

13/49



De Druyvelaer

Commanderij Brussel



De Druyvelaer

Commanderij Brussel



21 december '88

13 de jaargang nr. 49



WENSEN VAN ONZE VOORZITTER



Beste wijnvrienden,

Weer is een jaar voorbij gevlogen. Een gildejaar, waar wij met onze Commanderij Brussel fier op mogen zijn, rijk gevuld aan mooie proefavonden, kaarslichtavond, Leievaart en ons zeer geslaagd Banket in Astoria met onze eerste Paulée. Alleen de afwezigen hadden ongelijk. Van de aanwezigen zou ik graag vernemen of wij deze formule verderzetten.

In het afgelopen jaar mochten wij weer verschillende nieuwe leden begroeten. Het is mijn oprechte wens, dat ook zij spoedig en volledig zouden opgenomen worden in onze vriendenkring, en dat de vrije en openhartige meningsuitingen steeds mogen bestaan tijdens onze samenkomsten.

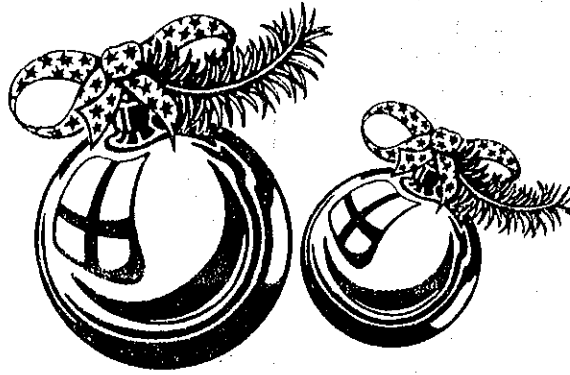
In deze geest van vriendschap onderlinge wijnkennis en wijngenot bijbrengen is de ware opdracht van de Vlaamse Wijngilde en van onze Brusselse Commanderij in het bijzonder!

Mijn dank gaat uit naar al de vrienden, die spontaan en geestdriftig meewerken om dit doel te bereiken, zowel voor het organiseren en animeren van onze proefavonden als voor hun medewerking aan het verzorgen van onze onvolprezen Brusselse Druyvelaer.

Ik hoop en ik wens, dat 1989 voor al onze leden, hun familie en vrienden, geluk en gezondheid mag brengen.

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

Frans de Bisschop.



Bij het ter perse gaan van dit nummer zijn Kerstmis en Nieuwjaar in aantocht. Dagen van peis en vrede, dagen van bezinning van wat voorbij is en van wat nog komen zal. Drukke dagen, waarin wij hopen dat er toch een beetje tijd gevonden zal worden om deze Druyvelaer te lezen. Alle medewerkers deden, zoals steeds, hun best om ook deze keer interessante artikels te schrijven. Wij achten dit ook het juiste moment om aan de jeugdigen in onze commanderij de oproep te richten om in het komende jaar nog aktiever te zijn. Laat het niet alleen bij goede voornemens, voer ze ook uit!!

Wij wensen u veel wijngenot tijdens de komende feestdagen en sluiten ons aan bij de welgemeende nieuwjaarsboodschap van onze voorzitter en wensen u allen een

VROLIJK KERSTMIS
EN
GELUKKIG NIEUWJAAR

De redaktie,
A.V.

Weer is een jaar geschreven in
 de kalender van de tijd.
 Het licht is vroeg verdwenen
 achter de horizon en de avond
 blijft.
 Ook dit jaar gaat in de
 eeuwigheid der tijden.
 Laat ons nu verblijden in
 herinnering en feest met een
 wens voor allen die ons
 dierbaar zijn geweest.

WIJNTOERISME

OP SABENA WELDRA CALIFORNISCHE "OPUS ONE"?

De beste van morgen !

In de - voorlopig nog steeds - Britse kroonkolonie Hongkong is Amerikaanse wijn uitzonderlijk populair. Op de Franse na, die steeds de spits afbijt, wordt van alle wijnsoorten de Amerikaanse het meest gedronken in deze Chinese enclave. De cliënteel bestaat vooral uit de 15.000 Amerikanen, die ter plaatse resideren. Verder de Britten en vele jonge Chinezen, die hun studies deden in de VS. Voor hen - velen geslaagd in het zakenleven - is zich vertonen met Amerikaanse druivennectar in de hand, van langsom meer een statussymbool, een modefenomeen. Maar zo worden meteen de smaken en meugjes gemaakt. Wat de PR-specialisten uit Californië Napavelden héél goed beseffen.

Californië produceert overigens uitstekende wijnen of althans een hele portie ervan. De lage dollar brengt ze weer overvloediger overzee. Hun prijzen mogen worden vergeleken met Franse premier cru's.

In Californië zijn zowat alle wijnproducenten universitair geschoold en de benadering haalt hoger wetenschappelijk niveau dan bij onze Europese burens. Er wordt gewerkt op reusachtige schaal. Wineries van vijftien kilometer lang heten er geen uitzondering. De planten worden er met laserstralen in loodrechte lijn geïnstalleerd.

Amerikanen drinken hun wijnen anders dan wij : ze willen ze graag koel. Weinig gecompliceerde, glasheldere witte en rode zijn populairst. Ook wel licht mousserende, wat zoete rode, type Lambrusco-cola.

Merkwaardig maar waar : een kordate, mooie chardonnay (Trefethen) werd door Gault Millau als een van de beste ter wereld gemeld ! De wijn smaakt zijig, appeltaste, zacht gekruid en best bij zalm, schaaldieren, kip en kalf.

Na de mij zo vertrouwde, prinselijke, door geen telefoon gestoorde atlantische Sabenavlucht - Laure wou wéér even mee... -, vertroeteld door de immer verbluffende jumbostaf - qua aantal én service - maakte ik een verse Transair-scouting trip door nooit teleurstellende NP-paradijzen als Nevada, Utah, Arizona, New Mexico, Colorado én Californië. Zoals u weet wordt Sabena ook in de Noordamerikaanse luchten - onmiddellijk na Afrika - een

befaamde klepper met zijn steeds hechter vluchtnet op o.m. New York, Boston, Chicago, Detroit, Atlanta, 34 weekvluchten vanuit onze EG-hoofdstad in totaal. Voorlopig, want andere projecten wachten.

Zo beleefde ik de surprise van een voor mij allereerste Grand Chai van Mouton-Rotschild of Californische toekomstwijn Opus One, creatie van de lokale wijnbouwer Robert Mondavi en baron Philippe de Rothschild, maëstro van de Franse velden.

Samen smeedden ze een uniek, haast diabolisch, qua business, plan : de beste wijn van de wereld presteren !

De bench van Oakville.

Napa Valley is de wieg ervan, honderd kilometer benoorden San Francisco. Laure en ik toerden onder ons beidjes. Derhalve ging het per luxueus ruime AVIS-Chevrolet, gehuurd in vlieghaven Los Angeles en met een royale boog lekker terug in San Francisco na ... 7.000 kilometer. Prijs? Belachelijk democratisch. Waarom? Deels dank zij de lokale benzineprijs : ca. 10,-F/liter. AVIS lijkt me een soepele confrater, gedienschtig personeel, competente service en op een vingerknip of telefoon bereid met ruilwagen of welk technisch compromis ook de geringste pech of heibel op te vangen en te klaren. Velen melden enkel klachten in hun reportage. Mij weze ook bijwijlen verdiende lof gegund.

De Bench in Oakville heet - ik meen terecht - de beste zone voor klassiekers te zijn : Cabernet Sauvignon, Franc, Merlot, Blanc...

Hoe lang bestaan de Californische velden? Zo een paar eeuwen al. Dank zij het initiatief van kenners : Spaanse missionarissen. De Drooglegging - alcohol taboe! - stopte de hele doening. In 1933 werd het dossier heropend.

Tot na W.O. II bleef alles beperkt tot tafelwijnen en aperitiefjes. Maar de wereld leerde bij, smaken verfijnden en mensen kregen kapitaalkrachtige beurzen. De wijngamma volgde. Ook de apparatuur : roestvrije, stalen gistingtanks, gecontroleerde temperatuurbeheersing, computerdirectie, fusten van Franse eik, mistverdrijving per ventilator op de gigantische velden, verwarming tegen nachtvorst, preventie van oxydatie.

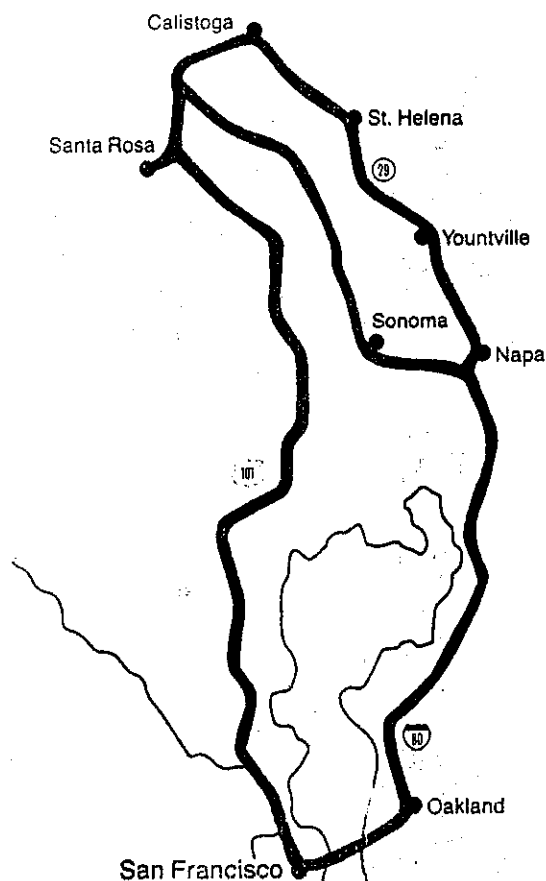
Prijzen? Een dure? Wel, Château Mouton Rothschild gaat ca. 3000 F per fles. Maar dan tellen ook zelfs Rothschilds tiketten mee, vermits notoire namen ze ontwierpen : Picasso, Chagall, Braque...

