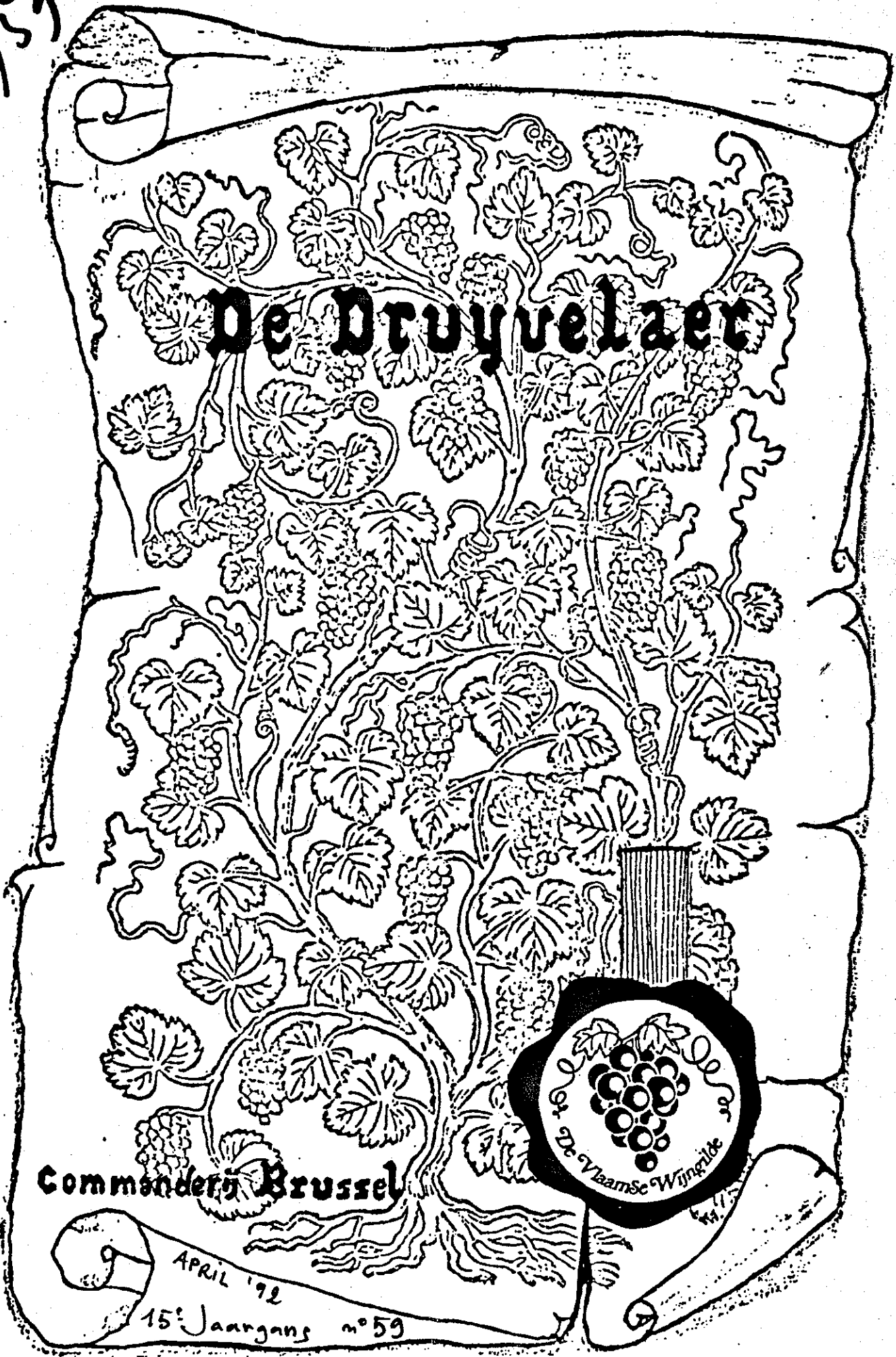


15/59



# De Druyvelaer

Commanders Brussel



APRIL 192

15: Jaargang n° 59

## REDAKTIONEEL

\*\*\*\*\*

Beste wijnvrienden,

Eindelijk is de lente weer in 't land. Alles wordt wakker uit een weerom te lange winterslaap, en zo vergaat het ook onze Druyvelaer.

Traditiegetrouw vindt U in dit nummer hoe Bernard Henry, waar ook ter wereld, een aanleiding vindt om onze geliefde godendrank, zij het dan onder verschillende vormen, te ontdekken. Van Marcel Theys krijgen we ditmaal ook weer enkele verslagen van de interessante proeverijen die die man voor ons (en ook wel een beetje voor zichzelf) heeft meegemaakt, alsook enkele wetenswaardigheden i.v.m. de wijn.

Verder nog een paar verslagen van losse medewerkers over de proefavonden van de voorbije maanden in onze commanderij. Hierbij onze beste dank voor hun medewerking.

Tenslotte nog enkele familie nieuwsjes en te noteren data, en daarmee zit de 59ste Druyvelaer er weer op.

Wij wensen U alvast veel leesgenot, en een prettige Paasvakantie!

\*\*\*\*\*

## Ik proefde indische eigen champagne in indisch Oberoi

---

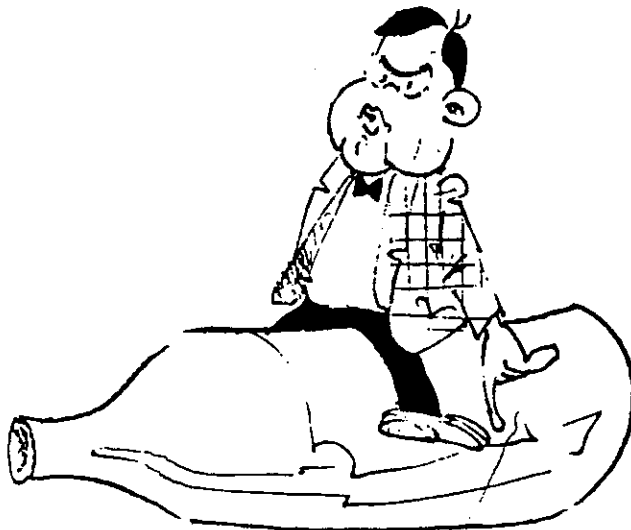
Bernard Henry

### Waarover Kipling schreef

India wil perse zijn imago van slangenbezweerders, naaktfakirs en maharadja's kwijt. India wil modern zijn en dat etaleren. Test maar eens de geraffineerde luxe van de steeds meer expansieve Oberoi-keten - kind van 's lands zoon Rai Rahadur Mohan Singh Oberoi, net 92 geworden - en je snapt welk toeristisch peil deze trotse natie aankan.

"Kijk," richt deze industriële gigant zich tot Europa, Amerika, en de hele Pacific, "wij ontgroeien ons politiek geweld en religieuze veten, vooral nu de voorbije golfcrisis een kwiek reveil van het Aziaatisch toerisme meldt." En intussen etaleert het de ernst van zijn intenties door een dagelijks meer functionele infrastructuur, lucht- en treintransport.

Ik vloog met Alitalia en logeerde in Oberoi. De Grote Alexander en Marco Polo kwamen over land. Langs de zijde- en specerijenroute. Hun karavanen volgden de sterren zodra de zandstorm hun piste dekte. En elke avond spanden zij de tenten bij een waterput in steppe of vallei. Daarrond de tijgers, een wolf en jachtluipaarden...



...Waarover Kipling schreef

Door de lucht ... Over land...

...Overzee arriveerde Vasco Da Gama. 1498. Tien maanden oceaan. Dit land is historie en constante show. In zijn straten trilt een bonte anarchie, geordende wanorde. Bevrachte dromedarissen, ossekarren, riksja's, buffels, claxons met auto's, een sarizee met ranke graties onder; halfwilde zwijnen, kippen en koeien, koeien, koeien... Op de trottoirs slapen zwervers in de maan, de middagsauna of bij dageraad. Ze dromen ijlstarend het leven aan, onthecht als Boeddha op zijn lotusbed.

In de hemel de valken, raven, duiven, gieren. Elk oog - van mens en koe - meet de tegenligger met de flits van een IBM-machine. Er volgt nooit botsing. De show draait op het rad van de mobiele eeuwigheid, die India is.

#### Rabbit Travels programeert

"India heeft nog tijd voor zijn bezoekers. Het biedt een complete wereld vol luxe en contrasten, futurisme naast prehistorie." Zo presenteert Claire Dewerchin haar gloedvers project. Na menige projectietrip plant de Kortrijkse titularis van Rabbit Travels-Brussel een exquise Oberoi-toernee door de gigantische staat waarvan zij adviserend specialist werd.

Op het steppepad van Marco Polo verrees steen na steen gelegd door kruiers in dhotilompen, één van 's werelds modernste steden : Chandigarh. Opperarchitect? Le Corbusier! Toen zijn Franse ingenieur er bandenpech kreeg, werd de glimlimousine naar een garage gesleept achter ... vier koeien. De trip duurde iets langer dan die van mijn Rome-Bombay-jumbo, gemonteerd in 's lands ultramodern staalcomplex op kernenergie. India? Te polyvalent om banaal te heten : het is precieus- antiek, ontloken toen wij, barbaren, ons nog hulden in berevel en zij als ambulante filosoof architectuur creëerden die nu onze charters lokt.

### Bombay Bubby

India heeft ook wijn. En India heeft champagne. Ooit vermoed? Geproefd? Toegegeven, slechts in prestigeketens - ook gastronomisch als de Oberoi's kreeg ik na vele trips door het zo kleurige (sub)continent een eerste kans voor kennismaking : de eerste keer in Oberoi Grand van Calcutta, nadien in Oberoi Bombay, in zijn select restaurant Kandahar.

