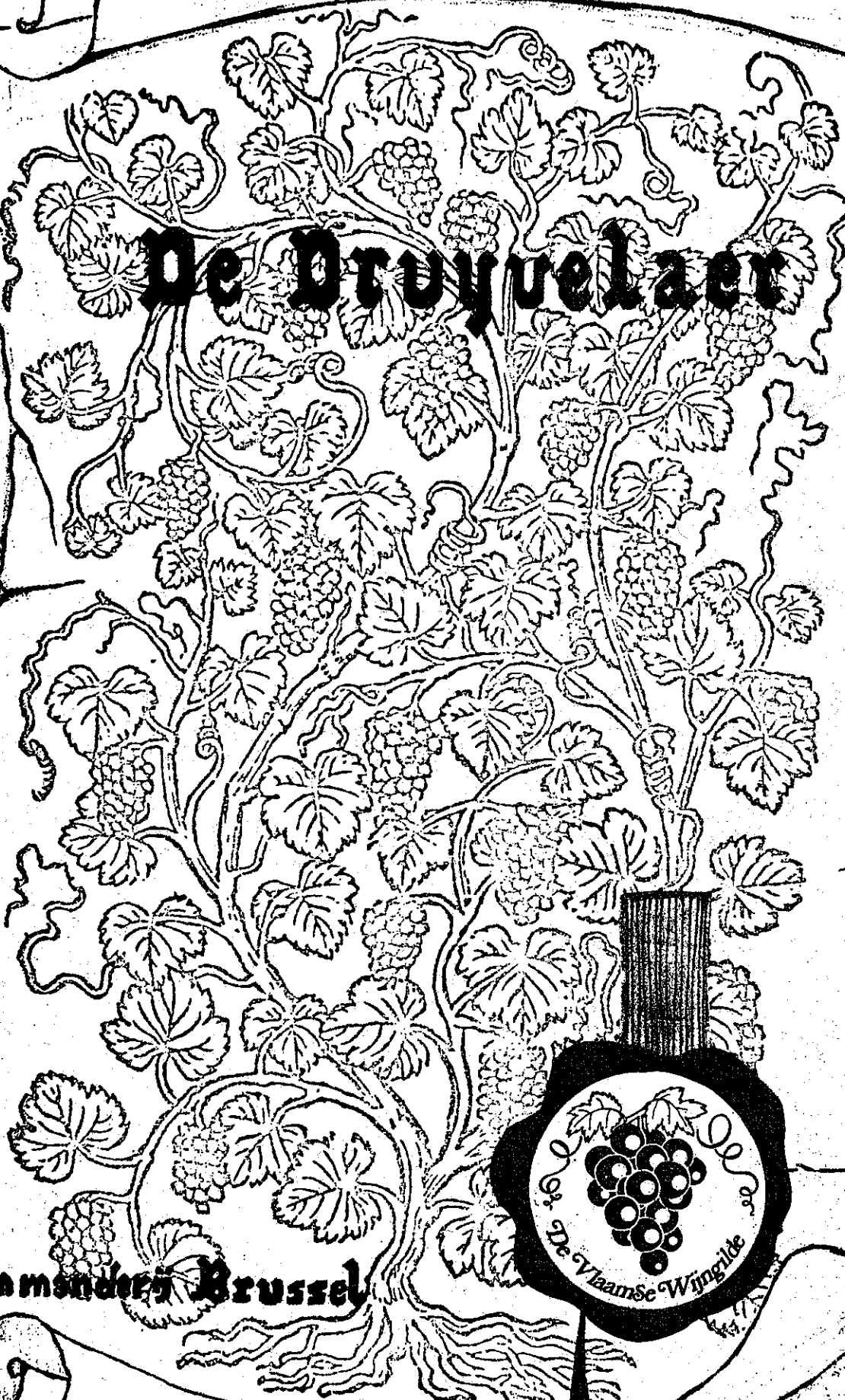


2/5

De Druyvelaar



Commanderie Brussel



De Druyvelaer

Commisseries Brussel



21. Decemter
1977.

2. JAARGANG - Volg. nr. 5.

Bij't begin van 't nieuwe jaar Heb ik al m'n wensjes klaar ...

2.

Het is mijn groot voorrecht als voorzitter van de Commanderie Brussel van de Vlaamse Wijngilde bij de jaarwisseling mijn hartelijke dank te richten aan al dezen die van dit Commanderie-jaar gemaakt hebben wat het is geworden : een aaneenschakeling van vriendenvergaderingen waarop wij onze kennis van de wijn hebben kunnen uitdiepen.

Het bestuur, onze oenoloog-inleider, onze spreker, de opperschenker en zijn ploeg, en alle aanwezigen hebben er toe bijgedragen om van elke proefavond een succesavond te maken.

De vrije meningsuiting, en de soms schalkse manier waarop dit gebeurt, geven steeds een extra-pittig cachet aan onze samenkomsten. Onze 18 nieuwe Meester-Wijnproevers, die dit jaar met succes alle proeven hebben doorstaan, bewijzen ten volle dat onze Commanderie bloeit en groeit.

Omstandigheden buiten onze wil hebben ons belet dit jaar een groepsreis te organiseren naar een wijnstreek. Het bestuur zal zich inzetten om volgend jaar voor een mooie reis te zorgen.

Een speciaal woord van dank wil ik richten tot het duo Aloïs-Edgard dat zich voor de moeilijke taak van de uitgave en de samenstelling van ons eigen blad De Druyvelaer regelmatig inzet. Wij zijn blij en fier om de bijval die De Druyvelaer kent in en buiten de Wijngilde.

Weldra meldt het nieuwe jaar 1978 zich. Het wordt een zeer bijzonder jaar voor ons allen, want de Vlaamse Wijngilde bestaat dan 10 jaar en onze Commanderie Brussel bloeit reeds 7 jaar. Het is mijn wens dat onze Commanderie met een talrijke afvaardiging zou aanwezig zijn op het feestbanket van het 10-jarig bestaan.

Aan al onze Commanderie-leden en families wens ik een gelukkig nieuwjaar, goede gezondheid, bijval in zaken en werkkring en ... een heerlijk wijngenot.

Frans de Bisschop.

WIJN en KUNST

Van Juliaan Haest, van de Commanderij Hageland, gaven wij in ons eerste nummer een gedicht uit zijn bundel "Wijnakkoorden".

Uit een paar onuitgegeven gedichten van deze wijnproever-dichter kozen wij de volgende verzen die uitstekend passen bij de Champagne avond waarmede wij ons huidig gildejaar hebben ingezet.

Onze vriend, medelid, Jean-Louis Casters en zijn lieve ega - waarvan wij zo dikwijls reeds de champagne hebben geapprecieerd - zullen ongetwijfeld deze ode aan hun streek en hun wijn op prijs stellen.

Champagne de la Champagne

Hier heeft de Schepper voor de mens 't Beloofde land geschapen
dat overvloedt van wijn en honigzoete vriendelijkheid
en heeft er na het werk de zoetste roes geslapen
lijk 't nimmer ooit een kunstenaar verging in dankbaarheid.

Verrukk'lijk is dit druivenland, voor paupers en voor papen :
als reuzebessen liggen berg- en heuveltop gerijd.
Hier is het goed en licht de reinste vreugd te rapen,
te leven als een god in Frankrijk vol van zaligheid.

Een kardinaal (1) uit dit gezegend land Champagne
- om wijsheid, kunst en goede smaak bekend -
bedong zijn dienaars voor het offermaal de fijnste wijn :

uit vrees de Heer te smaden, Die hem onder deze schijn
Zijn bloed zou plengen, eiste pertinent
de kardinaal als miswijn steeds een kelk champagne.

Juliaan Haest.

(1) Jean-François-Paul de Gondi, Cardinal de Retz
(1613-1678)



WIJNTOERISME

Herfst 1977 in Bourgogne

De Lente bracht vriesweer en de Zomer was nat. Er was in ons West-Europa te weinig zon, met het gevolg dat de berichten over de mogelijke wijnoogst in Frankrijk en elders niet veel goeds voorspelden, vooral niet voor het Zuiden van Bordeaux, de Roussillon en Languedoc, terwijl de zó gevreesde nachtvorst in Chablis schade verwekte. Onvoldoende vruchtvorming, geen volle rijpheid, zwak suikergehalte met het vooruitzicht de alcoholgraad te moeten oppeppen met dosissen suiker en most boven de toegelaten grenzen. De produktie per hektare zou alleszins lager liggen dan de normale rentabiliteit. Uitzondering zou Beaujolais worden, ten minste wat de hoeveelheid betreft.

Bij het naderen van de Herfst, en dus van de oogsttijd, werd de spanning bij de wijnbouwers groter. Wat zou deze oogst brengen? Zou een zonnig naseizoen nog enigszins de aangerichte schade kunnen beperken? Of zouden najaarsstormen definitief een voor de wijnbouw slecht jaar geven?