En ziedaar summier de overkoepelende geschiedenis van de reeds fameuze toekomstwijn, net begonnen met zijn wereldgrandezza : Opus One, wereldprimeur en -primus.

De eerste flessen zijn gejaartekend 1979 en 1980. Op een proefstond in New York in 1986 werd hij vijfde na Cheval Blanc, Mouton Rothschild, Margaux en Lynch Bages. Waar zal hij tronen over één decennium?

Alle groten in Pauillac worden bereid met Cabernet Sauvignon en percentjes Merlot en Cabernet Franc. Belgische verdeler : onze Brusselse Fourcroy. Vraag me niet wat het restaurant na hem vragen zal. Hoger mijn prijzige vingerwijzing. Een troost : Château d'Yquem staat nog altijd prijziger...

Ziedaar mijn jongste WIJN-bevindingen - dank zij Sabena-Transair-Avis-reistips en -programma's - rond Napa en Sonoma Valleys, rond prominent wineries als Beaulieu, Beringer, Christian Brothers, Inglenook, Krug, Martini, Mondavi en Sterling. Als informatieve leidraad dit fragmentarisch plattegrondje :



Wijnsymboliek

Op het Amerikaanse continent zijn de belangrijkste wijnbouwlanden Argentinië, de Verenigde Staten en Chili; maar ook in Brazilië, Mexico, Uruguay, Peru en sinds kort ook Canada zijn de wijngaarden van belang.

De wijn drong al vroeg door in de voedingsgewoonten van de bevolking. Zoet tot sterk alcoholisch is hij niet alleen een voedingsmiddel dat rijk aan energie is en de karige kost van destijds aanvulde, maar bracht hij ook - wat misschien nog belangrijker was - euforie, opgewektheid en - voor de welgestelden - nieuwe tafelenoemens.

Men kan gerust aannemen dat het succes van deze magische drank, die volgens de bijbel door Noach is ontdekt, ook te danken is aan de weinige alternatieven die de grote massa van het volk destijds had om de grauweheid van het dagelijks bestaan te ontvluchten. In de tijd van de Grieken, de Egyptenaren en de Romeinen bestonden geen bioscoop, auto's, radio, televisie, danszalen, dokters- of detectiveromans, strips, dagbladen, tabak, weekends en dergelijke.

Hoewel het gezag ervoor zorgde dat het volk "brood en spelen" kreeg en men zich in de oudheid misschien niet méér verveelde dan nu, behoorden keuken, voedsel en wijn tot de belangrijkste geneugten van het leven; ze waren tevens een statussymbool waarmee men elkaar trachtte te overbluffen.

De fles wijn die nu op tafel staat, omsluit een hele reeks symbolische waarden van sociale aard, die in de loop van duizenden jaren zijn gegroeid.

Thans drinkt men weliswaar wijn omdat hij lekker, voedzaam of dorstlessend is, of omdat hij een voedingsmiddel is, of omdat hij alcohol bevat, maar men drinkt ook "de idee van de fles wijn", die bestaat uit de wijn zelf, de glazen recipiënt eromheen en het etiket dat de inhoud beschrijft. In de gebieden van de Gemeenschap met een lange wijnbouwtraditie drinkt men ook wijn omdat het een natuurprodukt is, omdat de wijn de maaltijd aanvult, de tafel opluistert en meer kleur geeft, omdat het drinken van wijn een familiegewoonte is, waarbij een persoonlijke keuze mogelijk is en een zekere stemming teweeg wordt gebracht bij degenen die de wijn gaan genieten. De wijn in zijn traditionele recipiënten heeft een eigen taal en ritueel.


Het voorgaande kan niet worden gezegd van andere dranken die allereerst bedoeld zijn om evenals water de dorst te lessen en bij de gastronomie altijd een bijkomende rol vervullen, terwijl de wijn daar steeds centraal staat.

De wijnstok en de wijn behoren sinds die tijd tot de geschiedenis van de mensheid. Mythologie, schilderkunst, beeldhouwkunst, poëzie, gebruiken, voedingsgewoonten, handel, geneeskunde en zelfs de godsdiensten en verdere beschaving van de Euro-mediterrane bevolking zijn door de wijnstok en de wijn beïnvloed.

Men denke aan de god Bacchus (of Dionysus), die ontelbare malen is afgebeeld en bezongen en die ook door Michelangelo in steen werd uitgebeeld, aan de bijgiften in de Etruskische tomben en de muurschilderingen in Pompei.

Tot slot toch graag als wijnapotheose de voorlopig nog steeds Franse kanjers waarmee mijn retour per Sabenajet mocht worden afgesloten, deze :

Vins Rouges / Red Wines / Rode Wijnen




The village of Saint Emilion lies on the line of parallel hills on the right bank of the Dordogne.

Its wines are usually composed of the Cabernet franc and Merlot rouge grape varieties. The soil in this area consists either of clay and limestone or clay and sand.

The Château Pontet-Claurure is right in the middle of the premiers grands crus classés vineyards on the St. Emilion plateau and only 200 metres from the village church.

This wine is characterized by a subtle flavour, a pleasant nose and a fine colour, which together elevate it to such a degree of perfection as is attained only by the very best crus.



This wine was awarded the Bronze Medal of the Mâcon Competition; the medal is pictured on the bottle. Clos du Jouvain is a family-owned estate of 10 hectares on the slopes of Gigondas, close to the famous rock-formation known as the Dentelles de Montmirail. This vineyard was established in 1950.


The predominant grape variety is the Grenache, which gives the wine its considerable body and strength. The clay soil contributes to a good level of rubour and fatness.


1985 was an exceptional year for this wine, which is made by traditional methods and aged in oak barrels.

SABENA

Wine List

Carte des Vins
Wijnkaart



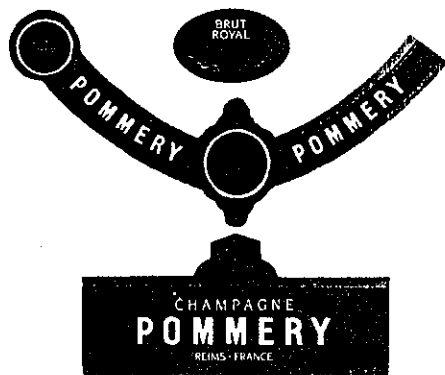


Dear Passenger,

Sabena has chosen the wines of France as the finest in the world to delight you on board.

They vary of course from district to district, so before making your selection, please consult this wine list.

Champagne



The House of Pommery was founded in 1836.

It has owned for a long time extensive vineyards covering some 300 hectares within the communes of AVIZE, AY, CRAMANT, MAILLY, REIMS, SILLERY and VERZENAY.

All these wines, except the REIMS, have been accorded the highest distinctions, which make the Pommery vineyard truly unique.

Pommery brut

This is a blend of a large number of Pinot Noir, Meunier and Chardonnay crus, with reserve wines added to obtain the continuity of the Pommery taste.

Vins Blancs / White Wines / Witte Wijnen



Château Guirauton wine is made by traditional methods. Grape-picking is done by hand so that the skins are not damaged. The initial crushing, removal of stems and pulp-pressing operations are carried out at the winery as quickly as possible, in order to prevent oxidation.

The Ardurats family has owned the château and made wine here since the time of Henri IV.

One of their ancestors was the winery manager for M. de Montesquieu, whose estate adjoins Guirauton.



This picturesque village, 4 km. from Sancerre, is situated at the bottom of a valley with one of its slopes facing directly south. It has become well-known for its goat's cheese, but is also famous for one of the best Sancerre white wines.

The Domaine de la Vigne Blanche is a small estate of only 3.5 hectares, which faces south-west; its hard limestone soil is planted with Sauvignon grapes.

This wine has the characteristic vigorous and fresh Sauvignon flavour, with a subtle floral perfume.



Zit er, weldra, voor Amerikaanse én onze papillen, mogelijk een van Napa bij, liefst dan - wie weet - de Opus One?

Bernard Henry

WIJ WAREN ER BIJ



QUIZ "ZO MAAR WIJN" - 9 SEPTEMBER 1988

1. Welke appellatie ligt verstrengeld tussen deze van Jasnières?
Antwoord : Côteaux du Loir.
2. Hoeveel verschillende types bestaan er in de variëteit Pinot Noir?
Antwoord : 250.
3. Geef 4 AOC's (kleine gebieden) uit de Provence?
Antwoord : Bandol - Bellet - Cassis - Palette.
4. Geef de appellatie van een zoete wijn uit de Bergerac streek? (Le Sauternes des pauvres)
Antwoord : Monbazillac.
5. Tot 1926 hadden de wijnen uit Saint-Bris-le-Vineux en France een eigen appellatie. Ten gevolge van een proces, gevoerd door een nabijgelegen streek, verloren ze het recht deze appellatie nog verder te voeren. Om welke appellatie gaat het?
Antwoord : Chablis Villages.
6. Welke is de "Appellation" benaming voor een groep van 14 gemeenten in het zuiden van de Côtes du Rhône?
Antwoord : Côtes-du-Rhône-Villages.
7. Geef een andere appellatie uit de streek of een heel groot huis in de buurt van de wijn Scala Dei uit Catalonië?
Antwoord : Huis Torres of streek bv. Penedes.

8. Welk is de laatst toegekende appellatie voor een 10de 'cru' uit de Beaujolais?

Antwoord : Régnié.

9. Voor een Châteauneuf-du-Pape worden 13 variëteiten van wijnstokken gebruikt. Noem er 3.

Antwoord : keuze uit : grenache, mourvèdre, syrah, muscardin, vaccarèse, counoise, picpoul, cinsault, clairette, bourboulenc, terret noir, picardan, roussanne.

RESULTAAT :

- 1 deelnemer behaalde 8/9 : Gustaaf Mommaerts
- 2 deelnemers behaalden 7,5/9 : Dirk Jongert en
André d'Haeyer
- 10 deelnemers behaalden 6,5/9 en werden toegelaten tot de deelnemersgroep door een schiftingsvraag.

Schiftingsvraag :

Onze vriend Jean doet een vermageringskuur. Hoeveel zal hij wegen op 11.09.88?

