

2/4

# De Druyvelaer

Commandery Brussel





# De Druyvelaer

Commanderie Brussel

21. September  
1977

2. JAARGANG - Volg n° 4

# VAN DE REDAKTIE

Er zijn wellicht enkele vrienden die even glimlachen bij het lezen van het binnenkaft van dit nummer.

Zij maken zich de bedenking : nog maar pas gestart met de Druyvelaer, amper drie nummers ervan klaargestoomd, en ze pakken reeds uit met "Tweede Jaargang, nummer 1, volgnummer 4". We zijn u een verklaring schuldig.

Als de beslissing viel dat de Commanderij Brussel haar eigen berichtenblad zou uitgeven, werd meteen de knoop doorgehakt : een Druyvelaer-jaargang zou samenvallen met een activiteitenjaar van de Commanderij.

Vermits dit laatste telkens afgesloten wordt met een kapittelbanket wordt de Druyvelaer-jaargang afgesloten met het verslag van deze jaarlijkse feestelijke gebeurtenis.

Meteen begint de volgende jaargang samen met het Commanderij-jaar, dus in september.

Deze tweede jaargang hopen wij rond te maken met de aangekondigde vier nummers. Wat het Commanderijjaar u brengt leest u in dit nummer : het is eenvoudigweg groots. Komt daarbij dat wij begin 1978 het vierjarig bestaan vieren van onze grote familie De Vlaamse Wijngilde.

Aan stof om De Druyvelaer te vullen zal het zeker niet ontbreken : verslagen van onze talrijke proefavonden en andere festiviteiten, de lustrumviering van de Wijngilde, haar ontstaan en haar groei, relaas van gastronomische en wijnervaringen opgedaan tijdens groeps- en individuele reizen en vriendenmalen, enz., nieuws van de andere Commanderijen van de Wijngilde en hun berichtenbladen, allerhande wijnwetenswaardigheden, besprekingen van nieuwe uitgaven in verband met wijn enz. Reeds heel wat gegevens en persklare teksten zitten in de redactiemap. Doch ons parool moet blijven : aantrekkelijke lectuur brengen door oorspronkelijkheid en afwisseling, zowel in de behandelde onderwerpen als in de tekst.

Eénvormigheid in stijl, nieuwsbehandeling en presentatie leidt tot saaiheid. Daarom, vrienden, herhaal ik mijn oproep : werkt mee aan de redactie van uw Druyvelaer. Korte, doch persoonlijke bijdragen, zijn meer dan welkom.

We vonden reeds een sympathieke echo bij sommigen. Bewijze ook dit nummer. En hoe vindt u het nieuwe kleedje waarin Aloïs ons bladje stak voor dit jaar ?

Nog even een vriendenwenk : houdt uw Druyvelaernummers zorgvuldig bij want van sommige zijn er reeds geen enkel meer te bekomen. Wat 'n plaatsing zeg, de ingebonden drie eerste jaargangen, als familiestuk voor uw achterkleinkinderen...

Edgard WOUTERS.

# WIJN en KUNST

De druiventros en de wijnstokkrank zijn van oudsher veel aangevande motieven in schilder- en beeldhouwkunst, niet alleen bij de uitbeelding van Bacchus-scènes, festijnen en stillevenen, maar tevens als versieringsmotieven en als symbolen van vruchtbaarheid, levensvreugde, liefde en aanhankelijkheid.

In wereldlijke en godsdienstige kunst, goudsmeedkunst, juwelen en sieraden, overal vinden wij de druif, de wijnrank, de wijnbeker, zelfs de wijnstraal geperst uit vlezig-volle wijntrossen, terug.

In dit Rubensjaar hebben wij het opnieuw kunnen ervaren : ook de pracht en praal van de barokstijl doen veelvuldig beroep op druif- en wijnmotieven.

Onze prijsvraag in nummer 3 van de Druyvelaer was dan ook met opzet gericht naar een wandtapijt met de wijnoogst als onderwerp en nauw verbonden aan Rubens, vermits het eens in zijn bezit was.

Wij geven u hierna, in dit verband, een tekst van J.P. Asselberghs (assistent aan de Koninklijke Musea voor Kunst en Geschiedenis) ter verduidelijking van oude wandtapijten uit het belgisch kunstbezit, als wandkalender uitgegeven in 1971 door de Bank van Brussel :

"Te Brugge waren van bij de aanvang van de 15de eeuw legwerkersateliers bedrijvig. De eerste hen toe te schrijven wandtapijten dagtekenen echter van uit het einde der eeuw. Menige reeksen en enkele alleenstaande werken stammen uit de tweede helft van de 16de eeuw. In tegenstelling tot de eerste helft van de volgende eeuw, waarvan geen getuigen meer voorhanden zijn, zijn de sinds 1650 ontstane weefsels veelvuldig overgebleven.

Vermeld worden o.a. : de taferelen die in het bezit waren van Peter Paul Rubens van 1664 gedateerd behangsel met de SEIZOENEN. Hiervan bezit de verzekeringsmaatschappij de WINTER, terwijl de Koninklijke Musea voor Kunst en Geschiedenis de HERFST, ook de WIJNOOGST genoemd, verworven hebben.

