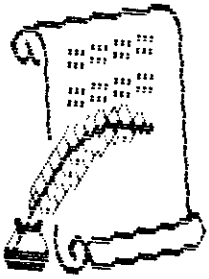


De Druyvelaer

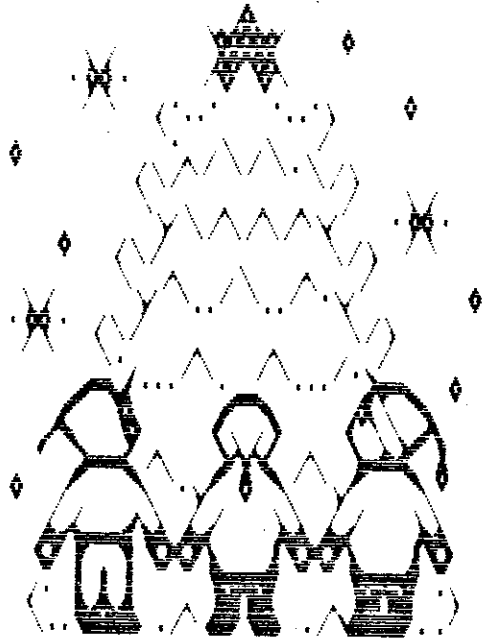
Commanderie Brussel



Januari '91
14^e Jaargang n^o 56



REDAKTIONEEL



Beste Wijnvrienden,

Op 20 december 1976 verscheen onze eerste Brusselse Druyvelaer. Onze betreurde vriend Edgard Wauters, begon zijn editoriaal met een variante op een Oud-Brugs volksliedje :

Er is een blaadje geboren, voorwaar (bis)

We zullen het noemen : De Druyvelaer (bis)

Met als verklaring voor deze benaming dat men in Brabant niet spreekt van een wijstok maar van een druivelaar.

En de wens van onze eerste hoofdredacteur was : te trachten zo regelmatig mogelijk de grote en kleine rubrieken bij te houden, doch zonder een al te strak stramien, ten einde de afwisseling te verzekeren en meteen het leesgenot te verhogen. Dat zij daarin geslaagd zijn, bewijzen de 55 Druyvelaets die voor ons liggen.

Hartelijk dank Edgard, Roger, Marcel, Aloïs, Mw Devos en vele anderen. Onze Brussels Druyvelaer was gedurende 15 jaar onze ambassadeur zowel in Vlaanderen, als in Frankrijk en ook in Italië.

Een nieuwe ploeg neemt vandaag de fakkel en de pen over : Jaco Van Kelecom, Erik De Schepper, Hugo Van Roy en hopelijk nog vele anderen. Wij hopen dat zij de volgende nummers kunnen waarmaken.

De Druyvelaer is en blijft voor onze commanderij een stevige band tussen de leden en een public relation-middel bij uitstek. Wij mogen er fier op zijn.



Weer is een jaar voorbij gevlogen. Een gildejaar waar wij het 20 jarig bestaan van Commanderie Brussel mochten vieren. Hartelijk dank aan het bestuur en alle leden van onze commanderie voor hun actieve medewerking.

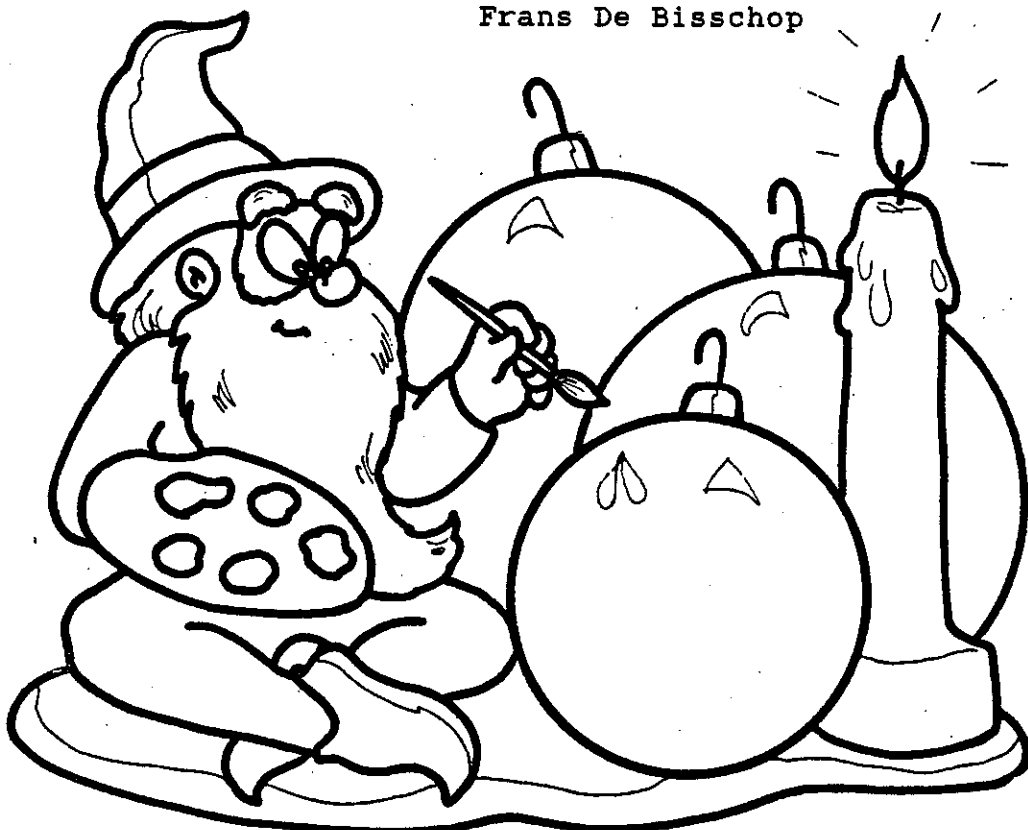
In het afgelopen jaar mochten wij weer verschillende nieuwe en vooral jonge leden begroeten. Het is mijn oprechte wens, dat ook zij spoedig en volledig zouden opgenomen worden in onze vriendenkring.

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

Ik hoop vurig dat 1991 voor al onze leden, hun familie en vrienden, geluk en gezondheid mag brengen.

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

Frans De Bisschop





DE ZEVENPROEF VAN 15 SEPTEMBER

van Uit-Magazine



Wijnen proeven en beoordelen

"Om een wijn te quoteren, moet je regelmatig genoeg de verschillende kwaliteitstrappen doorlopen. Dan pas kun je zeggen wat hij echt waard is." Zo zei me een vriend. Dat gaat trouwens op voor alles : iets is goed of zeer goed of minder goed in functie van iets vergelijkbaars.

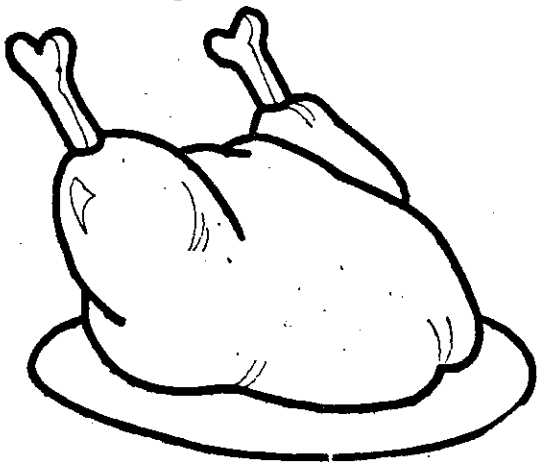
Om het even te stellen : als wij zeggen : deze wijn is uitstekend, dan denken wij daarbij aan een hoog kwaliteitsniveau dat wij ook kennen.

Vergelijken dus.

En daar ging het op de proefavond van 14 september een beetje over.

1987 : Mauvaise réputation?