Over de Bourgogne boven Macon waren de berichten en voorspellingen zeer uiteenlopend. Wij zagen de kans zelf gedurende enkele dagen rond te toeren tussen de wijngaarden van de Côte d'Or, de Côte de Beaune en de Côte Chalonnaise. De laatste week van de oogstperiode was uiterst geschikt om - heet van de naald - een en ander te vernemen van deze oogst.

In September was het er warm en zonnig, evenals begin Oktober. Dan sloeg het weder echter om met koude mist en even koude nachten. Het pluktempo werd verhoogd en de karrevrachten rijpe druiven werden haastig naar de persen gevoerd. Het was moeilijk een wijnheer of een cavist te pakken te krijgen.

.../...

Met een treffende vriendelijkheid en gastvrij als altijd wisten zij toch de tijd te vinden voor een uitgesponnen vraaggesprek op de binnenkoer van hun wijndoening of kasteel, zelfs om ons te vergasten op een proeverij in de kelders en een kennismaking met de wijn van 1976, recht uit de eiken fusten.

De penetrante reuk van vers-geperste druiven, waarvan het gistingsproces reeds gestart is, en het bedrijvige gedoe van het pompen van de most naar de tanks en van het laden en wegvoeren van de pulp naar de marc-stokerij beletten niet onze volle aandacht te wijden aan de spannende vraag : wat wordt de wijn van 1977 in Bourgogne? Het algemeen gedeeld advies luidt : 77 wordt een goed, normaal jaar met een kleinere produktie in rood en een lichtjes grotere in wit. Men verwacht een donkere, stevig gestructureerde wijn. Geen topjaar, maar zeker geen minderwaardig.

Alle gesprekken lopen uit op het grote probleem waarmee men dit jaar heeft moeten kampen : de ongemene agressiviteit van de verwoestende mildiou (meeldauw), aangewakkerd door de ongunstige weersomstandigheden. Normaal spuit een wijnbouwer in Bourgogne 5 tot 8 maal zijn wijngaarden tegen deze kwaal. Dit jaar kwamen plotse, korte doch hevige regenlagen opzetten die ofwel beletten doelmatig te spuiten, ofwel de verweerprodukten wegspoelden. Normaal worden eerst de bladeren aangetast en, in mindere mate, daarna de druiven zelf. Dit jaar was de aanval zo hevig en hardnekkig dat dikwijls de vruchten beschadigd of rot werden, en dat de wijnboer tot 12 en 14 maal moest herbeginnen met spuiten, nu eens op dit veld, dan op een ander, vaak ver uit mekaar gelegen. Met het gevolg dat sommige gaarden zwaar aangetast werden en weinig of geen gezonde vruchten opbrachten. Vandaar een kleine en/of minderwaardige produktie.

Al wordt er wel verklaard dat dit de afvloeiing van de grote voorraden in de hand kan werken, toch leeft bij de wijn-producenten de onzekerheid over de rentabiliteit van hun bedrijf.

Een kleiner kwantiteit betekent niet altijd een betere kwaliteit. Hier staan wij trouwens voor een ander verschijnsel.

.../...

De vochtige Lente bracht een sterke ontwikkeling van de randen en takken met zich, dus een talrijke bladeren-wasdom. Hierdoor zou al de schaarse zon moeilijk de bloemen en vruchten bereiken en zou het sproeien eveneens moeilijker en ondoelmatiger worden. Men greep naar de voor de hand liggende oplossing : met een sterkere concentratie sproeien, wat geen oplossing bracht voor de moeilijk te bereiken plaatsen en de meeldauw rustig zijn vernielend werk liet doen. De te grote bladerenkoepel zou ook de groei van te talrijke trossen in de hand werken, soms ook van te zware trossen die, met een onvoldoende verluchting van de druiven, het verrottingsproces zou versnellen en aan de druiven geen kans zou geven volledig en tijdig te rijpen.

Meteen werd het probleem van, hoe doelmatig te sproeien, dit jaar zeer akkoot gesteld. Met de handpomp sproeide men vroeger van onder naar boven, zeer efficiënt. Het machinaal sproeien met tractoren is minder doeltreffend; terwijl het aanwenden van helikopters wel goede resultaten kan geven, op voorwaarde dat men over getrainde piloten beschikt en over toestellen op het gepaste ogenblik. Wat niet het geval blijkt te zijn. Wie precies op tijd en in voldoende mate heeft gesproeid is verzekerd van een kleinere opbrengst doch van een degelijke kwaliteit. Met al de gevolgen vandien voor de prijzen.

Een zegsman noemde het "une année jalouse". Inderdaad, de strijd om de markt en de klant zou wel eens hevig kunnen zijn.

Blijft nu het wachten naar wat de wijn 1977 werkelijk wordt. Alle factoren zijn aanwezig opdat hij degelijk zou worden. Doch, alle chemische en andere snufjes ten spijt, ontsnapt het gistings- en vinificatieproces wel eens aan de controle van de vakman. Of zal men de typische karaktertrekken van deze beroemde wijnen toch kunnen garanderen, mits aanwending van de zogenaamde keldergeheimen en -recepten? We zullen het pas later kunnen ervaren.

Intussen komt de 1976 weldra op fles. Uit het fust geproefd laten Beaune Les Grèves, Monthélie, Pommard Clos Blanc, Echezeaux, Santenay La Maldièrre, Rully, Mercurey e.a. het beste verwachten.

Een Moezelweekend ?

7.

LEVERANCIER VAN GENERAALS EN ... MIRABELLE

Waar de Oude Garde nog voortmarsjeert

Eens was Lotharingen oorlog, nu poëzie, glimlach en gastronomisch variété.

In Nancy, op de Place de la Carrière, staan de hotels en restaurants in slagorde opgesteld als voor de beautyshow. En de beroemde Place Stanislas - kunstbaby van Guibal, Héré en Lamour - tintelt van talent met haar gulden fonteinen en triomfboog.

Op de Place d'Alliance was het Cyfflé die een genie boetseerde achter de felgekiekte trompet van de grote Glorie.

Nancy heet een enorme troef. Neem nu het hertogelijk paleis met zijn zalen Callot of Latour, pure noblesse in gleis en porselein. In deze buurt werd - eens - het lijk van Karel de Stoute gevonden, op het meerijs van Sint-Jan. Zo'n grond is historisch vruchtbaar. Als aandenken aan die victorie werd het Kruis van Lotharingen geboren met de dubbele dwarsbalk, symbool van militaire moed en eeuwen later van de Franse weerstand en ... de Gaulle.

Nancy lokt met al de grandeur van zijn uniek decor. Zoals naburig Lunéville met zijn kasteel de levende droom is gebleven : Versailles van Lotharingen, zegt men terecht. "On ne croyait pas avoir changé de lieu quand on passait de Versailles à Lunéville" schreef Voltaire.

Stanislas himself verzamelde er al wat naam had in kunst om er de scènes te ontwerpen, waarin wij vandaag bij zomernacht het klank- en lichtspel genieten met de imponerende galop van "les grands chevaux de Lorraine".

Na Maurice Barrès haalde ik de kruin van "la Colline inspirée", van waarop je bij herfst de gletsjers ziet van Oberland. In diezelfde horizon priemt reeds le Grand Couronné waar de slag van Lotharingen woedde, zopas nog, in 1914.

.../...

Hier weerklonken de melodieën van Pierné, Schmitt, Ambroise, Thomas en Charpentier; en de felle dreun van de "Marches de l'Est", van Romes legioenen, de rossen van eeuwen legers en de nooit be-graven tred van de Oude Garde van Napoleons eerste Empire, waaraan Lotharingen alléén reeds 10 maarschalken offreerde en 100 generaals.

Op het palet van Epinal

Zo was Lotharingen : getekend door eeuwen oorlog, invasies en el-lende; daaruit sproot het Lotharingen van glimlachend dynamisme en steeds herrezen hoop. Zie nu de "Porte des Allemands" te Metz, de merkwaardige nacht en dag gekiekte Tempelierskapel en de citadel, het Wapenplein, de Esplanade. Alles de sfeer van eens. Groet nu de apotheose van licht in de kathedraal van St. Etienne, en van de grote Franse parels der gotiek. Snap je de uitersten ? Dan die ademkuur daarop in het gloednieuwe nabije natuurreservaat van Lotharingen en de opkikkerende vijvers van Mittersheim.

Pak meteen Pont-à-Mousson mee met zijn antieke universiteit, waar-uit later die van Nancy groeide. Je vindt er de Moezelbrug en de Premonstratenserabdij met het verheffende blazoën van zijn modern cultuurcentrum, dat ook hotel is nu. Langs de Moezel glimlacht de poëzie van de burchtstad Toul met zijn paar kloos-terkerken.

Als dessert komt Epinal, rustig palet vol parken en tuinen en zijn befaamde 100 (verdwenen) torens. Twee eeuwen roem liggen er uitgekleurd in de populaire plaatjesdrukkerij, die de hele wereld bevoorraadt. Zijn "Musée de l'Imagerie" toont even unieke als naïeve kleurenprenten uit heel Frankrijk. Rembrandt's "vrouwenportret" van 1661 en het trotse stel zeventiende-eeuwse Vlaamse schilders krijg je'r bij in het departementmuseum.