Omrand met een fraaie bloem- en vruchtenboord waarin dartele dieren stoeien, is in deze Rubensiaanse compositie de uit Frankrijk gekomen invloed van het classicisme merkbaar. Wat echter bovenal de Brugse produktie van de 2de helft van de 17de eeuw kenmerkt, zijn de ongewone kleuren, welke voor geen enkel wandtapijt van hetzelfde tijdvak aangewend werden : intens blauw, groen en rood contrasterend met teer groen en lichtblauw, met schaduwpartijen en vooral met paars dat met roze zijde beklemtoond is."



# WIJNTOERISME

Het eerste deel van de bijdrage van Edgard WAUTERS, in nummer 2 van de Druyvelaer, ging over het aantrekkelijke Toscanje en over de Chianti-wijn in het algemeen.

Hier volgt nu het tweede deel dat speciaal handelt over de Chianti Classico.

Daar onze proefavond van 18 november aan deze wijnen zal gewijd zijn, zult u met belangstelling deze overzichtelijke tekst lezen.

## Chianti Classico

Het hart van het Chianti-gebied is voorbehouden aan de Chianti Classico, waarvoor de normen strenger gesteld werden dan in gelijk welk ander gebied, zodat deze wijn als topwijn van Toscanje mag doorgaan.

Tussen Firenze en Siena ligt het oudste wijng gebied van Chianti, dat in vroegere eeuwen hardnekkig bevochten werd tussen beide steden. Met als zetel het dorpje Chianti vormde zich, rond 1384, een militaire alliantie, La Lega del Chianti, met als wapenschild een zwarte haan op gouden veld.

Deze Lega trok zich ook het lot aan der oude wijnvelden die regelmatig werden verwoest door het krijgsgeweld, tot uiteindelijk in de 17de eeuw een overeenkomst werd bereikt na een laatste veldslag in de buurt van Fonterutoli, met zijn 12de eeuws kasteel thans bewoond door de familie van de heer Lapo Mazzei, voorzitter van het huidige Consorzio del Vino Chianti Classico.

Dit Classico-gebied bestrijkt 70.000 Ha glooiingen en heuvels van 200 tot 900 m hoogte.

Uit de noodzakelijkheid hun wijn en hun naam tegen vervalsingen en concurrentie te verdedigen maakten de producenten uit dit gebied een einde aan hun eeuwenoude veten en betwistingen, en richtten in 1924 een verbond op, het Consorzio per la Difesa del Vino Tipico del Chianti e della sua Marca di Origine.

In 1932 werd het gebied van de Classico afgebakend; in 1963 werd de naam vanzelfsprekend opgenomen in de wet op de D.O.C.; en in 1969 kwam de definitieve wet op de Chianti Classico tot stand, met de natuur van de terreinen, de kwaliteit van de wijnstokken, de beplanting, de oogstperiode, de vinificatie-methode en controle erop, de kenmerken van de wijn enz.

De naam en het etiket Chianti-Classico geven aldus een garantie op oorsprong, controle en kwaliteit.

80 % van de wijnbouwers uit het gebied zijn lid van het Consorzio en onderwerpen zich vrijwillig aan de opgelegde normen.

Zij produceren samen 90 % van de Chianti Classico.

Er werden 4 controle raden opgericht, met als opdracht de wijn uit te testen

- 1) gedurende de vinificatie
- 2) op het ogenblik van de botteling
- 3) door steekproeven in de distributie
- 4) bij openbare controle zittingen om de veertien dagen.

Het Consorzio beschikt over 25 glucometrische stations en 1 ont-leedkundig laboratorium.

De controle discipline blijkt streng te zijn, als men verneemt dat in 1975 bv. 40.000 Hl wijn niet aanvaard werd.

Na goedkeuring krijgen de wijnbouwers de nodige kwaliteitsteken van de Chianti-Classico; de zwarte haan in een cirkel.

Op gouden grond met rode rand betekent dit Classico; met bijkomende zilveren rand Classico Vecchio, minimum 2 jaar oud; met bijkomende gouden rand Chianti Riserva, minimum 3 jaar oud.

Twee belangrijke producenten zijn uit het Consorzio getreden omdat zij van oordeel waren dat de commerciële bijval van het Zwart Haantje hun eigen handelsmerk benadeligde.

De samenstelling van de menging der wijnstoksoorten werd vastgelegd door Barone Bettilo Ricasoli, en hieraan wordt streng de hand gehouden.

Het zijn : 70 % Sangiovese en 20 % Canaiolo Nero als blauwe druiven, en 10 % Malvasia del Chianti en Trebbiano Toscano als witte. Oude types van wijnstokken zijn getolereerd tot 5 % als " minima percentuali de microvitigni".

Deze kleine speling kan van belang zijn voor het persoonlijk en traditioneel karakter van sommige kasteelwijnen.

Daar de rijping en de evolutie van deze vier wijnen, die samen de Classico vormen, verschillend zijn, zal de stabiliteit van het eindprodukt pas na een zekere tijd bereikt worden.

Uiteraard is de Classico dus niet geschikt om jong te worden gedronken. Daarom wordt de wijn, onmiddellijk na de eerste korte gisting, bewerkt voor een tweede gisting door toevoeging van jong most uit de Colorino druif, een der toegelaten oude druiventypes. Deze operatie noemt men plaatselijk de "governo".

Het alcoholgehalte moet vóór de governo gemeten worden, met minimum 11° voor de gewone Chianti en 12° voor de Classico, die normaal tot 12,5° haalt.