Het toeval wou dat de met dubbele AA-quotering geselecteerde wijnen van deze tweede proeverij uit een "slecht jaar" komen. De vorige keer hadden we de '84-ers.



En hoe kreeg 1987 deze reputatie?

Wel, in '87 ging alles verkeerd wat er maar kon verkeerd gaan in de Bordeauxstreek.

De cyclus begon met een ijsskoude januarimaand. Echt vriesweer.

De lente, belangrijk voor de botvorming, was koud en bovendien droog.

In juni komt de bloesem. In 1987 kwam hij niet of nauwelijik wegens overvloedige regens en heel lage temperaturen. In cijfers heette dat :

40% minder zon

30% minder regen dan in een normaal jaar.

Dus onregelmatige knopzetting en gebrekkige bevruchting. Coulure en millerandage waren dus meer regelmaat dan uitzondering.

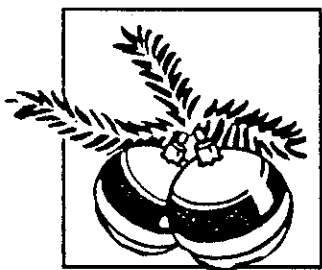
Juli en augustus : steeds dezelfde miserie : wisselende temperaturen : zeer koud, zeer warm wisselden mekaar brutaal af.

Maar uiteindelijk : september : drie weken zon en hoge temperaturen.

Zo begonnen ze dan op 28 september te oogsten. Maar dan wel alleen de Merlotdruif.

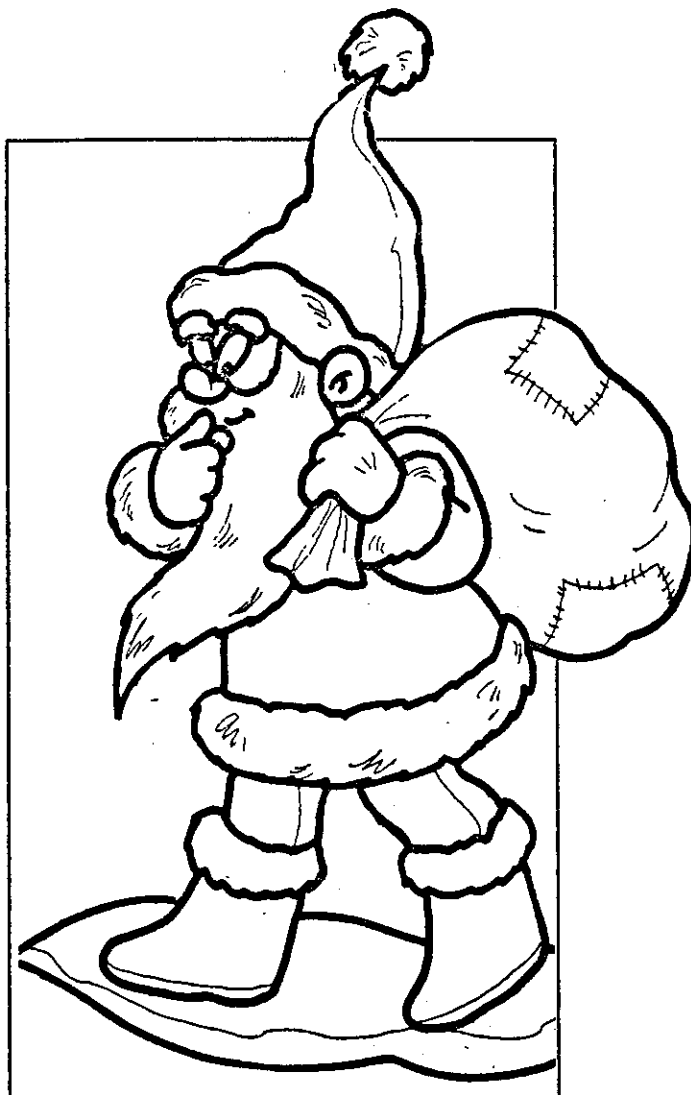
De Sauvignon was trouwens nog niet rijp. Die moest dus nog wat blijven hangen. En wat gebeurt er?





Nog meer problemen

Begin oktober begint het weer te regenen. Kuipen water uit de lucht. Op sommige chateaux was het "Sauve qui peut!" en werden veel onrijpe en beschadigde trossen binnengehaald. Sommige kastelen hebben toen zelfs hele percelen niet geoogst. Gewoon, al wat Sauvignon was, laten hangen.



De wijnbouwers die toch wat binnen hadden en daarmee verkoopbare wijn wilden maken, restte maar één oplossing: zéér, maar dan ook zéér streng selecteren.

De optimisten zeiden toen dat alleen deze werkwijze misschien toch nog voor een paar verrassingen kon zorgen.

De technische problemen bij het oogsten waren ook belangrijk : in veel kastelen, waar machinaal werd geoogst, constateerde men dat er massa's water op de transportbanden terecht kwamen.

Een machine maakt evenmin het onderscheid tussen rotte en goede druiven en rotte of onrijpe.

Maar er waren wijnbouwers die geluk hadden : voordat ze met al die miserie kennis konden maken, was hun oogstmachine in de modder weggezakt.

Al deze elementen samen hebben gezorgd voor veel slappe wijnen, gemis aan diepte en concentratie, geen finesse. Veel zure en magere wijnen.

De uitzonderingen zijn diegenen die de Merlot-oogst hadden voor de oktoberreggen en die bovendien zelfs daarin nog streng geselecteerd hebben.

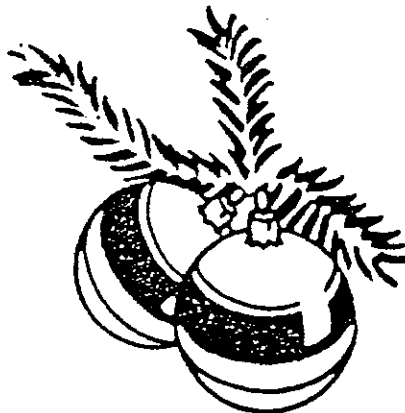
Technologie ter hulp.

In '87 hebben enkele kastelen de post-fermentaire maceratie (of maceration à chaud) toegepast. Het laten trekken van de druivekoek met de licht verwarmde jus gedurende enkele dagen, gaf aan heel wat wijnen de ontbrekende kleur en tannines.

En zo komen we dan terecht bij de uitspraak van Hubert de Bouard de Laforet, medeigenaar van Chat. L'Angelus : "De enkele goede wijnen van 1987 zijn produkten van de technologie. Het zijn wijnen van de know-how."

Het slagen van sommige kastelen, deed sommigen dan weer zeggen of schrijven dat 1987 toch beter was dan men eerst gedacht had.

Voor deze avond werden 7 AA-wijnen gekozen van 1987, uit de Bordeaux degustatie van *Uitmagazine*, december 1989. Uit een 180-tal wijnen kwamen 18 AA flessen naar voor en nog een 30-tal goede flessen. In de selectie van onze eerste proefavond zaten een paar kastelen die de meesten onder ons waarschijnlijk reeds kenden,... uit betere jaren hopelijk.



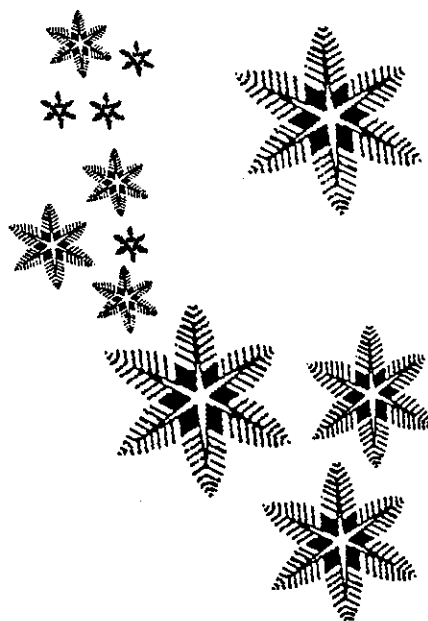
De wijnen kwamen uit verschillende Bordeaux-appellaties. Omwille van de oogstresultaten zullen sommige gekende wijnen dan ook hun "typiciteit" missen.