Neem je kinderen mee. Leer ze kleuren kijken en kiezen in de genuanceerde selecties: ze vergeten nooit meer Epinal en je va-kantiegeld rendeert in wàre waarden !

.../...

Moezelweekend

Te Gérardmer is't weer volop vakantie rond het eerste meer van de Vogezen - twee kilometer lang - waar je keus krijgt voor je omloop : per motorkano, je eigen auto of te voet. Hier moet je kuierend zuurstof happen, op waterski of in de pure boslucht.

Beste seizoen ? Zodra de sneeuw smelt klappen de Vogezen open tot een zee van jonkieljes op elke kam en helling. Bij het aprilfeest - la Fête des Jonquilles - tooit de hele stad zich met geur en kleuren : parken, gevels, kerken, dames en meisjes, snoeperig van kittelend parfum.

Zo'n lang weekend of korte vakantie week eindigt persé langs de pijnwouden van de "Route des Crêtes" met gezellige hotels en geraffineerde keuken vol lokale delikatessen van forel, een Moezel en spekpannekoeken. Want zo'n gulle bodem, waaruit zelfs de nektar parelt van de Côtes de Toul, laaft zijn gasten ook zonder het heuglijke prosit van zijn pruimenmirabel.

Hier glimlacht de asceet. Hem weze me één wenk gegund : zonder wijn of mirabel ontzeg je je tal van kwalen. Evenzo - noteer het - gedenkwaardige ... souvenirs.

Bernard Henry.



Kerstmis :



Laat het vuur opblaaien.

De wijn in de glazen fonkelen.

Laat er vrede zijn...



Er was een tijd dat boetedoeners uit onze gewesten te voet naar Sint Jakob in Compostella trokken, wellicht om hun geweten - en hun gewicht - te verlichten. Hun weg liep dwars door Frankrijk naar het Zuiden toe en bracht hen o.a. in de streek van Bordeaux, vooraleer zij de Pyreneeën bereikten en het Baskenland.

De motieven die Jef Decraene en zijn medereizigers aangezet hebben te voet van Dilbeek naar Pomerol te trekken waren niet dezelfde als deze van de vrome Compostella-bedevaarders. Dit leerde ons het verslag over zijn memorabele en unieke prestatie in het vorige nummer van De Druyvelaer. Zijn geweten was zuiver - tenminste zo beweert hij en wij zijn tenslotte zijn biechtvader niet - maar kwestie gewicht, ja, hij verloor er enkele kilo's bij en doet nu zijn uiterste best om ze niet terug te winnen. Dat is de reden waarom Jef de laatste tijd veel minder wijn proeft. Zegt hij.

Zijn sportief bezoek aan Pomerol zou voor hem een aansporing tot matigheid en soberheid geworden zijn. Wij hebben geen reden om hem niet te geloven.

Want geheel geloofswaardig is alles wat Jef ons vertelt over zijn onderneming, hoe het plan groeide en uitgevoerd werd. Hoe hij er zich op voorbereidde - dagelijkse training door tram- en treingeld uit te sparen en te voet te laat op het werk te komen, bijvoorbeeld - doch ook door medestappen in militaire herinneringsmarchen door de Ardennen.

Hij zou het anders niet aangekund hebben gedurende 13 dagen elke dag gemiddeld 65 km af te trippelen, samen met zijn schoonbroer. Andrea en schoonzuster volgden, met een vriend-chauffeur, per wagen, zorgden voor eetmalen, opstellen van tenten, verzorgen van voeten als 't moest. Want fysisch ging alles opperbest. Van een sympathiserend politieman vernamen ze dat in Frankrijk de gemeentelijke overheid wettelijk verplicht is de nachtrust te verzekeren aan doortrekkende vaganten. Bij slechter weer werd dan ook niet uitgezien naar een kampeerplaats bij een gastvrije boer, maar werden de slaapzakken in een klaslokaal, een verlaten stempelbureau of onder een afdak van een speelplein ondergebracht.

Regen werd moedig getrotseerd, de kap over de oren getrokken, de blote benen koud-rillend van de striemende vlagen. Vakkundige massage door zachte vrouwenhanden werkten de verstijfde spieren weer los.

Nu en dan stopte een medelijdende automobilist die een ritje in de auto aanbood. Meewarig en onbegrijpend schuddebollend reed hij verder wanneer zijn aanbod door die twee dwaze snullen werd afgewezen. Als afscheid kwam dan meestal het veelzeggend en internationaal verspreid getik van de rechter wijsvinger op de rechter slaap.

.../...

Een bewijs dat onze wandelende vrienden aan hun onderneming een opvoedend en moreel-versterkend karakter hebben willen geven vinden wij in het feit dat echte autostoppers onderweg door hen overtuigd werden samen met hen enkele kilometers te lopen in plaats van domweg toe te geven aan de negatie van alle oerechte kultuur, namelijk zijn op twee stevige benen geschraagde onafhankelijkheid te offeren aan lamledige gemakzucht op vier gummi banden.

Van de onkreukbare eerlijkheid van hun opzet gaven zij menigvoud blijk. Geen dollars aanvaardden van geestdriftige en bewonderende Amerikanen. Dat niet !

En wachten tot de laatste dag, als Pomerol nog amper op 'n boog-scheutje van 40 km ligt, om dan - en eerst dan - plaats te nemen op het terras van een café en eindelijk eens duchtig zijn dorst te lessen. Dit in afwachting dat Monsieur le Maire hen per auto zou laten afhalen om na zoveel dagen in een deftig bed te slapen, maar om 's anderendaags teruggebracht te worden naar het gezegd terras en de laatste 40 km ook te voet af te leggen.

Niet zeuren, vooral niet omdat de Pomerolenaars hun "marcheurs" niet zo geestdriftig en uitbundig zouden opgewacht hebben en triomfantelijk begeleid door de bevlagde straten van hun geliefde wijnstad, als zij - die "marcheurs" dan - per auto zouden aangekomen zijn !

Zoiets doet men echte wijnvrienden niet aan !

Het was voor Jef en zijn maten een heerlijke belevenis als onze held tot eerste ereburger van de goede stede Pomerol werd uitgeroepen.

En goed dat de Pomerol-wijn smaakte !

Wij zijn allen fier op onze "ereburger" en zien uit naar zijn volgende prestatie.

Edgard Wauters.



Wie wijn bewaart, bewaart zonneshijn.

UIT DE WIJNBORRE

EEN OF TWEE KASTELEN?

=====

Een onzer vrienden deelde ons een mogelijke opgave als prijsvraag mede : "Al de Appellations Contrôlées in Frankrijk slaan op een gebied of een dorp. Slechts één "Château" heeft als dusdanig recht op een A.C. Welk is dit kasteel?

Het antwoord luidde : "Château-Grillet, een wijngaard in het Rhônegebied".

Het is juist dat dit domein van amper 1,5 ha - de kleinste wijngaard van Frankrijk met een productie van slechts \pm 20 hl per jaar - het keurmerk A.C. mag dragen.

Deze uitzonderlijke witte wijn uit de viognier-druif is een der meest geprezen van Frankrijk, en een pronkstuk uit het Condrieu-Côte Rotiegebied, het meest noordelijke van het Rhônegebied.

Alhoewel de vraag zeer juist gesteld was, toch heb ik ze niet als prijsvraag weerhouden omdat ze aanleiding had kunnen geven tot betwistingen.

Er is namelijk een tweede kasteelbenaming in Frankrijk die, als dusdanig, eveneens een Appellation Contrôlée draagt, doch deze slaat niet uitsluitend op de exclusieve wijngaard van de wijnbouwer-kasteelheer maar eveneens op deze van een paar omliggende wijngaarden, dus van een - weliswaar zeer klein - gebied. Het gaat om de fameuze "vin jaune" van de Château-Chalon in het Jura-gebied. In feite is de Château-Chalon een kleine "bourgade" - als een arendsneest gelegen op een rotsachtige hoogte - die haar naam ontleent aan de ruïnes van een vroegere nonnenabdij. Er is dus in Château-Chalon geen wijnbouwer-kasteelheer die er zich kan op beroemen dat op zijn domein alleen de A.C. gewonnen wordt uit de Savagnin-stok, verwant met de Tokayer uit Hongarije. Deze A.C. is toepasselijk op het kleine gebied met drie plaatsnamen Menétrulle-Vignoble, Nevy-sur-Seille en Château-Chalon.

.../...

De productie ervan wordt zeer laag gehouden - wellicht de laagste van Frankrijk - namelijk max. 20 hl/ha.

Het is dan ook een exclusieve wijn die zijn keurmerk A.C. deelt met drie andere in het Jura-gebied, namelijk Arbois, Etoile en Côtes-de-Jura.

Nest weze hartelijk bedankt om zijn speurzin naar een mogelijke prijsvraag en om de geboden gelegenheid weeral wat aardig wijn-nieuws aan onze lezers te bezorgen.