De productie van de Classico betekent ongeveer 1/6 van de Chianti. Het gebied zou max. 320.000 Hl kunnen opleveren. In 1975 was dit 280.000 Hl en 1976 zou goed worden, tenminste als er tot half oktober zonnig weder was (dit was de verwachting tijdens mijn bezoek in september, en sedertdien heb ik geen preciese gegevens bekomen).

.../...

Men merkt in het gebied dat nieuwe terreinen ontgonnen worden en voorbereid voor de wijnbouw. Er zijn ook nieuwe plantages. Hiermede zou de productie kunnen opgevoerd worden tot globaal 400.000 Hl, wat meestal als te hoog wordt aanzien.

Wettelijk mag de nieuwe oogst niet in de handel komen vóór 1 maart van het volgende jaar. Vele wijnheren wachten echter tot het einde van het jaar vooraleer met de verkoop te starten.

De welbekende fiasco wordt voor de Classico meestal vervangen door gewone halsflessen. Niet alleen komt de met de hand gevlochten bekleding van de fiasco te duur, maar men is van oordeel dat deze dikbuikige flessen het imago van de Chianti wijn, vooral in het buitenland, heeft vervalst. Vroeger brachten de wijnboeren hun wijn naar de grote huizen die hem onder hun naam bottelden en op de markt brachten. Thans zijn er reeds 250 producenten die zelf bottelen. Met het gevolg dat de Chianti Classico nu onder meer handelsnamen verhandeld wordt.

De oogst van de rijpe druiven gebeurt hier in drie fazen : de witte steeds vóór de rode. Ervoor of erna worden echter de druiven geplukt bestemd voor de governo. Meestal zijn dit rode. Zij worden uitgelezen, opgehangen of op rieten matten gelegd. Na 10 à 20 dagen worden ze geperst.

Het vinificatie-proces verloopt aldus :

1. gisting in kuipen (cuvage tumultueux)
2. na 10 à 20 dagen toevoeging van de speciale most voor de tweede gisting, governo.  
Daar deze most zoeter is wordt de wijn erdoor zachter, het boeket fijner, de smaak soepelder.  
Niet alle producenten passen de governo toe.
3. overheveling naar een andere kuip waar hij 7 à 8 maanden rust
4. daarna voor minstens een jaar in eiken of kastanjehouten fusten
5. botteling

Zoals gezegd verblijft Riserva minstens drie jaar op fust. We krijgen dan een robijnrode wijn die naar granaat-oranje gaat met de jaren. Hij is droog, met evenwichtige tannine. Zijn boeket is fijn en wordt krachtiger.

Gewone Chianti moet jong gedronken worden. Classico kan 10 tot 15 jaar oud worden.

Voor deze zonnige wijn vergt men een temperatuur van 18 tot 20°, niet minder. En men doet er goed aan de fles minstens één uur op voorhand te ontkurken.

.../...

De Chianti Classico wordt meer en meer gegeerd in Duitsland. In Zwitserland en vooral in Engeland is hij het meest gekend. Heel wat Engelsen hebben overigens buitenverblijven in de buurt van Classico-wijnvelden.

Amerika importeert heel wat Italiaanse wijnen, doch relatief minder Chianti Classico.

In Zuid-Amerika wordt hij nagemaakt, zelfs met het zwarte haantje erbij !

Even nog een aanwijzing over de kwaliteit van de Chianti Classico in de voorbije jaren.

Minder goed waren 1972 en 1973; goed 1965, 1966; zeer goed 1964, 1967, 1968, 1969, 1970 en 1974; uitzonderlijk was 1971.

Ik wens u een aangename kennismaking met deze bekoorlijke wijnen uit dit bekoorlijk land.

Edgard WAUTERS.  
30.12.1976.

Het eerste deel van de tekst geschreven door ons medelid, de heer Bernard HENRY, kreeg u in ons vorig nummer van de Druyvelaer. Hier volgt nu het tweede deel van zijn tekst.

## Wijn bij Sardana

### Wijn mag schreien

Leer je neus meespelen. Wijn is tong, neus en oog. Boeket en kleur gelden. Wijnrood bepaalt leeftijd : de jong-vinnig of diep flonkerend naar plechtig purper toe. Hoe ouder hoe donkerder, maar nooit té fel : wijst op kunstmatige foefjes.

Wijn mag schreien. Een maury of côtes du haut Roussillon, een corbière, ze mogen àlle in druppeltjes langs de glasrand neerdruipen. Aandoenlijk om zien en sentimentele disburen worden er even melancholisch bij vóór ze de eerste kllok wagen, mediterend en wat weeïg in het tranend vocht.

Overschatting van "schreiende wijn", als in Nederland, is verkeerd. Zie er geen kwaliteitsaanduiding in. Franse wijnboeren können hun NL-cliënteel en gieten gewoon wat glycerine in de vaten voor Den Haag en Rotterdam.

Wij hebben terzake niets te vrezen : we wensen wijn, zonder tranen. En laten de tranen voor wie het stellen moet zónder wijn.

.../...

Roussillon was immer druif en wijn.

In de 8e eeuw voor X° kwamen de Grieken uit Korinthe hier reeds de stad Pyrenee oprichten. Ze plantten er stiekum hun wijnrank rond. Vijf eeuwen daarop kreeg een lokaal geleerde een geniale idee : Arnan de Villanova mengde druivesap met bepaalde fantasietjes van zijn speelse geest.

