



## REDACTIONEEL

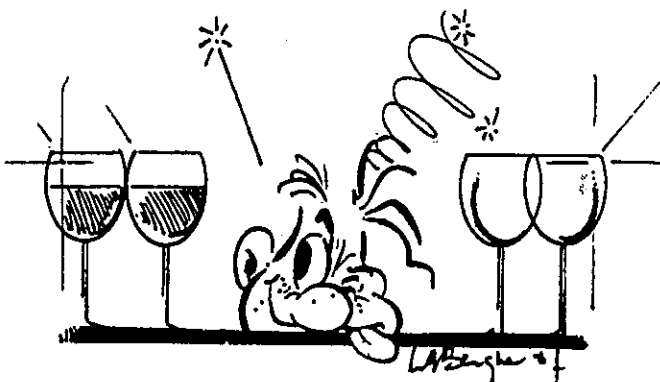
\*\*\*\*\*

Beste wijnvrienden,

“Long time no seen” denk u wellicht, en terecht. Het is inderdaad een tijdje geleden dat onze vorige Druyvelaer in de bus viel. Maar hier zijn we dan terug. Als excuus voor deze late uitgave: het doet wel eens deugd door een ietwat ouder verslag herinnerd te worden aan gezellige happenings die uit ons geheugen bijna gewist waren.

In deze Druyvelaer een nostalgische blik van Bernard Henry op de nabije alpenstreek. Ook even terugdenken aan ons geslaagd banket anno 1996 en de bijhorende intronisaties. Verder nog een paar verslagen van proefavonden en enkele wetenswaardigheden.

Veel leesgenot,



De redactie

# Boven-Rhône : Wallis Best

---

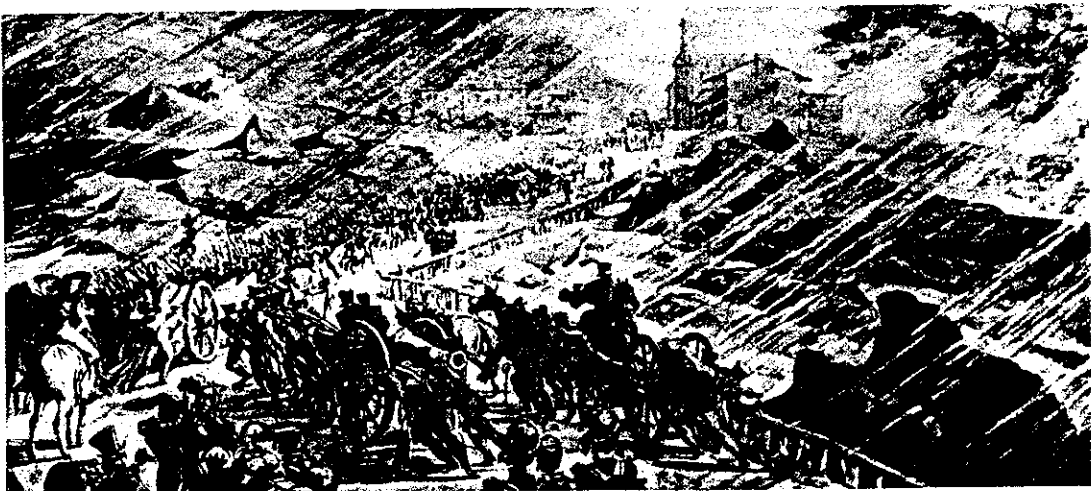
Bernard HENRY

## Koninginnen in duel

Elk voorjaar vechten in Wallis de koeien. In de *alpages* of zomerweiden. Het Hérsensras duelleert dan voor één seizoen leiderschap. De *club des amis des reines* telt meer leden dan Sion F.C. Er zit niets bloedigs aan, geen Spaanse corrida. De kamp duurt van een paar seconden tot driekwartuur. De laureaten krijgen de kroon op en de halsklokken om, de *toupins*. Maar trotser nog dan de *Reine* is haar boer. Want hij wordt *Roi*. Op beide worden fortuinen gewed, officieel of clandestien.

Vijf jaar vraagt de training en negen jaar duurt de drift en smeult de triomf. Souplesse wordt dan temerig en tam. Eringervaarzen zijn klein, zwart en nerveus van temperament. De kamp gaat altijd zondags, horen tegen hoorn. De controle is streng: een toekomstige vorstin moet melk geven en bij kwalificatietest drachtig zijn.

Wallis lokt, met vele curiosa. Tussen de wilde Aletschgletsjer en de milde vallei, tussen Aletschwoud, klokvee en bergidylle spant het niets. Die gletsjer is 's lands grootste, de langste van de Alpen: vierentwintig kilometer, en tot duizend meter dik. Hier konden boeren nooit ploegen en koeien nooit loeien. Daarom bleef dit Valet zo authentiek, met eeuwenoude passen, steil rond de top van de Grote Sint-Bernard. *Passage* heette hij toen, hoofdpad tussen Rome en Parijs. Voor keizers en generaals, grenswachters en smokkelaars, Romeinen, Franken, pelgrims, pausen, brigands. Na zijn kroning te Milaan sukkelde Karel de Grote hierlangs weer terug. Pas in 1964 kwam de eerste autotunnel en werd de kruisweg een zomerpret. Mogelijk met een poos gebed. Bij de nu wel laatste monniken die de leus van hun orde dienen: "Hier wordt Christus aanbeden en gevoed".