--*-*-*
--*-*-*

In San Daniele bij Triest (Italië) worden de varkens gevoerd met wijn. Daarom is de hesp er zo bijzonder lekker, zegt men.

--*-*-*
--*-*-*

Volgens de Duitse Wirtschaftswoche (aangehaald door Trends van 1.3.77) zou het wijnverbruik in Duitsland stijgen van 20 liter per hoofd in 1976 naar 24 liter in 1980 en 28,5 liter in 1985. Hierin is de sekt begrepen. Aandelen kopen, jongens !

--*-*-*
--*-*-*

De gebruikte vaten grondig wassen, spoelen en stomen is in Bourgogne voortaan het wachtwoord, en wellicht in alle wijngedieden ter wereld, nadat de Hospices de Beaune om en bij 25.000 liter van de oogst 1976 moest vernietigen. Aan de reinigingsregel was niet gehouden voor een goed deel der opslagvaten en de wijn bleek hierdoor een te hoge zuurtegraad te hebben gekregen. Jammer voor de wijn en voor ons.

--*-*-*
--*-*-*

.../...

Hoe langer hoe sterker. En knoeien maar ! In Extra-Editie van 2-9-1977 stond dit ontzettend bericht te lezen.

"Twintig Franse wijnbouwers, die op grote schaal met hun wijn geknoeid hebben, zullen voor de rechter verschijnen. Het betreft eigenaars van wijngaarden in de omstreken van Bordeaux en verschillende Corsicaanse wijnboeren, die er de laatste vijf jaren een gewoonte van maakten wijn te fabriceren van water, suiker, een kleurtje en een smaakje."

Een bedenking daarbij : die ersatz-wijnen werden toch aan de man gebracht door vakkundige beroepshandelaars die er zich doorgaans op beroepen geen appels voor citroenen te verkopen. Worden zij ook op het bankje geroepen ?

--*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*

Hebt u nog wat zin in cijfers en statistieken ?

- Cider wordt hoe langer hoe meer gedronken in Frankrijk. De ± 5 miljoen hectoliter van 1975 lagen reeds 13 % hoger dan 1974, in 1976 zou dit verbruik opnieuw met ongeveer 20 % gestegen zijn. Hiervan 2/3 zoete en 1/3 scherpe cider.
- De meeste Porto wordt uitgevoerd, in volgorde, naar Frankrijk, Engeland en België. Wij drinken bij de 3 miljoen liter Porto per jaar, en dat succes van deze wijn alhier gaat in stijgende lijn.
- Waar ter wereld is het verbruik van wijn het grootst, dacht u ? Frankrijk, gemiddeld ongeveer 104 Liter per jaar en per hoofd, Portugal 96 liter, Italië 85 liter. Proost !
- Italië produceerde in 1975 ongeveer 70 miljoen Hl wijn en in 1976 nog 65 miljoen. Hiervan gingen begin 1977 ongeveer 150.000 Hl per week de Franse grens over. Hoofdzakelijk om de Languedoc wijnen op te peppen. Zo heet het.
- Ongeveer 120 miljoen flessen Cognac kwamen in 1976 op de markt. Dat is weeral 13% meer dan in 1975. Het overgrootste deel ervan is voor de export bestemd, met de Verenigde Staten op kop, gevolgd door de Britten en de West-Duitsers. De brave Belgen volgen als zesde op de lijst met een halve fles per hoofd en per jaar. Niet zo kwaad !

WIE WEET WAT

Met onze laatste prijsvraag gooiden wij het over de sportieve boeg.

Wij hoopten meer antwoorden te ontvangen dan voorheen omdat de Ronde van Frankrijk toch door vele landgenoten met aandacht en spanning gevolgd wordt.

Wij hadden het mis voor, want ook nu kwamen maar twee antwoorden binnen, namelijk van onze onvermoeibare meester-schenker Jef Decraene en van ons sympathiek jongste lid Ivo de Bisschop. Blijkbaar hebben zij de vraag niet aandachtig genoeg gelezen. Het ging om een stad in een bekend wijngebied, waar zich een belangrijke faze van de Ronde 1977 afspeelde.

Aan deze formulering beantwoordde de stad Auch in Armagnac, waar, na de Pyreneeën-rit in de eerste dagen van de Ronde, de jonge Duitse renner Thureau op een onverwachte wijze de leiding nam en deze behield tot aan de Alpen-ritten.

De te winnen flessen zijn voor een volgende maal !

En nu de nieuwe vraag, ditmaal op wijn- en gastronomisch gebied :

WANNEER EN DOOR WIE WERD CURNONSKY, DE BEKENDE FRANSE SCHRIJVER-GASTRONOOM, UITGEROEPEN TOT " PRINCE DES GASTRONOMES " ?

Antwoorden a.u.b., onder omslag, aan :

Nicole Goossens

Dansaertlaan 225

1720 GROOT-BIJGAARDEN

WIJ WAREN ERBIJ

Bourgogne avond : 16 september 1977.

Bourgogne quand tu nous tiens ...

Met zwier nodigde de voorzitter ons uit : "De charmes van een met zon of regen overgoten vakantie liggen achter ons, maar de gezelligheid van een nieuw gildejaar wacht. Wij openen het met een Bourgogneavond op 16 september 1977 in de zaal Collegium te Groot Bijgaarden."

Volgde dan de opsomming van de 9 wijnen die ons ter degustatie zouden aangeboden worden. Voor de selectie ervan hadden de wijnmeester en ons medelid René Goossens ingestaan.

Met spanning zagen wij deze avond tegemoet; want het is opvallend dat de wijnen uit Bourgogne - die eens de reputatie van de rijkge vulde kelders hier te land hooghielden - de laatste tientallen jaren eerder minder in trek zijn en verdrongen worden door wijnen uit andere gebieden, meestal dan Bordeaux. De smaak heeft blijkbaar een evolutie meegemaakt, maar ook andere factoren hebben wellicht een rol gespeeld, en niet voor het minst de commerciële aanpak, de prijs, de reputatie van zwaardere en minder-verteerbare wijnen die men aan Bourgogne toeschrijft, echte of ingebeelde gezondheidsredenen, en wellicht ook een zekere reactie tegen wat voor velen als een symbool gold van een gevestigde bourgeoisie: namelijk een oude, bestofte Bourgogne-fles.

Wat er ook van zij, feit is dat bij de doorsnee-wijnliefhebbers er thans minder kenners van Bourgogne-wijnen zijn dan vroeger.

Het is dan ook min of meer een waagstuk gedurende een hele proefavond een reeks wijnen aan de kritische beoordeling van de Brusselsse Commanderie van de Vlaamse Wijngilde te onderwerpen, vooral als die wijnen een benaderend overzicht geven van de twee voornaamste deelstreken uit Bourgogne, de Côte de Nuits en de Côte de Beaune, samen gebundeld als Côte d'Or.

Het komt ons voor dat de inrichters van deze proefavond met dit overzicht als het ware een introductie tot de Bourgogne-kennis en - appreciatie hebben willen geven, waarin zij dan ook volledig zijn geslaagd. Velen zullen wellicht, na deze avond, Bourgogne benaderen met meer kennis van zaken als voordien.

Een witte Bourgogne Aligoté 1976, fruitig, fris en evenwichtig droog was voor velen een aangename verrassing, en liet het beste vermoeden voor het verder verloop van de avond.

Een donkere, nog zeer jong overkomende, pretentieloze Bourgogne Passe-tout-Grains 1976 zou de overgang naar de echte Pinot-crus voorbereiden.

Doch deze overgang werd vergemakkelijkt door een verrassend-ronde Bourgogne Grand Ordinaire 1976 van Irancy, uit de streek van Auxerre het Bourgogne-eiland meer westwaarts gelegen dan de grote Côtes. Hij was diep-donkerrood, fruitig, goed-gebalanceerd, met een voldoende afdronk.

Met één sprong dan naar Nuits Saint Georges 1974, helaas teleurstellend. Vroegrijpe bruine kleur, een smaak die als "onecht" bestempeld werd en waarin sommigen zuiderse Porto-reminiscencies ontdekten. Deze wijn liet geen goede indruk na.

Anders ging het met een Santenay 1er Cru 1974, die ons geografisch weer tot een sprong zuidwaarts noopte naar de uiterste punt van de Côte de Beaune toe. Dit werd de "echte" eerste Bourgogne van de avond, de introductiekaart tot het rijk-verscheiden palet van Bourgogne-crus. Over zijn vineuse eigenschappen en karaktertrekken werd lang nagepraat, blijkbaar met een zekere opluchting door de Bourgogne-kenners, maar tevens met voldoening door de anderen.

Hij zou echter in Bourgogne-grootheid overvleugeld worden door een Vosne-Romanée 1973, waarvan kleur, boeket, smaak, vinositeit en karakter groter en treffender waren dan zijn millésime liet vermoeden. Men kon zich voorbereiden op een voortreffelijke wijn. Hij was groot en overtrof de verwachtingen.

.../...