Tot besluit, teruggaand naar de inleiding : deze wijnen werden opgehemeld in de genoemde degustatie. Het ging er hier niet om de ernst van die proeverij te onderzoeken, maar om het antwoord op een boeiende vraag : zijn deze wijnen op zich echt goed, of vinden we ze alleen maar goed omdat ze uit zo'n ongelukkig jaar komen.

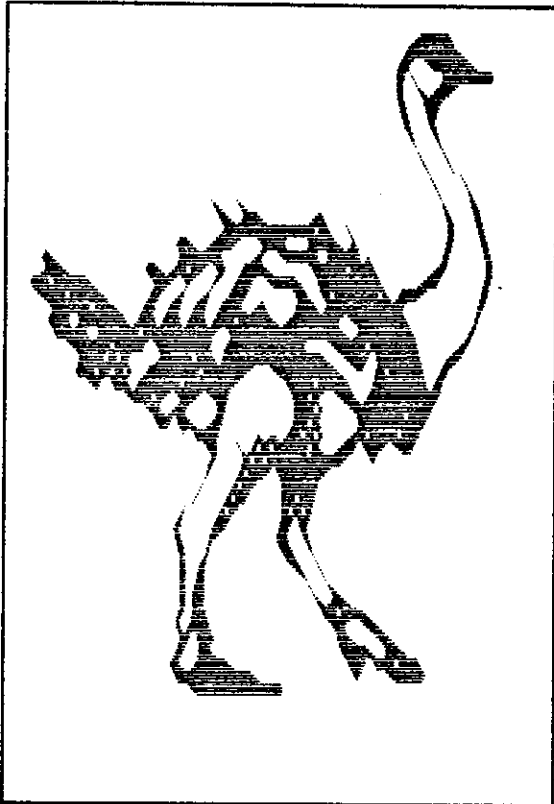
Hugo Van Roy

- Chateau de Viand	424	
- Chateau Anthomic	249	
- Chateau Tour du Pin, Figeac	398	
- Chasse Spleen	398	J.Desmedt
- Carillon de l'Angelus	430	
- Chateau Citran	449	
- Chateau Phelan Ségur	424	

- Chateau Anthomic
- Carillon de l'Angelus
- Chasse Spleen
- Chateau Citran
- Chateau Phelan Ségur
- Chateau Tour du Pin
- Chateau de Viand



WIJN BIJ ONZE ANTIPODEN



door Bernard Henry

Jong experiment

Voor een land bekend om schapen, rugbyspelers, met sneeuw bedekte bergen en het service-station voor de meeste activiteiten op de Zuidpool, doet Nieuw-Zeeland veel bezoekers verbaasd staan vanwege de omvang en het niveau van zijn wijnindustrie.

Deze industrie is betrekkelijk jong en buitenlandse

markten moeten er nog aan wennen, maar Nieuw-Zeeland produceert op dit ogenblik 94% van zijn binnenlandse wijnconsumptie en exporteert naar 25 landen.

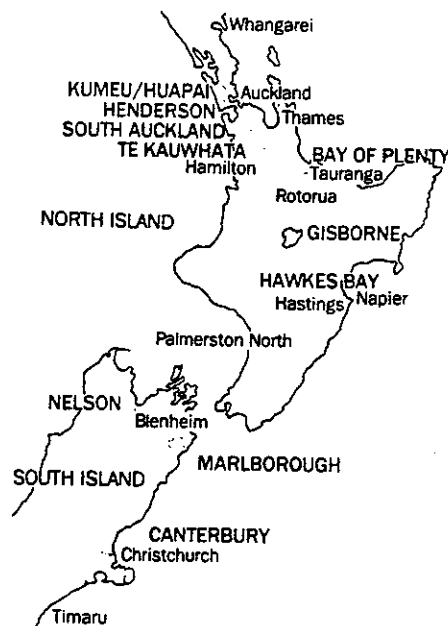
Druiven voor klassieke wijnbereiding moeten langzaam rijpen en het gematigde klimaat van Nieuw-Zeeland maakt dit mogelijk. Het resultaat is een soort wijn met een betrekkelijk laag alcoholgehalte, die natuurlijk zuur en fris is, wat de smaak van de druivesoort naar voren doet komen zonder bijmaak van veel looizuur, sterke alcohol of eikenhout.

Deze eigenschappen hebben overal ter wereld belangstelling voor Nieuwzeelandse wijn gewekt. Niet alleen komt de smaak van de druiven zo goed naar voren, wat wijnliefhebbers zozeer aanspreekt, maar de frisse witte wijn met een laag alcoholgehalte is ook precies wat de internationale markt tegenwoordig in toenemende mate verlangt.

Ieder jaar wordt dan ook meer aandacht aan de Nieuwzeelandse wijnindustrie besteed. In vaktermen gesproken is de industrie nog maar 15 jaar oud, hoewel de eerst druiven 150 jaar geleden in Nieuw Zeeland werden geplant.

Maar gediplomeerden van wijnbouwscholen uit vele landen werken nu in Nieuw Zeeland en Nieuwzeelanders gaan ook naar het buitenland om ervaring op te doen en diploma's te behalen voordat zij zich definitief in het familiebedrijf gaan vestigen.

Veel technologische investeringen op wijng gebied hebben plaatsgevonden. Het evenwicht tussen moderne en traditionele wijnbouw kan geïllustreerd worden door de aanwezigheid van grote internationale firma's als Seagrams naast kleine vader-en-zoon bedrijven.



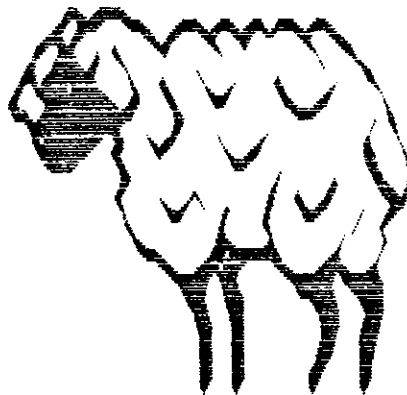
Verre Cabernet

Auckland maakt goede cabernet en andere rode wijnen, maar Gisborne levert wat de markt verlangt: grote hoeveelheden lichte, witte wijn.

Gisborne ligt aan de oostkust van Nieuw Zeeland, aan de zuidkant van het grote schiereiland dat in de Stille Oceaan uitsteekt. De stad Gisborne ligt één uur vliegen van Auckland af, of kan vandaar worden bereikt via een mooie rit van zes uur. De wijngaarden rijken tot ca. 60 km van Gisborne langs de kust, maar er zijn er ook verschillende in de nabijheid van de stad en de wijnmakerijen zijn alle dicht bij de stad.

Gisborne is de streek van Muller Thurgau druiven, die fruitige wijnen geven, licht gezoet door toevoeging van wat ongefermenteerd druivensap volgens Duits gebruik. Maar dit is ook het gebied van enkele goede Gewürztraminers en Chardonnays en tussen de wijngaarden die grote hoeveelheden standaardwijn opleveren liggen er ook bij die de best Nieuwzeelandse witte wijnen produceren.

Het valt te begrijpen dat de drie voornaamste wijnfirma's dit gebied hebben uitgekozen voor hun productie op grote schaal. Deze bedrijven zijn omvangrijk volgens hedendaagse begrippen. Tot de grootste te wereld behoren zij niet, maar met een gemiddelde productie van meer dan 8500 ton druiven kunnen zij niet als klein bestempeld worden.



Alle drie (Montana, Penfolds en Corbans) verwerken hun druiven die in de provincie Gisborne zijn gekweekt en sturen de gemaakte wijn naar hun bedrijf in Auckland, het voornaamste bevolkingscentrum, om daar verder te rijpen en in flessen te worden gedaan.