Sinds 1980 maakt India zijn eigen wijn. Piepjong dus in dit oeroude land. Zijn vader heet Shyan Chougule, van Bombay. Reeds in mijn Alitalia-jet hoorde ik over deze Bombay Bubby.

Tot hij mij waarempel geoffreerd werd als welkom door de algemene directeur Deepak Tabwar van voormelde Oberoi Grand te Calcutta. "Marquise de Pompadour" meldde het etiket en daaronder loyaal heel accuraat en behoedzaam hooguit méthode champenoise. Een tweede heette "Riviera". Dit gold slechts autochtone waar. Voor export wordt de hoofding Omar Khayyam en Gautamah Buddhah al betreft het een zelfde product voor buitenlands kelders. Ik rapporteer de appreciatie van wijngoeroe Pamela Vandyke Prince : "Well-made, fragrant, crisp... leaves the palate clean and refreshed... a considerable achievement". Waarna Sotheby's wijnexpert David Molyneux-Berry in 1988 : "Amazed at how good it is ... full of character and taste".

De novice won derhalve Bronze Awards in 1986, 1987, 1988, 1989 en Silver in 1990 in Britain's International Wine and Spirit Competition, na een analyse en blindproeven.

De druiven wassen uit de bodem van Maharashtra. Hun hele genealogische prehistorie en cultuur, verzorging, bereiding, veredelingsstechniek werden opgediept bij Piper-Heidsieck. Een delegatie technici van het prestigehuis werd vanuit Noord-Frankrijk naar Maharadhtra genood onder de leiding van oenoloog Raphael Brisbois.

Cultuurgrond, water, meteorologische invloeden werden getest door de Fransen. Na besluit werd op hun aanduiding en adviezen de beste teeltstroken aangeduid : te Narayangaon op de perfecte helling van de Sahyadri Mountains, 750 meter boven de zeespiegel.

De grootste uitvoer ging naar Groot-Britannië, deels ook Japan, waar de voornaamste cliënten boeddhisten zijn, die niet onverschillig bleven voor het lok-etiket Guatamah Buddhah !

Het Midden-Oosten bedankte hoofs, maar zeker : de Koran permiteert zelfs geen champagnesip. De VS bestelden wél, waarna ook Australië.

Narayangan houdt het - noodgedwongen - bij één species : brut/dry. De pretenties stegen tot nieuwe intenties : Cabernet Sauvignon. Reeds werd het hout voor de vaten besteld. : uit de Tronçais wouden van Frankrijk, gedroogd in de lucht voor de verscheping.

#### Droge dagen, koele nachten

De slechte rijpingsperiode in India is gelukkig kort : tijdens de moessons van juni tot eind augustus. Alle andere dagen blijven droog, de nachten koel.

Een journalist van Delhi : "Rai Bahadur Mohan Singh Oberoi is de vader van één van 's werelds leading hotel-chains, bij ons momenteel gevestigd te Calcutta, Delhi, Bombay, Bhubaneswar, Hyderabad. En natuurlijk mocht ook 's werelds leading beverage in deze palaces niet ontbreken : champagne. Zodat menig buitenlands passant precies tijdens dit logies het bestaan ontdekt van onze authentieke Bombay's Bubby.

Eén onvergetelijke en niet voor elkeen amusante anekdote bespaar ik mijn lezer niet. Tijdens een van voormelde lucullusmalen, zag ik een Brits reisauteur uit mijn groep uit de toiletten komen met ... open gulf. Waarop ik hem discreet attent maakte. Oerverveeld haalde hij schichtig de rits toe maar trok in zijn haastigheid het tafelkleed mee in de bedoelde intimiteit. Hij wou weg maar sleurde servies en glazen mee, kristal, bestekken, soepkom en de feestwijn die ons aperitief en lafenis was geweest. Dubbel affront, vermits het hele salon gretig meegenoot. De duts zocht toen zijn heil maar in het straatgewoel van Calcutta, waar hij een verkeersagent amper kon ontwijken. Toen die hem behoedzaam op de rode hemdvlekken wees, moet onze rampboy hebben uitgekeeld:

"No sir, please, no, 't is geen bloed, 't is wijn, rode wijn en ik... Oh no, I'm not not not ddrunk, oh no! Ik heb toevallig met open gulf de tafel gekeerd van mijn Oberoi, that's all, OK?"

Het schijnt dat de agent schichtig salueerde en ook is weggerend. Wat we begrijpen kunnen.

Vandaag ben JIJ de maharadja in het land der sadhoes en filmgoeroes. Want India maakte elitaire palaces van de Britse collaborateurs tot 's werelds meest rendabele studio's : ruim 800 titels per jaar, vooral voor eigen zalen. Bioscoop blijft het populairste vermaak, informatie- en educatiebron. Bombay's palmares overtreft Hollywood, zodat zijn koosnaam (Bombay = droommarkt) wel lijkt voorbestemd. Bombay's decor lokt regisseurs, met Queen's Necklace of drie kilometer zeebaai, waarvan ik elke avond vanuit mijn banketsalon de feeërie genoot.

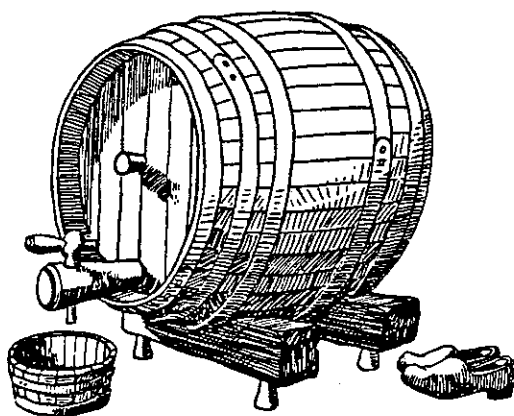
Bombay heeft alles : 's lands vinnigste haven voor de reusachtige textielmolens, een zinderende privéhandel en -industrie, religieus exotisme en dé vijf Torens der Stilte, waarop de Parzis ritueel hun doden deponeren. De naam komt van Perzië, van waaruit de Parzis twaalf eeuwen terug verdreven werden. Parzis waren en bleven vuuradepten. Ze willen geen vlam besmetten met een dode, geen water of aarde. Hun leer komt van Zoroastra - of Zarathoes-tra die crematie noch begraving duldt. Hoog op de toren schrokken gieren de kadavers tot skelet in één half uur. De botten glijden zeewaarts, heengespoeld in de oneindigheid. Als niet-Parzi geraak je zo'n toren nooit in of op. Een locale documentaire etaleerde voor mij het raadsel. Meestal toch houden de films het bij de succesformule : romance-amor-horror-met spionpigment. Sommige stars trone constant op de set, de klok rond, induttend tussen twee shots in, terwijl jet of bolide hen naar een andere scenario fluiten. Toen Alitalia dé ster Shashie Kapoor noodde op enen promotietrip, draaide hij honderdveertig films simultaan. Enkel zijn bloeddruk overtrof de honoraria.

#### Kameel als bankloket

India lokt nergens met kroegen of terrasjes. Die zouden zwermen vliegen aantrekken, en bedelaars. Afpingelen doe je bij elk koopje, behalve in de State Emporia, die kwaliteit garanderen maar prijzig. Zoek met een veilige gids dus naar iets wél betaalbaar authentieks in faamcentra : zilver te Jaipur -de roze stad van twee eeuwen oud -parels te Hyderabad, textiel en leder te Calcutta, de tweed grootste stad op aarde.