Hierdoor kwam wellicht de volgende Savigny-les-Beaune 1973 niet tot zijn recht, al werd hij geprezen om zijn zachtheid, zijn parfum en zijn discretie. Alléén gedegusteerd zou hij ongetwijfeld hogere kwoteringen bekomen dan deze die hem nu toebedeeld werden.

Met de volgende wijn wilde men vooral de kenners een verrassing bezorgen. Fixin, als eerste AOC-gemeente bij Dijon in het Noorderlijke deel van de Côte de Nuits, wordt vaak vergeten als men het heeft over Bourgogne-crus. Welnu de Fixin, Clos Napoléon, 1er Cru 1972 bracht de bevestiging dat er naast de overbekende namen uit het Bourgogne-gebied er nog andere zijn die meer dan onze welwillende aandacht waard zijn; zij verdienen betere bekendheid omdat zij evenzeer typische Bourgogne-karaktertrekken hebben die kunnen bekoren. De waardevolle te ontdekken - zoals deze die ons deze avond aangeboden werd - is echter de kunst.

Als waardig slot werd een Pommard 1971 opgediend, van een groot jaar dus. Samen met de Vosne-Romanée 73 werd hij de voltreffer van deze degustatie, met als de karakteristieken eigen aan zijn denominatie.

De slotopmerking van een der genodigden : " Wij kregen een nieuw en ruimer inzicht in diverse schakeringen van Bourgogne " was treffend voor de oordeelkundige selectie die de degustatie vooraf was gegaan.



Op aandringen van de hoofdredakteur Edewaut, en na heftig tegenpartelen heb ik mij laten overhalen een ongekunsteld verslag te maken over de Champagne-proefavond gehouden op 21 Oktober l.l. in ons vertrouwd lokaal de Jachthoorn te Zellik.

De avond werd ingeleid door onze altijd even ernstige voorzitter, die ons op vaderlijke toon aanmaande, meer stiptheid aan de dag te leggen, minder praatziek te zijn en met meer ingetogenheid de wijnen te proeven, verder betreurde hij het nogal aanzienlijk aantal afwezigen, wat hem deed uitroepen : "Ze weten niet wat ze gaan missen!" Onder de nietkomers noteerde ik o.a. onze briljante spreker Jan Rodts en de vice-president Aloïs op zakenreis naar de overkant van de Rijn.

Vervolgens lichtte de voorzitter het komend jaarprogramma toe, waarbij het jubelfeestmaal op 15 april in het Casino te Knokke (Wauw !!!) mij het meest opviel; over de prijs van dit banket werd nog geen woord gerept, kwestie van beginnen te sparen.

Ondertussen werd een Bourgogne mousseux van het huis Masson geserveerd, een wijn die vast de vergelijking mag doorstaan met sommige Supermarkt Champagnes.

Het woord werd toen verleend aan Jef Dewulf, die ik bewonder om zijn kennis en kunde en om zijn eindeloos geduld.

Met behulp van dia's verklaarde hij ons het uitgestrekt Champagne-gebied, het tiental gemeenten met 100% gewassen, de gebruikte wijnstokken, Pinot noir, Pinot Meunier en Chardonnay, de horizontale en verticale mengelingen en nam het resoluut op voor de R.M. wijnbouwers.*

Het eigenlijk proeven begon met twee wijnen van de R.M.-wijnbouwer Casters uit Damery, een Grande Reserve en een Cuvée Supérieure, eerlijke sprankelende wijnen, misschien niet fris genoeg geserveerd.

.../...

Na het gebruikelijk commentaar door een paar leden, waarbij de Cuvée Supérieure lichtjes de bovenhand haalde op de Grande Reserve, werd tot een tweede reeks overgegaan met nogmaals drie R.M. wijnbouwers, Christian Busin en Michel Arnould uit Verzenay en Beranger, 1er grand Cru.

Die wijnen waren misschien iets minder van kwaliteit als de eerste; Arnould kwam, bij algemeenheid van stemmen, als eerste uit de bus en Busin beviel minder, dit in tegenstelling met de algemene penningmeester van de Wijngilde die Busin als de beste verdedigde.

Een plezierig intermezzo werd door onze wijnmeester Sus ingelast, die het over de gebruikelijke vormen der Champagne glazen had.

In vroegere tijden werd meestal de voorkeur gegeven aan de "coupe" en volgens zijn versie zouden de borsten van Marie Antoinette toen als vorm gediend hebben, waarop dan prompt door Rik Wouters de pertinente vraag gesteld werd wie dan wel als model voor de "flute" gestaan had.

Ook was er een meneer met een behaarde kin, die dankbaar van de mikro gebruik maakte om een loflied aan de Champagne te brengen, daar hij waarschijnlijk zijn verder leven op dit ondermaanse aan het edele vocht te danken heeft. Toen hij nog een kleine jongen was, vóór de tweede wereldoorlog, en in bed met een bronco-pneumonie lag, was hij er zodanig erg aan toe dat hij geen enkele spijs naar binnen kreeg. De dokter, ten einde raad, schreef hem toen een unieke remedie voor : om het uur een glas Champagne, wat hij waarschijnlijk met genoegen aanvaardde want hij verbeterde zien-derogen.

Ik heb mij de bedenking gemaakt, dat hij op een tiental dagen een respektabel aantal flessen soldaat heeft gemaakt, en dat in een periode van laagconjunctuur.

Onder algemene hilariteit, en bij het verorberen van een lekkere forel, werd de avond afgerond met wijnen van het N.M.*huis

Bollinger, twee millésimés van de jaren 69 en 70, die qua finesse en smaak al de andere geproefde wijnen overtroefden en een waardig slot van deze memorabele avond brachten.

.../...

Volgens mijn oordeel hebben grote N.M. huizen een enorm voordeel, aangezien zij een uitgebreide keuze hebben bij het kopen van hun druiven, terwijl R.M. boeren uitsluitend beperkt blijven tot hun eigen produktie en het hun niet toegelaten is een enkele druif te kopen om eventueel hun wijn te verbeteren.

Tot konklusie meen ik vastgesteld te hebben dat de dames graag Champagne drinken daar de kommetjes die gewoonlijk dienen om de overschotjes in te gieten, minder of geheel niet gevuld waren en dat de dame die tegenover mij zat, en die ik gewoonlijk "behulpzaam" ben bij het ledigen van haar glazen, het nu zonder mijn hulp kon stellen, en alles tot op de bodem ledigde.

Honoré Marien

* Nota : R.M. zijn : récoltant - manipulant
N.M. zijn : négociant - manipulant

Graag een antwoord op de vraag of wijn kankerverwekkend is.

Het schijnt bewezen te zijn dat asbestfilters heel goed asbestvezels weerhouden, en men zelfs minder sporen in wijn aantreft dan in sommige andere dranken. Zelfs als men tot 40 miljoen vezels in een liter wijn zou vinden, wat een enorm aantal schijnt te zijn, vertegenwoordigt dit slechts 40 nanogram (0,000 000 04 gr) en dat een mens die een liter wijn per dag drinkt er 68 jaar moet overdoen om een gram te absorberen, hij zou dan ondertussen ook ongeveer 2.200 kg alcohol naar binnen gewerkt hebben, wat zeker veel schadelijker is.

Honoré Marien

Op 18 november waren de nieuwe salons van de Bank Brussel-Lambert te klein om alle leden en genodigden op te vangen.

In de herwonnen luister van het vroegere paleis der Graven van Vlaanderen ontving de Brusselse Commanderie de Heer Lapo Mazzei, voorzitter van het Consorzio del Vino Chianti Classico, Mevrouw Mazzei en talrijke genodigden waaronder wij noteerden - naast de heren Angillis en Vanobbergen met hun dames, van de directie van de bank - de heer Foresti, Raadgever voor Economie en Handel bij de Italiaanse ambassade, de heer Marzullo, directeur van het Office Italien de Commerce Extérieur met de heren Angelini en Iannetta, de heer Cavalli, afgevaardigde-beheerder en de heer Rham, controleur-analyst van het Consorzio, de heer Di Frassineto, vice-voorzitter van Agritourist, graaf en gravin Bini-Smaghi, de heer Van Glabeke, voorzitter met de ondervoorzitter en wijnmeester van de Commanderie Denderstreek-Zuid, en een twintigtal vrienden-genodigden van de eigen Commanderie-leden.

Na het welkomwoord van de voorzitter Frans de Bisschop gaf de heer Mazzei een boeiende uiteenzetting over de Chianti -Classico, de geschiedenis van dit oude wijngebied in het hart van de Piemonte - reeds in de vóór-Romeinse tijd der Etrusken - het ontstaan en de zin van het wettelijk keurmerk met het Zwarte Haantje (il Gallo Nero), de wettelijke bepalingen in verband met kwantiteit en kwaliteit, met de wijnvelden, de wijnstokken, de oogst, de vinificatie, en de strenge controles.

Verder wijdde hij uit over de samenstelling en de werking van het Consorzio, een vrije beroepsvereniging van wijnbouwers exclusief uit het Chianti-Classico gebied, met zijn 750 aangeslotenen die voor 93 % van de productie instaan, met zijn laboratoria, zijn 3 controles bij de oogst, de botteling en de distributie.