4 deelnemers antwoordden 87 of 88 kg :

Julia Deboeck
Nicole Devuyt
Inge Straetmans
Fons Van der Veken

Deze 7 winnaars werden persoonlijk verwittigd en zoals beloofd als volgt beloond : elke winnaar mag op de Beaujolais-avond 1988 gratis een vriend of kennis (geen commanderijlid) uitnodigen!

Erik De Schepper

EEN "LEERRIJKE" AVOND
JURA : PRO OF CONTRA



Contrasten

Frankrijk is een fantastisch land. Je treft er de meest diverse landschappen aan, de meest diverse geologische formaties, de meest diverse "pays". Camargue is een streek van ondiepe meren, half ondergelopen weiden en rijstvelden, zoutmeren en vlakten. Je hebt in de onmiddellijke buurt de droge, stevige vlakte van La Crau die sterk afsteekt bij de aansluitende vochtige gebieden. Een land van contrasten. De meest verscheiden klimaattypes ook. Van het zachte zeeklimaat van Bretagne via het ruige landklimaat van Auvergne tot het typische mediterrane. Ook de meest verscheidene wijnen. Geen land heeft er zoveel specifieke.

Fans en clans

Elke wijnstreek heeft zijn fans. Iedereen kent de clan van de Bordeaux-minnaars (we zijn met velen) en de Bourgogne-fanaten. De Fitou-drinkers en de Minervois- of Corbières-fans. Zonder te gewagen van de Beaujolais-freaks. Anderen zweren alleen bij Roussillon of Elzassers. Of hebben het vooral voor Loire-wijnen. Et j'en passe. Over "etiketdrinkers" (iedereen heeft er in zijn buurt) spreken we niet. Die treffen we trouwens niet in onze gilde aan.

We zijn in de wijngilde om te leren. Om onze kennis bij te schaven. Onze voorkeuren te relativieren of te zien bevestigen. Wat ons niet ligt te leren waarderen. Of verder af te wijzen als het ons - spijs onze goodwill - niet kan bekoren.

Hoe dan ook we moeten leren het ongekende te verkennen. En om al die redenen was de Jura-night een leerrijke happening.

Ik beken

Zonder valse schaamte beken ik dat ik de Jura (althans de wijnen) niet kende. Wel de streek. En uiteraard de Rosé d'Arbois. Ter herinnering : de Jura is een bergketen die door Frankrijk, Zwitserland en Duitsland loopt. Eigenlijk zijn er dus 3 Jura's. De Frans-Zwitserse is gelegen tussen Rhône en Rijn. De Jura is ook een geologische periode die een tijdvak van ongeveer 45 miljoen jaar beslaat. Toen werd Europa grotendeels door de zee overstroomd. Waar ze ondiep was kwamen kalk en mergel tot afzetting. De Jura is ook een Frans departement uiteraard.

Een typisch landschap het verkennen waard. Met, rondom het rustige stadje Arbois, een reeks wijngaarden over een strook van 60 km ongeveer tot de gemeentes Lons-le-Saunier en Salines. Ook de typische plaatsjes Beaumes-les-Dames en Beaumes-les-Messieurs.

Terzake

Inge en Mark brachten vrijdag 18 november - op een frisse en jeugdige wijze - de wijnen die ze hadden gekozen. Ook een paar wijnen door Erik Veirman geselecteerd.

Vermaarde wijngebieden, soorten en kwaliteit vind je in het artikel van Marc. Hij vertelt je wel dat onder de generieke herkomstbenaming Côtes du Jura 5 verschillende wijntypes worden aangetroffen : 1. rode (uit de Poulsardwijnstok en de Trousseau), 2. witte uit de Melondruif (Melon d'Arbois), de Savagnin en de Pinot Blanc. 3. De rosé wijn. 4. De vin jaune, afkomstig uit de overrijpe Savagnindruif, die de inwerking ondergaat van een schimmel - nauw verwant met de flor op de sherry.

5. De strowijn van de overrijpe Melon-druif, eind november geplukt en op matten of roosters gedurende minstens 2 maanden te drogen gelegd. Hierdoor is er een hoge suikerconcentratie (14,5 tot 18° G.L.). Een gouden weelde beweren de enen, een curiosum beweren de anderen.

Traditiegetrouw

De avond begonnen met het "woordje van de voorzitter" Frans De Bisschop, begroette de genodigden alsook de nieuwe leden waarvan ik enkel mijn dorpsgenoten Andrea en Mark Vanderveken, apothekers te Alseberg, heb geregistreerd. En toen gingen we degusteren :

1. A.O.C ARBOIS 1986, cépage Chardonnay (van TISSOT) (E.)
Voorkomen : lichtgeel, helder, mooie spiegel, lichtparelend.
Neus : fruitig, lichte gistgeur, de neus wordt snel vluchtig.
Smaak : fruitig, zoet, een beetje rokerig, soepel.
Afdronk : middelmatige lichtzoete afdronk.

2. A.O.C. ARBOIS 1986
 90% Chardonnay
 10% Savagnin (Fruitière)
Voorkomen : lichtgeel, matte spiegel.
Neus : gesloten, kruidig.
Smaak : droge, licht-bittere wijn, weinig diepgang.
Afdronk : korte en neutraal (prijs : 212,-BF).

3. ARBOIS 1985
 50% Chardonnay
 50% Savagnin (TISSOT)

Voorkomen : donkergeel, helder, matte spiegel.

Neus : doordringende sherry-geur, geconcentreerd.

Smaak : droog, bitter, zeer typische smaak die men al naargelang zijn ingesteldheid al dan niet naar waarde schat.

Afdrank : middellang, met bittere toets. Geschikt als aperitief of bij sterk doorsmakende vissoorten.

4. ARBOIS 1983

100% Savignin

Voorkomen : donkergeel, helder, mooie spiegel.

Neus : opnieuw een typische sherry-geur.

Smaak : droge, goed uitgebalanceerde wijn, duidelijk herkenbare Savagnin-smaak.

Afdrank : droog, bitter, middellang (prijs : 299,-BF).

5. ARBOIS 1982

100% Savagnin

Cuvée Bethannie

Voorkomen : lichtgeel, helder, veel glycerol.

Neus : gesloten, complexe geur, na wachten evolueert hij tot een rokerig boeket.

Smaak : goede evenwichtige wijn met veel persoonlijkheid.

Afdrank : lang, een goede wijn, zijn geld waard. (prijs : 250,-BF). "Plus on en boit, plus on va droit".

Hoorde ik daar niet zeggen, rechts van mij "On va droit, de cet Arbois parce que peu on en boit".

6. ARBOIS 1983

100% Trousseau

Vieilles Vignes (van Lornet)

Voorkomen : lichtrood, met rosé-achtige rand, helder.

Neus : kruidig.

Smaak : kruidig, maar vlak.

Afdrank : lang, al bij al een vitale wijn met eigen karakter.

7. ARBOIS 1985

100% Trousseau

Vieilles Vignes (van Fruitière)

Voorkomen : lichtrood, met bruine rand, helder, veel glycerol.

Neus : kruidig, met gistimpressies, doet soms denken aan een Rhône-wijn.

Afdrank : lang, heeft reserve, maar kleur wat in contrast met de ouderdom (prijs : 324,-BF).

8. VIN JAUNE D'ARBOIS 1979

Voorkomen : donkergeel, helder.

Neus : sherryachtig, geconcentreerd.

Smaak : Savagnin-smaak (prijs : 811,-BF).

9. CHATEAU CHALON 1978

Vigne aux Dames

Voorkomen : donkergeel, helder.

Neus : gesloten, komt slechts langzaam los, kruidig.

Smaak : Savagnin is minder nadrukkelijk aanwezig.

Afdronk : lang en niet onaangenaam. Valt te appreciëren maar de prijs is - als ik het goed voor heb - 800,-BF).

Vanzelfsprekend

Is dit het commentaar van één tafel. Tot stand gekomen dankzij de notities van Jo, de sympathieke schoonzoon van Fernand en Maria.

Onmogelijk konden we alle versies noteren. Zij die hun "nota's" bijhouden, kunnen vergelijken met hun bevindingen, in acht nemend dat bij de meest deskundige proevers panels er meningsverschillen zijn, gaande van pro tot contra.

Ook Jean en Erik kwamen aan het woord om ons voor te lichten in deze, voor de meesten onder ons, onbekende wijnen. En je weet : onbekend maakt onbemind. Zo sprak Werner - ik citeer - "een druivesoort die wij niet kennen met een zeer gemoderizeerde smaak". Iets waarmee ik wel akkoord ga. En zag ik daar niet iemand telkens in mijn buurt zijn glas ostentatief uitgieten wijl hij mompelde "ik hou niet van sherry".

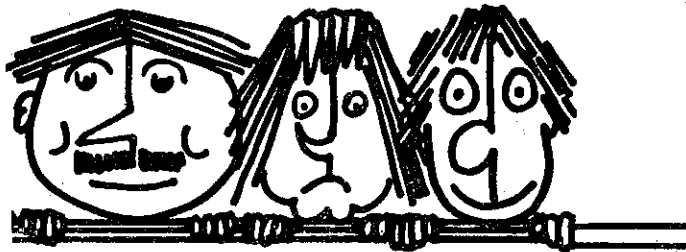
Jean, zelf een Arbois liefhebber, bekende trouwens dat zijn vrouw er niet van hield. Ook dat de Cuvée Bethannie in een "mutante fase" was. Aan de neus waar te nemen.

Onze wijnmeester had het laatste woord : we moeten het minder gekende leren appreciëren en denken aan het woord van deze pastoor - wiens naam ik vergat te noteren - "de gustibus et coloribus... et vinibus non disputandum". En dat was goed gezegd.

Al bij al een leerrijke avond. En geanimeerd.

P.S. : Bij het naar huis rijden en met Marc als driver - dacht ik aan wat de Westvlaamse Pastoor Van Haecke aan zijn bisschop zegde : "Qui n'entend qu'une cloche, n'entend qu'un son. Voilà pourquoi vive le carillon". Jura si? Jura non?

