners) is naast onze tafel konsternatie, een Australiër in het glas in plaats van een Afrikaan!

Wie heeft daar verkeerd geschonken!

Resultaat is 3 volle glazen wijn per persoon, doch het is de tafel van F. De Bisschop en het valt dus niet op.

De eerste commentaren over Australië en Zuid-Afrika worden geleverd, er is onenigheid over deze laatste.

.../...

Werner zegt dat zij reisziek is - in zijn kelder zijn ze goed!
De volgende keer gaan wij Afrikaners in zijn kelder proeven.

De Italiaan en Californiër komen aan de beurt en wij verkiezen de laatste - je proeft de zon er doorheen.

Het commentaar op Chili en Californië wordt gebracht doch beroering in de zaal als de eerste aangenaam bevonden wordt.

Vervolgens drinken wij de Black Label. Vol verwachting, en ik verschiet want het is bar slecht.

Werner heeft gelukkig al meer slechte flessen - stopsel - gehad, voor mij was het de eerste. Dat leer je dus ook op de gilde.

Een nieuwe fles stelt mij gerust.

Nu pas komt de kaas om de laatste fles te vergezellen die wonderwel tot zijn recht komt met een heerlijk boeket.

Tegen het einde van de avond heb je het gevoel dat wij met 143 in de zaal zitten. Oppassen dus dat wij geen rijkswachters met zakjes tegenkomen.

Over het algemeen kunnen de commentaren als volgt samengevat worden :

1. CHILI

Santa Digna 1984

Fourcroy 310,-BF.

Mooie rode kleur, zeer geparfumeerd maar een overdreven aciditeit en niet al te goede afdronk.

Vlug te drinken en vlug te vergeten.

2. FRANKRIJK

Mas Chichet 1984

Roussillon - Vin du pays catalan.

Straetmans 259,-BF.

Op het etiket staat "vin de table", je mag er dan gerust je hoed voor afnemen.

Donkerrode kleur, soepele wijn. Frisse wijn met een smaak naar kaneel - mag gedronken worden.

3. ZUID-AFRIKA

Nederburg 1983

Dierckxsens (prijs niet genoteerd).

Donkerrood slechte neus, prikt in de mond - scherp.
Reisziek en gebuisd.

4. ZUID-AFRIKA

Zonnebloem 1983
Dierckxsens 315,-BF.

Matte spiegel - zacht maar vlakke wijn.
Geen goede smaak. Reisziek en gebuisd.

5. AUSTRALIE

Reserve Bin 1980
R. Verbraeken 440,-BF.

Zeer donkere rode wijn, bijna purper - zachte neus, wat vlak maar bewaard
toch in de mond met een vlierbessensmaak. Korrekte wijn.

6. ITALIE

Tavernelle 1984
Mampaey 420,-BF.

Prachtige fles maar de wijn valt wat tegen - eigenlijk een ontgoocheling.
Heeft een zuur tintje.

7. CALIFORNIE

Parducci 1982
Straetmans 311,-BF.

Prachtige evenwichtige grote wijn waar je de zon in proeft.
Goed aroma met een smaak van rijpe kersen. Prijs/kwaliteit verhouding één
van de beste. Doch toch geen 100% Cabernet Sauvignon (80%) en 20% Merlot.

8. SPANJE

Gran Corona Black Label 1981
Fourcroy 725,-BF.

Donkere heldere wijn.

Iets te koud geserveerd maar een grote wijn die nog lang moet blijven liggen.
Is nog te veel gesloten.

9. FRANKRIJK

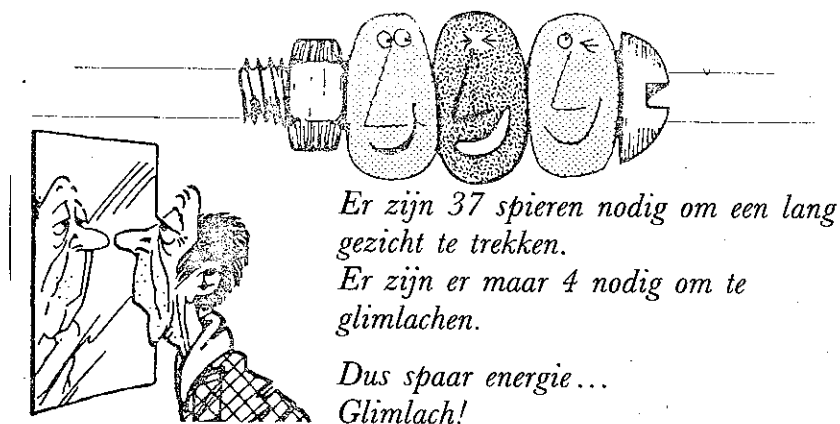
Domaine de Trévallon 1985
80% Cabernet Sauvignon - 20% Syrah.

Ook iets te koud geserveerd maar een wijn die zo gemakkelijk naar binnen gaat.

Heldere donkere wijn, rijk boeket, vanillesmaak en komt prachtig tot zijn recht.
Ook verheven tot een der fijnste wijnen van de avond.

Vanuit de persoonlijke beoordelingen zien wij dat statistisch de algemene beoorde-
lingen overeenkomen met de smaak van de aanwezigen.

Dirk Jongert



POMEROL ...

stadion vol !!!

IN RECHTSTREEKSE EURO-VISIE UITZENDING

(naar Rik De Saedeleer ...)

Dames en heren, welkom op deze eerste mooie lente-avond, een grasmat als parket, een spetterende affiche, veel volk, buitenlandse belangstelling ... kortom, alle ingrediënten om een topmatch te waarborgen. De zitplaatsen bleken hier spoedig uitverkocht, men moest alsnog enkele zitjes bijplaatsen. Alle trouwe supporters zijn op post, de éne al meer getooid dan de andere, ... maar ook veel genodigden en gelegenheidssupporters vanavond, die hopen een sfeervolle avond tegemoet te gaan.

Ik ga u hier vanuit de tribune proberen van de nodige commentaar te voorzien, alhoewel de geluidsinstallatie in het "Spiegelstadion" het heeft laten afweten. Ondanks dit euvel heeft de voorzitter van de ontvangende club alle toeschouwers toegesproken ... in het bijzonder de genodigden die zich staande manifesteerden en op handgeklap ontvangen werden. De president schetste in 't kort verleden, heden en toekomst en wenste allen een sportieve avond toe.

Nu komt de stadionmeester aan het woord om enkele organisatorische richtlijnen voor deze avond door te geven. De rumoerigste supportersscharen worden met het typisch "station-gerinkel" tot enige kalmte aangemaand.

Scheidsrechter voor deze avond is dhr. Dubost, internationaal geen onbekende voor ons; hij wordt bijgestaan door de heren De Schepper en Seghers, die zich al duchtig opwarmen ...

In afwachting van het grote gebeuren, heeft er hier een wedstrijd plaats tussen een aantal UEFA-junioren-ploegen.

Het eerste treffen, tussen de MALBEC-ploeg en deze van MERLOT, verliep aanvankelijk gelijkopgaand, maar werd naar het einde toe toch in het voordeel van de Malbec's beslecht : ... "... zij hadden body, kwamen stoer over, soms zelfs wat ruw, met veel tannine ..." ...

De Merlot's konden ons deze keer minder bekoren. Zij waren eerder ... "... onaangenaam in de aanvangsfase, vertoonden onevenwichtig spel op het middenveld en het einde van de partij bleef menig liefhebber zurig bij ..." ...

Het tweede matchke verliep tussen de beide ploegen van CABERNET, nl. die van SAUVIGNON en die van FRANC.

De spelers van Franc verrasten ons aangenaam ... "... zij stonden stevig op hun benen; waren in staat er iets goeds van te maken. Zij hadden een fijne neus en typische tannine ..." ...

Die van Sauvignon ... "... kwamen moeilijk los; eerder gesloten en oppervlakkig ..." ... Zij moesten in deze confrontatie dan ook het onderspit delven. Nog even vermelden dat de medaille-uitreiking met commentaar gebeurde door dhr. Veirman, talentscout bij deze club.

.../...

Maar nu, dames en heren, graag uw aandacht voor de laatste grote match van het seizoen; de sfeer zit erin, de thuisblijvers hebben ongelijk; de laatste toeschouwers zoeken een zitje, de fanfare verlaat het veld ...

... Daar zijn ze dan, dhr. Dubost met zijn 2 assistenten, een Fransman met twee Vlamingen, hopelijk verstaan ze mekaar beter dan in Voeren. Nu verlaten de spelers de tunnel en betreden het veld ... voorop CHATEAU BOSSUET 1985 een Bordeaux Supérieur met naast zich in zijn typische stijl VIEUX CHATEAU CARRE 1985, een produkt uit de plaatselijke St.-Emilionschool. Van een vurige supporter die het kan weten, mevr. Chris Desmedt, vernemen we over Bossuet ... "... wat weinig getuileerd, weinig spiegel : maar toch aangenaam, met een mondvollende en lange afdrank ..." ... Doch in Vieux Château Carré zaten volgens haar ook heel wat talenten ... "... donkerrood van kleur, eerder gesloten van karakter, na een tijdje een kruidig aroma; een goede afdrank, maar niet spectaculair ..." ...