Bovenaan het Zuid Eiland ligt Marlborough, een belangrijk wijng gebied rondom het stadje Blenheim. Het is in 20 minuten per vliegtuig bereikbaar vanuit Wellington, via een prachtige reis door Marlborough Sounds naar het stadje Picton, 15 km van Blenheim.

De wijnbouw in dit gebied vindt hoofdzakelijk plaats door Montana, die hier een bedrijf heeft met een capaciteit van 9000 ton druiven en drie grote wijngaarden. Maar er zijn ook veel kwekers die druiven onder contract leveren. Deze worden per trein naar de veerboot naar Wellington vervoerd en zijn bestemd voor wijnmakerijen in Gisborne of Auckland.

Sauvignon Blanc, Rhine Riesling e.a.

De temperatuur in Marlborough is lager dan in de noordelijke wijndistricten, ook al omdat dit gebied aan Cook Strait ligt, die de Tasman Zee tussen Australië en Nieuw Zeeland met de Stille Oceaan in het Oosten verbindt. Maar het heeft veel zon in het seizoen waarin de druiven rijpen en het klimaat is hier heel geschikt voor bepaalde witte druiven.

Sauvignon Blanc doet het hier goed, evenals Muller Thurgau en Rhine Riesling. Rode wijn gemaakt van Cabernet Sauvignon, Pinotage (een Zuid-Afrikaanse kruising tussen Pinot Noir en Cinsault) en wat Pinot Noir (veel van de

Pinot Noir uit het district wordt gebruikt voor Montana's *méthode champenoise* wijn) is licht, maar naarmate de wijngaarden ouder worden, zullen zwaardere, meer donkerrode wijnen ontstaan, waarvan de afzetmogelijkheden alleen nog maar te schatten zijn.

Hawke's Bay

Ten zuiden van Gisborne, ongeveer halverwege het Noord Eiland, ligt Hawke's Bay, met de tweelingsteden Hastings en Napier, die 18 km van elkaar verwijderd liggen.

Het is een zonnige streek, die ieder jaar velen naar zijn stranden trekt en waarin alle mogelijke soorten groenten en fruit worden gekweekt. Druiven, kersen, appels, citrusvruchten en maïskolven doen het alle goed in dit klimaat, dat meer overeenstemming vertoont met Bordeaux dan ieder andere streek op Nieuw Zeeland. Hawke's Bay heeft zich dan ook een reputatie voor kwaliteitswijnen erworven. Het is geen gebied voor massaproductie van wijn, hoewel één grote wijnfirma hier gevestigd is. De meeste van de negen wijnmakerijen zijn van bescheiden omvang en hebben vaak gediplomeerden van buitenlandse wijnscholen in dienst, of hebben deze als eigenaars.

Hawke's Bay is de streek van Sauvignon Blanc, een soort druiven waarvan Nieuw Zeeland uitstekende wijn produceert die heel geschikt is om te worden gedronken bij een andere Nieuwzeelandse specialiteit: lamsvlees. Verder worden hier de beste Chardonnay en Cabernet Sauvignon wijn verbouwd. Met andere druivensoorten wordt nog geëxperimenteerd, maar deze drie zullen waarschijnlijk in de eerstkomende jaren nog aan de top van de lijst van goede Nieuwzeelandse wijnen staan.

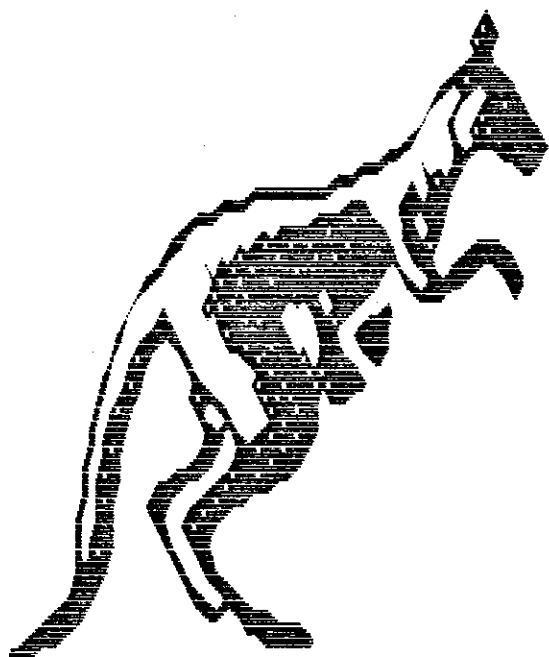


Nieuwe makers?

Meer naar het zuiden op het Zuid Eiland ligt het nieuwste wijngebied : de provincie Canterbury rondom Christchurch, die nu tien druivenkwekers telt, vanwie de meesten van plan zijn hun eigen wijnmakerij te beginnen of dat al hebben gedaan. Het is hier nog kouder, maar niet kouder dan in verschillende wijndistricten in Duitsland of Frankrijk.

Langs de hoofdweg van Auckland vindt men nog andere wijnmakerijen waar wijnproevers welkom zijn en dichtbij Auckland International Airport ligt een groot bedrijf (het grootste familiebedrijf van Nieuw Zeeland) Villa Maria genaamd, dat zes dagen per week tot zeven uur 's avonds voor wijnproeven open is. Onderweg van of naar het vliegveld kan men zo een belangrijke wijnproducent met veel bekroningen bezoeken.

De Nieuwzeelandse wijnen zijn ongecompliceerd en fruitig en hebben een uitgesproken druivensmaak. U proeft als het ware de zuiverheid van de natuur in de wijn die uw glas in Nieuw Zeeland vult. Misschien kunt u diezelfde wijn binnenkort ook bij u thuis in de winkel kopen.





Onze reis-correspondent Bernard Henry schreef zijn 38ste reisboek

Van Bernard Henry verscheen zopas het 38ste reisboek, ditmaal in de prachtig-veelkeurig geïllustreerde publicaties van Artis-Historia in de reeks: "Kennis van de Wereld : *Nieuw-Zee-land*. (Met simultane Franse versie)

Van diezelfde auteur volgen dan in dezelfde prestigereeks : *De Pacific* en een zesdelige *Usa*-serie.

Zo blijft onze trouw(st)e medewerker Roger Perc (onder het pseudoniem Bernard Henry) actiever dan ooit na zijn pensioen als EG-topambtenaar.

Zijn jongste titel in de Davidsfondsreeks : "Mens en Wereld", getiteld : *Haïti een slavenstaat*, bracht hem trouwens qua oplage in de Top-Tien van de uitgever.

"Marslaarzen in plaats van tv-pantoffels zolang het kan", is de leuze van de stichtende voorzitter van de Club van Vlaamse Explorators.

Interne viering 20 jaar Vlaamse Wijngilde

Commanderij Brussel 12/10/90

1970. In dat jaar liep ik mijn eerste decenium op de aardbol rond. Ik had toen als kind reeds het voorrecht op zondag, als de familie samen kwam, een glas wijn te mogen drinken. De manie van het proeven ontstond wellicht reeds in die periode. Maar nu terug naar het onderwerp, de avond van 12/10/90.

Het was even zoeken naar het betreffende gebouw in St.-Katharina-Lombeek. Bij het binnenkomen werden we direct verwend met een 70'er als aperitief. Nou ja, ik heb steeds geleerd dat je respect moet hebben voor grijsaards, en ik riskeer misschien in de ban van de wijngilde geslagen te worden, maar de 70'ers - zelfs met grote reputatie zoals Cheval Blanc en Chateau Margaux - hadden de jaren niet zo best getrotseerd.

1970 was nochtans een uitzonderlijk jaar in de Bordeaux. Cheval Blanc had in 1970 een produktie van 150 tonneaux. In de jaren '70 werd hij omschreven als een wijn met een veelbelovend bouquet. Het was weliswaar een wijn met bewaarcapaciteiten en veel tannine, maar twintig jaar was te lang.