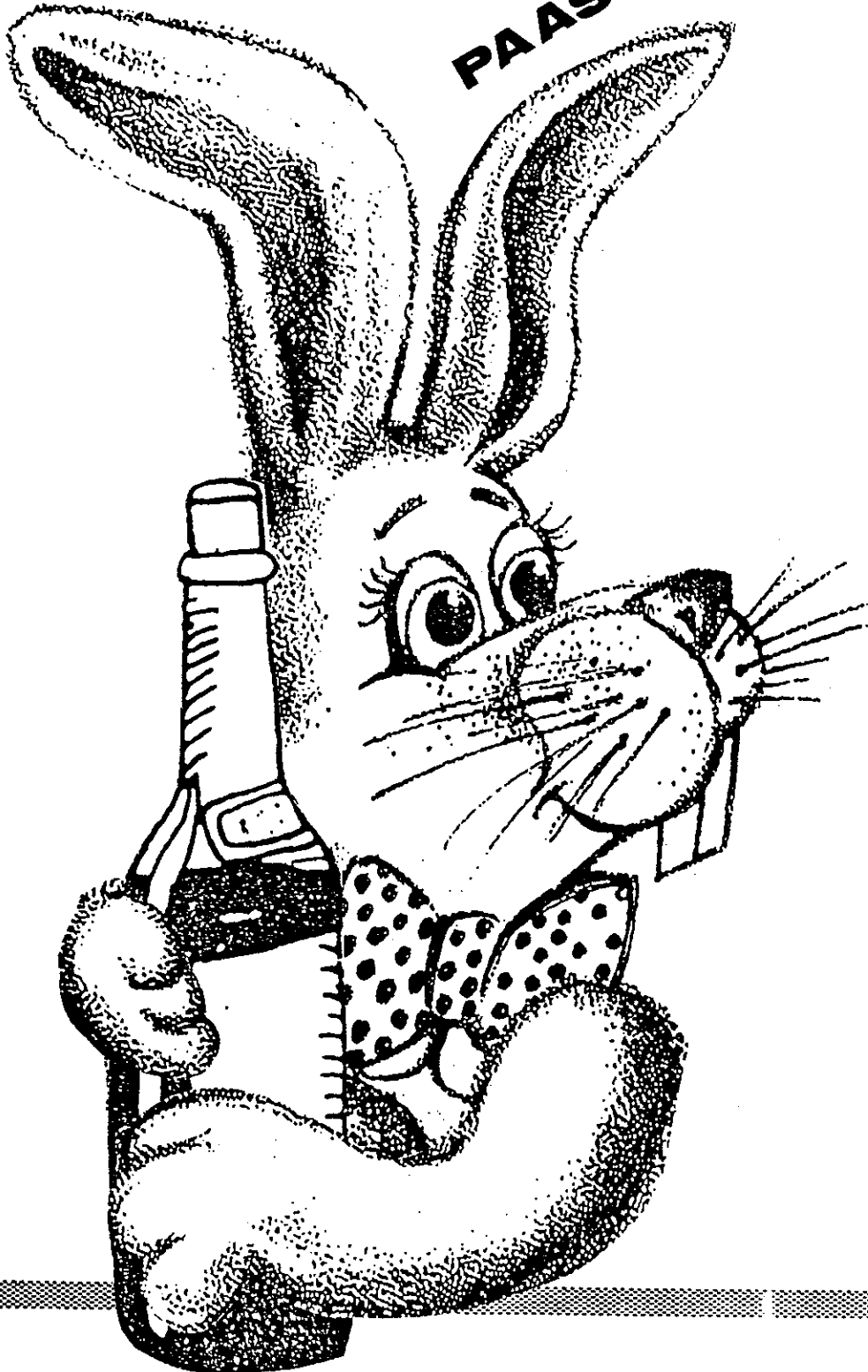
Calcutta is 's lands enig centrum met nog authentieke trams met 1ste en 2de klasse, met door mensen getrokken riksja's en een kraakpure modelmetro in kunstdecor - meesters als Kalghat en Tagore - zonder één peukje, zakkenroller of graffiti. Wie je wél alom beroeten, in foto, boutade of monument, zijn... Lenin, Marx en Stalin. Calcutta telt nog een drom communisten. De gids noemde me één conditio voor partijaanvaarding : een stevig bankkredit. Ik kieke één loket van State Bakkantoor in volle stadscentrum : de bediende geriefde op kamelerug.

India is een continent, gezegend door caritas met mother Teresa momenteel als kroonjuweel. Maar ook Vlaanderen is er goed present. Eens interviewde ik onze Ninoofse leproloog dr. Hemerijckx. Wat later, sinjoor Lea Provo. Een kwarteeuw terug verkocht ze haar compleet bezit w.o. de bloeiende speelgoedfabriek van haar overleden maan. Onmiddellijk begon ze een heroïsch avontuur in het Indische Sevapur : dorp van dienstbetoon aan de paria's of kastelozen, de miskende onaanraakbaren, zonder land of rechten, Harijans of Kinderen Gods naar Gandhi's wens en woorden. Net als Sikhs ontmoet je ze overal. Boeiend India, je krijgt er nooit genoeg van.



VROLIJK

PAASFEEST



## Het klaren van de wijn

---

Marcel THEYS

Wij hebben het hier niet over de arme, noch over de rijke Klaren. Wel over het klaren van wijn of de collage.

Eén van onze jonge (zijn er wel andere) leden vroeg me of dat nog met eiwit gebeurde. Na informatie te hebben ingenomen bij Marcel Ducasse (What's in a name, du casse = kermis) administrateur van Château Lagrange, een St.Julien 3e cru, ligging Berchevelle) zegt hij : "Vandaag de dag is in de Médoc het klaren van de wijn door middel van eiwit nog steeds in zwang. Niet voor het plezier om ten koste van alles en oude traditie in ere te houden. Niet voor de show, maar heel eenvoudig omdat tot op heden niemand iets beters heeft kunnen vinden."

Het klaren heeft een dubbel doel : het reinigen van de wijn en het stabiliseren van de kleurstof. Het is een middel om door de bezinking de zwevende zware deeltjes te verwijderen en daardoor het mogelijke neerslaan van de wijn in de toekomst te voorkomen.

De koude speelt een belangrijke rol in de collage. Daarom wordt deze uitgevoerd in het hartje van de winter.

Bij Lagrange, waar elk oogstjaar goed is voor 2500 vaten (barriques). De dosis voor één vat : 6 eieren en een glas water. Een groepje van drie man klaart zo'n tachtig vaten per dag. De eerste man breekt de eieren, scheidt het eiwit en slaat dit tot sneeuw met wat water, in een houten nap die ook wel eens "desquet" of "bontemps" wordt genoemd.

De tweede giet het mengsel in het vat waar de derde het gedurende een minuut door middel van een soort "regenscherm" (enkel de stok en het geraamte maar zonder doek) krachtig doorheen de wijn roert. Een zware post op gebied van arbeidsloon. Over de 15.000 eieren spreken we uiteraard niet. Zegt Marcel Ducasse: - Maar zijn er geen andere middelen ?

- Ja, maar geen betere. De vervangende producten, eiwit in diepvries of in poedervorm hebben niet zoveel effect. Ik heb ze kunnen testen in de tijd dat ik werkte in het technisch instituut "de la Vigne et du Vin". Ze zijn alle meer of minder agressief voor de wijn. Eiwit heeft een zachte reactie. Dat is geen archaïsme van mijnentwege.

Nu ga ik verder : na het bezinksel (sedimentatie) een maand te laten rusten, wordt de wijn overgestoken. De klus is geklaard.



# Heilige Bourgondische Herinneringen

---

Philippe LEIRENS

## Inleiding

St Vincent, de heilige van de wijnbouwers heeft in onze kalender postgevat op 22 januari. De daarop volgende zaterdag heeft er sinds 1938 een jaarlijkse processie plaats, waarbij het beeld van deze heilige plechtig wordt onthaald in een bourgondisch (wijn)dorp. Ieder jaar opnieuw heeft deze processie plaats in een verschillend wijndorp.

Dit grote feest draagt de naam van de "St Vincent Tournante" en wordt door de "Confrérie des Chevaliers du Tastevin" georganiseerd. Een processie van de hoogwaardigheidsbekleders van de broederschap vormt de inleiding op verschillende manifestaties in het dorp, waaronder een plechtige hoogmis. De plechtigheden worden besloten door een "kapittel" hetwelke plaats vindt in het kasteel van de Clos Vougeot, waarbij o.a. twee verschillende vertegenwoordigers van ieder dorp zijn uitgenodigd.

De plaatselijke wijnboeren laten jaarlijks tijdens het week-end hun Cuvée St Vincent proeven aan meer dan 100.000 bezoekers.

Onze heilige heeft zijn laatste uitstappen recentelijk als volgt gepland : Santenay ('89), Hautes Côtes de Beaune ('90), Puligny-Montrachet ('91) en Vosne-Romanée ('92).

Naar aanleiding van mijn bezoek aan dit prestigieus wijndorp gedurende de voorgenoemde feestelijkheden werd er mij binnen de Commanderie Brussel gesuggereerd om een kort indrukken-verslag uit te brengen van onze bourgondische wintrip (niet begrijpen als pens !).

## Organisatie

Na twee steriele inschrijvingspogingen was ik er dus uiteindelijk toch in geslaagd om deel uit te maken van de (strict tot) 50 (beperkt) reisgezellen van de (vooral Luikse) "alles inbegrepen" St-Vincent (bus)uitstap, dewelke dit jaar voor de vijfde opeenvolgende keer plaats vondt.

De afspraak geschiedde om 4h.30 s'ochtends in Luik (om 00h.30 waren wij onze degustatie-indrukken van de verschillende millesimes van de Clos de Laidière nog volop te bespreken in de Spiegelzaal van het trefcentrum "De Markten").

Na een kort oponthoud om de "petit déjeuner" (wij waren toch op weg naar Frankrijk) te benutten in een weinig boeiende Luxemburgse "restoroute" en opeenvolgende aanvallen van slaperigheid, zijn wij omstreeks de middag in Vosne aangekomen.

De heilige Wijn- en Eucharistieviering en de processie waren al lang achter de rug maar dat is de betaalde prijs voor de zorgeloosheid van de busreis. Een bijkomend halfuur bleek nodig om een parkeerplaats te bemachtigen, maar gewapend met ons dierbaar werktuig, versierd met de schildwapens van het dorp, konden wij vol vertrouwen naar de twee aangekondigde St Vincent cuvées tegemoet, Vosne-Romanée '89 en Vosne-Romanée '86, of een tocht van 8 verschillende vooraf bepaalde caveaux die ieder het genoegen van onze herhaaldelijke bezoeken heeft kunnen ervaren.

De bezoekers waren dit jaar enorm talrijk en deze massa kwam me zeer kosmopolitisch over : van het "BCBG" type, tot de dagbezoeker waarvoor het doorgieten van een zo hoog aantal dcl. wijn duidelijk de enige bekommernis was, met daar tussenin en tussendoor ook twee leden van de Vlaamse Wijngilde (Commanderij Eeklo), die wij aangetroffen hebben. Het mocht achteraf blijken dat deze personen deel uitmaakten van dezelfde Luikse expeditie (die steeds minder nadrukkelijk Luiks getint bleek ...) en actief bijdroegen aan de goede humeur van de festiviteiten.

Mijn tweede herinnering betreft het zeer nadrukkelijk aanwezig feestelijk karakter : vooral de kwaliteit en de intensiteit van de decoratie is mij nagebleven : ieder huis, tuin, boom, lantaarn was uitbundig versierd, wat voor een zeer kleurrijk en geslaagd geheel zorgde. Men heeft men nochtans verzekerd dat dit steeds het geval is voor St Vincent !