En zo kennen we vandaag "les Vins Doux Nobles" (V.D.N.), de zeer speciale nektar van Roussillon. Geen enkel produkt wordt eraan toegevoegd voor het aroma. Hun warmte en boeket spruiten exclusief uit deze vier edele soorten : Grenache, Macabec, Malvoisie en Muscat.

Een V.D.N. als aperitief ? Neem de minst zachte, de banuyls en de maury.

Als nasmaakje of theeuur zijn ze best. Serveer muscat, wit of "tuilé" : fris, niet ijskoud. Bij sorbet, fruit, gebakjes zelfs de zoetste en geparfumeerd : prima.

De gecontroleerde benaming "Grand Roussillon" omvat :  
 "Banuyls" : rood wijntje dat met de jaren gouden stralen schiet. Spruit uit de zwarte Grenache, op de laatste hellingen van de Abbères, in de vier aanpalende gemeenten : Banuyls sur Mer, Cerbère, Collioure en Port Vendres.

Andere "Grand Roussillon" zijn "Maury", Côtes d'Agly (Noord - Roussillon), goudwit of rood; "Rivesaltes" (Noord - Roussillon nabij de kust), goudwit; "Côtes de Haut-Roussillon", of streek van Aspres, ten zuiden van Perpignan, goudwit; "Muscat de Rivesaltes", historisch de beroemdste van deze reeks in Frankrijk, uitermate fijn, likeurachtig.

#### Uit de "porro" ...

De beperkte wijnen van beste kwaliteit in Roussillon komen uit de uitstekende wijngaarden, van een selecte druif onder uitzonderlijke uitstalling voor de zuiderzon.

Hier ligt de complete gamma voorradig, geschikt voor elke tafel en elk menu : van de witte (groene) wijnen - dankzij de voortijdige pluk van de Macabeo-druiven - tot de rode via rosé.

Het zijn : "Corbières (supérieures) du Roussillon" :  
 Côtes d'Agly, Maury en Rivesaltes,  
 "Roussillon dels Zspres".

.../...

Eigenlijk is er Banyuls en Banyuls grand cru. De laatste staat tegenover de eerste als een Haut Médoc tegenover een Médoc tout court, een Chambertin tegenover Gevrey Chambertin, een Chablis Grand Cru tegenover een Chablis.

Grand Cru is geen fantastisch smoesje of een handelsmerk, maar wijst op een gecontroleerde benaming, tot het op flessen trekken.

x x  
x

Blijven de wijnen van het land van de Pyrénées-Orientales, of "Vins de Pays" : voor lopend gebruik, lichter dan de vorige, maar nog alle kenmerken bevattend.

x x  
x

Als de Catalaan drinkt, gaat hij eerst stevig op beide voeten staan; hij lacht zijn lippen op een kier of iets breder en drinkt dan uit zijn "porro", de glazen karaf met verdunnende nek, die hij op armlengte houdt. Als een gouden zonnesteek priemt de fijne straal zijn tanden langs, in harmonische boog, pal tussen tong en gehemelte, waar ze gloedvol elke smaakpapil omhelst vóór de warme duik in de slokbedding.

Alleen heeft het me verbaasd dat menige Catalaanse wijnboer naast zich een tweede (volle) porro stelde, terwijl de eerste hem grootmoedig laafde.

- Waarom twee ? informeerde ik.

- Zie je, luidde het antwoord bij de prille pauze, na één porro voel ik me een ander mens. En uit sympathie offreer ik hem dan óók ... een porro !

Wie zou niet smachten eens Catalaan te zijn ? ...

Bernard HENRY.

Wo mann zusammen singt, setzt dich nieder  
Denn böse Mensche singen keine Lieder.

Onze variante :

Waar samen gedronken wordt de heldere wijn,  
Zet u bij, want slechte mensen schuwen zulk festijn.

# UIT DE WIJNBORRE

Een bron of een watergut noemt men in Brabant "een borre". In Linkebeek, ten Zuiden van Brussel, is er een prachtige, diepe, typisch-Brabantse "holleweg" die officieel nu het Wijnbrondal noemt (in het Frans : Chemin des Artistes of Promenade des Artistes, omdat de zeer schilderachtige, steile weg inderdaad vaak op doek gebracht werd). Halfweg ontspringt aldaar een heldere bron die jaar-in jaar-uit blijft borrelen. In de volksmond noemt men haer "de wijnborre".

Waarom, zullen we trachten te achterhalen.

Konden wij een mooiere naam vinden voor deze rubriek, waarin wij graag van alles wat willen onderbrengen in verband met wijn, als b.v. volksspreuken, gezegden, volksgeneeskunde, volkskalender, folklore.

We kennen allen "Als de wijn is in de man, is de wijsheid in de kan" en "Water in zijn wijn doen" en "Klare wijn schenken" en "Goede wijn behoeft geen krans".

Maar er is zoveel te zanten. Mogen wij op veel inzendingen rekenen ?

Wie zoekt voor ons eens op vanwaar die naam wijnborre wel mag komen ?

+ - + - + - + - + -

# WIE WEET WAT

Zoals in de inleiding van dit nummer werd verklaard stond onze vorige "Wie weet wat-vraag" in het teken van Rubens en de barok-kunst en ... natuurlijk van wijn.

Het groot Brugs wandtapijt van 1664 met de uitbeelding van de WIJNOOGST is te bewonderen in één der nieuw gerestaureerde zalen van het Koninklijk Museum voor Kunst en Geschiedenis in het Jubelpark te Brussel.