Na hen betreden CHATEAU LAFLEUR DU ROY '83 en '81 het terrein, beiden warmen zich nog wat op om aan het grote treffen te beginnen. Collega-journalist Hugo Van Roy doet vrij enthousiast over beide spelers ... "... de '83 is zeer getuileerd, donker van kleur, mooi om zien met een fijne neus; een speler die lang zal nablijven ..." ... Over de '81 is hij minder tevreden ... "... hij is nog donkerder van kleur, maar in zijn bewegingen iets makkelijker en soepelder; een ronde afdrank ..." ..., maar ... zo gaat hij verder ... "... met minder toekomst ..." ...

Na beide jongere spelers uit de Pomerol-kweek, komen we bij de CHATEAU LAFLEUR DU ROY '80 en '79.

In de kranten over de '80 geïnterpelleerd, heeft dhr. M. Theys, coach, zich het volgende laten ontvallen ... "... slechts licht getuileerd met een zwakke neus en korte afdrank. Hij bezit niet veel corps en is eerder licht van bouw; toch is hij niet onaangenaam ..." ...

U hoort het, dames en heren, eerder een ploegspeler dan een rastalent, maar wel de motor op het middenveld. Hij krijgt als rechtstreekse tegenstrever dus de '79 ... "... die iets klaarder is en over een goede kleurintensiteit beschikt. Hij komt geprononceerd uit de hoek, maar schiet toch wat tekort in de finale ..." ... aldus dhr. G. Nijs over zijn poulain.

En als laatste speler betreedt CHATEAU LAFLEUR DU ROY '78 de arena. Het publiek applaudiseert uitbundig; iedereen is het erover eens, een speler met klasse ... "... donkerrood gekleurd met een beetje gesloten karakter, die eens de match begonnen kan openbloeien: zeer aangenaam van smaak, een nagenietende afdrank ..." ..., kortom hadden we maar meer dergelijke elementen in onze competitie !

Dhr. Dubost, bijgestaan door beide grensrechters, staat nu in de middencirkel en geeft de allerlaatse instructies en uitleg aan beide ploegen.

Het geldstuk flikkert door de lucht; de ploegen kiezen hun helft; wimpeltjes worden uitgewisseld; het fluitsignaal weerklinkt

WE ZIJN VERTROKKEN VOOR 90 VOLLE MINUTEN !!!

AHM ! AHM ! Even van mijn glas nippen, want mijn keel staat reeds droog en we beginnen pas ...

S T O R I N G - DIENST SPORT - EVEN GEDULD

.../...

90 MINUTEN LATER ...

Sorry, dames en heren, voor deze onverwachte en langdurige onderbreking, maar ik heb me laten meesleuren door het publiek om zoveel mogelijk te genieten van deze confrontatie ... met volle teugen !

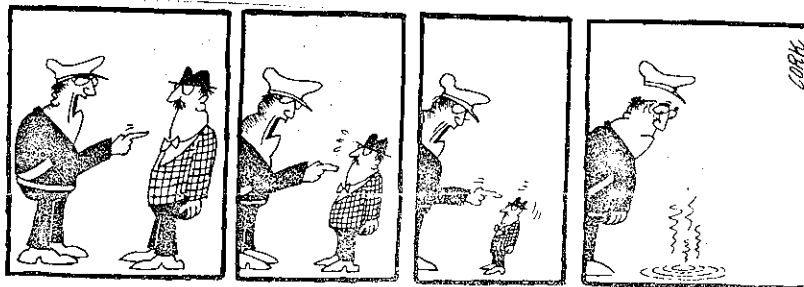
Ik denk dat alle aanwezigen, ondanks de drukte, toch tevreden waren. Sommigen waren een beetje ontgoocheld misschien ... maar dat gebeurt, bij een dergelijke affiche (iets teveel verwacht ?!?!).

Toch was het een topmatch tussen ervaren en klasrijke spelers onder een sobere doch correcte leiding van dhr. Dubost.

Zo, dames en heren, dit was de laatste wedstrijd van het seizoen : de spelers zijn moe en wij zijn ook aan rusten toe, "batterijen opladen" noemt men dat, voor in september, ... voor een nieuw seizoen, met nieuwe supporters, nieuwe en onbekende spelers en hopelijk nieuwe topevenementen.

Tot ziens en over aan u, Brussel !!

Johan Van Hoof.



Naar aanleiding van de POMEROL-avond van 22/4/88 ...

VOOR U OPGEZOCHT EN GENOTEERD !!

door Catherine Van Hoof-Renson

De Cabernet

Het betreft hier een wijd verspreide, maar met zorg geteelde familie, waaronder in eerste instantie de Cabernet Sauvignon en de Cabernet Franc horen en in tweede instantie de Petit Verdot en de Carmenère.

Cabernet Sauvignon

Dit is de aartsvader van de Cabernet-stam en de oorsprong daarvan is wat duister, ofschoon wordt aangenomen, dat hij afkomstig is van een wilde wingerd uit de streek rond Bordeaux.

In Zuid-Frankrijk komt hij overal voor tussen de Loire en de Pyreneeën. Hij draagt kleine, ronde, vrij donkere druifjes met kleurloos sap en levert tamelijk looige, wrange en diep gekleurde wijnen met een matig alcoholgehalte, een grote verscheidenheid aan aroma's, waaronder b.v. ceder, maar meestal levert hij een wijn van het meer fruitige zwarte-bessen-type. Deze wat forsere wijn kan lang liggen en wordt mettertijd alleen maar beter.

Hij speelt de hoofdrol bij de mengwijnen van de Médoc (50-80 %) en een bijrol in de Graves en in Saint-Emilion.

Cot of Malbec

Deze variëteit heet ontstaan te zijn in de streek rond Bordeaux, maar heeft op iedere plek een andere naam. Hij heeft Malbec, omdat hij daar ontstaan zou zijn; verder heet hij in de omgeving van Cahors 'Auxerrois', 'Cot' in het Loire-dal en 'Pressac' in St. Emilion. Al deze namen kunnen niet voorkomen, dat hij bezig is te verdwijnen, ofschoon hij nog steeds de basis vormt voor de wijnstokken rond Cahors. De voornaamste reden voor zijn geleidelijke teruggang wordt gevormd door de vele mislukte oogsten, die mede worden bevorderd door zijn vroege groei-cyclus, waardoor hij uiteraard zeer ontvankelijk is voor lente-, zelfs winter-nachtvorst. Het is dus een vroeg rijpende variëteit, die middelgrote trosjes draagt van eveneens kleine tot middelgrote druifjes, die rond zijn, vlezig, erg donker met een kleurloos sap. In een goed jaar kan de oogst erg hoog uitvallen.

De wijnen van de Malbec zijn diep gekleurd en bijzonder looig. Het is een stabiele wijn, maar het aroma is wat zwak, zodat vaak de voorkeur wordt gegeven aan een Cabernet of een Merlot. Men kweekt hem in het zuidwesten van Frankrijk en op de oevers van de Loire, waar men hem gebruikt voor de aanmaak van rosés en simpele rode wijnen.

Cabernet Franc

Deze vormt de oorsprong van de Bouchy van de Pyreneeën en de Breton van de Loire. Ook deze zet laat vrucht, maar ontspruit net voor de Cabernet Sauvignon en wordt door de latere overdaad van deze laatste min of meer in de schaduw gesteld. De wijnen ervan zijn echter minder looig en beschikken over een grotere rijkdom aan geuren (viooltje, framboos, zwarte bes, kruisbes, zoethout) en zijn van smaak ook meer verfijnd. Deze wijn wordt altijd meegemengd in de Bordeaux-wijn en vormt verder de grondslag van de Chinon, de Bourgueil en de Saumur-Champigny van de Loire. De fijnste wijn hiervan afkomstig is de Château Cheval Blanc (St. Emilion), waarvan hij 2/3 van de samenstelling uitmaakt.

.../...

De Merlot Noir

Deze eveneens zich snel uitbreidende druivesoort overvleugelt de Cabernets in zoverre, dat hij in de streek rond Bordeaux zelfs meer ha in beslag neemt dan de twee Cabernets samen. Hij beslaat grote delen van Zuid-Frankrijk en heeft zich ook in Italië uitgebreid. Verder komt hij ook voor in de beide Amerika's, Zuid-Afrika en in vele andere landen.

De Merlot Noir ontspruit vroeg en valt zo in de tweede oogstperiode; het gevaar is natuurlijk de late nachtvorst. Het dunne velletje van de druif kan gemakkelijk beschimmelen (soms een voordeel); de zeer kleine, donkere bessen zijn zeer talrijk en bevatten een kleurloos sap. De opbrengst kan zeer groot zijn (100 hl/ha). De Merlot-wijnen zijn weliswaar krachtiger dan die van de Cabernet, maar beschikken over een lage - vaak te lage - zuurgraad. Voordeel is wel, dat ze erg soepel, fluwelig zijn met een smaakgeur van meer dierlijke, truffelachtige aard. Ze moeten snel worden gedronken. In Frankrijk zal men een Merlot zelden ongemengd gebruiken, zoals dat wel het geval is in Italië en in andere landen. Als mengdruif wordt hij van 20-40 % gebruikt in de Médoc tot 40 % in de Graves, tot 60 % in de St. Emilion en wel tot 85 % en meer in de Pomerol.