Mijn derde herinnering (maar enkel de derde ...) is deze van de geproefde wijnen.

Het ligt voor de hand dat de plaatselijke feest / kermisstemming en bijhorende omstandigheden, alsook de steeds talrijker aanwezige en steeds minder gedisciplineerde wijn"proevers" niet bepaald bevorderlijk zijn om een juiste evaluatie van de geproefde wijnen te geven.

Toch maar een poging :

- De belangrijkste bevinding terzake en enige constante is het (veel te) grote kwaliteitsverschil tussen de wijnen van één-zelfde cuvée, en dit zelfs tussen de wijnen aangeboden in één bepaalde caveau. Men proeft inderdaad wijnen die anoniem aangekleed zijn in een St Vincent etiquette, zonder enige melding van de wijnboer waarvan de wijn oorspronkelijk is.
- De tweede, vrij unanieme, bevinding betreft de cuvée '86, die in ieder van de geproefde stalen, van te licht tot verwaterd werd be(/ver?)oordeeld.
- Mijn derde indruk was tenslotte dat het gemiddelde peil van de geproefde wijnen, zeer sterk benadeeld werd door stalen die zelf niet waardig zouden mogen zijn voor een gewone Bourgogne appellatie, ons toch enigszins onbevredigend liet.

Dit vineus parkoers werd versierd door haltes die ons toelieten van de overige lokale aanbiedingen te genieten : Escargots de Bourgogne en "gougères" (klein gebak van met kaas gevulde bladerdeeg) dewelke bovendien door hun prijsvriendelijkheid enthousiast en smakelijk werden verorberd.

De terugkeer naar ons hotel verliep zonder noemenswaardige problemen en in de kortste tijden waren wij op post voor een semi-gastronomische maaltijd in de kleine maar resoluut prijsvriendelijke en zeer degelijke Auberge de la Toison d'Or. De wijnkaart was evenwel ambitieuzer in haar prijzen dan de vermoedelijke kwaliteit van de aangeboden flacons. Het heeft ons toch niet kunnen beletten om van de zeer verdiende nachtrust te genieten.

De zondag lag al in het voorteken van de terugreis, maar de voormiddag had de organisatie zeer nuttig laten benutten door ons een groepsbezoek aan te bieden in de Hautes Côtes de Nuits. Het gekozen domein draagt de naam : Domaine de Montmain / des Jiromées en is eigendom van Bernard Hudelot-Verdel, propriétaire-viticulteur in Villars-Fontaine en lesgever oenologie aan de Universiteit van Dijon.

Onze sympatieke en praatzuchtige wijnboer kwam tevens door zijn ter degustatie aangeboden wijnen als zeer bekwam over. Deze laatste zijn door de wijnboer als volgt in zijn tarief voorgesteld en zeer bescheiden door ons (tussen haakjes) gecommentarieerd, onder voorbehoud van mogelijke onnauwkeurigheden ten gevolge van de gebeurtenissen van de vorige dag :

- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits (Rosé) '89 : Excellent, fruité et souple. A servir à 12° sur une raclette. (Rosé de saignée. Mooie zalmkleur, frisse neus met abricoze geuren. In de smaak zijn vooral de citrusvruchten aanwezig en is er een lichte dominante aan aciditeit. De wijnboer beweert dat deze wijn goed veroudert.) Prijs : 30 FF. TTC.

- Bourgogne blanc Hautes Côtes de Nuits '89 "Le Rouard" :  
Année exceptionnelle, un très grand vin blanc. (De kleur was zeer moeilijk te beoordelen in de kelder van de wijnboer. De neus is daarentegen zeer uitbundig, complex en fijn tegelijkertijd : houttoetsen zijn de eerste indrukken, gevolgd door empyreumatische geuren. Na het walsen komen eerst bloemen en tilleul geuren vrij, daarna komen de fijne geuren van amandelen en marcepijn. In de mond is hij reeds zeer aangenaam : de aanzet is fris, de smaak van nootjes en de afdronk is verbazend lang. De wijnboer verduidelijkt verder dat zijn '90 van dezelfde perceel 20 maanden houtrijping op (20% nieuwe) vaten krijgt. Prijs : 100 FF. TTC (!).
  
- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits '86 "Les Genevrières" : Très beau vin, finement bouqueté, élégant, de garde. (Wijn van een middelmatige concentratie en een duidelijk merkbare evolutie. De neus is daarentegen nog vrij fris, met aroma's van frambozen. In de mond is de wijn elegant, maar met een middelmatige concentratie en een afdronk met een lichte dominante aan zuuren.) Prijs : 56 FF. TTC.
  
- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits '88: Très belle année. (De kleur vertoonde een matige concentratie. De neus is uitbundig met aromas van rood fruit en "grillé" toetsen. De aanzet in de smaak is correct, de rode fruitindrukken komen terug en de tanines zijn duidelijk merkbaar, maar iets te droog bevonden (te veel hout ?). Prijs : 70 FF. TTC.
  
- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits '88 "Les Genevrières" : Sombre, puissant, raffiné, de longue garde. (Duidelijk meer concentratie in de kleur dan de vorige. De neus was nog zeer gesloten en enkel vanille aromas kwamen naar voren. De aanzet in de mond was krachtig, de smaakindrukken waren die van overrijp rood fruit, de tanines kwamen zeer rijp over en de afdronk was machtig. Zeer rijp en geconcentreerde wijn. Prijs : 90 FF. TTC.

Conclusie :

Afspraak is alvast gemaakt voor volgend jaar : de St Vincent halte van '93 is in Marsannay gepland.



---

● Hospice de Beaune (dalende prijzen)

De jaarlijkse veiling vond plaats op 17 november. Voor de rode wijnen werd 25 % minder neergeteld en voor de witte 41 % minder dan in de vorige veiling. De dure Bourgognes kunnen niet blijven stijgen.

● Chambertin

In de reeks "Grand Bernard des vins de France", verscheen het tweede Bourgogneboek van Jean-François Bazin. (Het voorgaande was "Clos Vougeot")

Voor Bourgognefreaks is het goed te weten - in tegenstelling met wat de titel laat uitschijnen - dat het hier gaat over de wijnen van de Côte de Nuits van Fixin tot Chambolle-Munigny. Lezenswaardig.

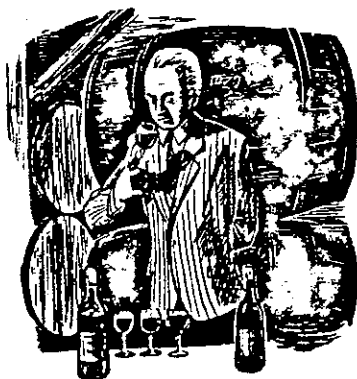
## Jaargang 1988 in de Médoc

---

Marcel THEYS

Van de drie topjaargangen 1988, 1989 en 1990 is het eerste ongetwijfeld het meest klassieke, terwijl 1990 vooral uitblinkt door zijn mooie fruit en zijn rijpheid, nog meer dan 1989. De wijnen zijn behoorlijk rijk aan tannines. De zuurtegraad is vaak aan de lage kant. Derhalve geen bewaarwijnen zoals 1986 of 1988 al hebben ze voldoende tannines om vijf à tien jaar bewaard te kunnen worden.

Uiteraard zijn er nog een paar jaar geduld nodig om dit beter te kunnen bepalen. Zo zegt deskundige Ronald De Groot in "Le magazine annuel des Vins du Médoc" in het pas verschenen nummer 1992. En hij onderstreept : "Met de oogst van 1990 hebben de producenten naar hun zeggen een serie van drie opeenvolgende jaren gehad. In de geschiedenis van de wijnbouw van de Bordeauxstreek is een serie van drie goede jaargangen op één rij een niet veel voorkomend fenomeen. En nu we het ook over aroma's hadden : typerend zijn het rode fruit : cassis, kersen, aardbeien."



## LES SECONDS VINS '88

---

Rik DE BRANDT

### Verslag van de proefavond op 15 november '91 in de Spiegelzaal op de Oude Graanmarkt te Brussel

Na de gebruikelijke, maar toch altijd stijlvolle, attentvolle begroeting door de Voorzitter, stelt Erik DE SCHEPPER, onvermoeibaar en vooral deskundig, ons "les seconds vins" van de Bordeaux-streek voor :

#### Geschiedkundig overzicht

De harde winter '56 was oorzaak van veel bevroren planten. Er was derhalve weinig opbrengst. Dientengevolge besluit men de produktie drastisch te verhogen door van geselecteerde druivensoorten wijnstokken te "klonen" (= identische reproductie) wat dan wel tot grote produktie, zelfs tot overschotten leidt. Een overzicht van de produktie per ha. geeft enig idee:

1950 : 30 hl/ha

1960 : 40 hl/ha

1970 : 45 hl/ha

1980 : 60 hl/ha

1986 : 66 hl/ha

We weten als Gildeleden dat deze produktie te hoog ligt in verhouding tot de goede kwaliteit, daarom, zegt Erik, dat men zorgvuldig de selektie, bij verschillende stadia van het bereidingsproces, verschillend van kasteel tot kasteel, doorvoert.

## Selekties

- In de Kneusmachine : naargelang de ouderdom van de planten, de percelen, de rijpingsgraad van de druiven; de "rist" gaat niet mee (harde tanine of polyphenomène).
  