Het werd er niet speciaal opgehangen naar aanleiding van het Rubensjaar, zoals een der inzenders in zijn antwoord vermeldt. Een kleine vergissing trouwens want zijn antwoord gaf enkele historische details over het tapijt, wat getuigt van belangstelling en kunstzin.

Wij ontvingen twee inzendingen.

Allebei zijn korrekt.

Proficiat !

En geef hen de fles !

Het zijn onze vrienden : - Ghislain Wauters  
- Jef Decraene

Hier volgt onze nieuwe prijsvraag :

In welke stad van een bekend wijngebied in Frankrijk, speelde zich een belangrijke, haast beslissende, faze van de Ronde van Frankrijk 1977?  
Noem stad en wijngebied.

Antwoorden a.u.b., onder omslag, vóór einde oktober aan :

Nicole Goossens  
Dansaertlaan 225  
1720 GROOT-BIJGAARDEN

## En 't was weer FEEST ! ...

Dat er in onze Commanderij duchtig en deugdelijk (hm !) kan gefeest worden, werd opnieuw bewezen met spel, jolijt, spijs, drank en geneugtens allerhand, ditmaal zo maar in de hemel ofte Hof van Eden.

Getuige dit verslag van Jeanneke doorspekt met superla- en adjectieven (het verslag, niet Jeanneke !) zoals het hoort bij een hemels gebeuren waarbij vele Adams zich lieten verlijden door Eva's flessen en andere appels.

De afwezigen kunnen alleen maar likkebaarden bij het lezen van wat daar is geschied.

Op 28 augustus was de bekroning van 'n geurig en krachtig wijnjaar, 'n fleurige en kleurige barbecue bij Aloïs en Henriëtte Vergels in hun "Hof van Eden", waar zelfs die namiddag 'n heel klein zonnetje ons kwam verwarmen en beschijnen.

Met een vijfenvijftigtal sportieve leden probeerden wij onder veel commentaar en aanmoedigingen te vogelpikken, schijfjes in 'n gaatje (bakschieten voor de kenners) ringen om 'n fles en hoefijzers om 'n paaltje te mikken, alles onder de strenge blikken van de jury : Stif, Sus, Ernest en Pol Van den Broeck, om zoveel mogelijk punten te verzamelen voor één van de vele lokkende prijzen in mooie papiertjes.

Ook werden er ijverig jaartallen geteld op "lege wijnfleesen" verborgen in de bomen van 't bos van Aloïs.

Dit alles als apéritief voor 't kirr-apéritief en tijdens welk Jaak Sanders als overweldigende winnaar uit de bus kwam.

Hij was er erg blij mee, want aldus komt hem de eer toe, met 't genoegen, volgend jaar eind augustus '78, het extra-wijngilde onderonsje te organiseren. Hij is al volop bezig met de salon-schikking en Armand Pien.

Er was nog 'n heuglijke gebeurtenis te vieren, n.l. 't zilveren bruiloftsfeest van Pol en Germaine Van den Broeck.

'n Feest dat in waarde stijgt naarmate de tijd moderner wordt. Voor de jubilarissen lag de verrassing vooral in 't niet weten dat wij 't wisten.

'n Blijk van meeleven van onze commanderij 'n "Magnum Château du Vieux Guimot, Grand Cru St. Emilion 1971". 'n Reuze fles Beaujolais, aangeboden door de gastheer, werd door René vakkundig ontkurkt en meteen was het een jolijt en plezier van je welste.

.../...

Van al dat spelen en feliciteren in open lucht waren wij geweldig hongerig en werd onze eetlust nog meer opgewekt door de heerlijke lokkende geurtjes afkomstig van de 3 barbecues, zeer vaardig en vlug gehanteerd door onze altijd zorgzame voorzitter en zijn vrouw, Frans en Mildred, die ons een waar festijn opdiesten voor oog en tong : kwabaalspitjes met Sauvignon en Beaujolais 65 maxi. Gedrilde en gedraaide rug en gepofte kazal met Barbaresco 67/73 en Bertolo, Côte du Rhône, Châteauneuf-du-Pape, Ermitage, uit de privé-kelder van onze wijnmeester Sus, pardon Commanderij Brussel.

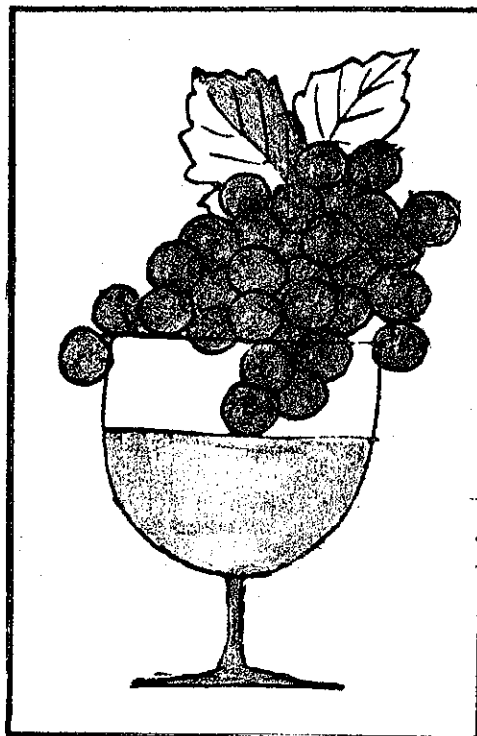
Rijstpap van voor de oorlog. Mokka met Brugse Strikken van nu.