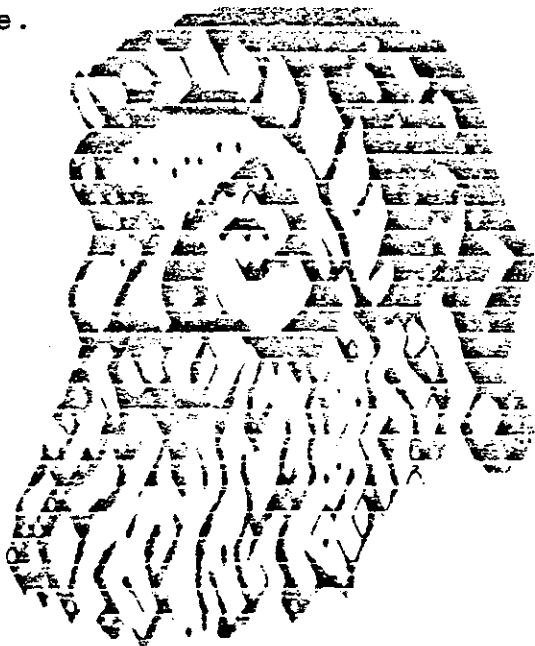
Chateau Margaux werd in diezelfde periode eind jaren zeventig als het toppunt van finesse in de Margauxstreek beschouwd. Hij was paars gekleurd, elegant van geur en smaak. Een niet-kennerspubliek vond toen de wijn al goed op dronk en oordeelde dat deze niet meer bewaard moest worden. Een professionele proever daarentegen wist wel beter en oordeelde dat hij enkel nog kon verbeteren door te bewaren. Wellicht had het lekenpubliek het gelijk aan haar kant en liet de profproever zich teveel leiden door de reputatie van het domein.

En zo kan men blijven doorgaan. Inderdaad, de wijnen van 1970 hadden het moeilijk in 1990 en beantwoordden geenszins aan de verwachtingen.

Toch was het leerrijk om deze te proeven. Wie naar een wijngilde komt moet ook risico's willen nemen in wat hij proeft: minder gekende, niet klassieke, of oudere wijnen. Deze avond werd bewezen dat je zelfs grote wijnen best niet te lang bewaart.

Diezelfde avond werden voorzitter Frans en vice-voorzitter Aloïs, de mannen van het eerste uur, in de bloemetjes gezet voor hun vele jaren inzet.

De beide heren doorstonden de tand des tijds stukken beter dan de wijnen van '70 en zijn nog helemaal niet aan hun "apogée" (= top die een wijn kan bereiken) toe. Nog vele actieve jaren in de wijngilde wensen wij allen hen toe.



Eric Merny

Pratend over Pomerol met oenoloog Michel Rolland

Bij het binnenkomen in de Sheratonzaal, waar de degustatie plaats vond, was de eerste stand deze van Château Bon Pasteur. Daar we zeer stipt om 11u opdaagden, was er schier nog niemand en hadden we tijd voor een praatje.

MT: Wat denk jij, als oenoloog van beroep en als wijnbouwer (als hobby zoals hij zelf zei) over millesime 1988?

M.R.: Het wordt gemeengoed te verklaren dat het klimaat in Frankrijk -zoals elders- in volle evolutie is. Het millesime 1986 was het eerst oogstjaar dat een speciale weerkundige periode aankondigde en de wijngaard heeft min of meer moeite om zich aan te passen. En sinds twee jaar stelt men vast :

- een sterke stijging van de temperatuur
- een opmerkelijke daling van de regenval
- een verschuiving van de regentijden met steeds meer grilligheid.

De recente botteling van de wijnen uit '88 (pas deze zomer) maakt een precieze waardering nog niet makkelijk. Toch zitten de wijnen van '88 - al zijn ze nog zeer gesloten - goed in de balans : mooie structuur, goede onderbouw maar met een zkere elegantie. De looizuren zijn goed aanwezig zonder agressiviteit en de perfecte concentratie voerspelt *een millesime dat lang zal rijpen.*

M.T.: ik proef en ruik een licht eiketoets en zeg lachend, bij wijze van joke : "eik van de Allier, me dunkt"

M.R. (verrast): Hoe kan je dat ruiken! Het is wel degelijk Allier, al gebruik ik af en toe ook eik uit Limousin. Hoe is dat mogelijk.

De wijn heeft een dieprode kleur, rijk aan tannines die goed met elkaar versmelten. Een vlezige wijn met veel charme.

M.R. Algemeen mag men van de 1988 een groot kwaliteitspotentieel verwachten.

M.T. En uw mening over andere wijnjaren?

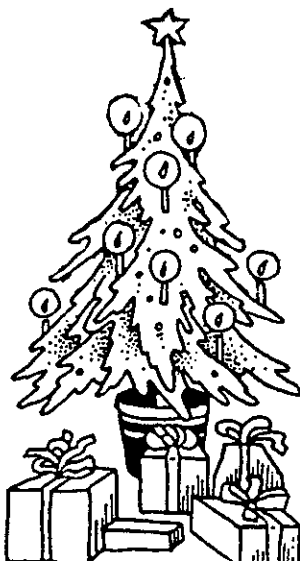
M.R.: 1989 : een typische wijn voor een uitzonderlijk warm jaar. Zeer soepel, met een laag gehalte zuren, een looizuurgehalte vergelijkbaar aan '88, maar die zich volkomen anders laat degusteren. 1989 is ongetwijfeld een *zéér, zéér groot jaar*

M.T.: Wachten tot wij hem zelf kunnen proeven. Maar jij kan het wel weten. En 1987.

M.R. Voorzichtigheid is geboden voor dit millesime. De zomer was iets minder warm en vochtig dan gewenst. Rond 15 september kwam de regen die niet meer ophield. Nochtans heeft de merlotdruif (vroegrijp) niet veel schade geleden. En bepaalde cabernets in kleigrond hebben de regenval goed doorstaan. Als ze niet wat slap zijn, vertonen ze een eenvoudige fruitigheid. Ze proeven zacht en makkelijk. Makkelijke wijn, niet erg duur. Een oogstjaar gekenmerkt door *techniciteit*.

M.T.: En 1986?

M.R.: Druiven in overschot. Een mooie zomer. Niet te heet en niet te vochtig, een lange maturiteit wegens de grote produktie.



In 1986 werd geselecteerd om wijnconcentratie te bekomen. Mooie wijnen met heerlijke fruitaroma's en stevig "looi-zuur". Sommige - waar de opbrengst niet werd afgeremd - zijn toch wat slapjes. Het *millesime van de ernstige wijnbouwer*.

M.T.: 1985 ?

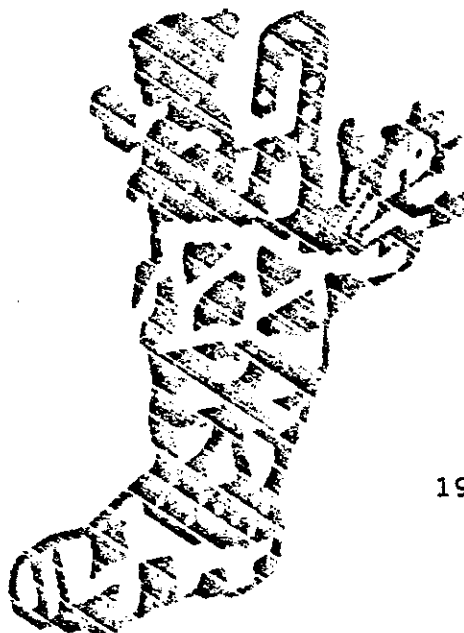
M.R.: Een ideaal jaar. Alles verliep goed : gezonde druiven met een goede rijping einde september. Een groot jaar met gebalde, vlezige en complexe wijnen. Zeer evenwichtig, met elegantie, finesse : *een droomjaar*.