- In de Gistkuip : in funktie van de druivenrijpheid wordt gist toegevoegd. Sulfateren gebeurt dan om oxydaties te vermijden (SO<sub>2</sub>). Eventueel wordt zelfs tanine toegevoegd. Regelmatig wordt geroerd : niet te lang in de kuip laten om geurvorming te vermijden, niet te kort om voldoende tanine te hebben. Toch beperkt houden om de aroma's bij te houden. De wijn is dan al een "vin de goutte" die, naargelang het mengen met "vin de presse" smaak krijgt (bij hard persen : "groene smaak").
  
- In de verschillende Cuves : klasseren van de verschillende vinifikaties; bij voorkeur gebeurt een "malolactische gisting" omdat bij het appelzuurstadium de wijn nog kan aangevallen worden door micro-organismen.
  
- Op de "Fusten" : gebeurt eventueel weer een selektie : de beste wijnen gaan op nieuwe vaten.

Men dient zich te bevragen op de kastelen : telkens wordt in andere stadia geselekteerd. Hoe vlugger de dronk, hoe jonger de plant waarvan de wijn afkomstig is.

Het proeven



POMEROL

Château La Pointe Riffat

Prijs 450 fr.

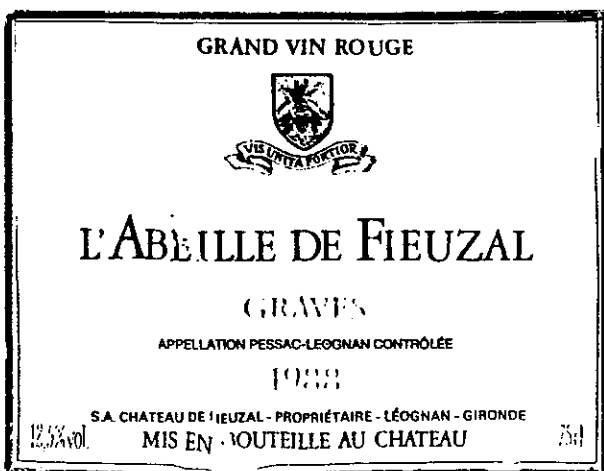
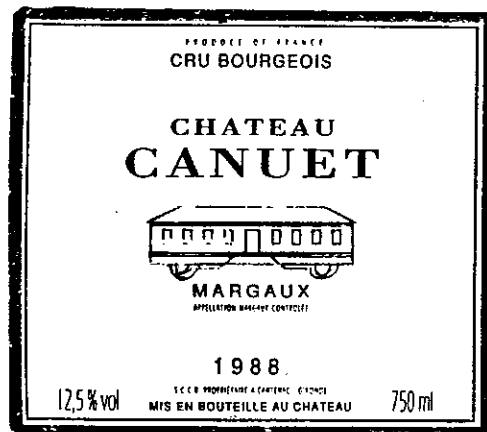
Kommentaar : Hans (Van Ham) en zijn tafelmanne Hugo Van Roy : Heldere, doorleesbare spiegel, zwakke gesloten neus, iets aciditeit.

MARGAUX

Château Canuet

Prijs 375 fr.

Kommentaar : Werner : verrassend aangenaam fruitig, snel verdwijnende neus, geen evolutie merkbaar, afdronk tanineus, indruk Cabern. Franc.



GRAVES

Château L'Abéille de Fieuzal

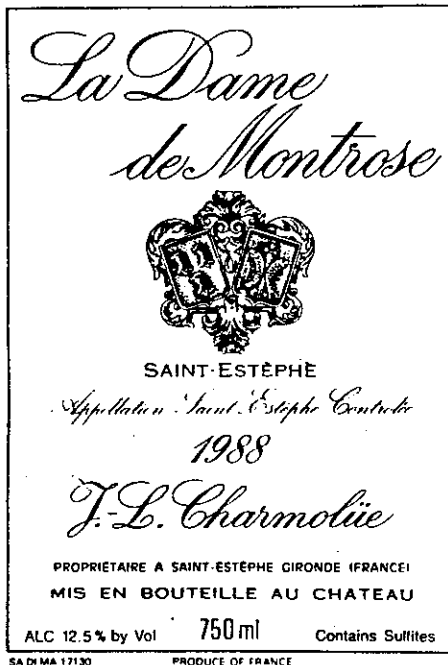
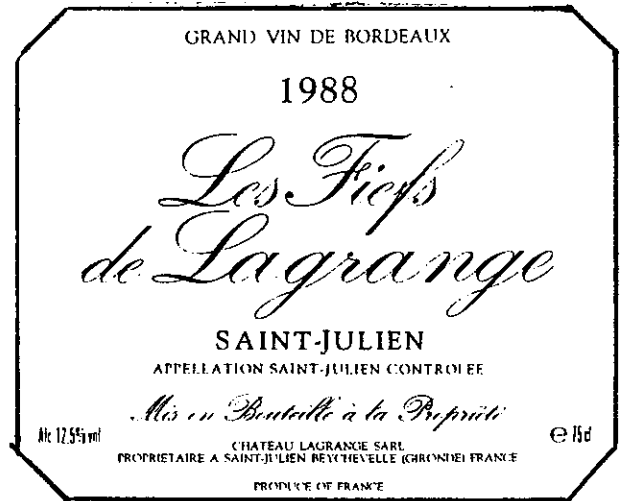
Prijs : 450 fr.

Kommentaar : de Wijnmeester : neus verrassend naar 't putje draaiend, verschillend per fles, muffig, geen kurk als oorzaak; inhoud te geconcentreerd; lagering op propere vaten.

SAINT-JULIEN

Château Les Fiefs de Lagrange

Kommentaar : Erik De Schepper :  
diep rode kleur, geen glazen  
"rand", vrij gesloten neus, licht  
bloemig, vegetaal, mondvullend,  
niet overweldigend, geen lengte,  
korte afdronk.



SAINT-ESTÈPHE

Château La Dame de Montrose

Prijs 450 fr.

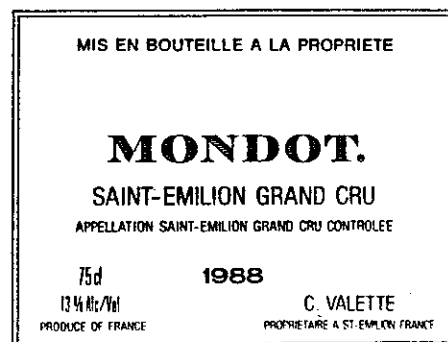
Kommentaar : (wie ?) : de la  
cuisse, corsé(té); walsemende  
(?) geur, donker robijn, af-  
dronk evenwichtig.

SAINT-EMILION

Château Le Mondot

Kommentaar : iets zurig, wrangheid,  
moeilijke afdronk, klasse.

"Te bewaren tot na de verkiezingen"



Werner heeft het over "Porno-wijnen."

Marcel Theys : heeft het over "Erik De Schrandere"

Grote wijn, moet zich nog volledig geven, nog  
wat stroef.

- Nog opgevangen :
- "De Frit is beter op een ander"
  - open staan, verlucht, warm laten krijgen
  - wijnen '88 te vroeg gedronken, Ok, maar ...  
Prijs !!
  - Entaillant : schoonvader op bezoek
  - Lagrange '88 : 600 fr. - 10 % ... kost niet  
veel.

De nieuwe Wijnmeester werd voorgesteld (hoe was zijn naam ook  
weer,) Sus was die avond niet op ceremonies uit.

De Voorzitter stelt nog eens de verdere agenda van de Commanderie  
voor en dan ... behouden thuiskomst !!!



## 30 jaar SOPEXA

---

Marcel THEYS

SOPEXA klinkt veel wijnvrienden, en vooral invoerders en wijnhandelaars, zeer vertrouwd in de oren. Het is het organisme ter bevordering van de Franse landbouwkundige producten en voedingsmiddelen, maar zijn grootste bekendheid slaat vooral op wijn en kaas.

Eerst in eigen land bedrijvig, ging Sopexa al vlug de buitenlandse toer op. In 1962 werd het eerste buitenlandse kantoor opgericht in Duitsland. Twee jaar later volgden Londen, Brussel, New-York en Montreal.

Vandaag verleent Sopexa zijn diensten aan de Franse exporteurs overal ter wereld. Dankzij een team van deskundigen, bijgestaan door mediaspecialisten. Zij zorgen voor publiciteitscampagnes en promoties in de meest diverse verkooppunten en organiseren degustaties voor negotie en pers en promoten de Franse levensmiddelen en dranken.



### Adieu André

André Schaller was de eerste grote bezieler van Sopexa Brussel dat hij met brio en deskundigheid heeft geleid. Con amore. En met een onnavolgbare stijl. Hij kon zijn medewerkers begeistere door zijn voorbeeld en zijn onmiskenbaar talent en welsprekendheid. Op 26 januari nam hij afscheid na 27 jaar inzet. Wij waren erbij. Er was ontroering bij zijn medewerkers en vrienden. Een sober en stijlvol vaarwel van een - het mag wel gezegd - zeer uitzonderlijk man. Sprankelende geest, jurist van vorming, journalist, medewerker van het tijdschrift "Combat", geleid door de bekende Franse filosoof Albert Camus, was hij pas 21 jaar oud in 1946 en had zich inmiddels in het verzet verdienstelijk gemaakt, o.a. als parachutist bij de bevrijding.

Na de journalistiek periode werd hij ambtenaar bij de Unesco, om nadien belast te worden met het Franse paviljoen op de Expo 58 te Brussel.

Bij Sopexa vond hij zijn definitieve bestemming.