## Bernardshonden : Museumlokkers

Napoleon blijft dé pas-vedette. Op 20 mei 1800 sleurde hij er zijn 40.000 soldaten door. Met 5000 paarden en 50 kanonnen.

Parallele roem oogstten de honden, geboren voor opsporing, getraind voor redding. Hun rol is uitgespeeld. Enkele bleven... leven. Symbolen van toewijding, zij die *van ver blaffen en dichtbij strelen*. Elke zomer klimmen ze weer naar het hospitium: als museumpop, populairder nog dan de paters die niet mogen gestreeld!

Tussen de Rhônevallei en het Riederalpplateau liggen dorpjes die geen halve eeuw terug nog bergwei heetten met zwerfboeren tussen zomerflanken en winterdal. Ferdinand Kummer van Riederalp is nu 82:

“Veld en koe voedden ons, boeren. Ik stampte zelf mijn kaas en koren, nu nog, bakte zelf mijn roggebrood. Soms ging ik markten te Brig: zout en tabak. In de vijftiger jaren zijn de eerste toeristen gekomen, de Engelsen eerst. Onze hoeve werd gasthof, dan chalet, nu hotel, sinds de zeilbaan werd ingelegd vanuit Mörel”.

En de kinderen, en kleinkinderen ?

“Boer en gids, berg- en skimonitor, kelner, hotelmanager. Maar zelf bleef ik altijd kaasboer. Mijn neef op het VVV-kantoor laar me wekelijks poseren voor de dia's in een berghut, als showman, natuurexpert. Ik zou hier niet weg willen. Deze vallei blijft écht. Er mogen geen auto's naar boven, zoals te Zermatt. We rijden in elektrische paardentaxi's, 's winters per rups en arreslee”.



Het Hospitium van de Grote-Sint-Bernard rond de helft van de XIXde eeuw, naar een pentekening van L. Weber - Nationale Bibliotheek van Bern.

### Art Furrer ski-acrobaat nr. 1

Hij wou wél weg. Veertien jaar lang: Amerika. Maakte er fortuin als verbluffend ski-acrobaat en -leraar. Hij werd gelauwerd en gefortuneerd zakenman. Zijn 4-sterrenhotel *Valaisia* heet thans de parel van de boven-Rhône, in Arts thuisregio Riederalp. Het embleem getuigt van exclusief comfort met feodale allures en Helvetia's hoogste golfveld.

Wallis is de regenarmste streek van Zwitserland. Irrigatiekanalen op de dorre flanken voor wijngaarden, rijpend tot 800 meter, hebben er generaties zorg, zweet en zwoegen gekost. Die geulen hebben een naam die heroïsch én romantisch aandoet: *bisses*. Zij voeren het lavend nat naar stekken, flora en fauna. Moderne besproeiing maakte ze overbodig, aanbeden souvenir van lange kamp. Wie verdwaalt zoekt een bisse - je hoort het murmelen - en ervaart tientallen kilometer ver het sprookje naar de diepte toe. Eén mogelijk geriefje: hoogtevrees.

Pittoresk apartje: de eenzame kruisen in niemandsland, de ancestrale berghutten en onsterfelijke outfit van conservatieve Wallissers in operastadjes van Val d'Hérens: Annax, Lana, Hérémente, Evolène. Sion is de kantonhoofdstad, gedomineerd door de burcht Valère, waar een unicum te pronk staat: het oudste nog bespeelbare orgel op aarde. Het stadje, met eigen luchthaven, heet vooral in augustus populair met zijn befaamd Tibor Varga-muziekfestival.

### Martigny : Fondation Pierre Gianadda

Na Bettmeralp, Brig, Sierre en Sion verliet ik *mijn* Rhône te Martigny, al meer Franse Midi dan gebeten door zijn eigen nabije *Dents du Midi*. Hier bivakkeerde eens Rome dat vooral de ruïnes liet van zijn bunkers onder de toren van *La Bâtiaz*. Martigny wil mordicus wereldfaam middels zijn recente *Fondation Pierre Gianadda* met haar fabuleuze expo van Matisse tot Picasso en het pas in 1976 blootgelegd Gallo-Romeins ensemble met amfitheater, thermen, villa en sanctuarium van Mithra. Het bij horende beeldhouwpark toont permanente sculpturen van o.m. Rodin, Miró, Moore, Dubuffet, Poncet.

Zwitserland houdt van prominenten en gegadigden van Fortuna. Voltaire - financieel vertroeteld - bleek meteen welkom, net als Charlot Chaplin, Orson Welles, Liz Taylor of Simenon. Jean-Jacques Rousseau kreeg minder applaus: hij bleek meer moralist dan econoom. "De hoer van Amerika" schampte de Gaulle, toen Genève de dollar hiërarchisch boven zijn frank noteerde. Zelf heb ik er nooit problemen: ik leef zuinig, slurp Rhône van het kraantje en vertel alom dat 's lands banken mij veiligst lijken. Schluss.

# WEDSTRIJD "KEN WIJN"

---

Jaco

## *Awel, awel, wa doede na*

Op 10 maart werd door het nationaal bestuur, na enkele jaren onderbreking, terug een wedstrijd "KEN WIJN" georganiseerd, met medewerking van commanderij Willebroek. De wedstrijd bestaat uit het blindproeven van 10 rode wijnen, waarvan de herkomst op het moment van de proef wordt meegedeeld. Alle wijnproducerende landen komen hiervoor in aanmerking.