M.T.: Tot slot uw mening over 1990 ?

M.R.: Zonder voorbarig victorie te kraaien, mag het millesime '90 in Pomerol beschouwd worden als zeer geslaagd, met enige gelijkenis met de jaren '82 en '85.

De merlotstand rond 20 à 22 mei : in bloei; dus één der vroegtijdigste jaren uit de annalen van Pommerol (zoals in '89). De oogst begon echter op 17 september iets minder voortijdig dan in 1989 (10 september). De wijnplant had, door het watertekort wat meer tijd nodig om het chlorofylpeil te assimileren. De binnengehaalde druiven waren van uitstekende kwaliteit en van optimale rijpheid voor de merlot en de cabernet sauvignon. Met hier en daar problemen voor de cabernet franc (te grote regenval en koude tijdens de bloei). Ongetwijfeld is 1990 *een groot merlotjaar*.

Een uitzonderlijke concentratie want het volume werd beperkt ten opzicht van een normale regenval en bodemvochtigheid. Het suikergehalte en de kwaliteit van de druiven werden zo verhoogd.



De wijn bezit een dieprode kleur, is rijk aan tannines die goed met elkaar versmelten. Het worden vlezige wijnen met ontzettend veel charme. Algemeen mag een grote kwaliteit worden verwacht.

M.T. : Dank u wel Rolland. Wij geven uw woorden in extenso weer.

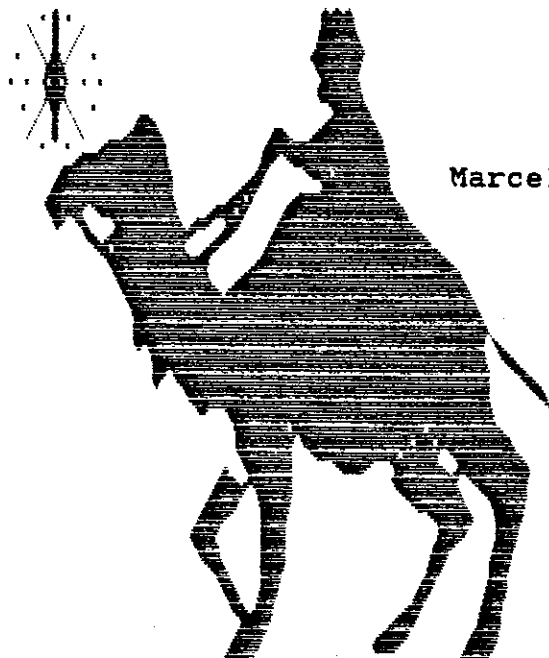
Inmiddels liep de zaal langzaam vol. Overvol zelfs. Wij konden verder gaan. Naar onze nieuwe ontdekking : Château La Croix du Casse, voorgesteld door de gulglimlachende Mevrouw Hus. Toch niet een verre verwant van Jan Hus, de Praagse contestant, kerkhervormer, ketter, vader van de Tsjechische letterkunde, vroeg ik?

- Jawel, zei ze

Inmiddels was ik aan het proeven. Verrassend goed. Ik vond hem zelfs beter dan de - zeer goede - Clinet die de dame ook voorstelde.

M.T. : Telkens ik de Croix de Casse zal drinken, zal ik ook aan Praag denken.

P.S. : Op 6 juli 1415 werd Hus als ketter verbrand. Maar goed. Bij mij is het wijngenieten een zeer complex geheel. Los van het wijngenot "an sich" is er nog een ander visueel genot. Als in een film zie ik de wijnbouwer, een landschap, een stuk historie. Dat alles verhoogt nog het genieten.



Marcel Theys

Wij waren er bij :

Pomerol : de welbeminde

Op 14 november 1990 in Airport Sheraton : voorstelling van de "Cercle Pomerol Prestige"

Klein... maar fijn

Pomerol is de kleine wijngaard van de Bordeauxstreek met een oppervlakte van 726 hectare en eigendom van 182 eigenaars hetzij 4 ha per "Chateau".

Een geologisch geheel met onderlinge nuances, maar waar de fameuze "crasse de fer" voorkomt.

In Pommerol is de merlotdruif koning. Al komen in bepaalde crus cabernet franc en zelfs cabernet sauvignon voor. Pomerolwijnen hebben een diepe kleur. Ze zijn vlezig en - na een lange rijping- geuren naar truffel ... en vleesgebraad. Densiteit en concentratie hangen af van de bodem maar ze hebben een eigen karakter.

Kring Pomerol Prestige

Le Cercle Pomerol Prestige werd in 1988 door 10 eigenaars-wijnbouwers opgericht. Ze zijn trots op hun terroir en willen dat dan ook bekend maken: 13 kastelen, 122 hectares of 1/6 van de totale oppervlakte van de appellation. Zij vormen een uitstekende weergave van het mozaïek van de verschillende terroirs.

Alle leden runnen met evenveel liefde hun domein met eerbied voor traditie maar rekening houdend met de nieuwe gegevens van de oenologie. Het rijpen op eikenhouten barriques hoort tot de traditie maar men is gekant tegen overdreven interventionisme van technologen. Wel wordt de voorkeur gegeven aan een lange maceratie (inweking). Wij proefden er 12.

Hier gaan ze : (Millesime 1988)

- Château Bon Pasteur
- château Bonalgue
- château Clinet
- château La Cabanne
- château La Croix
- chateau La Croix du Casse (voor mij de ontdekking)
- château La Fleur de Gay (niet geproefd)
- château Mazeyres (van Querre)
- château Moulinet
- château Prieure de la Commanderie
- château Taillefer

Mijn voorkeur : Bonalgue, La Croix du Casse, la Cabanne.
Een vooraanstaand invoerder deelde mijn keuze wellicht ook beïnvloed door de verhouding prijs-kwaliteit.

Klassement?

Je weet het : de appellatie heeft geen officieel klassement. En toch hebben de Pomerolwijnen de hoogste noteringen. Ongetwijfeld is Pomerol één van de meest beroemde herkomstbenamingen van Bordeaux niettegenstaande zijn kleine oppervlakte (slechts 726 ha, 182 eigenaars of 4Ha per château.

Wij zegden het al : Pomerol is een geologische klimatologische eenheid. En toch zijn de wijnen zeer verschillend. De "Crasse de fer" is het grootste kenmerk van Pomerols bodem. Alleen het meest beroemde domein maakt uitzondering op deze regel : de wijngaarden van Petrus zijn gelegen in een zand-klei bodem.

Verscheidenheid van bodems en wijnen

In het midden van het plateau van Pomerol rond het befaamde "Knoopsgat van Petrus" (boutonnière de Petrus) bestaat de bodem uit diepe graves met een groter of kleiner gehalte aan klei : hier treft men ronde, vlezige wijnen aan van een zeer grote kwaliteit.

Vijf kastelen van de Cercle behoren tot deze groep : Le Bon Pasteur, La Cabanne, Clinet, La Croix de Gay, La Fleur de Gay.

Daarnaast : fijnere graves gemengd met zand. Hier worden wijnen geproduceerd met een typische terroirsmaak. Die wijnen zijn nogal gesloten in hun jeugd en moeten derhalve enkele jaren rijpen om op dronk te komen : Château La Croix is daar een typisch voorbeeld van.

Tenslotte : vanuit het centrum naar het westen en het oosten toe volgen verschillende zones elkaar op. Zij bevatten graves, zand en stroken klei. Hier zijn Chateau Moulinet, La Croix du Casse, Taillefeu en vervolgens Montviel, Prieurs de la Commanderie, Mazeyres en Bonalque.

De subtiele verschillen tussen de wijnen komt vooral door het voorkomen van minder of meer klei in de bodem. Maar de wijnen uit laatst vermeld gebied zijn iets minder vlezig maar hebben een goede dosis fruit.