Rake pen uiteraard, spiritueel redenaar, verstond hij de kunst om te boeien, zoals weinigen het kunnen. Ook de kunst van de vriendschap spontaan op te wekken. Zelden heb ik zo'n emotioneel afscheid gezien. Sommigen hadden "Smoke in the eyes". Hij blijft in "ce plat pays qui est à motié le mien". Wij citeren : "Il n'y a que le choix entre les belles Frances. Mais je n'ai plus de famille en Alsace et en Provence, j'ai ma belle-mère. Deux raisons béton de rester en Belgique. Alors à bien plus tard, Saumur, Vezelay, la Rochelle ; bonsoir Chartres, Gardes, Strasbourg et bonjour Gand, Bruges, Nieuwport; à tout à l'heure Liège, Mons, Tournai, Nivelles. Bruxelles, je reste dans tes bras. "

Tot slot : typisch was zijn manier om een vergadering in te leiden : "Beste vrienden, j'ai l'honneur de saluer mes amis de la presse flamande, mes amis, beste vrienden, ik heb de eer de vertegenwoordigers van de franstalige pers te begroeten."

## BANDOL

---

(Of de commentaren zoals ze door de proevers, smaakmakers van de avond, uit hun wijnkundige breinen werden geperst)

### 1. Chardonnay '88 - Domaine Cazes

Hans van Ham heeft het over "une finesse boisée", een wat groene wijn - met een tikkeltje niet overtuigende vanille in de neus - noisettes in de neus - niet in de smaak, die ook wat munt ver-raadt (zoals in Catalaanse wijnen). Te fruitig!

### 2. Bandol Wit '90

Hans van Ham wijt de zeer bleke kleur aan teveel zon. Vindt de neus wat stofferig en niet zo fris. Wel fris en zeer aangenaam in de mond met een ietsje mergelgrond terroir.

Volgens Jean Straetmans is de wijn te vergelijken met een Cassis of een witte Bellet.

Het verschil : Bandol Wit (350 fr.) is nu beter dan de Cassis (500 fr.). Deze wijn kan tegen alles (zelfs tegen commentaar) en met een Bouillabaise, dank zij zijn peper en zijn goede aciditeit (zeldzaam in zuiderse wijnen). Dankzij de combinatie van de fruitige clairette en de productieve ugni zeer lang houdbaar. De '86 is nog prima.

### 3. La Laidière Rosé '80

Erik De Schepper :

Modekleur - zalmkleur.

Neus nog gesloten en hard, bij het walsen in het begin zuur en zout (bonbons acidulés).

De smaak is zeer droog, licht kruidig, zeer evenwichtig met een ietsje eikenhout.

#### 4. Bandol Rood '89

Mark Van der Veken :

Robijnrode niet al te uitgesproken kleur.

Neus : enorm fruitig, complex ook, met zwarte bessen, braambessen en wat bittere cacao.

Al is hij relatief jong, toch zeer goed op dronk - sterke textuur, nog niet volledig versmolten tannine.

#### 5. Bandol Rood '88

Voor Julleke Stessens, een cadeau van een geschenk met zijn donkere granaat-(réclame non payé)-kleur. Eén en al fruit.

In de mond gedroogde pruimen. De bitterheid van de tannines is afgerond.

Als de vorige wijn nog niet goed alleen kon staan, kan deze al lopen.

Jean Straetmans : de '88 is prima - de '89 wordt misschien beter.

#### 6. Bandol La Laidière '87

Guy Mistral :

Robijnrood, wat minder donker, begin van bruine rand, geen tuille, minder gecharpenteerd dan voorgaande, een tikkeltje zout en wat verbrand.

Minder subtiel. Doet denken aan een lichte Château-Neuf. Niet te warm drinken. Niet te lang bewaren.

Jean Straetmans is blij hem nooit te hebben gekocht wegens zijn gebrek aan volume en zijn grote aciditeit.

### 7. Bandol La Laidière '86

Werner Brijs :

Deze wijn op een prachtige temperatuur geschonken, komt open in het glas. Is tot nog toe de rijpste van de avond. Een wijn die nog jaren meekan.

Te drinken met (hyper-) gecompliceerde sausen, een stuk wild of zeer lang gemarineerd vlees.

### 8. Bandol La Laidière '82 -Zwart Etiket

Of dit de grootste wijn is van de avond zou Rik De Brandt in vraag willen stellen.

Diepe donkere spiegel. Donkerrood fruit. Beloofd veel in kleur en neus. Goede aciciteit. Zeer tannineus. Mag volgens Rik de vergelijking doorstaan met wijnen uit de grote Franse wijnggebieden.

Volgens Jean Straetmans is hij beter geweest en zit er sleet op. Wat niet belet dat zijn vrienden hem heel graag en zeer frequent gedronken hebben en dat zij denken dat een '88 of een '89 in hun kelder niet zou misstaan.

Zouden wij, zijn vrienden, trouwens Jean niet dankbaar zijn om het feit dat "Bandol" niet alleen maar een antwoord is op één of andere sinistere examenvraag, maar een geïntegreerd deel is geworden van onze PC over wijnproeven en wijngenoegen.



## Ten huize van ... Bernard Fourcroy

---

Marcel THEYS

Op 30 november greep een merkwaardige en gezellige - en ook drukbezochte - degustatie plaats van het huis Bernard Fourcroy. Dit in de ruime kelders van hun buitengoed in Meise.

Speciaal was ik er naar toe gegaan om de gravin de Nicolai van het domein Chandon de Briailles te begroeten. Want, en dat was één van de aangename aspecten van de degustatie, de wijnbouwers waren allen present.

Champagne Abel Lepitre was de 'mondspoeler' : zes verschillende types. We zagen niemand uitspuwen, al stonden de emmertjes met zaagmeel hier voor klaar. De licht gerookte zalm van Huyseune uit Zeebrugge deed het ook zeer goed als hapje.

Paul Buisse liet zijn Bourgeuil, Chinon en Sauvignon proeven in '89 en '90. Sympathieke, maar niet goed gevinifieerde wijnen, vooral de Chinon.

De Elzas was vertegenwoordigd door Dirlor, een rondborstige Elzasser die ons zeven wijnen wou serveren met gulle glimlach en tarte à l'oignon en stukje flammenkueche.

Het huis Berger presenteerde een witte Graves, zeer goed maar prijzig (455 BF), een château Berger Bordeaux (255 BF) en ook een château d'Angludet (675 BF) stond op tafel. Deze Margaux heeft een onberispelijk evenwicht en voldoende tannine om lang te bewaren : dieprode kleur, flonkelende nuances en geur met veel schakeringen. Een ongemeen zuivere smaak en lange afdronk.

Bedruiving : 50 % Cabernet-Sauvignon, 35 % Merlot, 10 % Cabernet-Franc en 4 % Petit Verdot. Hier bleef ik lang stilstaan, bij deze cru Bourgeois exceptionel 1988, want hij was het waard.

Graaf en gravin Chandou de Briaille hielden het bij jaargang '87 en '88. Wij proefden enkel Pernand-Ile-des-Vergelesses 1er Cru rood (810 BF) en de witte (905 BF) alsook de Corton Bressandes, Grand Cru (1810 BF). Alle zeer goede wijnen van dat mooie kasteel in Savigny-les-Beaune. Deze wijnen kunnen jong geschonken worden en blijven daarna nogh verbeteren : een kordate wijn, zoals de comtesse.

Eric Boussey bood een Meursault 1990 (865 BF), een Puligny Montrachet 1989 (1270 BF) en een Monthélie 1988/1990 aan. Hier proefden vooral Mark, Andrea en Lucienne, terwijl Herman toefde aan de tafel van Domaine de Bessue.

Hij vergeleek de Cognac fine Grande Reserve, 12 jaar oud met de Cognac Vieille Réserve, 17 jaar oud. Hij vond ze beiden uitstekend en glimlachte fijntjes toen ik hem vroeg welke hij het beste vond... en bleef mij het antwoord schuldig.

De begankenis rond het koud buffet en de kaasshotels was luidruchtig, uitstekende hapjes en dito kazen. Ook de lange tafel met de feestelijke wijnen (jaargang '88-'89- en '90 vooral). Wij kozen voor onze Commanderijgenodigden : Château Beaujour Becot 1989 (925 BF) en Château La Dominique 1986 (1100 BF) in de St. Emillions. Een Côte-Rôtie "La Viallière, J.Champet en een Gevry-Chambertin Domaine Geoffrou (935 BF). De goede wijn verzacht de zeden al verlicht hij de geldbeugel weliswaar. Maar al men met mate drinkt is hij dan toch een betaalbare hobby.

Het aantal decibels steeg nu fel. Sommige glimlachen werden luide lach. Bernard Fourcroy en zijn jonge vertegenwoordiger Filip Poppe waren in hun nopjes. Zoals de proevende gegadigden.

PS. Bondige geschiedenis van deze wijnhandel

De bedovergrootvader van Bernard Fourcroy, Alfred Fourcroy, stichtte in 1862 in de Koningsstraat te Brussel zijn wijnhandel. Begin van deze eeuw nam zoon Georges de zaak over. Hij had twee zonen : Alfred (oom van Bernard) en August (1909 -1988 vader van Bernard).

Alfred (1908-1978) hielp vrij vlug zijn vader in de zaak. August die te Leuven economie had gestudeerd, hield zich met financiën bezig en op het einde van 1939 vertrok hij naar New-York om te gaan werken bij Harriman & Co.

Toen in 1954 grootvader Georges stierf, kwam de zaak in handen van zijn oudste zoon Alfred. August Fourcroy van zijn kant startte in 1954 met een eigen wijnhandel, met invoer van verscheidene wijnmerken en spiritualiën, die hij in 1970 dan aan zijn broer Alfred overliet. Toen Alfred in 1978 stierf, werd de vennootschap Fourcroy gerund door zijn zonen Georgy en Jean-Lou. In 1989 besloot Bernard Fourcroy met een nieuwe zaak te starten : wijn en gedistilleerd maar ook koelkasten voor wijnen en klimatisatiebenodigdheden.