De Merlot Blanc kweekt men al ca. 75 jaar

LAFLEUR DU ROY

=====

Eigenaar : Yvon Dubost, burgemeester van Pomerol

Oppervlakte : 3 ha

Ligging : zuid-westen van Pomerol

Productie : 22.000 à 25.000 flessen

De bodemgesteldheid van de wijngaard is zanderig, kiezelhoudend met een grote hoeveelheid ijzer in de ondergrond (crasse de fer).

De wijngaard die voornamelijk is beplant met Merlot (70 %), wordt aangevuld met Cabernet Sauvignon (15 %), Cabernet Franc (13 %) en een beetje Malbec (2 %).

Dit mengsel levert volle, zeer donkere en egaal gekleurde wijn op. De wijn wordt niet gefiltreerd en de vignificatie gebeurt volgens de oude methodes. Hij wordt wel met eiwit geklaard. De wijn rust twee jaar in eikehouten barriques. De "mise en bouteille" gebeurt op het château zelf, alsook de opslag.

Monsieur Dubost is ook nog eigenaar van :

- Château Bossuet - Bordeaux Supérieur
- Château La Vallière - Appellation La Lande-Pomerol
- Vieux Château Carré - Saint-Emilion Grand Cru
- Clos Pâquerette (witte Bordeaux)

Referenties :

- Wijnkursusboek van de Académie du Vin
St. Spurrier en M. Dovaz 1984
 - Wijnwijzer Bordeaux
H. Duyker 1984
 - Pomerol
B. Ginestet 1985
-

DE VIJFDE WIJNMUNDIAL (1988) IN VOGELVLUCHT (16 - 19 april 1988)

Om over deze vierdaagse wijnbeurs met een oppervlakte van ongeveer één hectare een grondig verslag te maken, zou ik feitelijk over nog vier dagen moeten beschikken. Aangezien ik die niet meer vrij heb, zal ik me er op een gemakkelijke manier van af maken en dit stukje maar in telegramstijl schrijven.

- 1) De afwezigen hadden ongelijk ! (weeral)
- 2) De onprofessionele en charmant-chaotische organisatoren van de Mundial hebben (weeral) met veel goede wil, te weinig overleg en te veel improvisatie, een redelijk eindresultaat bereikt.
- 3) De vriendelijke hostessen van de "Internationale Hostessenschool Janssens" gaven een geslaagde demonstratie van hun gebrek aan kennis van de Nederlandse taal (weeral).
Nog een vijftal wijnmundials en we worden ook dat gewoon.
- 4) De schenkers van dienst tijdens de technische degustaties in de zalen St. Vincent en Bachus beheersten misschien wel hun vak maar niet volledig mijn taal (weeral). Het kan toch niet zo moeilijk zijn om ook de Nederlandstalige sekties van de horecascholen bij dit evenement te betrekken. (Of heb ik misschien de verkeerde degustaties uitgekozen?)
- 5) Ook over de "Service Photos Officieel" is er dezelfde opmerking te maken (weeral).
- 6) GODVERDOMME! Als deze wijnbeurs niet zoveel interessants te bieden had, dan ging ik er de volgende keer misschien tegen mijn goesting naar toe.
- 7) Ik heb geen enkele echt slechte wijn geproefd. Twee keer een stopsmaak (dat kan altijd gebeuren) en enkele karakterloze karafwijnen zonder pretenties kunnen op zo'n feest mijn humeur niet vergallen. (Of heb ik misschien geluk gehad met mijn keuze?) Ik denk het niet. Volgens mij stonden de technische kwaliteiten van de aangeboden wijnen op een behoorlijk hoog niveau.
- 8) Ik heb slechts enkele goede of grote wijnen gedronken. Alle andere had ik voordien al uitgespuwd uit schrik om de volgende niet meer te kunnen proeven. Zulke zelf-opgelegde verplichtingen (altijd op reserve-proeven hé) geven nadien echter reden tot spijt natuurlijk. **Er** waren werkelijk grote wijnen te vinden op deze Mundial.
- 9) Ongeveer de gansche Vlaemsche Wienegilde moet daar over die vier dagen verspreid, voorbij gekomen zijn. Verschillenden ervan heb ik daar zien rondwandelen, enkele onvoorzichtigen heb ik er zien rond ... (meer trainen mannekes!) en sommigen die ik er verwachtte, ben ik in het geheel niet tegengekomen.
- 10) In de zaal A.S.L.K. (restaurantverdieping) was een permanente (4-dagen) tentopstelling van etiketten. De hier bijeengebrachte rariteiten en antiekiteiten waren een aandachtige studie waard.
Ik was duidelijk niet de enige verzamelaar die de tentoongestelde stukken met ja-loerse blik bewonderde. In ieder geval een welgemeend proficiat aan de tentoon-

stellende verzamelaars. In geval van het ontbreken van actief verzamelende erfgenamen, ben ik steeds bereid om me op te offeren en hun werk te koesteren en voort te zetten.

- 11) Het waren voor mij vier welgevulde dagen van hard werken (maar voor zijn plezier moet men iets over hebben). Over de geproefde wijnen die me echt bijgebleven zijn, pleeg ik wel een volgend stukje en tegen de organisatoren zeg ik : "felicitations et remerciements pour l'organisation de ce mondial du vin".

Werner Brys



Mag ik even de vakantieplanning ?

MUNDIALWIJNEN DIE IK NIET VLUIG ZAL VERGETEN

Ik ben enkele malen een gelukkig mens geweest op deze Mundial want ik ben mijn oude (wijn)liefdes tegengekomen.

Zij, die me kennen, denken dan waarschijnlijk aan : viognier; roble americano; tempranillo; gewürztraminer, mascatel en traditionele vinificaties.

Zij hebben gelijk. Toch was er bij één van mijn lievelingswijnen een bevestiging van een vorige ontluisterende degustatie.

De flessen die me bijblijven zijn (in willekeurige volgorde) :

1) "Mas de Daumas-Gassac" (Languedoc)

Zowel in wit als in rood is dit een GROOTSE wijn met enorme toekomst. Aangezien het hier over een recent aangeplante wijngaard gaat (sinds 1970 in rood en sinds 1979 in wit) kan het niet anders dan dat deze wijnen nog aan kracht en volheid gaan winnen in latere jaargangen. Toch verdient dit domein eigenlijk nu al dat er een apart artikel wordt aan gewijd.
(Wat verder in dit blad dan ook zal gebeuren).

2) "Alte Strasse 86 - Federleicht"

Een Oostenrijkse witte wijn van het domein Baron Geggmuller 11,1% alcohol.
Oog : lage maar aanvaardbare viscositeit, weinig geconcentreerd in kleur, groene reflecties.

Neus : een weinig pompelmoes, uitgesproken geur van brandnetels en groene weidekruiden.

Mond : netels, groene weidekruiden en terug netels.

Afdronk : erg klein, iets zoet.

Deze wijn zonder fouten heeft mij NIET bekoord. Het is een kleine wijn, goed gevinifieerd maar zonder pretenties.

Maar deze wijn heeft mijn aandacht getrokken omdat het de eerste keer is dat ik zulke geuren en smaken terug vind in een wijn.

Aan de andere kant was er de impressie van brandnetels. Deze geur / smaak is mij voordien bij geen enkele wijn opgevallen en hier was hij ineens overduidelijk aanwezig. Aan de andere kant deed deze wijn me denken aan Diestse (of Schafense) kruidenpannekoeken.

Ik associeerde deze wijn dadelijk met de kruiden die in de buurt van Schaffen, in de velden of langs de straatkant geplukt worden om in de bereiding van pannekoeken gebruikt te worden.

Misschien is de naam van deze wijn, Oude Straat of Oude Weg, geen toeval.

Eén feit is zeker : als deze wijn ooit in mijn kelder terecht komt, dan wordt hij niet gerangschikt bij de grote wijnen maar eerder in het vakje rariteiten qua geur en smaak.

3) "Balifico 1985" Cantello di Volpaia

Deze rode wijn uit Toskanië wordt overwegend gemaakt uit de Sangioveto-druif maar in dit geval aangevuld met cabernet-sauvignon en cabernet-franc.

.../...

Oog : mooi jong, paarse spiegel, helder, fonkelend, intens.
 Neus : fijn, zuiver, vanille (hout?), zoethout, rijpe bessen.
 Mond : zoete rondheid, vol, tannine, moelleux.
 Afdronk : lange volle afdronk met heel wat reserve.

Dit is een wijn die ik graag in kelder zou hebben.
 De prijs (+ 580,-BF bij de invoerder) is wel aan de hoge kant, maar niet echt overdreven.

- 4) "Gran Colegiata tinto 1982 - gran reserva"
 denominacion de origen "TORO"
 bodegas Fariña S.h.; Casareca de las Chanas; Zamora; España

De wijnstreek Toro was voor mij een totale onbekende. Uit de literatuur wist ik wel dat er hier een goede wijn werd gemaakt, maar tussen lezen en proeven is er nog een enorm verschil.
 Dat alleen de gran reserva 1982 besproken wordt, heeft eigenlijk meer te maken met plaatsgebrek dan met kwaliteit. Deze fles was de beste van het hele aanbod en blijft als "weerhouden".