Wij verspreiden ons genietend van al dit lekkers over 't prachtige gazon, waar alle plaatsen die bezeten konden worden, bezet waren !

Voor wie daarna nog fit genoeg was, was er muziek en dans onder slaapmutsjes en lampions tot de kleine uurtjes.

Als slot nog 'n heel hartelijk proficiat en dank voor dit reuze geslaagde feest aan onze gastheer en gastvrouw, Aloïs en Henriëtte, en aan 't bestuur van onze commanderij voor de geweldige organisatie en inspanningen. Dank u.

Jeanne Gerretsen.



# HET STOND IN DE KRANT

850 KM TE VOET VOOR PAAR FLESSEN POMEROL (De Standaard 27/7/1977).

**DILBEEK.** — Jef De Craene (44) en André Sadones (40), twee schoonbroers, gaan deze vakantie een of verscheidene flessen Pomerol soldaat maken. Dat is geen wereldschokkend nieuws, maar Jef en André gaan daarvoor helemaal te voet naar de Franse wijnstad Pomerol, 850 km ver. Een en ander is het gevolg van een uitdaging van Yvan Dubost, burgemeester van Pomerol.

De hele onderneming werd een aantal maanden geleden op het getouw gezet op een avondje van de Vlaamse Wijn-gilde. Jef De Craene, een ambtenaar op het justitiepaleis, is ere-wijnproever van deze confrerie en Yvan Dubost was die avond eregast van het gild van Vlaamse wijnbroeders. Die avond werden het gebruikelijk aantal chateaus alle eer aangedaan.

Voor de gelegenheid stond de Pomerol natuurlijk bovenaan het karweiijstje. Langs zijn neus weg nodigde burgemeester Dubost het gezelschap uit de Pomerol-godendrank op «zijn» thuisfront te komen degusteren. Dat viel niet in dovemansoren bij Jef, die tussen twee flessen in overmoedig antwoordde: «Ik kom af, en nog wel te voet».

Wat aanvankelijk gold als een lichtzinnige belofte, zoals er tientallen worden uitgesproken in de roes van een avondje uit onder vrienden, staat nu voor de deur.

Vrijdag 12 augustus beginnen Jef en schoonbroer André, een rijkswachter die nooit iemand op de bon slingert omdat hij het leven altijd door een roze wijn-bril bekijkt, aan hun maraton. De Pomerol achterna.

## Training

Jef heeft er al heel wat kilometers opzitten. «Marcheren zat altijd in mijn bloed. Ik heb al een aantal lange afstandstochten op mijn atief: Vietsalm (8 X), de dodentocht van Bornem (3 X), de 240 km van München ter gelegenheid van de Olympische Spelen in '72, enz...»

Als training voor zijn Pomerol trip loopt Jef al maanden te voet naar zijn bureau in Brussel. Dat is gezond en veel prettiger dan met de overvolle tram, weet hij. André houdt het bij speed-cross en is als lid van de Koninklijke Rijkswacht-

school steeds een sportief buitenbeentje geweest.

Jef en André hebben één liefde gemeen: de wijn. En die willen ze nu gaan proeven in het verre Pomerol. De vrouwen volgen met de wagen: Andrea van Jef en Alice van André. Chauffeur is vriend des huizes Serge Merckx die ook iedere avond het tentje zal opslaan. Jef gaat ons een «fles van ginder» meebrengen. Wij zijn benieuwd. (pr)

JEF EN ANDRE (DILBEEK) TE VOET NAAR POMEROL (De Postiljon 10/8/1977).



De dag voor het vertrek worden de kaarten nog even grondig nagekeken. Een verkeerde weg inslagen kan immers nadelige gevolgen hebben. (Foto: R.P.)

# WIJNWETENSWAARDIGHEDEN

## GEWILDE OF NIET GEWILDE MISLEIDING ?

Met zichtbare tevredenheid kondigde mijn vriend, na een smakelijk diner, een Château Ygnem aan, die ik met even zichtbaar genoeg begroette.

Grote verrassing bij het proeven : een helder bleekgele, droge wijn.

Zonder van mijn argwaan blijkt te geven en om mijn vriend niet te ontgoochelen vroeg ik de fles met etiket te mogen zien.

Hierop stond een grote, gouden Y afgedrukt en verder Lur-Salices, "Ygrec" grand vin sec provenant des vignes d'Ygnem. Appellation Bordeaux Supérieur Contrôlée.

De inhoud van de fles beantwoordde dus wel aan het etiket, en de droge wijn was trouwens aantrekkelijk.

Doch, in de katalogus van het wijnhuis - leverancier van mijn vriend - staat deze wijn vermeld als "Château Ygnem, witte droge wijn".

Toch bedenkelijk, niet ?

## GEEN REACTIES VANWEGE ONZE VRIENDEN UIT DE WIJNGILDE ...

Op de bijdrage van onze vriend Paternoster met de belangwekkende vraag : "Is wijn kankerverwekkend ?", noch op de oproep van vriend Roex om een persoonlijk verslagje van een "ontmoeting" met een goede fles wijn, een reisanekdote in verband met wijn enz.

Nu de vakantie voor de meesten onder ons voorbij is, wordt wellicht wat tijd gevonden om ... de Druyvelaer te lezen en wat neer te pennen waaraan wij allen genoeg kunnen hebben.

Wij kennen een paar onzer vrienden die aan echt "wijntoerisme" hebben gedaan. Dus ...