Marcel Theys



TECHNISCHE GEGEVENS BIJ DE JURA-AVOND

1. GEOGRAFISCHE LIGGING

Op vrijwel gelijke afstand van Genève (waar de Rhône Frankrijk binnenkomt) en Beaune (hoofdstad van de Bourgogne) ligt het Jura-gebied. Het wijndistrict van de Jura is ongeveer 90 km lang en meet op z'n breedste punt ongeveer 12 km. Onderaan het wijngebied loopt de Rhône. Aan de overkant van de rivier begint het wijngebied van de Savoie. Aan de linkerkant van het wijngebied loopt de Saône, waar aan de overkant van de rivier, de wijngebieden van de Bourgogne en de Beaujolais gelegen zijn.

Alles bij elkaar is het gebied erg vlak te noemen met heuveltjes tot maximum 470 meter boven de zeespiegel.

Naast wijngaarden (heden ten dage ongeveer 1500 ha bebouwde wijnakkers) is dit gebied nog gekenmerkt door z'n groene weiden, vele bossen en tal van kleine en grotere meertjes.

2. GESCHIEDENIS

Het wijngebied is al heel oud. Bewijs hiervan is dat men bij opgravingen in Pupillin Romeinse amphoren heeft ontdekt: zij bewijzen dat de wijnbouw hier al meer dan twintig eeuwen oud is.

Doorheen de middeleeuwen en later heeft dit gebied grote expansies (+ 10.000 ha), maar evenzeer grote terugvallen gekend (minder dan 500 ha gecultiveerde akkers). Deze grote schommelingen waren o.a. te wijten aan economische crisissen, ziektes onder de druiven, oorlogen, ... Weze ook nog vermeld dat het binnen deze Jura-streek is dat de eerste Franse A.O.C. werd toegekend : het betreft de A.O.C. Arbois (15/5/1936).

3. VARIETEITEN

Dit relatief klein wijndistrict komt met een vrij uitgebreid gamma van wijnen naar voren :

- de klassieke kleuren : ROOD, WIT, ROSE;
- MOUSSERENDE WIJNEN;
- VIN DE PAILLE (letterlijk strowijn)

Als basis gebruikt men zeer rijpe druiven die gedroogd worden. Vroeger werden deze druiven hiertoe op stro gelegd. Heden ten dage worden deze druiven opgestapeld in bakjes in goed geventileerde ruimten. Soms wordt deze ruimte kunstmatig verwarmd om het 'uitdrogingsproces' te versnellen. Door deze reductie van de sappen stijgt het relatief gehalte aan suikers. Van dat sap wordt in een volgend stadium de wijn geperst. Wegens het hoge suikergehalte van deze druiven zijn wijnen alcohol-rijk. (Minimum 14,5 %).

- MACVIN : een soort van kruidenwijn. Aan de basis ligt het sap van witte druiven, dat gereduceerd wordt. Vervolgens worden er kruiden aan toegevoegd (o.a. kaneel en koriander). In de volgende stap gaat men het sap filteren en er een eau de vie de marc aan toevoegen.

- VIN JAUNE : de bereiding van Vin Jaune gebeurt volgens hetzelfde principe als Sherry. De rijping van de wijn gaat door in eikenhouten vaten, dewelke soms lang kan duren (vb. Ch. Chalon : 6 jaar). Men laat vervolgens lucht in het vat, zodat na een tijdje er een vlies van gistcellen ontstaat. Deze gistcellen voeden zich met zuurstof zodat geen oxydatie kan optreden. Als dit gelukt is (6 op de 10 gevallen) ontstaat de typische goût de jaune.

4. DRUIVESOORTEN

- De wijnen van de Jura worden grosso modo van een 5-tal verschillende druiven gemaakt.

- Drie druivesoorten hiervan zijn origineel gebonden aan deze streek.

Het betreft de POULSARD : - blauwe druif
 - gevoelig voor vorst en coulure
 - geeft weinig kleur (rosé)
 - geeft een mooi boeket en frisheid aan de wijn.

TROUSSEAU : - blauwe druif
 - wordt dikwijls vermengd met de Poulard, omdat ze iets meer kleurextract geeft.

SAVAGNIN : - witte druif
 - komt laat tot rijping
 - weinig productief
 - geeft alcoholische wijnen met een typisch notenaroma.

- Deze originele soorten worden aangevuld door twee druivesoorten uit de nabijgelegen Bourgogne-streek; met name de PINOT NOIR en de CHARDONNAY (ter plaatse de GAMAY BLANC genoemd).

- P.S. : voor 1 appellatie, nl. de Arbois is er ook nog PINOT BLANC toegelaten.

5. DE APPELLATIES

a) A.O.C. COTES DE JURA

Onder deze appellatie worden alle variëteiten geproduceerd. Het is de op 1 na grootste appellatie van de Jura. Zij komt na de Arbois, die de hoogste produktie heeft.

Veruit de meeste wijn (+/- 80 %) is wit.

Toegelaten druivesoorten :

wit : Savagnin + Chardonnay

rood en rosé : Poulsard, Trousseau, Pinot Noir

Minimum alcoholpercentage : 10 % vol alc.

Maximum toegelaten rendement : 40 hl/ha

Deze meestal witte wijn kan vergeleken worden met haar witte soortgenoten van de A.O.C. Arbois en A.O.C. L'Etoile, hoewel ze meestal wel iets lichter uitvallen.

Binnen de A.O.C. Côtes de Jura worden twee types van wijnen geproduceerd. Het traditionele type wordt vrij lang op hout gelagerd (ook voor wit en rosé). Gevolg hiervan is dat deze wijnen hierdoor aan fruit en frisheid gaan inboeten.

In het nieuwere type wordt deze rijping op z'n minst drastisch gereduceerd en soms zelfs geheel weggelaten.

b) A.O.C. L'ETOILE

Dit is het meest zuidelijke Juradistrict en omvat slechts 3 gemeenten.

De oppervlakte voor de wijnbouw beslaat maar een kleine 100 ha.

In 1937 kreeg men de A.O.C. toegekend, doch enkel voor de witte variëteiten (wit, vin de paille, vin jaune, mousserende wijn).

Voor deze witte wijn zijn 3 druivesoorten toegestaan :

- Savagnin
- Chardonnay
- Poulsard (= blauwe druif!)

Er zijn slechts twee producenten voor de appellatie, nl. de coöperatief enerzijds en "Château L'Etoile" anderzijds.

Ook deze wijnen zijn gekenmerkt voor een lange rijping op hout, dich dit is meer verantwoord, om op die manier de zuren een beetje te mildereren. Gevolg van deze voldoende aanwezigheid van zuren is dat de wijn zeer goed houdbaar is. Men raadt zelfs aan om deze wijn pas na 4 à 6 jaar te ontkurken.

c + d) A.O.C. ARBOIS + A.O.C. ARBOIS PUPILLIN

Dit is de grootste A.O.C. binnen de Jura en hij brengt alle variëteiten voort.

Toegelaten druivesoorten :

Wit : Chardonnay
Savagnin
Pinot Blanc
Rood : Poulsard
Trousseau
Pinot Noir

De A.O.C. Arbois Pupillin is recent en bevat de betere wijnen van de gemeente Pupillin. De algemene kenmerken blijven dezelfde.

e) CHATEAU CHALON

In Ch. Chalon werden de eerste Vin Jaunes gemaakt. Vroeger noemde men deze wijn ook 'VIN GELEE' vanwege de erg late oogstdatum. Het maximale rendement ligt op 20 hl/ha, wat erg laag is. Voor de produktie van deze wijn is alleen de Savagnin-druif toegelaten. Ch. Chalon verblijft 6 jaar op eikenhouten vaten.

Marc Verspecht.



VOOR DE EERSTE MAAL IN BELGIE : LALANDE DE POMEROL

Op maandag 21 november 1988 had de GALA-AVOND - ingericht door de Eerste Baljuw en de leden van de Genootschap van Baljuws van Lalande de Pomerol - plaats in het Brussels Hilton Hotel.

Het aperitief diende plaats te hebben in de salons "L. de P." op de 26e verdieping en het intronisatiekapittel in de salons "Plein Ciel" op de 27e verdieping. Deze salons kunnen volstaan voor een menigte van ca. 190 personen, maar... er waren uiteindelijk zomaar ca. 100 deelnemers méér. Het logische gevolg kan u raden : het aantal flessen "Lalande de Pomerol" - vanuit Frankrijk verzonden - voor een vooropgesteld overeengekomen aantal van een kleine 200 personen (zelfs met een veiligheidsmarge) zou dan maar moeten volstaan voor ca. 280 personen.

Het aperitief werd daarom aangeboden op de 1e verdieping, in de gang naast de salons voor de intronisaties en het gala-banket. Er werden enkel "Lalande de Pomerols" van verschillende kastelen en diverse jaargangen geserveerd; wij mochten genieten van een château du Grand Moine (1983).

De "Lalande de Pomerol" degustatie stond onder de hoge bescherming van zijn Excellentie de Ambassadeur van Frankrijk in België. Eenmaal dhr. O. Guichard - oud-minister en kasteelheer van Château Siaurac - toegekomen, konden de toespraken worden gehouden en de vele intronisaties (veelal personen uit de Horeca-restauratiesector) plaats vinden.

Aan onze tafel mochten we, naast Mr. Gerard Milhade van "Château des Anneraux", drie koppels begroeten van verschillende wijngilden nl. Pajottenland, Kuststreek en deze van de Ghete (Z.O. Brabant).

Bij het menu konden we genieten van volgende "L. de P." :

- Clos des Templiers (1983).
- Ch. Croix de Laborde (1982)
- Ch. Bertineau St. Vincent (1982)
- Ch. du Grand Moine (1982)
- Ch. des Anneraux (1975)
- Ch. des Anneraux (1982)
- Ch. Haut-Chaigneau-Néac (1976)

Volledigshalve vindt u hieronder én het menu én de châteaux van de Lalande de Pomerol.

Namens onze Nationale Voorzitter R. Eeckhout - weerhouden

wegens ziekte - werd in het Nederlands een woord van dank en lof gesproken door Frans Mollaert.

Samen met onze tafelgenoten kan en moet ik getuigen dat het diner zéér fijn en uiterst verzorgd was.

Een heerlijke avond; van de soort... "om van te snoepen".

De Vlaamse Wijngilde was vertegenwoordigd met 87 personen.