Oog : helder, erg geconcentreerd, hoge viscositeit
 eerder zwart dan rood van kleur.
 Neus : rond, vanille, tempranillo en Amerikaanse eik zijn makkelijk terug te vinden, vol, indringend, zwarte bessen.
 Mond : rond, zoet, hoog maar aanvaardbaar alcoholgehalte, intense aanwezigheid van donkerrode bessen (frambozen, cassis, bosbessen).
 Afdronk : typische Spaanse finale; reeds zeer aangenaam maar met een groot bewaarpotentieel.

Deze wijn is voor de streek van Toro een moderne wijn : éraflage en égrappage 100%; contact met de schil gedurende 1 week; totale gistingstijd (in cementen cuve) : 3 weken; stopzetten van gisting door soustirage + heel kleine dosis SO₂ (bij een alcoholgehalte van 13,5 à 14°C); stabilisatie in inox-curve gedurende 2 weken; gefiltreerd met diatomische filter; gelagerd op Amerikaanse eik gedurende 2 tot 6 maanden; bottelingstijdstip wordt bij degustatie bepaald; dan nog 6 maanden op fles voor men de wijn commercialiseert.

Tegenover de meeste andere wijnbouwers worden hier reeds heel moderne praktijken gebruikt : een klassieke wijn van Toro wordt gevinifieerd tot 17 à 18° alcohol, zonder ontritsing en zonder filtratie. De eer voor de uitvoering van deze moderne technieken komt toe aan de heer José A. Mijares en zijn dochter Isabel. Deze familie van laboranten en oenologen heeft zijn sporen verdiend in streek Ribera del Duero en heeft daar jarenlang de technische kant van de vinificatie verzorgd in de bodega van Pesquera, die nu niet voor niets als één van de beste wijnen van de Ribera del Duero staat aangeschreven (na de onovertroffen Vega Sicilia natuurlijk). Ook in de herkomstbenaming TORO blijken vader en dochter nu werkelijk resultaten te boeken.

De rode wijn uit deze streek wordt voornamelijk gemaakt uit 80% Tinto de Toro (een variëteit van de Tempranillo druif) en 20% Garnacha tinta (= + Grenache rouge). Resterende stammen van Albillo (een weinig productieve maar erg aromatische witte druif) en Negra de Madrid (een andere variëteit van de Tinto Fino of

.../...

Tempranillo) worden in de bodega Fariña samen met de andere druiven gevinifieerd. In deze bodega wordt de ganse vinificatie gecontroleerd door wekelijkse degustaties en halfmaandelijke labotenten. Voor de Gran Reserva 1986 heeft men experimenteel een gedeelte gelagerd in Bordelese fusten. Het verschil tussen de "roble americano" en de "roble bordelesa" is opvallend.

Daar waar de eerste wijn reeds lief en rond overkomt, kan je de tweede best beschrijven met "gesloten" en "gereserveerd". Mijn inziens heeft de Spaanse wijn echter niets te winnen met een grotere gereserveerdheid.

Ik hou van deze grote wijn zoals hij is.

Tenslotte nog deze twee notities :

- 1) In 1985 heeft Sr. Fariña een wijngaard aangekocht voor + 250.000 Ptas/ha. Nu, in 1988, werd hem een aangrenzende wijngaard te koop aangeboden voor meer dan 2.000.000 Ptas/ha. Bij verdere navraag bleek de reden van deze ongeloflijke inflatie zijn voorsprong te hebben in Frankrijk. Naar het schijnt zouden een heleboel kapitaalkrachtige Franse handelaars of eigenaars op zoek zijn naar investeringen in Toro, Ribera del Duero, Yeela, Jamilla en andere nog minder bekende Spaanse wijngebieden.
- 2) De Gran Colegiata van Bodegas Fariña wordt op het ogenblik gecommmercialiseerd aan 225,-Ptas, inclusief taksen, door de bodega.
- 5) "Cabernet-Sauvignon of California"
Tijdens deze mundial werd er een poging gedaan om proefondervindelijk een rangschikking op te maken van de gewone Californische wijnen op basis van cabernet-sauvignon (rood) en op basis van chardonnay (wit). Tijdens de degustatie heb ik me beperkt tot de rode wijnen en dat was al meer dan voldoende. Een verslag van deze proeverij vind je in een volgende Druyvelaer als afzonderlijk artikel. De reden waarom ik de wijn(en) hier toch vernoem is de volgende : slechts enkele wijnen waren ondermaats maar het gemiddelde van deze wijnen (voor een dollarkoers van + 36,-) was echt verbluffend. Met een goedkope dollar zijn deze wijnen stuk voor stuk een gevaar voor hun goede Franse, Italiaanse en Spaanse collega's. Hopelijk blijft het zo.
- 6) "Faustino I" Rioja Gran Reserva
(de jaargangen vind ik niet meer terug in mijn notities)
Dit was de tweede degustatie op rij waarin deze wijn mij niet kon overtuigen. Tot en met de jaargang 1976 was "Faustino primero" voor mij het prototype van de echte klassieke rioja. Ik heb deze wijn steeds als grandioos en werkelijk groots beschouwd.
Een Faustino I scoorde bij mij bijna altijd een heel stuk hoger dan een St. Emilion Haut-Medoc of Bourgogne van gelijke tot dubbele prijs.
Deze Rioja Gran-Reserva wordt nog steeds niet ieder jaar gemaakt. Alleen de betere jaren komen in aanmerking voor een "gran reserva". Toch is in de laatst geproefde jaargangen een zekere terugval te bespeuren.
Het blijft een grote wijn en een zeer goede rioja maar de nuances "grandioos" of "groots" zijn verdwenen. Ik betreur dat ten eerste en ik ben zinnens om mij straks vol nostalgie voor mijn T.V. te zetten, een glas Faustino I 1976 binnen handbereik.
- 7) "Late Harvest Botricised 1982"

Het gaat hier over een product van João Pires uit Portugal. Deze familie van wijnboeren heeft mij enkele jaren terug enorm verrast met hun droge vinificatie van de moscatel-druif.

Voor diegenen die toen de proefavond over Portugal hebben meegedaan in de krypte onder de kerk : de eerste witte wijn die toen als welkomstdrank gegeven werd.

Nu heeft de firma João Pires & Filhos dus een volgend experiment opgezet. Uit dezelfde wijngaard worden druiven afzonderlijk geplukt voor een Sauternes-achtige wijn. Deze wijn wordt slechts in halve flesjes gecommmercialiseerd en de beschikbare hoeveelheid is gerantsoeneerd.

De aankleding van de fles is goed uitgedacht :

Een zwaarladen huls met als opdruk "Botrytis Cinerea - Podridão Nobre - Pourriture Noble - Noble Rottenness" is gedurfd maar op zijn plaats. Het etiket doet denken aan een Sauternes of Barsac : witte achtergrond, afgekapte hoeken, gouden omkadering.

Over de inhoud van deze fles alleen dit : voor zijn prijs (+ 200,-BF/½ fles) vind je in de Sauternes-streek geen vergelijkbare wijn.

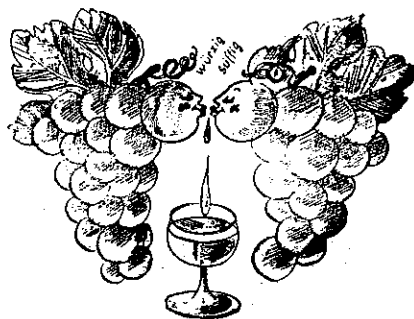
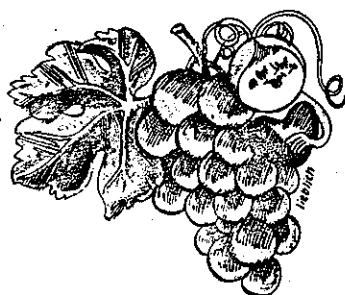
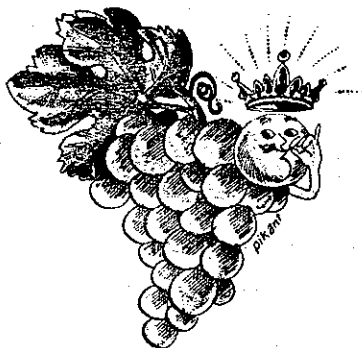
Alleen de veel duurdere wijnen kunnen met deze Portugees concureren qua volheid, fijnheid en zuiverheid van neus en afdronk.

Moest je door deze omschrijving nieuwsgierig geworden zijn, ga deze wijn dan in Brussel zoeken maar belooft me van niet heel de stock op te kopen want ik ben zelf bijna door mijn voorraad heen en moet nog bijvullen.

8) 9) 10) en volgende...

Ik heb nog andere prachtige wijnen gevonden of weergevonden op deze mundial. Maar moeten jullie nu echt alles weten?

Werner Brys



"Wi sin also
 Wi willen ons verbliden"

(dichter onbekend).