Wat de kelders van Meise betreft, deze werden in 1956 gebouwd. Naar ouderwetse normen met bakstenen wanden van 1 meter dikte. De gewelven werden getekend door Bernard's vader, de technische uitvoering geschiedde door architect Baron Pierre d'Hart. Terloops : voor de bouw van de kelder werden tonnen bakstenen gebruikt evenveel als voor de bouw van 2 buildings van 6 verdiepingen. Naast de kelder is een bergplaats van 15.000 flessen. Pas in 1989 vond de eerste degustatie er plaats.

## Verslag van wijnproefavond 4 oktober 1991

---

Frans DE SMET

Gewoontegetrouw waren wij naar de spiegelzaal getrokken om er de opening van ons nieuw gildejaar bij te wonen.

Onder de deskundige leiding van Erik De Schepper kwam er een duidelijk overzicht van de geplande Côte du Rhône - avond.

Heel vlug mochten wij ons verheugen, want aanvankelijk bleek al sukses verzekerd. Trouwens de Côte du Rhônewijnen zijn zo bekend en reeds zo vaak bezongen, dat men zich afvraagt of het wel nodig is ze verder te verheerlijken.

En toch dient herhaald dat de schilderachtige Rhônerivier met zijn duizend en één facetten, zijn prachtige geografische ligging, een sublieme plaats was voor de charme van vele Franse kasteelheren die de vroegere pauselijke residenties opvolgden. Na het Bordeaugebied is het toch de Côte du Rhône die de meeste A.O.C. wijnen produceert, en dit over een lengte van circa 200 km (vanaf het zuiden van Lyon tot Avignon).

Dus een zeer uitgestrekt gebied, bestaande uit een noordelijke Côte du Rhône en een zuidelijke Côte du Rhone en met een duidelijk verschillend klimaat.

Zo klemmt de wijnstok zich vast in de granieten hellingen van het Noorden (Appelation Côte du Rhône) en de zondoorstoofde hellingen in het Zuiden (Côte du Rhône Villages).

Bovendien is het niet verwonderlijk dat ieder wijnliefhebber werkelijk gecharmeerd wordt met enerzijds de verrukkelijke hermitage-wijnen en anderzijds met de zeer beroemde, haast majestueuse Château Neuf du Pape. Deze edele wijn kan zich trouwens beroepen op zo maar eventjes 13 druivensoorten, waarvan als hoofdstructuur in de praktijk en in orde van kwantiteit de Grenache, de Mourvèdre en de Syrah worden gebruikt.

Er dient dan zeker niet te worden stilgestaan bij deze woorden van lof en daarom nu het volgende overzicht van deze degustatieavond.

Zo kwamen de volgende wijnen aan bod met hun respectievelijke commentaren.

1. Een witte Côte de Provence - CASTEL ROUBINE- Cru Classé '88.  
Deze wijn werd als een zeer aangenaam mondspoelertje geserveerd.

2. CHATEAU NEUF DU PAPE - CLOS DES PAPES '89

Kleur : een heldere witte wijn

geur : fris en zeer discreet

smaak : complex met veel nuances en een mooie afdronk

Algemene beoordeling : evenwichtige wijn, zeer aan te bevelen als aperitief en tevens aan te raden bij vissoorten

3. GIGONDAS DELAS - FRERES '89

Kleur : purperrood en heldere spiegel

smaak : harde tannine

geur : gistinggeur met jonge zuurtegraad

Algemene beoordeling : nog onevenwichtig en nog veel reserve

4. GIGONDAS - BERIN '86

Kleur : typische Gigondaskleur (robijnrood)

neus : overwegend Syrah

smaak : laurier en muscaat met versmolten tannines

Algemene beoordeling : een buitengewone traditionele Gigondas

5. GIGONDAS - GUIGAL '88

Kleur : donkerrood met paarse rand in het glas

neus : zeer kruidig die retrosanaal terug kwam in de smaak

smaak : zoals voornoemd kruidig en pittig

Algemene beoordeling : leunt zeer goed aan bij een Château Neuf du Pape.

6. CH. NEUF DU PAPE DELAS - CUVÉE HAUTE PIERRE '88

Kleur : middelmatig rood

neus : licht kruidig

smaak : wrange nasmaak met zuur puntje

Algemene beoordeling : een minder evenwichtige met vermoedelijk weinig toekomst

7. CH. NEUF DU PAPE - LUC BARROT-FILS '86

Kleur : donkerrood

neus : zeer kruidig met een aangename tannine van eiken hout

Smaak : zeer krachtige nasmaak die wegens zijn hoog alcoholgehalte lang blijft zinderen

Algemene beoordeling : een wijn van hoge klasse

8. CH. NEUF DU PAPE - DOMAINE DU VIEUX TELEGRAPHE '88

Kleur : mooi rood

neus : typische kruidigheid van een Chateau Neuf

smaak : zeer aangenaam door zijn complexiteit

Algemene beoordeling : een topper van een wijn

Algemeen besluit

Een onvergetelijke degustatie met zeer voortreffelijke wijnen  
waarop onze wijngilde fier mag zijn.



## Beaujolais '91

---

In de nacht van woensdag 20 op donderdag 21 november jl. werden 45.000 hl Beaujolais Nouveau ofte 60 miljoen flessen, de vier windstreken uitgezonden naar de primeurfanaten : 1.000 hl meer dan in 1990.

De helft ervan werd nog voor einde december in Frankrijk afgedronken. Vorig jaar ging 55 % van het goedje naar het buitenland. Nu 5 % minder. In het nieuw Brusselse Stanhope- hotel werden 50 Beaujolais geproefd door een jury van wijnhandelaars, keldermeesters, restauranthouders, perslui en oenofielen. Winnaar van de Beaujolais Villages Primeur : Jean- Charles PIVOT. De wijn die wij verleden jaar - toen wij bij de proevers zaten - de beste hadden bevonden.



## Gids Gault et Millau '92 (800 blz., 170FF)

---

Een dikke turf, plezierig om lezen, te nemen af en toe met een korreltje zout. De makers selecteerden 8.108 restaurants en hotels waaronder 697 nieuwkomers. Dit laatste vooral is interessant.

Ter informatie : "Koks van het Jaar", Jean Bardet (Tours) en Gerard Boyer (Reims) hier aanbevolen voor wie zijn poen niet op kan krijgen. Voor de anderen ook uiteraard.

Belangrijker misschien is dat 404 restaurants speciaal worden vermeld voor hun regionale keuken "lauriers du terroir" .

Kregen een derde koksmuts in ons land en 17/20:

- De Bijgaarden (Groot-Bijgaarden)
- Filip Bogaert (Kortrijk)
- Boxy's (Kortrijk)
- Zur Post (Sankt-Vith)
- Put Huysentruyt (Wortegem-Waregem)



## Aromalogie

---

Marcel THEYS

### Een nieuwe wetenschap ?

In 1991 werd in SETE het Nationaal Congres van de Franse oenologen met een gala-avond afgesloten o.m. met een "wedstrijd van de aroma's". Mannequins van de haute couture defileerden uitgerust met parfumverstuivers en verspreidden nieuwe aroma's boven de tafels met de vraag : "Dames en heren, herkent u deze geur?"

Wat overdreven denkt u, en terecht. Parfums, geurtjes, dampen, walmen en aroma's hebben met veel V.T.M en anderen tam-tam hun intrede gedaan in ons dagelijks leven. De parfum industrie heeft een omzet van 600 miljard Belgische Frank. En de omzet blijft stijgen. Hier ook dreigen excessen. Wetenschappers zijn ervan overtuigd dat geuren het menselijk gedrag kunnen beïnvloeden, bv. tot een aankoopimpuls te leiden. Of liever te verleiden. Zij kunnen ook onze spanning en stress verminderen en onze dagelijkse beslommeringen doen vergeten. In de wetenschappelijke taal noemt men dit aromachologie. Dit is de Franse term. Al klinkt aromalogie mooier. Hoe dan ook wordt hiermee bedoeld het onderzoek naar de effecten van geuren op de mentale en fysieke gedragingen van de mens.

In onze wijnproefavonden zoekt men steeds naar het aroma. En vaak worden we geconfronteerd met de geur van vanille, kaneel, rode bessen, peper, zoethout en zo meer. Maar nu stel ik de vraag : zoekt men soms niet in het glas iets wat er gewoon niet is. En dat dan toch ons gedrag beïnvloedt volgens de aromachologie, want het aantal decibel stijgt naarmate de avond vordert. Of is het gewoon een totaal ander effect ?

Hoe dan ook Jean LENOIR, uitgever van "Le Nez du Vin" heeft 98.000 exemplaren verkocht van zijn boek-object (want het bestaat vooral uit flesjes met geuren). Het groot model telt 54 aroma's, het klein model 12. Beide modellen zijn zeer prijzig. Ook in de Engelse, Duitse, Italiaanse en Japanse vertaling.



## Open brief aan een grote dame : Colette Faller

---

Mevrouw,

Dit artikel in briefvorm werd geschreven met het hart. Ik zal proberen - maar zal ik er wel in slagen - weer te geven wat u zo spontaan uitstraalt : charme, onthaaltalent, levenskunst. In uw wijnen vindt men de gloed van uw bevallige persoonlijkheid weer. En, na een degustatie in uw prachtig Weinbachdomein, is elke fles die we, eens thuis, dan drinken er één op uw gezondheid.