G. Mommaerts

Menu

*Copeaux de Foie Gras et Magret de
Canard, sur Mirroir au L.deP.
Darne de Saumon en Meurette
aux Bigorneaux
Poule Faisane Rôtie à la Brabançonne
Chicons Braisés
Dégustation de Maroilles
Frivolités Gourmandes
Café - Moka - Mignardises*

Les Châteaux

MM. Bielle (Dom. de Viaud), P. Bourotte (Chât. Les Hauts-Conseillants), A. Chatonnet (Chât. Haut-Chaigneau), P. Colombel (Chât. La Croix), V. Gaboriaud (Chât. Bourseau), L.G. de Jersphion (Chât. Moncets), Marin (Chât. Canon Chaigneau), M.P. Massonie (Chât. Perron), J.M. Meyer (Clos des Templiers), G. Milhade (Chât. des Annereaux), J.P. Musset (Chât. de Bel Air), J.P. Ollet-Fourreau (Chât. Haut-Surget), Pommier (Chât. du Grand Moine), J.D. Rolland (Chât. Bertineau St. Vincent), Théallet (Chât. Belles-Graves), J.M. Trocard (Chât. Laborde)



**WE ZAGEN CECILE KOMEN OF HOE SINT-NIKLAAS MET VIER DAGEN
VERTRAGING UIT DE BEAUJOLAIS OOK DE MENSEN (MANNEN) RECHTEN
KOMT VERDEDIGEN.**

Verkiezing van de 15de Beaujolaismeter bij de Commanderiej
Brussel van de Vlaamse Wijngilde.

Zaterdag, 10 december 1988

- 19u30 Het regent niet en de temperatuur is bijzonder zacht voor een decemberavond. Wagens zoeken een parkeerplaats op de Nieuwe Graanmarkt, de Hop- en de Moutstraat of op de Papenest. Het gaat dan te voet naar de Spiegelzaal op de Oude Graanmarkt. De leden en genodigden sijpelen binnen: handjes, kusjes, lachjes ... gelinte dames en heren. In een hoek van de zaal een complete DJ-installatie, in de andere hoek een brede waaier schotels met kleurig palet van het koude buffet. Daar tegenover acht tafels met de mooie namen : Saint-Amour, Julienas, Chenas, Fleurie, Chiroubles, Morgon, Brouilly en Moulin-à-Vent.
- 20u00 Voorzitter Frans De Bisschop verwelkomt iedereen en laat de genodigden traditiegetrouw even rechtstaan zodat de leden toch even het gelaat en de gestalte van de invités kunnen appreciëren. Deze avond zijn er 16 genodigden en een zestigtal leden. Als aperitief wordt een Beaujolais Primeur ontkurkt van Pierre PONNELLE, Négociant-éleveur in Nuits-Saint-Georges. Van hetzelfde huis staan ook op de tafels, één Morgon 1986, één Saint-Amour 1986 en één Fleurie 1987.
- 20u15 Het buffet wordt geopend : eerst een fijne viscombinatie, daarna ham, kip en andere delicatessen, met groentjes, aardappeltjes, sausjes. Twee rijen schuiven continu aan.
- 20u20 Met kleine vertraging vervoegen mevrouw en Jean Straetmans de groep.
- 20u40 Met ietwat grotere vertraging, maar natuurlijk nog steeds hartelijk welkom, doet het echtpaar Stessens zijn intree.
- 21u40 Wijnmeester Sus, voor deze gelegenheid dr. Seghers, kondigt de verkiezing aan van de 15de Beaujolaismeter. Hij herinnert dat de Meter eerst werd verkozen, daarna uitgeloot en nu reeds vele jaren als laureate van een wedstrijd naar voor komt. De vragen voor deze competitie werden opgesteld door Jaco Van Kelecom, op dit uur nog afwezig, want uitrustende van een vermoeiende reis naar Nicaragua.

Vier ex-meters, Nicole De Smet, Césarine Heremans, Denise Missal en Josée Peeters krijgen van Sus ieder een bordje waarop de namen Côtes-du-Rhône, Bourgogne, Bordeaux en Beaujolais. Ieder van deze dames neemt plaats op de hoek van een imaginair vierkant. Dan oproep tot alle vrouwelijke leden (is lid, volgens Sus, zij die in orde is met haar lidgeld) om binnen dit denkbeeldige vierkant plaats te nemen. Het wedstrijdspel bestaat er nu in dat Sus een aantal namen, concepten, begrippen zal doorgeven die behoren tot één van de hierboven vermelde wijnstroken. De dames-leden worden geacht volgens kennis, inzicht of gevoel het wijnstreekbord te gaan vervoegen waartoe de naam, concept of begrip behoort. Eerst drie maten voor niets, kwestie van iedereen precies snapt hoe het spel in mekaar zit. En dan voor echt.

Lirac, iedereen schaart zich bij Césarine, de 1987-meter en draagster van het bordje Côtes-du-Rhône. Maar het duurt toch wat en aarzelend. Bij Côte de Nuit, Côte Rotie is het nog een traag uitzwermen. Wanneer Sus zegt dat slechts vijf seconden mogen verlopen om definitief stelling te nemen komt er schot in de zaak, zodanig dat bij het achtste concept "St-Aubin" nog slechts 4 kandidaten overblijven. Bij het tiende begrip "Grenache" blijven er nog drie. Bij het achttiende gegeven "Pinot noir" vergist iedereen zich. Gaan we dit jaar geen Meter hebben? Het charisma van onze wijnmeester kent echter geen grenzen. Bij de twintigste naam nog 2 leden en de drieëntwintigste geeft de doorslag "Château Giscours" bepaalt wie de nieuwe Beaujolaismeter 1988 is : Cécile Van Mulders uit St.-Ulriks-Kapelle, deelgemeente van Dilbeek.

Sus is fier en blij en verkondigt ex-cathedra : "Ge ziet dat wie bij de "Voorzitter slaapt...". Algemene consternatie in de zaal, totdat Sus ineens ziet wie daar voor hem staat : "Ik dacht dat het Mildred was die over bleef...". Gelach en gegier alom met deze "Lap-Sus". De Voorzitter voelt zich in zijn echtelijke eer hersteld.

22u00 Het vaatje nieuwe Beaujolais wordt de zaal binnen gebracht. De voortrekker René Semadeni, met rood vestje, sleurt eraan alsof hij een onwillige Zwitserse koe een Alpenweide optrekt. Zes Meters en zes bestuursleden gelint, in rood ornaat en wit geboord gaan Cécile officieel introduceren. Césarine lint Cécile. Sus staat Cécile met zijn hamerken bij "een speciale houten hamer waarmee de Meter de bovenste stop zal losmaken, om door het inlaten van lucht het vloeien van de wijn mogelijk te maken". Zo gebeurt en de Beaujolais vloeit in het glas. De wijn wordt geproefd. Cécile en Sus wisselen even van gedachten en de Meter spreekt: "Deze Beaujolais heeft een heerlijke geur, en parelt in mijn glas. Hij heeft

een mooie, rode kleur te vergelijken met de mantel van Sus. Hij smaakt lekker, fruitig en fris. Sus smaakt er banaan in, ik niet want ik heb een hekel aan bananen". Zo komen we dan toch iets meer te weten over de nieuwe Meter.

Ze is zichtbaar tevreden, draait zich om, sleurt effen aan de draad van de micro, waardoor de microkop 50° zwenkt en onzacht de wang van Ivo De Bisschop streelt, Ivo die met zoveel jong talent het hele gebeuren aan mekaar had gepraat.

22u20 De Voorzitter en de Meter 1988 openen de dans en vermenigvuldigen : Sus en de Meter, de Voorzitter en Germaine. De Platters zingen "Only you...". Germaine en Jean Straetmans, Sus en Julleke, de Meter en de Penningmeester, de Voorzitter en ...

22u55 Onvoorzien, niet verwacht, hors programme en buiten wedstrijd doen vier Sinterklazen hun intree, gemijterd en gestaft en wit gehandschoeid. We herkennen Rita Semadeni en Lieve De Bisschop, René en Ivo. Rita stelt het ensemble voor als de "Confrérie des Saint-Nicolas et des Braves" en de leden als Fleure de Chenas, Martin de Julienas, Nicolas de Brouilly en Mouline du Vent. Hun objectief : na 15 jaar Meter - en dus madammenoverheersing - de gelijkheid herstellen. De Confrérie zal derhalve overgaan tot de verkiezing van Tonton Beaujolais.

Analoog met de Meterverkiezing kunnen alle heren-leden deelnemen. In één lange rij, achter elkaar, bestaat het spelletje erin twee passen rechts te doen wanneer men denkt dat hetgeen de "confrère" zegt correct is of twee passen links in het omgekeerde geval

De mannen vielen snel af, sneller dan de vrouwen. En wie werd Tonton Beaujolais? Wat dacht je nou, een echte wijnkenner : Werner Brys.

Te zijner ere en tot meerdere glorie van de "Confrérie" en onder het stimulerend dirigeertalent van René zingt de hele zaal samen, de vrouwen alleen, de mannen alleen en weer allen samen

St. Niklaas mijn baasje
Doe wat in mijn glaasje
Doe wat in ons mondje
Geef ons nog een rondje.

Alvorens gemijterd, gemanteld en gelint te worden moet Werner nog eerst een gedichtje schrijven : het wordt simpel, eenvoudig en Sint-Niklaascharmant :

Onze Sinten zijn niet mauvais
Want ze komen uit de Beaujolais.

Na deze harde proef wordt Werner officieel door de officieuze "Con-frérie" aangesteld. Hij proeft de wijn langs de fopspeen van een melkflesje ofte biberon. Zijn appreciatie : "Deze drank heeft de smaak van rubber en "caoutchouc en heeft een zure punt".

De vrouwelijke en mannelijke Sinterklazen zingen nog een liedje om de kosten van de avond te dekken en dat eindigt met "Help ons met een centje". Warm applaus voor de prestatie, de voorbereiding, het origineel idee.

Heeft de omhaling de kosten kunnen dekken? Is er te weinig weet dat het warm hart van de leden het mankement opvult. Is er teveel, beleg het om volgend jaar iets dergelijks weer op de planken te brengen.