DE VLAAMSE WIJNGILDE 20 JAAR JONG

- Knokke 28 mei 1988

Je weet het allemaal al lang.

Geboren uit een kleine groep met veel entoesiasme - in de schaduw van het historische slot te Wijnendale (schijnbaar een voorbeschikte naam), op het grondgebied van het Westvlaamse Torhout - groeide het kleine gild uit tot een niet meer weg te denken genootschap uit het Vlaamse leven.

Een eresaluut aan de stichters en ook aan de dynamische commanderijbesturen zonder wie het nooit zo had kunnen uitdeinen.

22 commanderijen en 7 commanderij-tijdschriften gedijen goed. Niet in het minst onze "Druvyelaer" die ik - spijtig genoeg - in de jubileumbrochure vergat te vermelden.

Maar ter zake.

De viering begon al in de vroege namiddag met een ontvangst van de Jurade van Sint-Emilion en de leden van de Raad van Beheer op het stadhuis van Brugge. (Met erewijn, intronisaties, Thebaans ensemble en muzikaal intermezzo).

De Blanc des Blancs, Cofitre des Cordeliers bleek goed te smaken.

De Brugse Schepen, de heer Claes, de Premier Jurat, de heer Hebrard van Château Cheval Blanc en de Nationale Voorzitter, Raph Eeckhout, hadden voor allen een goed woord.

Om 18.00 uur vond in het Casino van Knokke een druk bijgewoonde academische zitting plaats. Een gelukkige Nationale Voorzitter heette allen welkom. Wie zou niet blij zijn als zijn 20-jarig kind zo schoon en krachtig is gegroeid?

De Premier Jurat nam dan het woord. Wjl het Tonadissimokoor o.l.v. mevrouw Aimée Thonnon gloedvol zong, merkte men hoe één der grote organisators-coördinatoren, met name Aloïs - geruisloos als een spiedende Mohicaan - waakzaam toekeek achteraan in de nokvolle zaal - waar ik met moeite een stoel had weten te bemachtigen - of alles ordentelijk en naar zijn planning verliep.

18.37 uur : Colonel Bonal, de Champagne-specialist en schrijver van merkwaardige werken over Champagne, hield de - te lange - feestrede. Een ode de Champagne toegezongen.

19.15 uur : verandering van decor.

De imposante hall van het Casino liep vrij vlug vol. Met Sherry als aperitief voelde ik mij niet zo gelukkig. Maar kom.

Het aantal decibels stijgt nu zienderogen.

Elk groet zijn vrienden, zoent de vriendinnen, zwaait naar een kennis, zoekt zijn tafel.

.../...

20.00 uur : De nationale secretaris leidt de voorzitter in, die de talrijke opgekomen leden en genodigden verwelkomt. Fier en tevreden. Het Thebaans ensemble weergalmt en de intronisaties kunnen beginnen.

Worden lid van de Jurade van Saint-Emilion :

- * Herman Liebaers, Ere-Hofmaarschalk - de eminente historicus die de Koninklijke Bibliotheek te Brussel bestuurde en wiens activiteiten te lang zijn om op te sommen.
- * Professor Leo Moulin, socioloog die zich over het eten en drinken in de loop der tijden, in talrijke werken heeft bezonnen.
- * Aloïs Vergels, our man. De all-round, onvermoeibare business-man en organisator, uitgever van onze "Druyvelaer", een man met veel activiteiten, zeer sociaal bewogen, in alle stilte helpend daar waar er nood is, werd samen met zijn pairs, prud'homme van Saint-Emilion. (Ik hoop - of liever ik eis - dat de hoofdredacteur deze laatste zin niet censureert, anders neem ik ontslag).

De Jurade-mensen worden op hun beurt in de Vlaamse Wijngilde geïntroniseerd. Onder hen de verantwoordelijke voor de Jurade in Engeland, en de Chancelier voor België, de heer Louis Havaux ook organisator van de Mondial van de wijn.

Ondertussen waren de meeste kelen droog geworden. De Champagne Canard-Duchêne, brut werd als aperitief - sommigen vonden het wat laat - geschonken.

Een banket voor schier vijfhonderd mensen klaar maken is geen gemakkelijke opgave. Over de schoonheidsfoutjes zullen we het niet hebben. De bediening, verzorgd door de Hotelschool Spermalie van Brugge, was prima; een echt ballet.

De wijnen waren uitstekend :

- Château Trois Moulins 1985, Saint-Emilion Grand Cru; krachtig en vol
- Château Grand Mayne 1980, Saint-Emilion Grand Cru Classé; was een verrassing
- Château Figeac 1978, Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé sloot de rij.

Aan u die ze dronk, laat ik het commentaar. Mijn voorkeur zal ik zedig zwijgen.

Professor Moulin en dhr. Liebaers hielden - de ene vóór de kaas en de andere er na - nog een toespraak.

Inmiddels was het al laat geworden. ("Les meilleurs discours sont les plus courts." Maar wie zonder zonde is werpe de eerste steen. Ikzelf betrap me soms op "overspraak").

En toen kwam de ijstaart.

Het dansorkest Freddy Thollebeek, kon noden ten dans; deze werd geopend door de Nationale Voorzitter en zijn charmante echtgenote.

Tot in de vroege ochtenduurjes werd gevierd. Tot zijn grote spijt moest uw verslaggever om 24.30 uur weg, zodat hij geen verder commentaar kan geven.

Met de onbekende Middeleeuwse dichter zegt hij dus :

.../...

"Sinc her den wijn
Gheselle mijn
wij willen vroilic leven :
Het mach sulck zijn
Die ons gheluc mag geven"

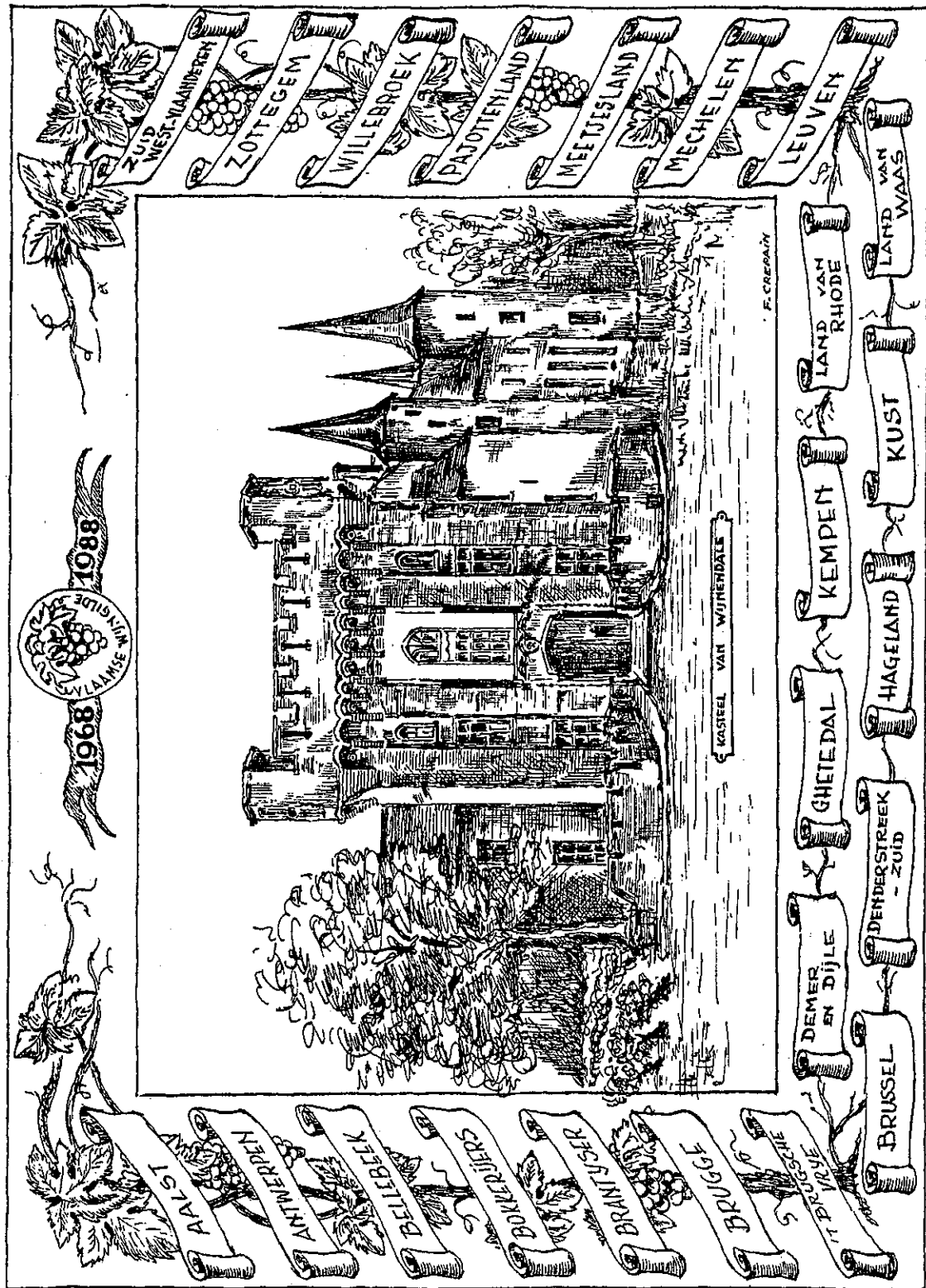
En tot de volgende viering. Voor u zeker. Voor mij misschien !