Deelname aan de wedstrijd gebeurt in teamverband. Een team bestaat uit 3 leden van een commanderij. Elke commanderij mocht met 1 of 2 teams inschrijven.

In onze commanderij werden er 6 moedige mannen en vrouw gevonden om het noodlot te trotseren, ondanks de ontmoedigende ervaring van wie het vroeger al eens probeerde. Met de moed der wanhoop er dus maar op af. Al zijn er aangename manieren om een zondagmorgen door te brengen.

## *Dat is nie gemakkelijk, da's moeilijk*

En daar mochten we dus gaan zitten, met 3, achter een rij van 10 glazen rode wijn. Iemand las de oorsprong van de kelken voor: Bordeaux, Californië, Portugal, Australië, Loire, Spanje, Roussillon, Chili, Italië en Madiran. Voilà. Zo simpel is dat. En dan maar beginnen kijken, schuin houden, walsen, snuiven, terugzetten, iets noteren, volgend glas. Oeioei, dás iets raar, zeker nie Frans. Herken ik daar geen Syrah ? Kijk eens hoe donker die nr. 6. Precies inkt. Waar zou die Californiër toch zitten ? Nergens geen Zinfandel te bespeuren ? Jaco, herken jij die nr. 4 niet ? Ik ben zeker dat dat die Italiaan is, 'k herken daarin duidelijk de San Giovese, 'k heb hem gisteren nog gedronken. Allee dan, als ge zo zeker zijt...

Na één uur kijken, rieken, slurpen en mekaar overtuigen kwamen we tot een klassering van de tien wijnen, ervan overtuigd dat we er toch zeker een vijftal goed hadden.



### **Epiloog**

Oh ontgoocheling! Hoorden wij daar wel goed. Hoe kan dat nu? Hebben jullie ook niet méér juist? Ik had nochtans gezworen dat die nr. 4... Was ik bij mijn eerste gedacht gebleven hé, 'k had er twee meer juist gehad...

De grote overwinnaar van de wedstrijd had 4 wijnen juist op tien. Hij is lid van onze commanderij (alhoewel hij deelnam in een team van een andere commanderij waar hij ook lid is). **Een groot proficiat voor Philippe Leirens.**

En voor ons... we zijn weer een les nederigheid wijzer. Eén troost: als heel Vlaanderen het zó slecht doet, dan moet het wel écht moeilijk zijn. Toch verliezen we de moed niet. We zullen nog wat moeten bijleren in het herkennen van cepages en terroirs en vinificatiemethoden en zo. Volgend jaar doen we beslist terug mee. Wedden dat we beter doen.

\*\*\*\*\*



# COLLIOURE & BANYULS met Dr. PARCE

---

**Etienne Beekman**

Op 15 maart werden wij vereerd met het bezoek van Dr. Parcé, oud-burgervader van Banyuls, Dokter en viticulteur par la grâce de Dieu, gepassioneerd ambassadeur van al het moois wat mens en terroir in de Roussillon te bieden hebben.

Na de gebruikelijke voorstelling van de genodigden door de voorzitter, en een korte inleiding door Erik de Schepper komen we meteen aan een zeer interessante uiteenzetting door Dr Parcé over het hoe en waarom van deze heerlijke nobele wijnen uit Collioure en Banyuls; uiteenzetting doorspekt met talloze historische anekdoten en technische bijzonderheden.

De indrukken van een genodigde :

## **Collioure *Les Junquets* 1993**

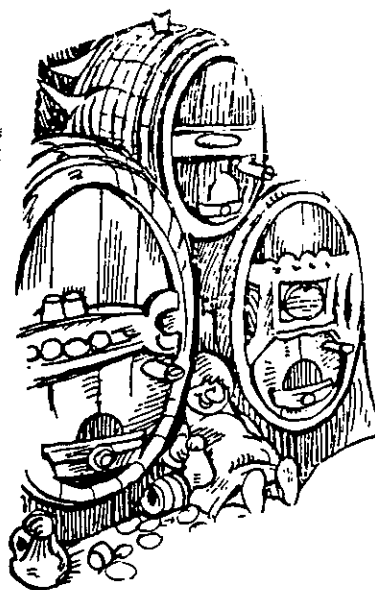
Zeer intensieve purper -rode kleur  
Kruidig in de neus, zwarte bessen.  
Mond vullend, zonder agressiviteit.  
Een sappige wijn, met een kruidige finale.

## **Collioure *Clos du Moulin* 1993**

Iets intensievere kleur dan de vorige  
Ietwat stofferig aan de rand  
Fruitige neus, wel nog wat gesloten. Te fris opgediend misschien.  
Zeer soepel in de mond, mooie afdronk.

## **Banyuls *Rimage* 1993**

Donkere rood-bruine kleur.  
Vol aroma, koffie en honig  
Smaakt naar krenten, kriekjes op alcohol.  
Mooie nasmaak.



### ***Banyuls Rimage la Coume 1985***

Wijn met zeer zwarte rand  
Neus vol fruit, mirtille, vanille, truffels.  
Edele tanines, mooi alcoholgehalte, goed evenwichtige wijn  
Mooie lange afdronk.

### ***Banyuls Rimage Mise Tardive 1988***

Speciale kleur, lijkt iets voor liefhebbers  
Zeer intens aroma, abrikozen, cacao, karamel  
Veel verschillende zuren, speelse pittige wijn.