23u15 Werner, Tonton Beaujolais, heropent de nooit gesloten dans met Cécile, Meter Beaujolais 1988. Het lint zijner waardigheid belegd zijnde met knick-knakjes doet de Meter zich te goed aan Tontons versierselen.

Koffie en een selecte display taartjes ronden de eetgeneugten af.

Maar er wordt nog wijn geproefd en gedanst.

00u01 De lichten gaan uit : een fles belicht door een minuscuul kaarslichtje wordt aan Germaine aangeboden: Madam van den dokter verjaart. Hartelijk proficiat, Germaine.

00u06 De lichten gaan uit : een klein kaarslichtje schijnt op een fles. Een genodigde door de Semadeni's verjaart. Hij lijkt eigenaardig genoeg op Tonton ... Tapis. Van harte geluk gewenst, Mijnheer.

Het bleef dansen, lachen, wijn proeven. Om 23u50 waren de Van Kelecoms toch nog komen goeiedag zeggen.

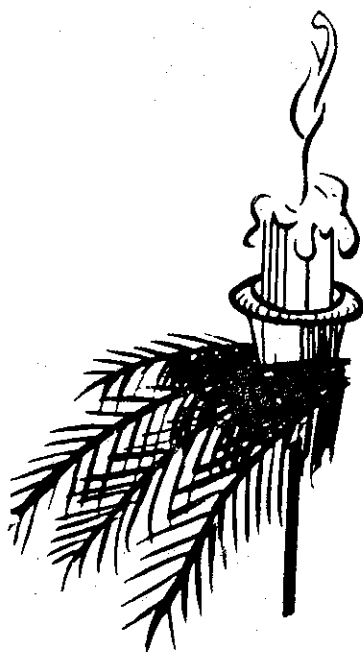
01u46 De reporter van dienst neemt stil afscheid. De dansvloer is nog meer dan deftig bezet.

De Voorzitter mag tevreden zijn. Wij danken hem en Mildred heel speciaal : van begin tot einde, voor en achter het koud buffet, met en zonder verdeelvorken en lepels waren zij alomtegenwoordig. Maar ook de andere werkers verdienen ons applaus... en allen een blij jaar en een vrij jaar, een vol jaar en een bol jaar, een jaar waarin de droom werkelijkheid wordt en de werkelijkheid de zachtheid van een elegante wijn krijgt. Gelukkig 1989.

Michel Myttenaere

B L I J D E M E L D I N G

Op 31 oktober is Robrecht geboren, kleinzoon van onze
commanderijvrienden Mimi en Gustaaf Mommaerts.
Aan ouders en grootouders van harte proficiat met deze
baby.



E R G E N S G E H O O R D

EEN MAN IS PAS VOLMAAKT, ALS HIJ NOOIT DE VERJAARDAG VAN
ZIJN VROUW VERGEET, MAAR DAARBIJ WEL HAAR LEEFTIJD.

DE JACHT IS EEN MANNELIJKE DANS,
EN DE DANS EEN VROUWELIJKE JACHT.

WETENSWAARDIG

TAFELN BIJ GROOTMEESTER ARNO PANKERT

EEN VAN DE 10 BESTE KOKS VAN BELGIE

Het derde land

Eupen en Malmédy kent iedereen. Om diverse redenen. Maar Sankt-Vith, dat derde gebied van België dat ons na Wereldoorlog I door het Verdrag van Versailles werd toegewezen, blijft minder bekend. Ten onrechte trouwens want het is een boeiende streek. Het is het overgangsland tussen Ardennen en Eifel. Op een boogscheut van Duitsland en Luxemburg, bij het drielandpunt Ouren. Een ruig landelijk landschap met bossen, beken en vlieten. In de onmiddellijke omgeving van natuurparken en stuwdammen, dicht bij de Hoge Venen en de skipisten van Bütgenbach. Je waant je in een ander land, alleen al omwille van de namen van de dorpjes : Recht, Schönberg, Lommersweiler, Burg Reuland. Een dun bevolkt gebied met weinig industrie. Of Sankt-Vith op zichzelf zo aantrekkelijk is valt te betwijfelen: het werd in 1944 plat gebombardeerd. Misschien zou je het wel onopgemerkt voorbijrijden, want het is één lange hoofdstraat met zijstraten : sober, proper, degelijk, Duits. Maar het zou zonde zijn. Want in Sankt-Vith woont en werkt "één van de tien beste koks van België". Een zoeker, een man met dat vleugje talent méér dat het onderscheid maakt tussen het fijne en het verfijnde, het beste en het allerbeste.

Grootmeester

Arno Pankert kreeg na hard werken de Michelin ster. Meer dan verdiend. Twee koksmutsen en 16/20 waren hem eerder door Gault & Millau toegewezen, maar Jacques Vandersichel was de eerste die hem een grootmeester noemde. Arno Pankert kreeg nog meer onderscheidingen o.m. de prijs voor de beste wijnkaart van het land in 1979. "Zur Post" is wel een zeer eigenaardige oase. Een mooie gevel in een grauwe huizenrij maar met een grote parking vlakbij, waar Luxemburgse, Duitse, Franse, Nederlandse en soms Zwitserse autoplaten aanwijzen dat men

van heel ver komt proeven. Om de kwaliteit in de eerste plaats en om de prijs.

Er staan 3 menu's op de kaart : een toeristisch, met voorgerecht, hoofdschotel en dessert : één met 4 gangen met een sorbet tussenin en dan een degustatiemenu van 7 minigerechten. Mijn voorkeur zal voor u van weinig belang zijn. Mijn bedoeling is niet van kommentaar op de bereidingen te geven noch recepten. Enkel informatie. Objectief. Al kan ik niet verbergen dat ik de man bewonder die in een minder goed gelegen plaats zoiets tot stand kon brengen. En doorzetten. Nu, de overzijde van het station van Roanne waar Troisgros het heeft waargemaakt was ook niet zo'n ideale ligging. Pankert had dus een voorganger, waar hij trouwens menigkeer "praktische oefeningen" is gaan doen. En nog doet.

'k Heb menig uur

Bij Pankert heb ik "menig uur" gesleten en genoten. Wat het beste was zou ik niet kunnen zeggen. Alles is relatief. Hangt trouwens af van de eigen smaak in de eerste plaats. Ook van de omstandigheden, het gezelschap, de graad van vermoeidheid, het humeur. Gastronomisch tafelen vraagt ook een zekere sereniteit die de feestelijke stemming niet uitsluit. Een zekere opwarming. Zoals bij de sportlui. Maar daar zorgt het hartelijk onthaal en het aperitief van het huis wel voor.

Keus voor kenners

De fameuze Soupe de Grenouilles aux Feuilles Vertes : een heerlijke consommé van gevogelte met wat room, met in reepjes gesneden sla, spinazie, zurek en dragon en ontbeende kikkerbilletjes, is tot mijn spijt van de kaart verdwenen.

* Maar zijn Verse Ganzenlever is er nog; en van de hoogste kwaliteit, zoals die van "Comme chez soi".

* Van oktober tot april heeft hij St. Jacobsschelpen in diverse bereidingen.

* Coquilles St.-Jacques Tiedes Au Witlof : verse rauwe St. Jacobsschelpen, halfwarm opgediend in een speciale saus die hij me niet heeft "verklapt", prijkt nieuw op de kaart. Lekker.

* St.-Jacques Aux Mille Feuilles Aux Asperges. Verse coquilles in boter gebakken en opgediend in een schelp van vederlicht bladerdeeg en gegarneerd met groene aspergepunten.

* Coquilles St.-Jacques Crues Aux Trois Poivres : verse rauwe St.-Jacobsschelpen in gesmolten boter gewenteld en met 3 verse pepersoorten op smaak gebracht en met gehakt bieslook.

* En verder is er dan de Foie de Canard Saute aux Trois Salades. Verse eendelever in boter gebraden, op een sla aangemaakt met frambozenazijn en met notenolie.

* Saumon Cru Marine Aux Trois Poivres : fijne plakjes rauwe Schotse zalm in gesmolten boter gewenteld en met drie verse pepersoorten gearomatiseerd.

* Of kies je voor de Salade d'Ecrevisses Tiedes à la Mousseline Rose : ontschaalde rivierkreeftjes met een roze mousselinesaus.

* Ten ware je het hebt voor de Gratin d'Ecrevisses à Notre Façon ontschaalde rivierkreeften op een salpicon van prinsesseboontjes en rauwe champignons met rivierkreeftjesboter, genapeerd en licht gegratineerd... of

* Feuilles de Chou Farcies aux Ecrevisses et au Beurre De Caviar Gestoomde Tarbot met wilde rijst en genapeerd met geklaarde boter en op smaak gebracht met verse dragon en met een glaasje Champagne.

* Eén van zijn "successen" : de Homard Cuit à la Chiffonade du Potager:kreeft in witte wijn gepocheerd met een Julienne van groenten, een saus met waterkers, spinaziedragon, sla van nootjes, boter en wat room.

* Maar waarom alles opnoemen : ik heb niet eens van het gevogelte gesproken, noch van het wild, uit vrees dat mijn verhaal te eentonig zou worden.

Derde generatie

Met Arno Pankert is het de derde generatie die op het oude Posthotel van Sankt-Vith de "pollepel" zwaait. In 1922 werd de aloude afspanning - waar vroeger de postkoetsen pleisterden - eigendom van zijn grootvader langs moederzijde: Peter Reisdorff. In 1936 trouwde vader Pankert - een slager uit de streek - met Maria Reisdorff. Ongeveer 30 jaar later nam Arno Pankert, die hotelschool had gelopen in Luik en dan in Namen, in Luxemburg, Nederland en Frankrijk in de leer was gegaan, de zaak over. Hoe kwam de jonge kok ertoe in dat zeer landelijk gebied, waar stevige boereschotels met worst en varkensvlees en soms patrijs en reebok troef waren, zo maar om te schakelen naar de lichte toetsen van de "nouvelle cuisine"?