Marcel Theys.

NB : aan de onvermoeibare organisatoren, waaronder ons aller Aloïs een proficiat.

Samen met de twee eerste St. Emilion-wijnen was voor mij de blijde verrassing (voor haar was het misschien een vergissing) de zachte kus van de blonde fee van een zustercommanderij - ik vermoed Demer en Dijle - die me aldus kwam begroeten. Deze zal mij als een - dierbare - herinnering aan het 20-jarig bestaan blijven. Vergissing of geen, haar wensen we speciaal "dat de win haar gheluc zou geven".
En aan u allen ook uiteraard.





Reproductie van het kunst-
 werk van F. Crepain, lid van
 de Commanderij Brugsche Vrije,
 verloot onder de aanwezigen op
 de viering van het 20-jarig be-
 staan, gewonnen door een lid
 van de Commanderij Leuven.

WETENSWAARDIG



HARTELIJK

Reeds in 1979 publiceerde het medische vakblad "Lancet" de resultaten van een Engels team dat beweerde "de gematigde wijn drinkers hebben minder hartproblemen en iets langer levenskansen dan niet-drinkers of onmatige alcoholici". De auteurs vonden een sterke negatieve correlatie tussen wijnverbruik en ischemie van het hart. Dit is een ziekte waarbij hartweefsel afsterft door verminderde bloedtoevoer als gevolg van verstopte bloedvaten. Ze besloten derhalve dat het onmogelijk is dat de wijn een stof bevat die bescherming biedt tegen ischemie. Het is allemaal voorzichtig geformuleerd. Maar je kan nooit weten. Inmiddels vragen we ons af, hebben we te weinig of te veel - van wijn genoten? Kon onze wijnmeester - of zijn "docter" collega ons geen dosissen voorschrijven? Want "Lancet" verzuimde quantum's op te geven.

HUBERTS COME BACK

Hubert Bouteiller volgt Guy Prévosteau op aan de leiding van het "Syndicat viticole du Médoc". De ons welbekende eigenaar van het statige Château Lannesan was ook vroeger voorzitter van le "Groupement des viticulteurs du Médoc".

ZELDZAAM

Wijnen van honderdjarige wijnstokken zijn nogal zeldzaam. Vooral als het om wijnstokken gaat die de phylloxera hebben getrotseerd. Een deel van de wijngaarden van Jean Jouffreau te Prayssa bij Cahors werden in 1865 aangeplant. Zijn Clos de Gamat heeft als bedruiving : 100% Auxerrois (Malbec genaamd in Bordeaux en Cot in Touraine, zeker niet te verwarren met zijn witte naamgenoot). Wijnbouwer Jouffreau werkt traditioneel. Geen scheikundige onkruidverdelgers, manuele pluk, lange lagering in eikehouten kuispen (maar vinificatie in inox). Hij is ook eigenaar van Château du Cayroux : 30 ha - en 2.000 rozelaars - aangeplant van 1971 tot 1975. Hier is de bedruiving : 70% Malbec, 20% Merlot, 3% Gamay en 7% Tannat (de cépage van de Madiran).

DE SMAAK VAN HET VERLEDEN

.../...

"Savouring The Past" in 1983 in de States uitgegeven en door Bakara Wheaton geschreven, die er ongeveer 20 jaar aan heeft gewerkt, verscheen onlangs in het Nederlands. De vertaling - van Koen van Gullik - is zeer vlot en verscheen bij de uitgeverij Bert Bakker (895,-BF) en heeft als titel "De smaak van het verleden".

Het is een studie over de geschiedenis en de kulturele betekenis van de Franse keuken van 1300 tot 1789.

Hier wordt de geschiedenis van de Franse keuken - haute cuisine en burgerskeuken - geschetst met een groot aantal recepten die in eigen keuken kunnen worden opnieuw uitgeprobeerd.

We leren er ook hoe de middeleeuwse etiquette gebaseerd was op het idee dat elk mens een preciese rang had in de maatschappij. En was een strenge sociale hiërarchie. Een hooggeplaatst persoon vond gemakkelijker fijne spijzen binnen handbereik dan iemand van lagere rang. Meer patrijs voor de eerste, meer pap en grof brood voor de tweede.

Als je leest welke uitgebreide gangen toen schering en inslag waren - voor de notablen uiteraard - is het om er bij te duizelen. Of te braken. Excuseer.

Ook besteedt de auteur aandacht aan feesten, markten, gilden, gastmalen, disgenoten, ingrediënten, keukens, koks, hoffeesten en tafelversiering.

En uiteraard historische recepten.

ART-DECO TAVERNE

Over zowat een maand kunnen de Art-Deco liefhebbers, die graag een pintje - of een wijntje - dronken in de "CIRIO" of de "FALSTAFF" aan de Brusselse Beurs een nieuwe taverne in originele ART DECO aandoen.

Willy Gigounon - voor de Brusselaars in de wandel "monsieur Willy" - die de Falstaff naast de Beurs nieuw leven inblies en hem ernaast nog een broertje bijgaf, schafte zich de huurceel van de "Taverne Espérance" aan.

De prijs deelde hij ons niet mee.

Zij is gelegen aan de Finisterraestraat (nr. 1), opzij van de Finisteraekerk. Aan de hoek van deze straat met de Duivekotstraat was dit huis - dat clevere Willy aan het restaureren is - vroeger een "maison de rendez-vous". Met meisjes uiteraard.

Nu wordt het een (jongeren) bar met jazz muziek uit de 30er jaren. Met goede wijnen en een speciaal biertje "van het vak".

Een originele ART-DECO tempel wordt "Taverne Espérance" alvast. Met vast cliënteel.

Monsieur Willy die mij vertelde dat hij een kleinzoon is van brouwer Demets uit Lauwe (West-Vlaanderen) is een dynamisch man, die zelf de handen uit de mouwen steekt en is bedrijvig met de restauratie. Als dat geen allround-cafébaas en "restaurateur" is.

TREURIGE FRAUDE

Pierre Codè is een grote en bekende wijnhandelaar uit Langon (ten zuiden van Bordeaux). Een gerenomeerde degustateur ook, door Peynaud in zijn gekend werk "Le goût du vin" vaak geciteerd als "degustateur-penseur". Door de korrektionele rechtbank van Bordeaux kreeg hij zes maanden gevangenis met uitstel en een boete van één miljoen Franse frank omdat hij vierhonderd hectoliter wijn uit de Midi onder het Bordeaux-etiket had verkocht aan een Franse supermarktketen.

Voor een lid van het Instituut National des Appellations d'Origine of INAO kon en kan dat toch moeilijk door de beugel.
 Bij een drietal grote wijnbouwers van Saint-Emilion heb ik gepolst naar hun mening hieromtrent. Naïef eigenlijk, want ze wensten niets te zeggen. De mantel van de liefde is toch mooi: "A quelque chose malheur est bon". Wie weet zijn er in de Franse midi geen mensen die er een verkoopsargument voor hun wijnen gaan vinden.

CONGRESBEELD EN WERKELIJKHEID

"Beeld en werkelijkheid van wijn is Europa", is de titel van een congres over wijn en wetenschap dat van 28 september tot 1 oktober door de UCL te Louvain-la-Neuve wordt georganiseerd. In samenwerking met het Italiaans Instituut voor Buitenlandse Handel.

Nadere inlichtingen : Dominique Costermans, Tel. 010/47 38 79.

DIVIN PRIMEUR

Vanaf 20 oktober wordt weer een campagne gevoerd voor primeur landwijn o.m. in enkele hotels te Brussel, Mister Grill (G.B.) en alle restaurants uit het oude Brussel "l'Îlot Sacré".

Als ik beweer "ik lust ze jong", dan vergat ik toch er een correctie aan toe te voegen. Niet te jong toch. "Il faut en toute chose savoir raison garder". Van Primeur-wijnen hou ik niet. En zal er nooit van houden. Wel van een goede landwijn.

SOTHEBY'S

Organiseert gemiddeld 18 wijnveilingen per jaar in Londen, Genève, Tokio, Zuid-Afrika en Billingshurst in Sussex. Zo worden ongeveer 20.000 flessen verhandeld. Wijnexpert Michel Egan wordt ook naar ons land gestuurd om er oude - liefst bekende Franse - wijnen op te zoeken. Sommige - snobs - lustten ze vooral oud. Voor inlichtingen : Karin Meert, Abdijstraat 32, 1050 te Brussel. Tel. 02/343 50 07.
 Met of zonder mijn groeten.