Alle aanwezigen kwamen onder de indruk van de degelijkheid en de beroepsernst waarvan de heer Mazzei blijk gaf.

.../...

Een prachtige reeks kleuren-dia's over het mooie Toscanje met zijn oude dorpjes, zijn kastelen en kerken, zijn kunstzinnige steden en zijn heuvels begroeid met bossen, olijven en wijnstokken.

De gele kalkhoudende mergelbodem met rotsachtige ondergrond, het zeer wisselend klimaat met zijn herfst- en winterregens, de soms zeer droge zomermaanden, de steile hellingen tot 200 en 900 m. vormen het natuurlijk kader waarin de Chianti-Classico gewonnen wordt.

De wijnen komend van 600 m. en meer zijn levendig doch gaan niet lang mee; deze gewonnen op 120 m. geven de grootste zuurtegraad. Samen met de traditionele wijnbouw-methodes en de vrij-aanvaardde beperkingen laten deze factoren toe op dit gebied van ongeveer 63.000 ha jaarlijks \pm 300.000 hl wijn te oogsten.

De oudste wijnstok is er de blauwe canaiolo die instaat voor de zachtheid van het eindprodukt (\pm 20 %), terwijl de blauwe sangiovese minder productief en meer stroef is, doch de finesse aan het boeket geeft (\pm 70 %).

De witte malvasia en trebbiano (\pm 10 % maximum 15 %) zorgen voor de typerende karaktertrekken van deze top-Italiaanse wijn.

Kenmerkend voor de winning van de Chianti-Classico is de zogenaamde "governo". Hiervoor worden mooie druiventrossen geselecteerd (o.a. van de oude colorino-druif) en vóór de algemene oogst geplukt. Zij worden op stromatten te drogen gelegd waardoor hun suikergehalte stijgt. Tot most verwerkt worden zij toegevoegd aan de gistende wijn tussen de 1ste en de 2de gisting.

De "governo" maakt van de Chianti-Classico een volle en soepele wijn.

Verrassend voor ons is de soms opvallende geur en smaak van hout. De wijn rijpt inderdaad van 1 tot 3 jaar op eiken of kastanjelaren fusten.

Naar Italiaanse smaak is ook deze wijn soms licht "frizzante", prikkelend als hij jong, fris en pas ontkurkt gedronken wordt.

.../...

Wil men toch vergelijken dan doet men er best aan wijnen uit één-zelfde gebied of één land naast mekaar te plaatsen. Klimaat, bodem, wijnstok, traditie, smaak, vinificatie, wetgeving, classificatie : het kan alles al té sterk verschillend zijn, zodat de beoordeling beïnvloed wordt.

FONTERUTOLI 1974

Mooie, helderrode kleur, geen sterk boeket met een indruk van houtgeuren, lichtjes prikkelend met een eerder korte afdronk. Het bleek weldra juist dat de wijn te koud opgediend werd en pas ontkurkt werd (hier treft geen verwijt de schenkers !).

Hij won in het glas van minuut tot minuut aan geur, fijne smaak en afdronk. Alhoewel volwaardig en uiterst aangenaam blijkt deze wijn niet bestemd om nog vele jaren mede te gaan. Zijn kleur ver-raadt een rijpheid die zijn ouderdom niet laat vermoeden.

SELVANELLA 1975

Donkerder dan de voorgaande met geel-rode spelingen in het licht, komt zachter, soepelder en ook voller over. Hij ontwikkelt een nogal sober boeket, eveneens met een achtergrond van hout (wellicht door het verblijf van deze wijnen in kastanjehouten vaten waarmede wij niet vertrouwd zijn). Hij is rijk aan tannine, heeft alle kenmerken van een uitstekend millésime en is belofte-vol.

VICCHIOMAGGIO 1974

Heeft ongeveer hetzelfde karakter als de eersten doch met een meer uitgesproken persoonlijkheid, zodat tannine, boeket en afdronk meer indruk maken. Geeft eveneens de indruk bijna tot volle rijpheid te zijn gekomen wat blijkbaar kenmerkend is voor dit, als groot aangeschreven, millésime.

FONTERUTOLI 1975

Is nog maar 3 maand op fles en toch speurt men onmiddellijk - bij oog, neus en mond - dat deze wijn een zeer evenwichtige tannine paart aan fruitigheid en beloftevolle kracht. Hij is daarbij aangenaam droog en geeft een normale afdronk voor een jonge wijn. Hij wordt beslist zeer groot.

CACCHIANO 1974

Na de vorige komt hij wat mager over, met weinig aroma en een agressiviteit die verrast. Hij is bruinrood en lijkt nu reeds zijn hoogtepunt te benaderen.

VICCHIOMAGGIO 1971

Deze robuste wijn is nu volrijp, eerder bruin dan rood, maar helder en met een boeket dat flatteert en openwaaiert. Zijn afdronk is mooi, vol en lang. Hij werd geapprecieerd als een typisch product van het wijng gebied aan de Greve-vallei.

FONTERUTOLI 1971

Fonkelende granaat-rode wijn, subtiel aroma, wat gesloten, aangename zoethoutsmak, tannine evenwichtig rijk, alle vineuse eigenschappen van een zeer goed jaar : deze wijn wordt bij het slotoverzicht door de grote meerderheid bestempeld als de ster-wijn van deze proefavond. Een seigneur van de Chianti-Classico, en van de Italiaanse wijnen in het algemeen.

SELVANELLA 1971

Contrasteert met de vorige omdat hij veel korter van afdronk en vlakker van smaak is; waar haalt hij een eerder onaangename geur vandaan - sommigen vergelijken hem met een onvolwassen Pinot ? Verrast om zijn vlakheid, als men denkt aan het zeer goed aangeschreven jaar. Is het omdat hij voortkomt uit hoger gelegen wijnvelden ?

CACCHIANO 1971

Dit millésime is vanavond zeer aan de eer. Hier hebben wij opnieuw een robuste, evenwichtige wijn, zeer fruitig, wat agressief en astringerend. Zijn afdronk is tamelijk kort, doch hij flatteert als een volwaardige Chianti-Classico die vele andere wijnen in de schaduw stelt.

Edgard Wauters.

Er zijn zo van die dagen dat alles tegenslaat, zelfs voor optimisten. Ik heb nog geen werk genoeg dat me dat nog moet te beurt vallen : de Beaujolaïsavond verslaan ! Dat is zo eenvoudig niet, want het was enen fermes slag hoor !

Het begon dus met een tegenslag die avond. Stel je voor : je staat op het punt te vertrekken - want "'t is tijd" - en je laat een grote knopendoos vallen. Het is onbegrijpelijk, er was nergens een knoop te kort en toch gebeurt dat : 'nen tegenslag. Ik denk we zullen er de eerste dagen nog vinden, hier en daar, zo van die verdwaalden die tegen de muur aangerold zijn. De vierkantige soort die lopen niet ver, die kunt ge zo voor uw voeten pakken.

Maar kom. Ik journalist ! Waarom vraagt men dat niet aan bijvoorbeeld ons aller vriend Bernard Henry. Die is dat gewoon en het valt tussen de plooiën door. Of aan Jos Ghijsen. Die doet dat graag en met een vlotte stijl ook en hij drinkt misschien graag wijn.

Het was eigenlijk goddelijk, de wijze waarop men mij dat heeft aangesmeerd. Gij komt binnen en de een en de andere is blij dat hij u ziet. Gij peinst dan dat het eigenlijk toch vriendelijk is, maar dan komt het : "Ze hebben geen reporter meer, zoude gij geen worden !"

Onze vriend Aloïs : "Ik moet u iets vragen, maar ge moogt niet neen zeggen !" Dat is nogal een taal dat.

Het gaat mij nu van het hart en zal het verklappen : na die tramrondrit, gij weet wel, heeft hij dienen tram gekocht. Hij zou beter aandringen op de levering daarvan in plaats van naast mij te staan trappelen om zonder wederwoord mijnerzijds een karwei op mijn schouders te leggen. Edgard hield de koop uit de verte in de gaten en kwam ons beide slechts vervoegen na de handdruk.

Hij was er zeker van dat dat allemaal wel zou in orde komen en zonder dat ik het goed besepte begon ik er ook al in te geloven en stemde toe.

.../...

Bovendien was het gemakkelijk te doen : "Als ik de tekst dinsdagmorgen heb is 't in orde." (sic). Zo rap gaat dat allemaal als ge op tijd zijt.

Tot dan toe geen spoor van wijnmeester Sus. Plots staat hij naast u. Eigenaardig, toeval of complot ?

"Wij gaan d'er mee beginnen en ik ga u vragen om uw gedacht te zeggen over die vier Beaujolais !" Zo maar !

Geef toe, het kan ne keer te veel zijn !

Er is daar geen discussiëren aan, vóór ge het weet staat ge aan de mikro. Van persoonlijkheid gesproken.