Snobs en "welweters", zij die alles kennen en alles hebben gedronken gaan best aan uw deur voorbij. Maar echte wijnvrienden zijn altijd welkom. Langs de weg van Kientzheim naar Kaysersberg, aan de voet van de Schlossberg, een lange muur omheen uw "Clos des Capucines". Een kleine baan leidt naar uw domein. Geen wegwijzer : enkel de rozen volgen die de wijngaarden afzomen. En als de bezoeker halt houdt in de schaduw van een honderdjarige boom om het landschap en de rozen te bewonderen is hij ter plekke.

Na de bloemen in het oog, krijgt hij dan boeket en aroma in de neus en mond. Want in elk van uw zo frisjonge wijnen is er een bloem. In de Muscat uiteraard met een toets van rijp fruit. En welke sublieme Rieslings. Ja, Rieslings in het meervoud, want elke "cuve", wordt afzonderlijk gecommercialiseerd. Ik herinner mij vooral fust 1 en fust 143, alle variaties op het zelfde thema : Schlossberg met oranjebloesem en passievruchtenaroma, veel body en finesse tegelijk.

En de vele anderen : Cuvée Theo met vanilietoets, de diverse Cuvées Ste. Catherine zeer complex met lange afdronk, met toetsen van pioen, peper en exotisch fruit. En de cuvée Laurence met aroma's van honing, abrikoos en oranjeschors en een tikkeltje botrytis.

Ook de Tokays met fruitaromas : perzik, mandarijn, die vaak ook sélections de Grains Nobles" worden.

Zoals de Gewürtztraminers die me tranen in de ogen deden krijgen van pure vervoering (honing, abrikoos en botrytistoets). Een andere bezoeker had hetzelfde voor. Van subliem genieten. En mompelde : enig!

Tot slot is er nog iets dat ik u zou willen zeggen, Mevrouw. Ach neen. Het altruïsme heeft zijn grenzen en de beste dingen bewaart men voor zichzelf in het diepst van zijn hart.

Doe zo voort, Mevrouw, en dat elke bezoeker een deel van uw gouden flessen moge kopen. Uw schatkamer is een omweg waard.

---

Patrick Fievez

(van SUMMUN en Revue Belge des vins et Spiritueux, befaamd wijn-  
deskundige)

---

Lezer, dit schrijven schijnt u zeer partijdig, maar voor je het veroordeelt maak je best eerst een afspraak met Mevrouw Faller. Domein Weinbach (tel.: 89.47.13.21) . Met mijn groeten mag.

Marcel Theys

\* \* \* \* \*

\* \* \* \* \*

\* OPRECHTE GELUKWENSEN AAN ... \*

\* \* \* \* \*

\* \* \* \* \*

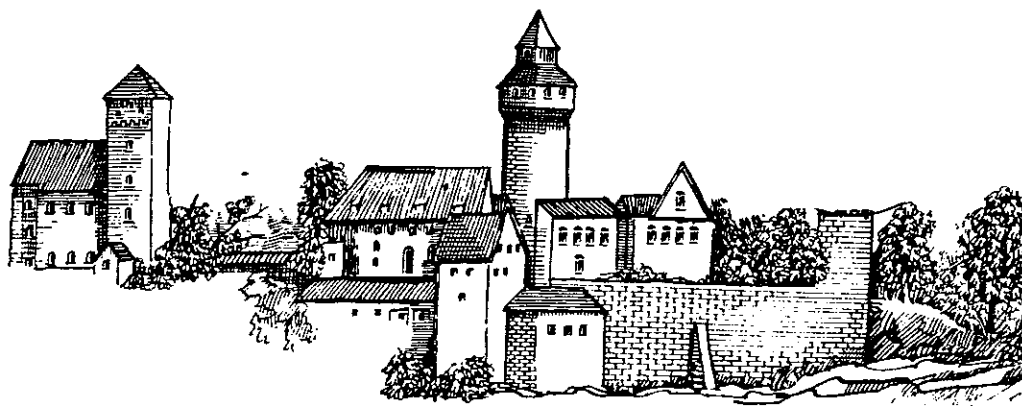
- PASCAL en ELS DE SMET - DE FRANC  
Zoon van Frans en Nicole. Zij beloofden elkander eeuwig trouw op 23 november 1991.
  
- JAN en VEERLE DE WITTE-SEGHERS  
Dochter van Sus en Germaine, met de geboorte van MICHIEL, broertje van Steven, op 14 augustus 1991.
  
- HANS en GREET VAN HAM-TORREKENS  
Onze gildeleden, met de geboorte van LAURA, zusje van Andreas, op 8 oktober 1991.
  
- JOS en DOMINIQUE DONVIL-RAMPENBERGH  
Dochter van Fernand en Maria, met de geboorte van KRISTOF, broertje van Kim, op 3 oktober 1991.

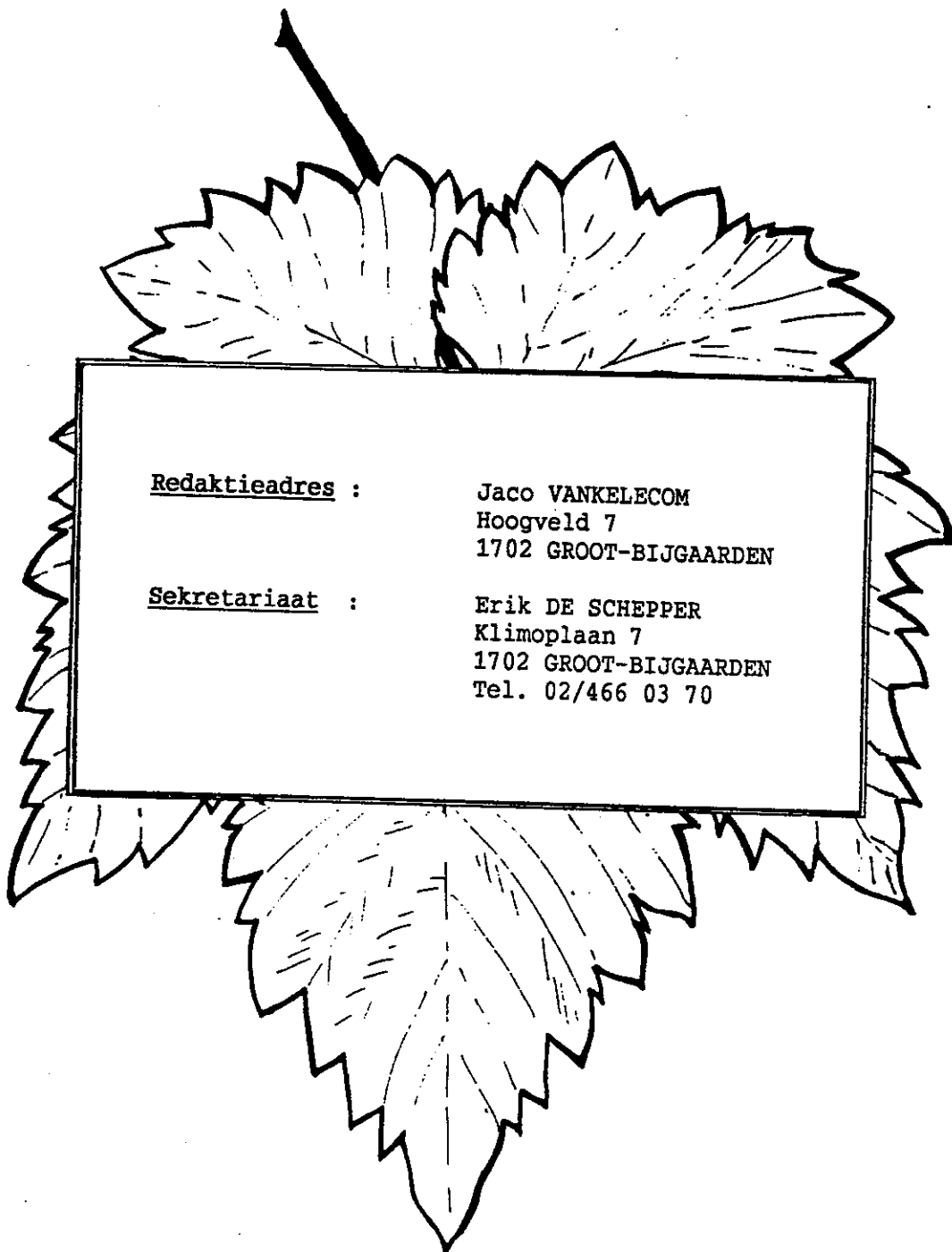




## INHOUDSTAFEL

	pag.
Redactioneel . . . . .	1
Ik proefde indische eigen champagne in indisch Oberoi	2
Het klaren van de wijn . . . . .	9
Heilige Bourgondische Herinneringen . . . . .	11
Jaargang 1988 in de Médoc . . . . .	17
Les seconds vins '88 . . . . .	18
30 jaar SOPEXA . . . . .	23
Bandol . . . . .	25
Ten huize van Bernard Fourcroy . . . . .	28
Verslag van de wijnproefavond "Côtes du Rhône" . . . .	31
Beaujolais '91 . . . . .	35
Gids Gault et Millau '92 . . . . .	36
Aromalogie . . . . .	37
Open brief aan een grote dame : Colette Faller . . . .	39





Redactieadres : Jaco VANKELECOM  
Hoogveld 7  
1702 GROOT-BIJGAARDEN

Sekretariaat : Erik DE SCHEPPER  
Klimoplaan 7  
1702 GROOT-BIJGAARDEN  
Tel. 02/466 03 70

- 
- 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.
  - Abonnementsgelden voor niet-leden : 450,- BF.  
te storten op :  
Bankrekeningnummer 310-0162320-28 van de Vlaamse Wijngilde, Commanderiej Brussel. Vermelding : abonnement De Druyvelaer.
-