Marcel Theys

HET KROONJUWEL UIT DE LANGUEDOC-WIJNGAARD :

1) Mas de Daumas-Gassac rouge (78, 79, 62 en 86)

Je kan deze wijn beschouwen als een meesterwerk uit de Languedoc. Maar om een meesterwerk te maken is er niet alleen geluk en inspiratie nodig maar ook veel transpiratie. Dit wordt hier dan nog maar eens bewezen. De eigenaars van deze wijngaard hebben het aangedurfd om in de jaren 1970 tot 72 een nieuwe wijngaard te planten op gronden die voordien niet specifiek als goede wijngronden bekend stonden. Voortgaande op geografische studies van Prof. H. Enjalbert werden geleidelijk een vijftiental ha beplant met cabernet-sauvignon (+ 70%); cabernet-franc (du val de Loire) (+ 7%); Merlot (+ 5%); cot-malbec (de Cahors) (+ 5%); petite syrah (d'Hermitage), tannat (de Madiran) en pinot noir (de Bourgogne). Men probeerde telkens oude originele stokken op te zoeken om geen moderne klonen met mindere kwaliteit en meer rendement te moeten aanplanten.

Alleen al voor hun durf en hun kwaliteitsbewustzijn verdienen zulke mensen om te slagen.

Om hun kwaliteitsbewuste en traditionalistische aanpak te onderstrepen nog dit :

- De kleine percelen (gemiddeld 1 ha), verspreid over verschillende noorderhellingen temidden van "garrigues" en bossen, worden meestal insectvrij gehouden door de vogels en niet d.m.v. insecticiden (dit is mogelijk omdat de verhouding bossen/wijnvelden hier heel anders ligt dan bv. in de Medoc e.d.).

- De pluk gebeurt manueel en twee tot drie weken later dan wat in de streek gebruikelijk is. Voor het persen wordt er nog gesorteerd op de druiventrossen.

- éraflage 100%; foulage; cuvaison 15 tot 25 dagen; Follin Index (tannine) tot 60.

Wanneer dan het ogenblik van de waarheid komt en we tot de degustatie overgaan, meen ik het volgende op te merken :

1986 : heel jong uitzicht, intense kleur, fruitige neus (rood fruit en bessen), tannine, hout (vanille?), laat zich reeds drinken, maar eigenlijk toch nog volledig op reserve

1982 : donker, intens, briljant, hoge viscositeit, geen purperen rand meer, complexe neus met kruiden en hout maar zonder veel fruit.
Mooie lange afdronk, mild, met reserve aan fijne tannines maar reeds "af".

1979 : donkerrood, mooie spiegel, intense kleur (iets geëvolueerd), fijne neus, mooie volle mond, nog iets reserve maar echt prachtig.

1978 : geëvolueerde kleur (geconcentreerd), baksteenrood, hoge viscositeit, een wat "oude" neus maar erg complex met veel kruiden en weinig fruit. Lange mooie afdronk maar geen opmerkelijke persoonlijkheid.
Zonder reserva aan tannine, op zijn hoogtepunt (men mag niet vergeten dat dit een wijn is die gemaakt werd met druiven van 7-jaarse planten. Kwalitatief gezien is dat nog te jong en ik vrees dat deze wijn de jaren '90 niet

.../...

meer ten volle zal beleven).

Conclusie : Een grootse wijn met een enorm potentieel die in latere jaargangen zal uitgroeien tot een echte bewaarwijn.

Uit angst voor te jonge stokken, gaat mijn voorkeur uit naar 1986 (of later). In de prijs (+ 980,-BF bij de invoerder) zit wel een deel verzamelwaarde ingerekend maar voor eenzelfde prijs kan je bv. in Bourgogne nog niet zeker zijn om een gelijke kwaliteit te vinden.

2) Mas de Daumas-Gassac blanc (86 en 87)

Naar analogie met de succes-story over de rode wijnen is eenzelfde verhaal mogelijk over deze witte wijn.

De eerste aanplantingen (in wit) gebeurden rond 1979.

Er werden terug enten gebruikt aan oude stammen uit hun oorspronkelijke streken.

De huidige samenstelling is als volgt : viognier (uit de velden van G. Vernay, Condrieu) (+ 80% in 86; + 60% in 87),

muscat de frontignan (+ 10% in 86; + 10% in 87)

chardonnay (+ 6% in 86; + 25% in 87)

petit manseng (+ 4% in 86; + 4% in 87)

Deze typische viognier-wijn (floraal; lief, zacht, rond, heerlijk) is voor mij een werkelijke ontdekking geweest. Dit is voor mij een edele wijn. Een echt kunstwerk : grandioos in finesse maar misschien met een gebrek aan kracht (dfr. 7-jaarse druivenstokken).

Ik zou deze wijn willen vergelijken met de (van esthetisch standpunt gezien) "ideale vrouw" :

niet iedere vrouw is zo charmant en innemend,

niet iedere vrouw oogt zo mooi,

niet iedere vrouw doet je denken aan lentebloesems,

niet iedere vrouw komt zo fragiel over

Maar :

soms mist zulke vrouw de kracht en de maturiteit om lang stand te houden.

Als ik dan de prijs van deze vrouw...elijke wijn beschouw (+ 1000,-BF bij de invoerder) stel ik me toch de vraag of ik me niet beter tevreden stel met een iets minder charmante; iets minder zachte, iets minder florale, iets minder dure maar iets minder fragiele ... wijn.

Werner Brys

CARTOIXA SCALA DEI 1982

Priorato is de kleinste appellatie van Spanje, gelegen in de bergen ten zuidwesten van Tarragona. De wijnen hebben er dus een duidelijk Middellandse Zee karakter: ze zijn vol, krachtig en heel gekoncentreerd. Dit laatste is niet verwonderlijk als we weten dat het rendement daar beneden de 5 hl/ha ligt. Dit is heel uitzonderlijk, maar is te begrijpen als je terplaatse bent. Inderdaad, de wijngaarden, van een voorschot groot, liggen er meestal op steile hellingen en op een puur leisteen bodem. De bewerking gebeurt er grotendeels met een muilezel of manueel. De wijnen halen er nauwelijks hogere prijzen dan elders, wat verklaart dat deze wijnstreek bijna ten dode is opgeschreven, want de jonge mensen hebben geen zin om te blijven zwoegen, zoals hun vaders deden. De wijnstok hier is vooral de Garnacha die hier een ongekende kwaliteit haalt waarschijnlijk te danken aan het uiterst lage rendement en de leisteen. De Priorato is drie Coöperatieven rijk en één privaat wijnhuis, de Cellers de Scala Dei. Dit laatste huis is in 1974 begonnen met meer moderne wijnen te maken, wat inhoudt dat ze iets voortijdig oogsten, koud fermenteren, kleur- en tannine-extractie beperken en de wijn gedurende veel jaren opkweken in barriken en flessen. Dan nog haalt hun wijn ongeveer 13.9°. Maar het zijn fantastische wijnen voor bij wild en dgl. Daarentegen maken de coöperatieven wijn van 16-18°, die nog in geen honderd jaar op dronk zullen geraken. Scala Dei heeft, na een goede praktische en theoretische voorbereiding, geïnvesteerd in temperatuur-gecontroleerde inox gistingstanks, 400 liter barriken, een moderne bottellijn, enz... Deze inspanningen brachten in 1974 de eerste grote Cartoixa Scala Dei op: een uitzonderlijke prestatie, rijk, vol, zeer krachtig en toch evenwichtig met een uitgesproken, complex aroma. De laatste flessen van deze grote wijn liggen verborgen in diepe kelders. 1975, 1976 volgden en , met wat hapering, de 1978. Dan stopte de produktie: de financiële inspanning was te groot geworden. De 1974 zou inderdaad pas klaar voor de verkoop zijn in 1981. Zij hebben de putten gevuld met de produktie van de Scala Dei Novell, die binnen het jaar verkocht werd. Wat een verlies voor de wijnliefhebber! Pas in 1982 werd terug de grote Cartoixa Scala Dei gevinifiëerd. We hebben nu al 5 jaargangen gedronken. Er is een duidelijke trend aanwezig: de '74 en '75 zijn supergekoncentreerd en zullen nu nog 10 tot 15 jaar evolutie nodig hebben om echt op dronk te zijn; de '76 is een beetje zachter en de '78 gaat nog verder, maar toch nog heel krachtig. Nu is in 1988 de '82 op de markt en deze wijn heeft veel succes. Hij heeft een goede structuur, is vol en sappig en is complex met een weelderige neus. Maar de wijn is inderdaad ook minder gekoncentreerd dan de vorige jaargangen. Men lijkt hier zowat het evenwicht gevonden te hebben tussen kracht en elegantie. Een heel mooie wijn.

DE MONDIAL 88, een onverhoopt succes !!!

Louis Havaux - onze landgenoot uit Nijvel, uitgever van het Belgisch tijdschrift "Wijn en Gedistilleerd" - en zijn Franse compaan Claude Jovino, de organisatoren van de Mondial, staken hun tevredenheid niet onder stoelen of banken als het gebeuren voorbij was.

Zij hadden - met enig risico wellicht - het toch wel enge Rogiercentrum verlaten om Paleis 3 van het Tentoonstellingspark van de Heize! als de grootste wijnkelder van het land te laten fungeren. Met succes over de ganse lijn; lenteweer inclusus.