Zo begon het dan maar met vooraf de proef van vier Beaujolaiswijnen : Brouilly, Julienas, Fleurie en Moulin à Vent, allemaal van 1976. Wij kregen tien minuutjes tijd om ons gedacht te vormen. Inderdaad het moet allemaal zo lang niet duren, het eerste gedacht is het beste en de filosofie dat is voor de boeken !

Bij de bespreking kwam naar voor dat de Brouilly, helderder van kleur dan de overige 3, een weinig te licht uitviel met een ietwat minder aangename afdronk. De Julienas, samen met de Moulin à Vent de donkerste van kleur, de krachtigste maar wellicht de evenwichtigste van de vier. Moulin à Vent de volste en het meest gegeerd door de aanwezigen. Tenslotte de Fleurie.

"Fleurieken" toch, waar bist du bleben. Wij hadden van u zoveel verwacht en zie ... Dat is dikwijls zo als de verwachtingen te fel gespannen zijn. De kleur bleek een beetje te oud voor een wijn van 76. Ge weet wel, zo een beetje bruin rood. Bij de afdronk een uitgesproken Bourgogne-smaak, maar dan niet zo aangenaam. Enfin, anders dan verwacht.

En dan, aan de dis. Geen problemen, want alles tot in de puntjes georganiseerd. Plaatsen gegeven en geen mogelijkheid om nog de kaartjes te verwisselen. Iedereen bij zijn vrouw !

We zagen er de stevige hand achter van een zekere Juliana, Nicol-
leken en Mildred.

.../...

Op de menu kreeft met/of oester naargelang de honger, hazerug van 't seizoen, mousse au chocolat voor de snoepers en pannenkoeken met stroop voor degenen die konden wachten.

Enfin, te veel voor énen avond en zoals altijd de afwezigen hadden ongelijk ...

Bij de koffie een pralientje of een sigaarke. Ik moet niet zeggen dat er nogal een nevel opstak ! De heer Willekens uit Limburg en de vele genodigden konden hun ogen niet geloven en lieten zich ontvallen dat die van Brussel nogal een bende vormen.

En dan de keus ! Ja, er werd daar warempel aan politiek gedaan. De lijst van de kandidaten werd afgelezen en een zekere Greet van de Commanderie Mechelen trok de meter Beaujolais 1977.

Aangezien er sprake was van een "tournée générale" hield iedereen zijn geldbeugel vast.

Denise Missal had het aan haar been en kreeg het lint van haar waardigheid over haar schouders en hare devant geschoven.

Smak, smak, eer de ceremonie protocolaire kon beginnen.

Ik begrijp er geen snars van, maar wat er daar allemaal achter de coulissen gebeurde weet ik niet en kan ik dus ook niet verslaan. Dat duurde en bleef duren en wij maar hunkeren naar dat vat ! Ik geloof dat ze daar nen tijd staan repeteren hebben. Eindelijk 'ne weerlicht, nen donderslag, nen trompetstoot en twee stoere knapen, Ludo en Rik, met de benen wijd open van het gewicht, sleurend aan een vat primeur. De kraan erin. Dat ging niet gemakkelijk, maar het ging. En dan tappen maar, maar dat ging niet. Ludo had het door en hief de paar centiliters door de tapkraan !

Denise had haar werk gedaan en genoot nu het voorrecht van de eerste dronk en de eerste smaak.

Die is op haar tong niet gevallen, die Denise ! Zij zei dat het wijn was, rood en goed, dat hij glinsterde van de goeie smaak. En meteen was iedereen geconditioneerd maar er was niets meer in het vat : typisch vrouwelijk !

.../...

Eigenlijk is dat toch weeral een discriminatie : waarom moet dat weeral een vrouw zijn die meter is. Kan dat niet eens een man zijn die dan peter is, natuurlijk. Wat denkt gij wel !

Denise stamt uit een kunstenaarsfamilie langs schoonmoeders zijde. Zij zal het mij misschien kwalijk nemen dat ik het vertel, maar aan een journalist moogt gij natuurlijk niet te veel zeggen. Ik heb het zelf niet gecontroleerd maar dat is in journalistieke middens de gewoonte niet meer. Dat is voor de lezer en bovendien : ik zeg het nog !

Tijdens het interview dat zij mij toestond, bleek dat zij en haar man graag naar de wijngilde komen en niet alleen om wijn te drinken. Tijdens de dans vroeg zij mij van niet alles te schrijven en ik ga woord houden. Ik heb het haar gegeven.

Van dansen gesproken. Opening natuurlijk met Denise die haar keus liet vallen op Frans, onze voorzitter. Ik heb de indruk dat die kerel stevig in het zadel zit en dat zonder aan politiek te doen, maar ja, hij heeft veel wijn, veel ...

Tijdens de dans is Germaine plots verjaard. Ik heb ze gekust in naam van al de afwezigen. Dat is dus in orde.

Tijdens de kusjesdans waren er vreemde zaken op te merken. Er waren er die altijd in het midden van de kring ronddoelden en niet meer in de rij kwamen. Laten wij zeggen dat zij niet de regels van het spel kenden.

Tot zover de Beaujolaisavond. Geen schaduwzijden tenzij dit : de afwezigen hadden ongelijk.

Waar bleeft gij toch Kaatje en Jan, Jef en Chris, René en Marie-Agnes, Jef en Andrea.

Ik hoop verder maar dat Fons Thielemans ondertussen verlost is van zijn evenwichtsstoornissen.

En nu naar bed, 't is al laat. Een volgende keer dichte een ander een prozaatje !

En nu stil de trap op, stil en zonder licht in bed of toch ...
Slaap wel goeie wijnvrienden.

Cyriel.

WIJNVRIENDEN

Wat past beter in deze rubriek van De Druyvelaer dan dit rijmpje van Joris Declercq, pastoor van Haringe, die het opgedragen heeft aan zijn medeleden en vrienden van de Marnixring Ieper - Westland. Het is gesteld in de taal van zijn "streke" en wie wat moeilijkheden ondervindt om het, in al zijn fijnheid, te begrijpen kan altijd te rade gaan bij de talrijke geboren West-Vlamingen, die lid zijn van onze Commanderij Brussel.

"ê vrind is lik ê stekkerdroad,
je kut'dr' an vaste roak'n;
en offe were weg zult goan,
't doe zeër je los te moak'n."

Wij willen ons echter niet "los moak'n" uit de vriendenband van onze Commanderij !

Aan het adres van "de Vlaamse Wijngildevrienden" ontvingen wij een mooi kaartje om ons te melden dat de kleine Piet, van Roos en Paul Callen - Meurisse, een lief zusje kreeg, Trientje genaamd. Zeer hartelijk proficiat !

Op 15 april 1978 viert de Vlaamse Wijngilde haar 10-jarig bestaan met een feestelijk banket in het Casino van Knokke. Onze Commanderij zou er talrijk moeten vertegenwoordigd zijn. Het wordt een hoogdag.

Dat er menig beentje uitgeslagen werd op de Beaujolaisavond las je reeds in het verslag van onze vriend Cyriel. Emma Goossens bleef zelfs zolang in de piste tot wanneer ze haar beste voetje omsloeg. Jammer, ... misschien wel het meest voor René die haar 's avonds huiswaarts mocht dragen.

IN DE VLAAMSE WIJNGILDE

NATIONALE PROEF VOOR MEESTER WIJNPROEVER.

Deze jaarlijkse gebeurtenis had plaats te Gent op 23 oktober 1977.

Ter lezing van de commanderij-gezellen die zich volgend jaar, of later, voor het behalen van deze onderscheiding zullen voorbereiden, geven wij de 12 theoretische vragen waarop de kandidaten dienden te beantwoorden :

- 1) Fleurie is een grote en voorname cru uit het Beaujolaisgewest. Geef nog drie zulke cru's.
- 2) Geef drie benamingen (AOC) uit de Côtes de Nuits.
- 3) Noem de wijnstokken die gebruikt worden om de Bourgogne-Passe-tout-grain te maken.
- 4) Noem uit de Bordeauxstreek de AOC (benaming) van twee zoete witte wijnen.
- 5) Noem twee voorname rode wijnen uit het Loiregebied.
- 6) Noem twee Duitse wijngebieden.
- 7) Welke is de voornaamste druif waarmee de Pouilly-sur-Loire gemaakt wordt ?
- 8) Is Muscat d'Alsace een droge of een zoete wijn ?
- 9) Is Monbazillac een Bordeaux. Ja of neen ?
- 10) Uit welke wijnstreek komt de Château Grillet ?
- 11) Hebben de Pomerols een officieel klassement ? Ja of neen ?
- 12) Geef één AOC van een rode wijn uit het noordelijk Côtes du Rhône gebied.

De praktische proeven bestonden in het herkennen van vier rode wijnen met gecontroleerde herkomstbenamingen, uit verschillende streken van Frankrijk :

- 1) Beaujolais - Villages 1976
- 2) Châteauneuf-du-Pape 1974
- 3) Carton 1974
- 4) Saint Emilion - Grand Cru Classé 1971

Uit onze commanderij deden 18 kandidaten mede aan de proeven, waarvan er 17 glansrijk slaagden.