Zijn huwelijk met de fijnzinnige Ingrid, die in het horecabedrijf had gewerkt, o.a. te Ligneuville (de streek van Monsieur Hawarden), zal er niet vreemd aan geweest zijn. Het gevoel van het beter te willen doen. Anders dan de anderen. Hij wou zich een reputatie opbouwen om de mensen speciaal naar de verre uithoek, waar hij zo aan gehecht was en is, te doen komen. Gemakkelijk was het niet. En omwille van dat nieuwe, stamgasten uit eigen streek te zien wegvallen kwam hard aan. Maar hij kreeg een naam van "ster"-kok en de klanten kwamen. Ze kwamen van De Panne en Wuustwezel, van Postel en Zelzate. En weet ik veel. Ook van Brussel en Antwerpen en ook van andere plaatsen uiteraard.

Om te proeven van zijn culinaire vondsten en dat "mooi staaltje van culinaire evenwichtskunst".

Veel Vlamingen

Een groot deel van zijn cliënteel komt uit het noorden van het land. In den beginne stond hij er wat perplex bij. Hij schreef het verschijnsel toe aan de Vlaamse welstand. Toen zag hij in, dat Vlaanderen nu ook zijn smulzonen uitzond en dat die zonen het goede adres doorspeelden aan vrienden en kennissen. Zijn enige publiciteit was zijn vakkennis en de lof door tevreden gasten hem toegezwaaid. Zo kon hij de handicap van de ligging overwinnen. Hij weet dat hij "beter" moet zijn. Dat hij niet duurder mag zijn.

Attentievool

Hij weet - zijn minzame vrouw weet - dat zij attentievoller moeten zijn : gemoedelijker, vriendelijker. Of liever : zij weten het eigenlijk niet. Het is bij hen spontaan. Eerlijk, ongeveinsd, eenvoudig, bescheiden en gereserveerd, zo zijn Arno en Ingrid Pankert. Van nature.

Dikwijls werd hen gezegd : waarom gaan jullie niet naar Brussel of aan de kust, dan is het restaurant alle dagen eivol. Want dat is wel "Zur Posts" probleem : met de gastronomische weekends moeten praktisch gedurig klanten worden geweigerd, maar de doordeweekse dag is het kalmpjes in de winter. Maar ze zijn en blijven streekgebonden. Ook hun jongste zoon Eric die nu ook de hotelschool volgt... de vierde generatie.

En de collega's

Met zijn collega's onderhoudt Arno Pankert uitstekende relaties en staat hij zeer goed aangeschreven. Zij komen ook wel eens proeven, misschien ook om een snuffje mee te pikken. Hij maakt ook deel uit van "Les Etappes du Bon Goût". Zijn recepten geeft hij gemakkelijk door : van geen belang, zegt hij, of het wordt nagebootst. Alles ligt in de "nuance", de verhouding en vooral in de kwaliteit, de volkomen versheid van de produkten. Het beste is maar amper goed genoeg. Vindingrijk als hij is, weet hij goede leveranciers te ontdekken. Dat is zijn sterkte : kennis van en liefde voor het vak.

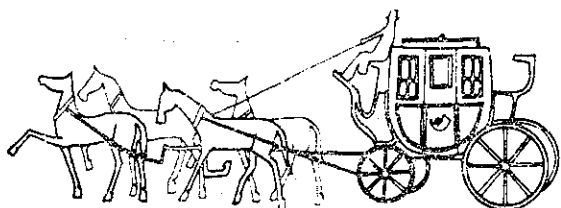
Stijlvol

Zijn nieuw stijlvol en stemmig wintertuintje, de sauna, de prachtige wijnkaart, de lichte keuken, de minzame ontvangst,

zal de moeilijkste "klant" bevredigen. Het interieur is sober, geen "toc", zoals de Fransen zeggen, maar echt. Alles in het bord en in het glas. Geen "chiqué". Geen bluf. En dat is ook een van de redenen waar ik van "Zur Post" hou. En zal blijven houden. Een stijlvolle bediening ook en een keldermeester die zijn vak kent en op wie je gerust mag vertrouwen.

Gastronomisch weekend

De interessantste formule is het gastronomisch weekend (4100,-fr. per persoon) en in de week slechts 3900,-fr. Kies nu maar uit zijn allerlaatste kaart :



Hotel zur Post St. Vith

Arno & Ingrid PANKERT - B-4780 - Hauptstraße 39
Téléphone: 080/22 80 27 - Banque: SGB: 248-0186217-07

CROUSTILLADE DE RIS DE VEAU, FOIE GRAS ET CAILLE
FOIE D'OIE CUIT AU TORCHON DANS SA GELÉE AVEC FINE BRIOCHE GRILLÉE
CARPACIO DE BOEUF D'ANGUS AUX OLIVES NOIRES
ST. JACQUES TIEDES AUX DES DE BETTERAVES ROUGES
PAPILLOTE DE FOIE GRAS DE CANARD AU PARFUM DE TRUFFES

TURBOT AUX AROMATES À L'HUILE VIERGE
DOS DE BAR AU VINAIGRE BALSAMIQUE
POELÉE DE ST. JACQUES, LANGOUSTINE ET HUITRE A LA MELISSE
SAUMON FARCI EN FEUILLE DE CHOU, SCE. CAVIAR

CARRE D'AGNEAU LIMOUSIN EN CROÛTE D'HERBES
MÉDAILLON DE CHEVREUIL AU VIN D'ARBOIS ET CÈPES
FILET DE BICHE AU GINGEMBRE ET POIVRE NOIR (SEPT-DÉC)
SUPREMES DE CAILLE FUMÉ MINUTE ET PURÉE AU BEURRE
CÔTELETTES DE PIGEONNEAUX ET FOIE GRAS SUR FONDUE DE POIREAUX

ASSIETTE DE FROMAGE EN CHAUD ET FROID, PAIN AUX NOIX

CARTE SPÉCIALE DE DESSERTS

PS : Nog altijd blijf ik de dame dankbaar die mij nu 13 jaar geleden het adres in Sankt-Vith heeft toegespeeld en waar ik dan toch naartoe was getrokken. Om eens te zien. Sceptisch. Sindsdien ben ik vaak teruggekeerd en nooit heb ik de "kookkunstcreaties" van Arno Pankert op één schoonheidsfoutje kunnen betrappen. En dat is veel gezegd.

Marcel Theys

PROEFIMPRESSIES

Misschien herinneren sommigen onder u - uiteraard zij die de Druyvelaer lezen - dat ik "ze liever jong lust". De wijnen natuurlijk. Snuffelend in "oude" tijdschriften valt mij een passus uit "Ambiance" (van januari 1988) voor ogen, ik citeer : "Onder de onderlegde proevers schuilen duidelijk twee proefrichtingen : zij die het liever houden bij jonge, krachtige, tanninerijke wijnen met pit en fraîcheur, anderen verkiezen de ronde, fluwelen, sereen verouderde wijnen".

Zeg mij tot welke groep je behoort en ik zal u zeggen wie je bent.

MAAR

Wat die sereen verouderde wijnen betreft, moeten ze toch van goede komaf zijn en van een goed jaar. Anders is het "ouderen" eerder een aftakeling. Zo heb ik altijd beweerd. Zonder mijn goede gebuur te kunnen overtuigen. Hij bewaart nog zorgvuldig zijn 72'ers. Hoe ouder, hoe beter meent hij. Zodat hij ze pas over 10 jaar zal drinken, als ze tot op de draad zullen versleten zijn en stinken naar oxydatie. In de volledig heraangepaste uitgave van zijn "Wijnatlas", verschenen bij het Spectrum (320 blz. - 2.500,-BF), geeft Hugh Johnson het antwoord op de vraag wanneer een bepaalde wijn op zijn best is. Wat de - dure - bewaarwijnen betreft, zo schrijft hij, is er geen tijdschaal. Sommige kunnen op hun best zijn na drie jaar of misschien na 13 jaar. Maar...voor de meeste wijnen voor alledag is het antwoord heel eenvoudig : nu. Want het heeft geen zin wijnen met als grootste charme frisheid en fruitigheid te bewaren.

CASANOVA

Niet de verleider, hazardspeler, avonturier en kwakzalver uit de 18de eeuw wiens voornaam Giacomo was, maar Maurice (66) - eigenaar van de naam en het handelsfonds van het beroemde café en sterrestaurant Fouquet's op de Champs Elysées (nr. 99) - is opgelucht.

De Koewitse eigenaars van het beroemde pand wilden van Fouquet's een fast-food zaak maken. De Franse minister van cultuur Jac Lang en burgemeester van Parijs Jacques Chirac staken de koppen samen om dit te verhinderen. Volgens het satirisch blad "Le Canard Enchaîné" kunnen ze er best samen een glas Romanée - Conti uit de beroemde kelder drinken.

160.000 FLESSEN GEVEILD

Een andere beroemde kelder, van restaurant Ledoyen (Carré Champs Elysées) zeer luxueus en goed voor één Michelin-ster, werd twee maanden geleden geveild. Een fabelachtige kelder was het. Perfect onderhouden, waar de wijn in perfecte condities werd bewaard.

Veilingmeester Jean-Jacques Mathias liet zich bij het opstellen van de inventaris bijstaan door Jean-Claude Jambon, keldermeester bij Faugeron (twee sterrenrestaurant, 52 rue Longchamp te Parijs) en door onze landgenoot Véronique Foefaert. Een 32-jarige oenologe en expert in oude wijnen.

Van de 160.000 flessen waren er 7.000 van voor 1961.

TIP

Bij C. de Vries-Brouwers uit Antwerpen verscheen "Ma cuisine, Escoffier voor iedereen". Een Nederlandse vertaling door Jill Elegeer van "het boek dat Auguste Escoffier (1847-1935) in de jaren dertig schreef. Eigenlijk voor de huisvrouwen. Voor de koks had hij in 1903 "Le guide culinaire geschreven" : het basiswerk van de vernieuwde Franse kookkunst. Waarin hij van leer trok tegen de pompeuze overdrijvingen van de koks van het einde der 19de eeuw.

In 1912 schreef hij - ook voor beroepsmensen - "Le livre des menus". En dan - in 1935 - "Ma cuisine" voor de huisvrouw. De Nederlandse versie - 892 blz. - kost 2.150 BF vanaf 1 januari 1989. Voor deze datum : 1.895 BF. Een tip voor een geschenk misschien.