### ***Banyuls Vieilles vignes 1978 - Cuvée Saint Martin.***

Lichte rood-bruine kleur.  
Zeer intense neus. Niets te merken van de ouderdom. Cacao, Geroosterde rozijnen. Prachtig evenwicht van aroma's.  
Chocolade in de mond. Toch mooi fris.  
Zeer lange afdronk.

Om de avond af te ronden kregen we nog enkele algemene bedenkingen en een eresaluut voor Dr. Parcé van Dhr. Franky Baert.

Voorwaar een prachtige avond, en voor velen een revelatie van deze mindergekende streek. Een bewijs dat zij meer te bieden heeft dan zoete rode wijn om bij chocoladetaart te drinken.



## **Dezelfde degustatie door het duo**

---

Mark Belon - Eric Merny

Op 15 maart laatstleden kregen wij het bezoek van een illustere oenoloog Dr Parcé. Dr Parcé die ondertussen de wegen van de geneeskunde verlaten heeft om zich voor 100 % toe te leggen op het maken van fantastische, maar minder gekende, wijnen namelijk de Collioure en de Banyuls.

### **Collioure Les Junquets 1993**

Deze wijn kunnen we als uniek beschouwen in vergelijking met vele gewone mistroostige of harde wijnen. Vlot, mooi, aangenaam kortom edele Syrah is hier de baas. Deze wijn bestaat trouwens voor 90 % uit Syrah.

### **Collioure Clos du Moulin 1993**

Deze wijn bestaat in tegenstelling met de bovengenoemde wijn voor 75 % uit Mourvèdre. Uit deze wijn spreekt uitsluitende pure kracht waardoor het een puur plezier is om deze wijn te proeven. Bijzonder mondvullend en met een lange afdronk. Iets bijzonders, niet alledaags. Gezien beide Collioure-wijnen verkocht worden aan de prijs van 646 BEF gaat onze voorkeur uit naar deze tweede wijn, alhoewel we er niet om zouden treuren indien van Les Junquets er een 12-tal flessen in onze kelder zouden terecht komen.

### **Banyuls Rimage 1993**

Deze wijn domineert met een aroma van kersen en zoethout. Ingelegde pruimen (d'Agen) werden ook geciteerd. Deze wijn bevat een aangename zoetheid, het soort zoete dat men niet gauw beu wordt. Bovendien kenmerkt hij zich door een indrukwekkende densiteit. Een schitterende Banyuls met een prijskaartje van 705 BEF. Niet gratis, maar toch een stuk goedkoper dan sommige twijfelachtige Sauternes.

### **Banyuls Rimage La Coume 1985**

Het eerste wat opvalt bij deze wijn is de dominerende geur van truffels. Het is nauwelijks te geloven dat deze wijn reeds meer dan 10 jaar oud is gezien er nauwelijks tekenen van evolutie zijn. Het is een echt fruitkanon, heel jong in de neus en mond. Deze wijn vroeg er eigenlijk om: "Koop mij jong en drink mij na 10 jaar verblijf in uw kelder". Naast de geur van truffels, vonden wij ook zoethout, vanille en zwarte bosbes. Dit wijst onmiddellijk op een zeer complexe maar edele neus.

Ook hier weer aangename zoetheid. De nog steeds duidelijk aanwezige resttanines zorgen er voor dat deze wijn nog steeds zeer veel diepgang heeft in de mond. Zoals Dr Parcé het zelf verwoordde, bij het maken van deze wijn werd het principe toegepast van "Pas de compromis". De gelukkige bezitter van deze moet beseffen dat het huidige prijskaartje ongeveer 1705 BEF bedraagt. Voor de ongelukkige die deze wijn niet bezit wordt het een hopeloze zoektocht om hem nog op de kop te kunnen tikken, tenzij Dr Parcé himself enkele flessen wil lossen.

### **Banyuls Rimage Mise Tardive 1988**

Wat een kracht !!! De roodbruine kleur die op duidelijke evolutie wijst doet de medisch geobsedeerden onder ons denken aan Ioodtinctuur. Ontsmetten is ongetwijfeld mogelijk met deze wijn maar het zou zonde zijn. In de neus vinden we terug een zeer complexe structuur die velen onder ons doen denken aan verbrande koffie, karamel, geroosterd rozijnenbrood en peperkoek (honingkoek). Geurcomponenten waarvan men weet dat ze uitsluitend in grote wijnen terug te vinden zijn. Gezien deze Banyuls zich laat kopen voor 641 BEF wordt deze meteen de meesterkoop.