Wij wensen van harte geluk aan :

.../...

De Heer en Mevrouw Nuytens Ghilain en Mireille
 De Heer en Mevrouw Van Eesbeeck Herman en Denise
 De Heer Jef Dewulf
 De Heer en Mevrouw Rampelbergh Fernand en Maria
 De Heer en Mevrouw Foulon Jos en Marie-Paule
 Mevrouw van Ginderachter Leona
 Mevrouw De Boeck Lieve
 De Heer en Mevrouw Sanders Jacques en Riet
 De Heer en Mevrouw Gerretzen Ted en Jeanneke
 De Heer en Mevrouw Stessens Stif en Julleke

ALOIS TOT CHEVALIER DU TASTEVIN GESLAGEN.

Niemand zal beweren dat onze onder-voorzitter en uitgever van de Druyvelaer, Aloïs Vergels, niet rond-bui...borstig uitkomt voor zijn overtuiging dat "de wijn is een goede zaak, en geeft de mensheid veel vermaak."

Zijn verdiensten op het gebied van de wijnproeverij werden luis-terriek bevestigd tijdens het "Chapitre de la Gastronomie et des Arts de la Table" gehouden op de 29ste dag der wijnmaand van het jaar des Heren MCMLXXVII in de aloude en venerabele kelders der Cistercensiërsabdij ofte Château du Clos de Vougeot - hart van het glorierijke Bourgogne - door de Confrerie des Chevaliers du Tastevin.

Wij hadden de eer en het geluk deze memorabele gebeurtenis bij te wonen, ingetogen en aandachtig zoals het hoort voor een nederig scribent die - in de schaduw van stoere grijze pilasters en de speling van mysterieus kaarslicht - met zijn plaketten en stift ter hand een trouwe getuigenis zou geven van wat zijn geest en ziel beroerde bij dit plechtig schouwspel.

Wazig-verlichte kelders, gangen en zalen weerklonken van hoorn- en bazuingeschal om de statige stoet aan te kondigen van digni-

.../...

tarissen en wijn-edelen van de respectabele Confrérie, allen omhangen met wijde mantels in rood fluweel en brokaat, de bourgondische pet zeer modisch gezet op grijzende haarlokken. Dit zijn de nobele figuren die de eer en de waardigheid van Bourgogne's glorie - de fonkelende wijn - hoog houden.

Een heraut roept de namen af der gegadigden en roemt met hooggevoisde tonen hun deugden en hoedanigheden. Waarna zij door de Grootmeester tot Chevalier du Tastevin geslagen worden met een oude wijnstok die, tot driemaal toe, op hun schouders neertikt. Met een dubbele buiging, oog in oog, krijgen zij de broederkus van de Grootmeester en mogen dan het guldenboek sieren met hun naam.

Zij zijn waarachtig een tikkeltje ontroerd wanneer hen het geelrode lint met de grote, zilveren tastevin omgehangen wordt en zij, onder de toejuichingen van de talrijk opgekomen mede-Chevaliers en van de gasten van kleineren komaf, opnieuw hun plaats innemen tussen de gewone stervelingen.

Ik getuig op mijn eer dat Aloïs deze aandoenlijke ceremonie waardig heeft ondergaan en dat zijn aanwezige vrienden van de Vlaamse Wijngilde oprecht deelden in zijn geluk. Zij waren fier als disgenoot met "hun" Chevalier te mogen aanzetten aan de rijke en wel versierde tafelen.

Met "Les Cadets de Bourgogne" hebben zij met overtuiging meegezongen van "Nous sommes fiers d'être Bourguignons".

Weliswaar na heerlijk drinken van schuimende Crémant de Bourgogne, Bourgogne Aligoté 1976 bij fazant en truffels, Chassagne - Montrachet 1975 bij tarbot, Santenay 1974 Tasteviné bij kwartels met morieljes, Nuits-St-Georges 1973 bij ham, Latricières - Chambertin 1966 bij kazen, Vieux Marc en Prunelle de Bourgogne na ijs, koekjes en koffie.

Van het hele heerlijke gebeuren hadden alle 550 gasten, wij in-kluis, ook en klaarlijkkelijk zeker Aloïs, heel veel genoten.

Edgard Wauters.

WIJNKALENDER



Voor hen die het vorige maal vergaten te noteren :

3 februari 1978 :

Beauregard-avond in zaal de Jachthoorn te Zellik.

3 maart 1978 :

Dubost-avond in zaal de Jachthoorn te Zellik.

17 maart 1978 :

Rhône-avond in zaal de Jachthoorn te Zellik.

15 april 1978 :

Nationaal banket in het Casino van Knokke.

21 april 1978 :

Château Magdelaine in zaal de Jachthoorn te Zellik

3 juni 1978 :

Banket van de Commanderie Brussel.

Abonnementsgeld 380,- Fr per jaar.

Te storten op Bankrekening KB 425-6112681-31 van de Vlaamse Wijngilde, Commanderie Brussel met vermelding abonnement De Druyvelaer.

Op de leestafel

De tijdschriften van de andere Commanderijen, en waaruit wij hierna enkele lezenswaardige bijdragen aanhalen, kunnen steeds ter inzage bij ons bekomen worden.

De Wijnvriend (Kust)

- Februari 1977 : De Beaujolais - Frank Lamquet
Wijn-woordenschat - Jaak van Bergen
- April 1977 : Chablis - Jaak van Bergen
Wijnlexicon - idem
- Juni 1977 : Vouvray - Frank Lamquet
Appoigny (Auxerre) - Jaak van Bergen
- September 1977 : Saint-Estèphe - Jaak van Bergen
Wijn-woordenschat - Jaak van Bergen
- November 1977 : Châteauneuf-du-Pape - Jaak van Bergen
Geneeskragtige eigenschappen van wijn

De Gentsche Wijngazette (Gent)

- Januari 1977 : Wijnkelderboek
- Maart 1977 : Kan de Gilde een sociale functie vervullen ?
Château Beauregard
- April 1977 : Proeven Duitse Wijnen - E.V.M.

De Wijnklapper (Z-W-Vlaanderen)

- Januari 1977 : Engeland - Wijnland - Raf Deman
Haut-Médoc - Médard Delbeke
- Juli 1977 : Grote Crus uit Côtes-du-Rhône - M. Delbeke
Cru Bourgeois Supérieur St. Estèphe - M. Delbeke
- September 1977 : Engeland - Wijnland - Raf Deman

De "taalijveraar" van Jaak van Bergen verzorgt in deze tijdschriften regelmatige rubrieken over : beknopte wijnlexicon, woordenschat met wijn, we blijven onze taal verrijken.

Zeer interessant en verdienstelijk werk !

Phylloxera (Kempen)

- Januari 1977 : Over Duitse wijnen - J. Bal
Scheikunde en wijn - Guy
De Jurade van St. Emilion
- Oktober 1977 : Scheikunde en wijn
A.B.C. van de wijn

KORRESPONDENTIEADRES :

=====

DE DRUYVELAER

p/a E. WAUTERS

Pleinlaan 66

1970 WEZENBEEK OPPEM

REDAKTIE :

=====

Hoofdredactie : De Hr. E. WautersVerleenden hun medewerking :

De Hr. Frans de Bisschop

De Hr. Juliaan Haest

De Hr. Bernard Henry

De Hr. Honoré Marien

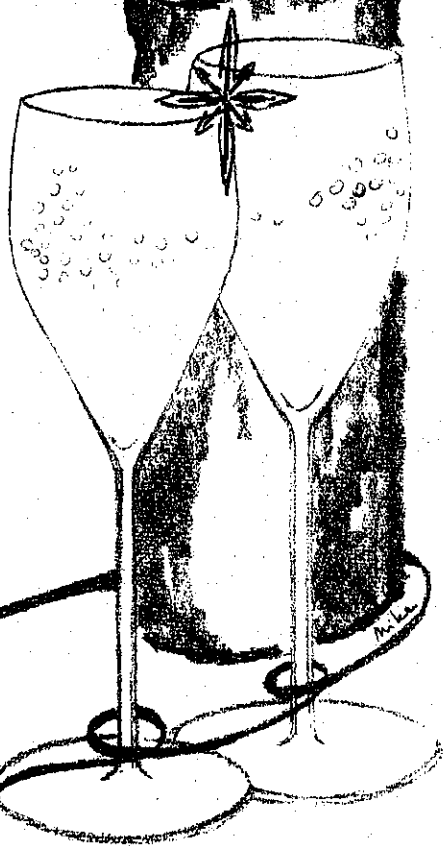
De Hr. Cyriel Dubois

Technische verzorging :

De Hr. A. Vergels

- * Overname van artikels uit De Druyvelaer is uitsluitend toegelaten mits schriftelijk akkoord van de redactie en bronvermelding.
- * In geen geval mag dit blad in huur worden gegeven of opgenomen worden in een leesportefeuille, behoudens schriftelijk akkoord.
- * Advertentietarieven worden op aanvraag gestuurd.

Geluk



Nieuwjaar