## KOPBREKERIJ OVER "A" of "E".

Jacques Brel zingt : "Madeleine elle aime ça !".

Dat is simpel en stelt geen problemen.

Maar ... houden wij van Magdelaine of van Magdeleine ?

That's the problem.

Michel Myttenaere heeft er niet van geslapen en hij speelde mij zijn twijfels door, zonder slaappillen echter.

Volgens Michel vermeldt Raymond Dimay in zijn "Guide du vin" Château Magdeleine met een "e" op pag. 446 en met een "a" op pag. 196 !

De "Larousse des Vins" spelt het met een "a". Het menu van ons laatste Kapittelbanket kondigt de 1970 aan met een "e".

Ik werd door die kwellende (of was het kwallende ?) vraag letterlijk (of was het latterlijk ?) achtervolgd en ging op speurtocht.

In "Le Particulier, Vins et Eaux-de-vie" prijkt in de lijst St. Emilion, 1ers grands crus classés Château-Magdelaine met een "a" en een verbindingsteken.

De Spectrum wijnatlas zal dan wel de radding (neen : redding) brengen. In het namenregister prijkt een "e", in de verklarende tekst en op de streekkaart een "a", en het etiket is waarachtig overgedrukt en daarop staat een "a".

Had ik nu maar een fles van die heerlijke wijn bij de hand om mij te verlossen van al die kopbrekerij !

---

Gepeinzen van WIKRAM, griffier van de magistratuur te Colmar, die hij schreef in zijn "Art de Boire" in 1537.

Cinq motifs pour boire  
 -\*-\*-\*-\*-\*-\*-\*-\*-\*-\*

1. l'arrivée d'un hôte
2. la soif présente
3. la soif future
4. la bonté du vin
5. toute autre cause ...

Opgedragen aan alle vrienden van de Commanderie door Michel en Denise Myttenaere.

---

# WIJNVRIENDEN

## Die spoken toch !

Die zolderspoken van onze Druyvelaer nummer 3, hebben ons waarachtig lelijke parten gespeeld.

In het commentaar bij één der foto's maakten ze van Mildred een Meldert.

Waar halen ze het uit ?

=====

Jef Decraene stuurde het antwoord op de jongste prijsvraag in, op de verjaardag van zijn huwelijk met Andrea.

Die fijne wist natuurlijk dat het een geluksdag voor hem was, en hij won !

=====

Erik, de jongste zoon van Nel en Edgard, promoveerde tot dokter in de geneeskunde en zorgde voor hun vijfde kleinkindje, Kathleen.

=====

Een echte "blikvanger" op ons Kapittelbanket : een prachtig juweel in de vorm van een druiventros, bengelend aan de slanke hals van ... wie dacht je dan wel ?

Van Juleke, natuurlijk.

=====

Marie-Paule en Jos Foulon, met hun kinderen, Karen en Marc, op reis in de U.S.A., stuurden ons een sympathiek kaartje uit New Orleans "The City of Enchantment" met :

"Beste tropische groepen. Wijn is hier lekker maar stijgt vlug naar het hoofd".

Hartelijk dank en genoteerd als inzet van het wijnreis-verslag van Jos.

=====

# IN DE VLAAMSE WIJNGILDE

Zoals wij reeds medegedeeld hebben wordt 1978 een jubeljaar voor onze grote familie van wijnliefhebbers : de Vlaamse Wijngilde zal dan haar tienjarig bestaan feestelijk vieren.

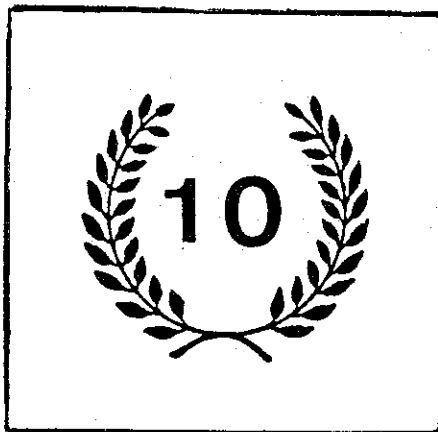
Aan een passend programma wordt gewerkt door een feestcomite dat hiervoor reeds vergaderde o.a. ... in Epernay.

Dat wordt dus een "sprankelend programma met een feestelijk herdenkingsbanket in het Casino van Knokke, met recepties, academische feestzitting, intronisaties, deelneming van zo maar zes Confréries en Jurades in volle ornaat.

De datum van die heuglijke dag moet u beslist nu al vrijhouden : ZATERDAG 15 APRIL 1978.

Het wordt een grootsse ontmoetingsdag van vriendschap tussen alle leden van de Vlaamse Wijngilde, komend uit haar 13 Commanderijen.

De Commanderij Brussel moet er beslist in groten getale vertegenwoordigd zijn.



De Druyvelaer zal u regelmatig op de hoogte houden van deze feestelijke gebeurtenis.

In de volgende nummers zullen wij bijdragen brengen over de stichting, de groei en de activiteiten van de Vlaamse Wijngilde.

Onze wijnmeester zal ons, met kleuren en geuren, vertellen over de beste wijnen die in onze Commanderij gedegusteerd werden sedert haar ontstaan.

Wie staat ons, in bruikleen, archiefstukken, foto's, programma's, menu's enz. af die ons zullen toelaten deze bijdragen te illustreren?

En wie haalt voor ons herinneringen op aan heuglijke gebeurtenissen in de geschiedenis van onze Commanderij?