### **Banyuls Vieilles Vignes 1978 Cuvée de la St-Martin**

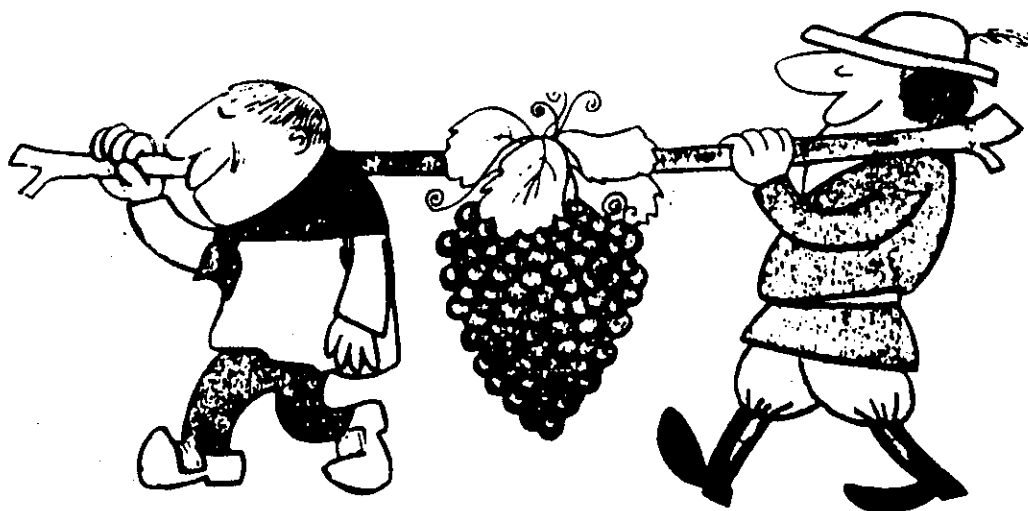
Roodbruine rand die duidelijk wijst op evolutie in kleur. In de neus is het fruit nog bijzonder intens, niets wijst op oudheid maar eerder nog jeugdigheid. In de neus voor de zoveelste maal complexe aroma's zoals cacao, geroosterd rozijnenbrood, wilde honing. Is dit inderdaad wel een 1978, het is nauwelijks te geloven. Edele vanilles, intens fruit, karamel maken het genieten compleet. De fanatiekelingen onder ons (en we waren met velen !) zijn er stellig van overtuigd dat het hier niet alleen om cacao gaat maar ook om chocolade.

Deze wijn is perfect in evenwicht, komt ook in de mond nog steeds over als een jonge wijn met een uitstekende verhouding tussen zuur en zoet. De zoetheid is hier duidelijk een die overloopt van frisheid. Deze frisheid is te koop voor 1009 BEF. De zeer lange afdronk gaat in strijd met het stuk chocoladetaart dat ondertussen opgedient werd. Het is duidelijk wie hier wint, namelijk de Cuvée de la St-Martin. Een betere keuze van taart had wellicht het genieten nog groter gemaakt.

Maar waar klagen wij over. Als Dr Parcé zich hier in Groot-Bijgaarden kwam vestigen zou de Sus wellicht eens in zijn haar krabben. Het is zeker dat Dr Parcé voor alle kwalen een van zijn Collioures of Banyuls zou voorschrijven en Bijgaarden zou er ongetwijfeld heel wat vrolijker maar minder nuchter bijlopen. Bovendien zou de Sus deze nieuwe remedie met groot enthousiasme ook invoeren. En zou gingen wij allen vrolijk naar huis, met de gedachte dat nog 1 wijntje meer iets teveel van het goede geweest was.

Een schitterende avond met ongewone wijnen en een prachtig oenoloog.

Mark Belon-Eric Merny



# KAPITELBANKET 1995

---

Jaco

Op vrijdag 26 April 1995 hield onze commanderij haar 27ste kapitelbanket. Voor de derde opeenvolgende maal zakten alle getrouwen af naar de Plezanten Hof te Kobbegem. Van bij het begin was het aan te voelen dat het andermaal een geslaagde avond zou worden. De goede sfeer hing duidelijk in de lucht. We werden vergast op de gebruikelijke aperitief met hapjes. Alvast een veelbelovend begin.

Nadat de voorzitter het 27ste kapitel plechtig voor geopend verklaarde werden volgende leden met de nodige luister geïntroniseerd als Gezel-Wijnproever:

*Ann en Henri Van Den Meersche  
Inge en Jan Hoorens  
Marc Van Steenberghe*



Op de volgende bladzijden leest u hoe zij individueel voor hun verdiensten werden geprezen. Daarna, na hun erkenning, hun bevestiging en hun gelofte gehoord te hebbene, sloeg de voorzitter hen, in naam van Dionysius, in hun nieuwe waardigheid tot Gezellen-Wijnproevers. Proficiat !



Na deze plechtige ogenblikken werd de laatste activiteit van het gildejaar aangevat: ontspannen genieten, rustig keuvelend onder vrienden, van al het lekkers dat men voor ons had klaargemaakt, prachtig vergezeld van enkele "goede" flessen uit de kelders van onze commanderij. Details over wat we allemaal te degusteren kregen leest u verder in het menu: aangenaam terugmijmeren voor wie er was; watertanden voor wie meende andere prioriteiten te hebben. Vooral het uitstekende dessertsbuffet bracht een onafgebroken pelerinage op gang.

Toen alles volbracht was vroeg de voorzitter "of we hier nog terugkwamen". Het antwoord was een luid welgemeend applaus.

# Menu



## Aperitief

---

*Lauw slaatje van gebakken ganzelever  
met kleine wijngaardslakjes en Balsamicoazijn*

---

*Gepersileerde grietfilet met aspergepunten  
en julienne van gerookte zalm*

---

*Filet van jonge duif en kalfszwezerik  
natuur gebraden met salle  
Gestoofde chanterellen met bieslook*

---

## Groot dessertbuffet

---

*Château Rahoul  
Graves 1988*

---

*Château Carbonnieux  
Graves Léognan 1986*

---

*Château Labégorce-Zédé  
Margaux 1988*

---

*Château Pointe Riffat  
Pomerol 1988*

---

*La Dame de Montrose  
Saint-Estephe 1988*

*Koffie met versnaperingen*

# INTRONISATIE GEZELLEN-WIJNPROEVERS

*Om de graad van gezel te bekomen moet men tenminste 2 volledige gildejaren lid zijn, en tijdens elk van die gildejaren minstens 3 van de 5 proefavonden hebben bijgewoond.*

Volgende kandidaten hebben aan deze voorwaarden voldaan:

## Ann en Henri Van Den Meersche

Prof aan de KUL, dat is voor An doodgewoon,  
want haar vader deed het om het dagelijks loon.