Wat we hier penden, staken we op dank zij de informatie doe we kregen op deze druk bijgewoonde degustatie in Airport Sheraton, waar we vooral hebben geluisterd... en geproefd en genoten. En bijgeleerd.

Marcel Theys

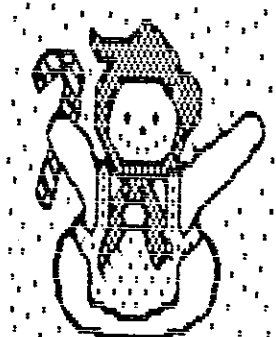
LEERRIJKE PROEVERIJ

Daags na het feest van de Belgische dynastie - het is vrijdagavond - wandelen met enige regelmaat, hier en daar groepjes wijnproevers naar de ouderwetse spiegelzaal van de Oude Graanmarkt. Aldaar wacht hen - zij verwachten het ook - een hartelijk onthaal. Een kus en een kaasschotel : zo wil het de traditie.

Jong en immer-jong is nu present. Met een spreekwoordelijk gezag brengt Erik De Schepper de commanderij tot rust. En vervolgens leidt hij de avond in. De voorbije viering van het twintigjarig bestaan - niet van Erik, wel van onze commanderij- is een goede aanleiding om terug naar de essentie (anglosaksisch : roots) van onze bijeenkomst te gaan : wijn-proeven.

Op vier vellen papier krijgen we - waarvoor dank - een knap gestructureerde samenvatting, waarvan hier de kernwoorden : definitie wijn, rode en witte wijn, tros, schil, vruchtvlees, pitten, rist, vinificatie, samenstelling rode wijn. Op nog eens vier vellen papier staat vervolgens een beknopt verslag over "wijn proeven en beoordelen". Dit document fungeert daadwerkelijk als ruggesteun voor elke beoordeling : vanuit visuele, nasale en orale waarneming.

Dat is de theorie. Dit is de praktijk:



WIT : Domaine Cazes
Le Canon du Marechal
Vin de Pays des Côtes Catalanes
Muscat sec
1989



Een visueel heldere wijn. Kleurloos met een zwakke groene tint. Geen traan te bespeuren. Zo helder als de Catalaanse kustlucht bij ochtendgloren in mei.

Het aroma - het geheel van geurcomponenten aanwezig in vooral jongere wijn, spontaan waarneembaar bij een directe benadering van de wijn - is karakteristiek : muscat met pit. Erg delicaat.

Een droge zoetheid rolt over de tong.



WIT : Reuilly-Sauvignon
Clos des Justices
Appellation Reuilly Controlée
1988

Helder? Groen? Vraagtekens. Wat is die verlichting hier zwak.

Algemeen : discreet aroma. Na walsen : aangenamer.

On se fait la bouche (sic). Een volle slok met wat lucht tussen de tanden. Resultaat : lichtjes zuur, licht kruidig, fris en evenwichtig.

WIT : Peter Lehman
Barossa Valley
Sémillon 80%, Chardonnay 20%
1989

Haalt nooit de helderheidsgraad van de vorige wijnen.
Ferme gele kleur.

Cursus : de fruitigheid wordt bepaald door de variëteit van de druif (cépage), de rijpheid ervan en meer door de schil : dit is het primair aroma, terwijl het secundair aroma ontstaat tijdens de alcoholische gisting en de malolactaat gisting. Hier: perzikgeur.

Toasty oak finish. De fermentatie gebeurt in Amerikaanse eiken vaten.

Geliefde wijn in de club van de anti-Sanceristen.

ROOD : Domaine Cazes
Appellation Côtes du Roussillon Villages Controlée
1987

Schaars commentaar : we proeven twee jaar hout.

Doet vanavond dienst als overgang van wit naar rood.



ROOD : La Laidière
Appellation Bandol Controlée
1988

Donkerrode kleur. Niet volledig helder. Gesluierd.
De wijn geeft zich : subtiel aroma met veel alcohol (13%).
In de mond komt de rondheid van de Grenachedruif tot zijn recht. De scherpe tannines van jonge wijn zijn er al niet meer.

Gegarandeerd bewaarpotentieel. Voorlopig nog iets te kort in de afdrank.

ROOD : Paul-André Barriat
Appellation Pécharmant Controlée
1988

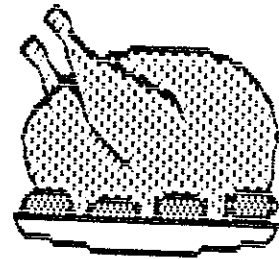
De gekroonde leeuwjes van Prof. Barriat kleuren van robijnrood tot paars in het glas. Zij tranen.

Bloemen geuren. Een toets vanille oppert iemand.

Een lichte zuurtegraad. De afdrank is te kort. Verontschuldiging : deze wijn is het slachtoffer van zijn voorganger.



ROOD : Peter Lehman
Cabernet Sauvignon
1987



Een duidelijke traan met mooie volle donkere kleur.
Uitnodigend.

De Amerikaanse eikgeur beheerst het Australisch aroma.
Kenners ruiken de ziltenoceanlucht van Oregon. Waarom
niet?

De smaak is ronduit volwassen. De zurige punt bij de
nadronek doet daar geen afbreuk aan.

Een sterk Portugees visgerecht - met uiteraard diezelfde
oceaangeur - verdient deze wijn te vergezellen.