Vier dagen lang (van 16 tot en met 19 april) konden de wijnliefhebbers (neofieten en doorwinterde) en negocianten (invoerders, horeca, enz. ...) selecteren uit de ruime keuze die aangeboden werd.

Vijfhonderd exposanten waren uit alle windstreken opgedaagd.

Frankrijk uiteraard met Sopexa-steun : de grote onthaalruimte loog er niet om. Sopexa-baas André Schaller en zijn staf voelden zich hier thuis als vissen in het (wijn)-water.

Spanje was talrijk opgekomen als jong lid van de E.E.G.

Maar ook Californië, Australië, Marokko, Chili, Argentinië, Hongarije, Oostenrijk, Bulgarije, enz. hadden zich ingezet om de produkten van hun wijnbouw voor te stellen.

Enkele Italiaanse dynamische wijnhandelaars hadden de boot niet willen missen, al bleef de Italiaanse deelname maar magertjes.

De Belgische wijnimport was door de bekendste huizen vertegenwoordigd. Ook de Belgische distilleerderijen, die een gezamenlijke stand hadden betrokken, werden flink bezocht. Hoogst interessant waren ook de reeks voordrachten en proeverijen die door de produktielanden en -streken werden georganiseerd.

Al bij al een internationale gebeurtenis van organisatorische kwaliteit. Deze manifestatie is dan ook niet meer weg te denken uit ons rijke wijnleven. Heruitgave in 1990.

Marcel Theys
(vervolgd).



MEN LUST ZE WEER WEL JONG

De wijn evolueert - zoals onze beschaving - en op technisch vlak en ook wat de smaak betreft. De boude bewering van velen (die denken het te weten) dat oude wijn persé goed is raakt noch kant noch wal !

Persoonlijk huiver ik als men mij van zeer oude wijnen wil laten genieten. Hoe vaak zijn ze niet "passé" en "trépassé". Te dikwijls heb ik dat meegemaakt zodat ik nu meestal zeg "ik lust ze liever jong".

Ook de smaak evolueert in een mensenleven. Ieder kan het voor zichzelf uitmaken. Wellicht is de wijn die nu uw voorkeur geniet niet meer dezelfde als die van 10 of 15 jaar geleden. Hier en daar is er een die van wit naar rood is overgestapt. Of omgekeerd. Je moet geen politicus zijn om van kleur te veranderen. Hoe dan ook, de smaak van nu is niet meer de smaak van toen.

De smaak van de hedendaagse wijn - het werd zo vaak aangehaald - heeft niets gemeen met de smaak van door de dichters bezongen wijnen uit de oudheid. Deze kon alleen dankzij allerhande lapmiddeltjes bewaard worden, zoals door het toevoegen van hars, pek en kruiden. Niet te vergelijken ook met de wijnen uit de Middeleeuwen die zeer jong werden verkocht. Pas enkele maanden na het plukken van de druiven. Ook in deze periode bleef het bewaren een groot probleem. Weinig analogie tenslotte met de wijnen uit de vorige eeuw die nochtans de paradepaarden van hun appellatie zijn geweest. Maar die "groen" waren, astringent en met gering alcoholgehalte en die soms niet te best verouderden en vaak verschaalden.

Bij een onderzoek verricht op 60 jaargangen van een grote Médoc uit de vorige eeuw (eigenlijk tot en met 1920), stelde Professor Peynaud tot zijn grote verbazing vast dat deze wijnen slechts 14 keren op 60, de 10° overschreden wat thans een minimum is voor de Médoc-appellatie.

Negen wijnen hadden minder dan 0,8 gram vluchtige aciditeit en de helft van deze "grote" wijnen zouden slechts als tafelwijn kunnen worden verkocht met de huidige reglementering.

Sinds enkele decennia is er verandering waar te nemen in ons voedingspatroon. Ook is er een onmiskenbare evolutie in de benadering van de wijn. Elk land heeft zijn eigen gewoonten. Is deze evolutie in de smaak m.b.t. wijn van voorbijgaande aard of is er een fundamentele wijziging ?

Er was een tijd dat men hield van oude witte wijnen, haast gemaderiseerd. Thans zoekt men in een witte wijn de frisse fruitigheid, de jeugd, de smaak van de druif. Hetzelfde geldt nu ook voor de rode wijnen. De jongere wijnliefhebbers - en ook ouderen - hebben het meer voor minder tanninerijke wijnen, minder astringente wijnen, met lagere aciditeit. In één woord : soepele wijnen. Snel op dronk.

Beweerd wordt dat men de wijnen niet meer maakt zoals vroeger. Zoals in de tijd van onze grootouders. En sommigen vinden het spijtig. Eigenlijk zouden de meeste wijnen van onze grootouders ons niet meer bekoren, net zo min als de levensomstandigheden van toen ons zouden bevallen.

.../...

Hoe dan ook, wij leven in een tijdperk van produktiviteit, rentabiliteit, nieuwe technieken en vooruitgang in de technologie. Nieuwe middelen hebben het mogelijk gemaakt de vinificatie te beheersen. Zodat het lang ouderen niet meer hoeft.

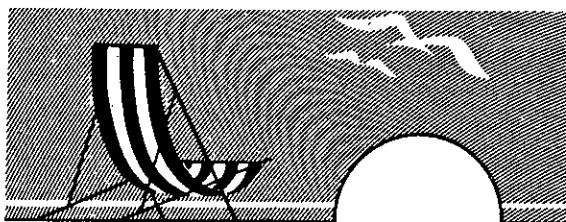
Waarom tien jaar wachten om een '82 te drinken als hij nu al zo soepel is. (Ikzelf beleefde veel genoeg aan de Château Trois Moulins, 1985 op het banket te Knokke geschonken).

Maar ja, elk heeft zijn eigen voorkeur.

Eigenlijk is er een wijn voor alle jaargetijden en voor alle tijdperken van het leven. En leven is steeds evolueren en in deze evolutie is ook de smaak betrokken. Gelukkig maar.

Marcel Theys.

VAKANTIE IS...



- Vakantie is
schoonheid ontdekken
genieten van een vriendelijk
dorpsplein
een gebouw dat over het verleden
verhaalt
een rustbrengend vergezicht
een dromerige zonsondergang.
- De vakantie
begint niet
na een lange snelheidsrit naar
de recreatieplaats
begint wel
op het moment
dat je rustig in je wagen stapt
voor een ontspannende rit...
- Vakantie is
mensen die je nog onbekend zijn
ontmoeten
luisteren naar hun ervaringen en
levensfilosofie
en zo eigen perspectieven verruimen.
- De vakantie
eindigt niet
na de afmattende race naar huis
eindigt wel
bij de eerste werkdag
wanneer je uitgerust en moedig
je taken weer opneemt.



Op 1 mei overleed de vader van onze hoofd-
redacteur Aloys Vergels en Henriëtte.
Wij bieden onze bliken van innige deelneming
aan bij het overlijden van hun dierbaar familie-
lid.



Onze wijnmeester, dokter Sus, en Germaine werden nogmaals grootouders
van een schattige baby. Sarah vult de rij van kleinkinderen aan.
Van harte proficiat!

INHOUD

* Redactioneel	3
* Wijntoerisme	
- Marokko : wijn spijs Islam. Bernard Henry	4
* Wij waren erbij	
- Cabernet Sauvignon over de hele wereld - 25.03.88 (behalve Azië). Dirk Jongert	9
- Pomerol ... stadion vol!!! Johan Van Hoof	13
- Naar aanleiding van de Pomerol-avond van 22.04.88. Voor u opgezocht en genoteerd!!! Caharine Van Hoof - Renson	16
- De vijfde wijnmondial (1988) in vogelvlucht (16-19 april 1988). Werner Brys	18
- Mundialwijnen die ik niet vlug zal vergeten. Werner Brys	20
- De Vlaamse Wijngilde 20 jaar jong - Knokke 28 mei 1988. Marcel Theys	24
* Wetenswaardig	28
M. Theys	
- Het kroonjuweel uit de Languedoc-wijngaard. Werner Brys	31
- De Mondial 88, een overhoopt succes! Marcel Theys	33
- Men lust ze weer wel jong. Marcel Theys	34
* Inhoud:	37
* Algemeen	39

PRETTIGE

VAKANTIE



KORRESPONDENTIEADRES :

A. VERGELS
Eug. Plasky laan 142 bus 7
1040 BRUSSEL

Tel. 02/733 97 36
(tijdens kantooruren)

WERKTEN MEE :

- Bernard Henry
 - Dirk Jongert
 - Johan Van Hoof
 - Catharine Van Hoof - Renson
 - Werner Brys
 - Marcel Theys
 - Aloys Vergels
-
- overname van artikels uit de Druyvelaer is uitsluitend toegelaten mits schriftelijk akkoord van de redactie en bronvermelding.
 - in geen geval mag dit blad in huur worden gegeven of opgenomen worden in een leesportefeuille, behoudens schriftelijk akkoord.
 - advertentietarieven worden op aanvraag gestuurd.
 - abonnementsgelden voor niet-leden : 450,-BF
te storten op :
bankrekeningnummer 310-0162320-28 van de Vlaamse Wijngilde,
Commanderij Brussel. Vermelding : abonnement 'De Druyvelaer'.