Drankjes, pilletjes en scheikunde hebben haar altijd geboeid,  
en zo is de weg naar apotheekster gegroeid.

Wat niet wegnam dat ze af en toe op skivakantie ging  
en daar ene goeie zool uit Bijgaarden in haar netten ving.

Zelfs vóór hij Ann kende hoorde Henri reeds de paramedische lokroep  
en hij koos tandarts voor beroep.

In de politiek volgde hij zijn vader's voetspoor  
sindsdien kent Henri het politiek gesjoemel door en door

De probleemballen heen en weer kaatsen heeft hij daar ook geleerd,  
daarom werd hij tot voorzitter van de ping-pong club gegradeerd.

Voor ruimtelijke ordening in Bijgaarden heeft hij bijzondere aandacht  
als daar wat misloopt reageert Henri uit volle kracht

Maar ondanks hun drukke bezigheden, en een guitige kroost  
wordt bij Ann en Henri regelmatig met een glas wijn getoast.

Voor hun interesse, het proeven en appreciëren van de wijn,  
zullen Ann en Henri voortaan Gezel-Wijnproever zijn.

\*\*\*\*\*

# Inge en Jan Hoorens

Inge heeft het altijd goed kunnen zeggen,  
en had geen probleem om het uit te leggen

Meer nog, ze wou het dan ook in verschillende talen proberen,  
en trok naar Brussel om er als tolk te promoveren.

Al is ze met haar literaire bagage in volle cijferwereld geraakt,  
want 't is in de banksector dat zij carrière maakt.

Omdat te veel Engels en Frans op den duur de zinnen vergallen,  
ging Inge, om te ontspannen, volleyballen.

Zo kwam het dat ze daar ene Jan Hoorens heeft ontmoet  
van in den beginne verstonden zij mekaar zeer goed...

Jan Hoorens is industrieel ingenieur, en dat kwam goed uit,  
want vader's bedrijf stond in versnelling vooruit.

Aan zijn gestalte zie je 't al: laag bij de grond, da's niks voor Jan  
daarom vliegt hij liever, vooral omdat hij zelf sturen kan.

Dat is handig, voor korte zakentrips, en dit is voorwaar niet gelogen,  
maar af en toe wordt er ook wel eens franse wijn overgevolgen.

Was het uit overtuiging, of om in schoonvaders gratie te staan,  
maar Jan heeft sinds lang zijn appreciatie voor de wijn laten verstaan.

Inge en Jan, omdat gij interesse, waardering en kennis van de wijn hebt getoond,  
wordt gij vandaag met de titel van Gezel-Wijnproever beloond.

\*\*\*\*\*



# Marc Van Steenberghe

Best verhuren of verkopen, Marc weet het wel uit te leggen,  
want hij doet in immobiëliën, zoals ze zeggen

Marc is wereldwijd en altijd op gang met zijn GSM  
“ik kon u niet bereiken”, dat pakt dus niet bij hem.

Ergens heeft hij ook trekken van een echte “gastronome”  
en laat zich af en toe goed serveren in de Salons Carlton.

Al schijnt dat blijkbaar zijn slanke lijn niet te deren,  
op dat gebied valt er van Marc nog wat te leren.

Voor onze proefavonden aarzelt hij niet de reis Gent-Brussel aan te vatten,  
wat bewijst dat hij onze degustaties naar waarde weet te schatten.

Marc, voor het herkennen van die verve en die kleure van de wyne,  
zult u voortaan Gezel-Wijnproever zyne.

\*\*\*\*\*



# Indrukken over de nationale proeven voor meester en grootmeester wijnproever van de Vlaamse Wijngilde

---

Roger VANVOLSEM

Wanneer mij gevraagd wordt naar mijn indrukken over de nationale proeven voor meester en grootmeester wijnproeven van zondag 13 oktober II. , dan wil ik ze onderverdelen in indrukken vooraf, tijdens en na de bewuste proeven.

Eerst en vooral zijn we er naartoe getrokken met vijf leden van onze commanderij. Er kwamen er in totaal negen voor in aanmerking. Dit wil wellicht zeggen dat het toch een relatieve uitdaging is waar niet iedereen met vol enthousiasme op springt. En onrechte zegt Erik De Schepper, want de proefwijnen zijn stuk voor stuk typische wijnen in hun soort. Wait and see is dan natuurlijk de reactie van iedere kandidaat.

De voorafgaandelijke oefeningen die Erik ons aanbood sterkten ons dat het toch wel zou moeten lukken zonder al te grote problemen.

Dan komt de bewuste proef. De spanning stijgt met de moment, want het is toch een soort examen. Niemand mislukt graag, integendeel.

Voor de meesters zijn er de theoretische vragen en het proeven van vier rode wijnen. Voor de grootmeesters, vier rode en vier witte wijnen. Dit jaar, voor de eerste keer, moesten de grootmeesters voor de witte wijnen niet het bewuste land van herkomst herkennen, maar wel de druivensoort.