BORDEAUX-FANATEN

Zijn wij - Belgen - Bordeauxdrinkers? Naar onze bronnen (C.I.V.B.) melden, staan wij op kop. En in waarde en in volume.

INVOER BORDEAUX 1987

	waarde (1000 FF)	volume (hl)	gem. vertrekprijs (FF) lit.
België	630.731	268.723	23.5
Engeland	537.739	276.495	19.5
Verenigde Staten	526.256	155.811	33.8
Duitsland	458.806	237.729	19.3
Nederland	318.769	226.024	14.1

BORDEAUX 88 EN 87

Naar wat onze vriend Guy Vhoilliez (van Château Puy-Razac) ons pas liet weten schijnt de oogst van 1988 bijzonder goed. Waarschijnlijk zal dat de prijzen van de '87 naar beneden drukken. Wat we wel op een Bordeaux proeverij - in de Hilton - vaststelden, was de goede kwaliteit van de witte Bordeaux '87. Want de witte druiven werden geoogst voor de regen. Nu was 87 gekenmerkt door een gunstige septembermaand. Normale neerslag en relatief hoge temperatuur. Maar de ganse maand oktober was er regen. De oogst - machines zakten in de modderige bodem. En de druiven kwamen druipnat in de oogstkuipen, opgezwollen door al dat water, zodat het suikergehalte van het sap uiteraard daalde. "Als we de cuvés goed selecteren, maken we van 1987 toch nog iets goeds", zei me een wijnbouwer op de wijndegustatie door de "Grand Conseil de Bordeaux", op touw gezet in het Astoriahotel te Brussel op 24 november. Maar zijn stem klonk niet overtuigend. Als?

BORDEAUX : 85 OF 86?

Pro en contra. Hier zijn de meningen verdeeld met een lichte voorkeur voor de 86. Dit volgens bekwame proevers als J. Bessemans, Harald Follet, Herwig van Hove, e.a. Persoonlijk proefde ik nog geen 86, derhalve kan ik er eigen mening op nahouden. De gewone Bordeaux A.O.C. 85, die ik wel proefde, viel zeer goed mee. Eigenlijk méér dan sommige gemeentelijke appellaties St. Emilion 85, die mij enigszins geëvolueerd overkwamen. En waarbij ikzelf de 83 verkoos. (In goed gezelschap want Roland Gohy - die toch de eerste de beste niet is - deelde mijn voorkeur terzake). Wat we wel kunnen medelen is, dat onze Médocvriend, wijnbouwer Theil van Château Poujeaux en Président du Syndicat Viticole de Moulis, me mededeelde: "De kwaliteit van de Médoc-wijnen 1986 is uitstekend daar de Cabernet Sauvignon toen prachtig is gerijpt".

LEVE DE WITTE

Het gaat over de harmonie tussen wijn en kaas. Eens hadden we het genoeg - in Infobo te Ukkel - een voordacht bij te wonen van de befaamde Franse oenoloog professor Vedel. Het ging over wijn en kaas. En hij bewees ons - preuves à l'appui - hoe o.a. camembert de grote Bourgognes kapot maakt en verder experimenteerde hij me een reeks grote wijnen en diverse kazen. Wij werden groot gebracht in een midden waar men (ten onrechte dus volgens Vedel, Jacques

Puisais e.a. oenologen) in de waan verkeerde dat, op het einde van het maal, een "grote" wijn moest opgediend. De beste rode die we in de kelder hadden : een legendarische Chambertin, een Pommard uit een groot jaar, een Châteauneuf-du-Pape van een vermaarde wijnbouwer. Hoe jammer! Niet voor de kazen, wel voor de wijnen.

Wij hadden het hierover met Patrick Fievez, journalist en oenoloog en gewaardeerde wijnschrijver in de Franstalige pers... Wie een weinig met de geschiedenis is vertrouwd, weet dat de eetcultuur zoals we die nu kennen pas een paar eeuwen oud is. Ze was - en is trouwens nog altijd - onderhevig aan evoluties. Geïnspireerd door mode, beïnvloed door sociale godsdienstige en culturele omstandigheden. Gastronomische regels wijzigden zich de laatste decennia. Eens waren de oester het voedsel van de armen. Maar wie weet of binnen korte tijd tarbot of zeeduivel niet door haring worden verdrongen. Of door kabeljauw. Wie 20 jaar geleden schreef dat wijn niet mocht "gechambreerd", werd voor smakeloze incompetent versleten. Nu weet - schier iedereen - dat het niet mag. En nu mijn vraag aan Fievez :

* Welke wijn beveel je aan bij kaas?

- De volledige vrijheid, maar op voorwaarde dat je de wijn respecteert. En dat is niet gemakkelijk. Geen grote rode. Ik geef de ereplaats aan de witte wijnen. Kijk met bv. een Crottin de Chavignol, een Sancerre van het jaar. Met een Munster een Gewürztraminer, een Comté een Côte du Jura (Chardonnay) of een Meursault, een Roquefort, Fourme d'Ambert, Bleu de Bresse een Sauternes of een Banyuls. Of een... Muscat de Rivesaltes.

* En voor wie "ten allen prijze" een rode wil?

- Met Brie of Camembert een koele Bourgueil of Chinon. Of een kleine Bourgogne.

Met Roquefort. Moeilijk! Een Châteauneuf-du-Pape. Bij een Chimaykaas en een Passendale een Cahors, Gaillac of Madiran of een Côtes du Rhône.

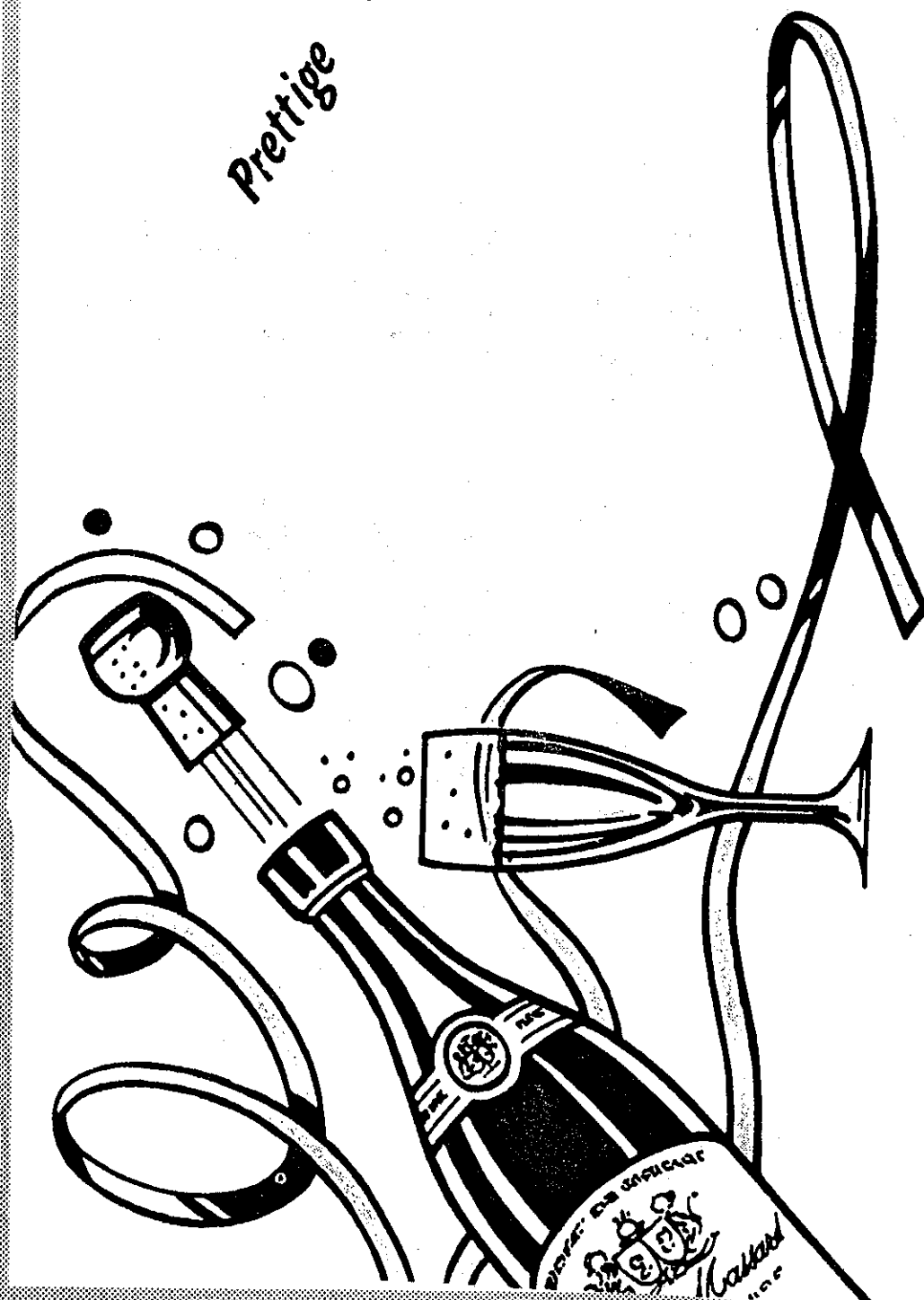
Bij het harmoniëren van wijn en kaas mag men niet blijven "steken" in de traditionele sleur. Maar als je mij vraagt : witte wijnen doen het beter.

Wij gingen ons licht opsteken bij G. Raeymaekers (kaasdeskundige en directeur van het tijdschrift "Fromage et Traditions").

Maar dat vertellen we u een volgende keer.

Marcel Theys

Prettige Feestdagen !



KORRESPONDENTIEADRES :

A. VERGELS
Eug. Plaskyalaan 142 bus 7
1040 BRUSSEL

Tel. 02/733 97 36
(tijdens kantooruren)

WERKTEN MEE :

- * Marcel Theys
- * Frans de Bisschop
- * Gustaaf Mommaerts
- * Marc Verspecht
- * Bernard Henry
- * Michel Myttenaere
- * Erik De Schepper
- * 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'.