# WIJNKALENDER

Voor wie het vergat te noteren, herinneren wij aan onze komende kalender :

- 21 oktober 1977 : Château Beaugard van 1967 tot 1975.  
Een echte "proef"-avond, die zal doorgaan in de salons van de Kredietbank, Arenbergstraat, Brussel.
- 18 november 1977 : De Chianti-Classico wijnen gepresenteerd door de heer Lapo Mazzei, voorzitter van het Consorzio van deze uitstekende Italiaanse streekwijn. Deze avond zal doorgaan in de salons van de Bank Brussel-Lambert, Naamsestraat, Brussel.
- 10 december 1977 : Beaujolaisavond met het klassieke vaatje-steken, het aanstellen van de Beaujolais-meter en de danspartij in de zaal de Jachthoorn.
- 3 februari 1978 : We zetten het nieuwe wijnjaar in met Champagne, in zaal de Jachthoorn.
- 3 maart 1978 : Pomerol en zijn verschillende wijnstokken.
- 24 maart 1978 : Rhône-avond in zaal de Jachthoorn.
- 15 april 1978 : Feestbanket in het Casino van Knokke.
- 21 april 1978 : Als alles klopt : opnieuw in de Piemonte (Italië) met zijn verrassend lekkere wijnen. Zoniet, Château Magdelaine.
- 3 juni 1978 : ons kapittelbanket.

-----  
-----

Hebt u voor al dit heerlijke al uw bijdrage betaald ?

Neen.

Doe het dan gauw : 2.500,- Bfr (Wijn en Wijn inbegrepen)  
op rekening 425-6112681-31 van de Vlaamse Wijngilde, Commanderiej  
Brussel.

-----  
-----

# OP DE LEESTAFEL

Het laatste nummer van Wijn en Wijn (mei-juni 1977) heeft een extra-bijlage gewijd aan Het Pajottenland.

Een gelegenheid om enkele pleisterplaatsen - waaronder ook gastronomische - in dit mooie Vlaams-Brabantse land te vermelden en een paar "specialiteiten" aan te bevelen.

Pajottenland in een notedop, zoals dr. G. Renson, hoofdconservator van het Rijksdomein Gaasbeek het schetst, en de vergelijking die Marcel Franssens maakt tussen wijn en geuze, zijn een aandachtig lezen - of herlezen - overwaard.

Een wijnliefhebber moet zijn neus niet ophalen voor een goed, echt glas geuze of schuimende kriek.

Daar er nogal wat commerciële namaakdranken op de markt zijn, zou Wijn en Wijn er wellicht kunnen aan denken een lijst te publiceren van Brabantse geuze-brouwers die naam waardig. Dit zou niet misplaatst zijn in een Gastronomisch Magazine.

+++++

Bij gebrek aan tijd en ... plaats in de Druyvelaer liggen volgende werken nog te wachten op een passende beoordeling in ons blad :

- Franse Wijn als Medicijn door Dr. E.A. Maury.
- Essai sur la dégustation des vins door A. Vedel, e.a.
- De Duitse Wijnatlas door R. Leenaers.
- Les bons vins et les autres door P.M. Doutrelant.
- Geheym der Wijnen ontdekt bij Reynier van Kessel (1730).

Wij hopen alles aan de beurt te laten komen.

+++++

# Het vijflobbig Wijnblad

---

Dat treft precies :

een wijnblad van de wijnstok is vijflobbig, en er verschijnen op dit ogenblik, vijf informatiebladen, uitgegeven door vijf Commanderijen van de Vlaamse Wijngilde.

Het zijn :

De Wijnvriend - Commanderij Kust

De Wijnklapper - Commanderij Zuid-West Vlaanderen

De Gentsche Wijngazette - Commanderij Gent

Phyllozera - Commanderij Kempen

De Druyvelaer - Commanderij Brussel

De nummers die wij voorliggen hebben zijn niet recent en wij hopen vanaf volgende Druyvelaer de belangrijkste teksten uit de laatst verschenen nummers te kunnen vermelden, samen te vatten of over te nemen.

Vanzelfsprekend komt het eigen Commanderij nieuws hiervoor niet in aanmerking.

Bij het overlopen van de ons bekende nummers menen wij nochtans dat sommige bijdragen zo degelijk en van algemene aard zijn dat zij de wijnkennis ook bij de lezers van de Druyvelaer kunnen aanscherpen.

Ik denk bijvoorbeeld dan aan de studie van Jaak van Bergen gewijd aan de Loire-wijnen in het juni-nummer van de Wijnvriend.

Wij herhalen dus onze oproep in de Druyvelaer nummer 3 verschenen : laat elk van de vijf betrokken Commanderijen onmiddellijk bij het verschijnen van een nieuw nummer een exemplaar opsturen naar het adres van de verantwoordelijke redacteurs.

---

## KORRESPONDENTIEADRES :

=====

DE DRUYVELAER  
p/a E. WAUTERS  
Pleinlaan 66

1970 WEZENBEEK OPPEM

## REDAKTIE :

=====

Hoofdredaktie : De Hr. E. Wauters

Verleenden hun medewerking :

De Hr. B. Henry

Mevr. J. Gerretsen

De Hr. M. Myttenaere

Technische verzorging :

De Hr. A. Vergels

- \* Overname van artikels uit De Druyvelaer is uitsluitend toegelaten mits schriftelijk akkoord van de redaktie 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.