De rode wijnen vonden wij zonder meer gemakkelijk te herkennen op de kleur en de neus. Ik heb er helemaal niet van gedronken. Ik had veel meer last met de witte wijnen. De Rode wijnen waren respectievelijk een Bourgogne (helder, licht getailleerd en het putteke van de pinot), een Côte du Rhône (donker purper en kruidig), een Bordeaux (donker bruinrood en eik) en een Beaujolais (helder purper en typisch gamay-neus).

Maar de witte! Ik dacht dat ik vanaf de eerste beoordeling de gele Riesling er zou uithalen met zijn petroleumneus. Niets van. Dan maar zoeken naar de "kattepis" van de Sauvignon-druif, want de andere lichtgele zou dan wel de chenin zijn. Ook niet vanzelfsprekend! En toen begonnen de twijfels mij te overvallen. Ik was naar de proeven gekomen met de overtuiging dat ik de vier witte ook wel vlug uit elkaar zou halen. Ik dacht op een bepaald ogenblik: als ik er één goed uithaal ben ik reeds tevreden.

Neen, terug rustig worden en dan pas eens drinken wanneer ik zeker ben van de neus. Uiteindelijk heb ik zekerheid gevonden in de eik van de gele Chardonnay. Tussen de twee lichtgele wijnen heb ik dan toch goed gekozen tussen het aangename fruit van de chenin en de specifieke kattegeur van de Sauvignon. De vierde was dan de Riesling, maar geloof mij zonder de petrol!

Wanneer alles voorbij is en goed afgelopen, dan voelt ge u wel opnieuw een stuk steviger in uw schoenen, en is de champagne tijdens de receptie mee oorzaak dat ge opnieuw met meer overtuiging spreekt over uw wijnkennis en de ervaring van de proef. Einde goed, alles goed.

Slaagden dus met brio in hun proeven:

Philippe Leirens, Roland en Martine Van Liefferinge als meester wijnproever en Roger en Bernadette Vanvolsem als grootmeester wijnproever.

Er waren in totaal 200 kandidaten. De organisatie van de proeven was in goede handen van de Commanderij Aalst en vond plaats in de Salons ter Mael.



**Vragenlijst voor het examen van**

**Meester-wijnproever van de**

**Vlaamse Wijngilde . Editie 1996**



**Uit deze lijst worden de examens samengesteld door lottrekking van de vragen ten bedrage van 100 punten .**

**VRAGENLIJST VOOR DE KANDIDATEN MEESTER-WIJNPROEVEER VAN DE  
VLAAMSE WIJNGILDE.**

Editie '96

**A. VRAGENREEKS OP 20 PUNTEN**

1. Geef de 4 gebruikte druivenrassen om de Chianti Classico te maken.
2. De wijnen van Chablis werden volgens hun kwaliteit onderverdeeld. Geef deze klassering in stijgende lijn.
3. De gemeenten Chassagne-Montrachet en Puligny-Montrachet bezitten samen 5 Grand Cru-wijngaarden. Geef hun namen.
4. Geef :
  - 4 rode druivensoorten uit de Bordeaux-streek
  - 3 rode druivensoorten uit Châteauneuf-du-Pape
  - 3 witte druivensoorten uit de Rijnvallei
5. Naast Rheingau en Rheinhessen zijn er nog andere duitse wijnbouwgebieden. Noem er nog 4.
6. Geef de 4 kwaliteitsbenamingen die voorkomen op het rug-etiket van een Rioja wijn.
7. De vintagemadeira's worden naargelang hun druivenras en zoetheidsgraad in 4 kwaliteitsbenamingen onderverdeeld. Noem ze.

**B. VRAGENREEKS OP 15 PUNTEN**

1. Van onderstaande vergelijking is er telkens een wijn die een betere waardering geniet. Welke ?
  - Gevrey-Chambertin
  - Chambertin
  - Richebourg
  - Vosne-Romanée-Aux Brûlée
  - Aloxe-Corton
  - Corton-Charlemagne
2. Geef de subregio's van de Rioja-streek.
3. Fleurie, Régnié, Chiroubles zijn AOC's uit het Beaujolaisgebied. Geef nog 3 dergelijke AOC's.

4. In 1855 werden meerdere cru's uit de hieronder vermelde wijngebieden geklasseerd : Sauternes, Pomerol, Médoc, St-Emilion, Graves.
  - Twee gebieden hoorden hier niet bij. Welke ?
  - In één der boven vermelde gebieden werd slechts één kasteel geklasseerd, evenwel bij de eerste cru's. In welk gebied ?
5. Noem 5 rode druivensoorten die in de Médoc mogen gebruikt worden.
6. Noem 3 gemeenten uit de Côte de Nuits die een eigen gemeentelijke AOC dragen.
7. Noem 3 Grand Cru-wijngaarden uit de gemeente Vosne-Romanée.
8. Wat betekent een Port-wijn met de vermelding 'Late Bottled Vintage' of LBV ?
9. Noem 3 gemeenten uit de Côte de Beaune die witte wijnen maken en welke een eigen gemeentelijke AOC dragen.
10. Geef de 3 voornaamste wijnbouwgebieden waaruit de Champagne-streek is samengesteld.
11. Noem 3 edele druivensoorten uit de Elzas.
12. Noem 5 gemeenten uit de Haut-Médoc die hun naam als gemeentelijke AOC mogen vermelden.
13. In Italië zijn er wijnen met een DOCG benaming zoals Chianti Classico. Geef er nog 3.
14. Noem 3 technieken om schuimwijn te maken.
15. Vermeld de 3 voornaamste druivensoorten waaruit Champagne gemaakt wordt.