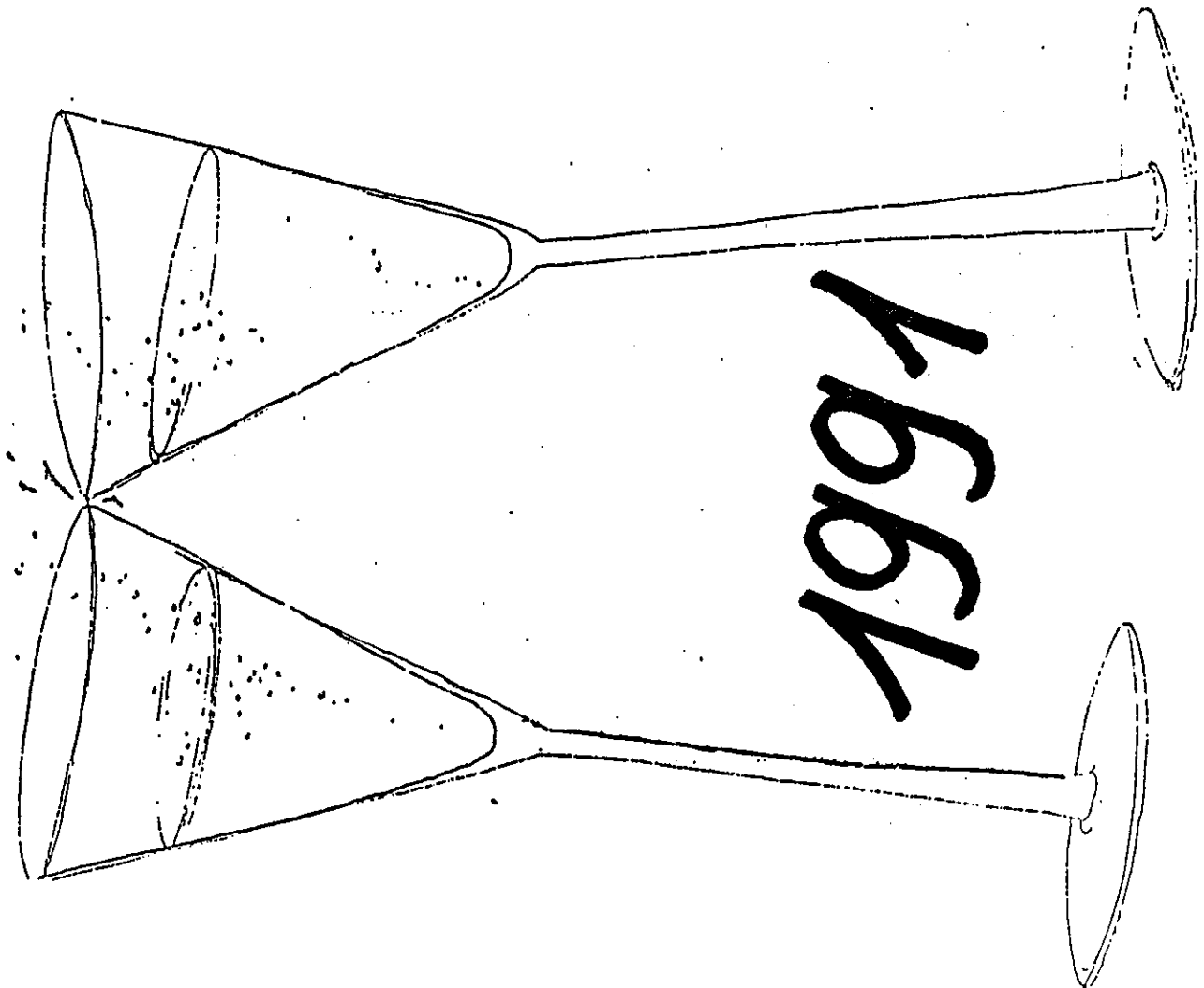
Hans VAN HAM



BESTE

WENSEN

1991



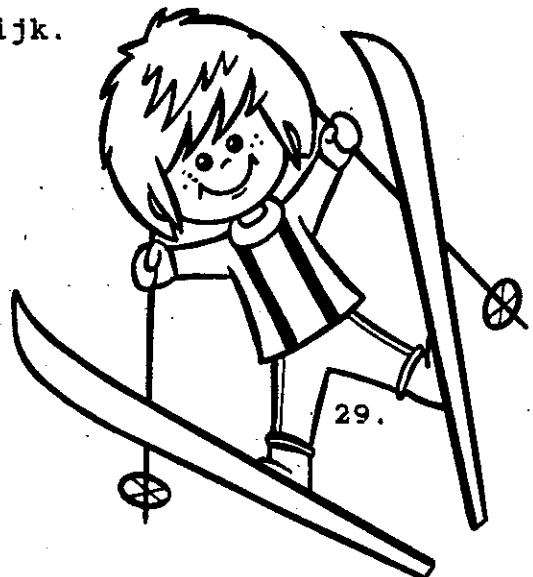
Dank U, Aloïs

Tijdens de laatste bijeenkomst in het voorbije kalenderjaar, deelde Aloïs Vergels ons met weinig woorden, in zijn korte, bonkige, allessamenvattende stijl, mede, dat zijn actieve rol in de "Druyvelaer" vanaf toen beëindigd was.

Reeds verleden jaar maakte Aloïs zijn inzicht bekend, zijn taak van verantwoordelijke uitgever in de nabije toekomst op te geven. Sommigen in de Commanderij dachten dat het in zijn bedoeling lag één of meerder jongere mensen aan te trekken, hen stilletjes aan op te leiden, zodat vele jaren later zijn opvolging zou verzekerd zijn. Deze berekening is fout gebleken en wie Aloïs een beetje kent, zal niet echt verwonderd geweest zijn.

Alhoewel ik slechts vijf à zes jaar lid ben van onze Commanderij, had ik reeds vroeger via gemeenschappelijke vrienden over Aloïs (zeer positief) horen spreken en de enkele jaren omgang met hem in het kader van de wijngilde maken dat ook ik niet verwonderd ben met zijn definitieve beslissing.

Ik ben ervan overtuigd, dat Aloïs een opgenomen taak 100% wil uitvoeren en niet voor 50%, een verantwoordelijkheid volledig opneemt en niet gedeeltelijk.



Deze ingesteldheid samen met veel zin voor efficiëntie, organisatie, een ongelofelijke energie en een nooit betwiste reputatie van betrouwbaar en eerlijk mens, heeft hem toegelaten succesvol talrijke mandaten uit te oefenen, posten te bekleden en opdrachten uit te voeren, zowel op zakelijk als op sociaal en ludiek niveau. Aloïs heeft nooit geen tijd gehad, maar heeft er altijd voor gezorgd dat de aangenomen opdrachten probleemloos uitgevoerd werden.

Enkele woorden dank richten tot deze bescheiden, in feite eerder verlegen (vandaar de stoere bonkige stijl) wijnvriend is een aangename taak.

Graag ook een woord hulde aan Henriëtte, zijn lieve echtgenote, die met zeer veel klasse, bescheidenheid en charme veel meer gedaan heeft dan haar rusteloze echtgenoot te vergezellen.

Aloïs, na zoveel jaren geprofiteerd te hebben van uw werk, hoopt de Commanderie in de toekomst vooral te kunnen genieten van de ontspannen aanwezigheid van het echtpaar Henriette en Aloïs.

Jean Straetmans

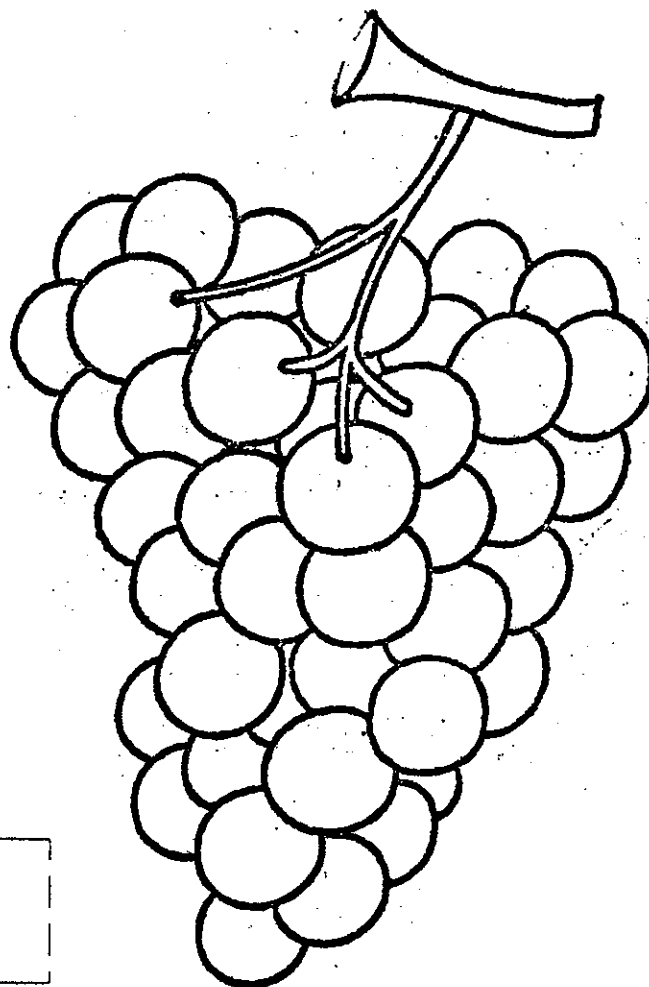
WIJNKALENDER



- * 25 januari 1991
- * 22 februari 1991
- * 22 maart 1991
- * 26 april 1991



ZORG DAT JE ERBIJ BENT !



INHOUDSTAFEL

Voorwoord..... Blz. 1
De zevenproef van 15 september..... 3
Wijn bij onze antipoden..... 8
Interne viering 20 jaar Vlaamse Wijngilde..... 15
Pratend over Pomerol met Michel Roland..... 17
Pomerol : de welbeminde 21
Leerrijke proeverij..... 24
Dank U, Aloïs 28
Kalender 30



KORRESPONDENTIEADRES :

Jaco VAN KELECOM
Hoogveld 7
1702 GROOT-BIJGAARDEN

WERKTEN MEE :

Frans DE BISSCHOP
Hugo VAN ROY
Bernard HENNY
Eric MERNY
Marcel THEYS
Hans VAN HAM
Jean STRAETMANS

- 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.