**C. VRAGENLIJST OP 10 PUNTEN**

1. Uit welke streek komt de Saint-Péray en welke kleur heeft hij ?
2. Rode Hermitage is een bekende wijn :
  - uit welk wijngebied komt hij ?
  - noem de druivensoort waaruit hij gemaakt wordt.
3. Geef voor Californië het belangrijkste wijnbouwgebied en één inheems druivenras (sinds 1849).
4. Ten noorden van Lissabon (Sintra) wordt op een zeer speciale wijze een wijn verbouwd. Geef hiervan de benaming en het druivenras voor de rode wijn.

5. Is Soave een rode of witte wijn? Uit welk land komt hij?
6. Vermeld de druivensoorten en de reglementaire verhouding om Bourgogne Passe-tout-grains te maken.
7. In de Côtes-du-Rhône-streek kennen wij AOC's als C.d.Rhône en C.d.Rhône-villages. Hiernaast bestaan er nog betere AOC's :
  - noem 2 rode AOC's uit het noordelijk gebied
  - noem 2 rode AOC's uit het zuidelijk gebied.
8. Bandol is een wijn uit de Provence die een AOC draagt, noem nog 2 wijnen uit dat gebied met hetzelfde voorrecht.
9. Noem 2 zeer geprezen witte wijnen uit het Mâcon-gebied.
10. Uit welke streek en welk gebied komt de 'Corton'?
11. In de Bordeaux-streek worden droge witte wijnen gemaakt die een AOC dragen. Noem er 2 van.
12. In de Bordeaux-streek kennen we verschillende gebieden die zoete witte wijnen voortbrengen. Noem er 2 van.
13. Rond de stad Nantes wordt een droge witte wijn gemaakt uit de Melon de Bourgogne. Vermeld 2 van de 3 AOC's voor die wijn.
14. In de Loire-streek worden meerdere rode wijnen gemaakt die een AOC dragen. Noem er 2 van.
15. Noem 2 witte druivensoorten uit de Bordeaux-streek.
16. Het wijnbouwgebied rond Anjou is voornamelijk bekend voor 2 roséwijnen. Noem ze.
17. In de Loire-streek worden zeer fijne zoete wijnen gemaakt. Noem er 2 van.
18. Noem de 2 hoogste kwaliteitsniveaus in stijgende volgorde van de Luxemburgse 'Kwaliteitswijnen'.
19. Volgens de Duitse wijnwetgeving worden de wijnen in 4 kwaliteitsklassen ingedeeld. Noem er 2 van.
20. In de 2 volgende opsommingen zijn telkens 2 druivensoorten uit de Loire-streek vermeld. Onderlijn de rode en de witte :
  - sémillon, chenin blanc, muscadelle, sauvignon
  - grolleau, cabernet franc, merlot, malbec
21. Naast Mercurey kent het gebied rond Chalon-sur-Saône nog meer gemeentelijke AOC's. Noem er 2 van.
22. Geef 2 AOC's uit de Jura.



11. Is Muscat d'Alsace een zoete of een droge wijn ?
12. Is Muscat de Beaumes-de-Venise een Vin doux naturel of een Vin liquoreux ?
13. Crépy is een wijn uit de Savoie. Van welke druivensoort komt hij ?
14. Bestaan er in de Côtes de Provence rode wijnen, ja of neen ?
15. Uit welk land komt de Egri Bikaver ?
16. Uit welke streek komt de Crozes-Hermitage ?
17. Bestaat 'Clairette de Die' als schuimwijn ?
18. Bestaat 'Blanquette de Limoux' als schuimwijn ?
19. Is Pernand-Vergelesses een wijn uit de Côte de Nuits of Côtes de Beaune ?
20. Er zijn zeer voorname wijnen in de Loire-streek die men voor een gedeelte op de markt brengt als schuimwijn. Noem er één van.
21. Uit welke wijnstreek komt de 'Vin Jaune' ?
22. Uit welke wijnstreek komt de AOC Lirac ?
23. Bestaat de AOC Tavel in wit, rood en rosé ? Onderlijn.
24. De gemeente Lamargue is gelegen op de linkeroever van de Gironde. Geef de hoogste AOC waarop deze wijnen recht hebben.
25. De zeldzame witte wijnen uit de Médoc dragen welke AOC ?
26. De AOC Jurançon treft men aan bij welke grote stad : Bordeaux, Arbois, Pau of Barcelona ? Onderlijn.
27. Werden de wijnen van Pomerol officieel geklasseerd ?
28. De Manzanilla komt uit : Montilla-Moriles, Sanlucar de barrameda, Jerez de la Frontera of Dadiz ? Onderlijn.
29. Uit welk land komt de Verdicchio ?
30. Uit welk land komt de Rioja ?
31. Uit welk land komt de Valpolicella ?
32. Uit welk land komt de Brunello di Montalicino ?
33. Uit welke streek komt de Muscat de Beaumes-de-Venise ?

34. Uit welk land komt de 'Est-Est-Est' ?
35. Noem de druivensoort die men gebruikt om rode Beaujolais te maken.
36. Bonnezeaux is een geprezen wijn. Uit welke streek komt hij ?
37. Quarts de Chaume is een zoete wijn. Uit welke streek komt hij ?
38. Coulée-de-Serrant komt uit welke streek ?
39. De AOC Collioure komt uit : Corsica, Roussillon, Provence. Onderlijn.
40. Noem de druivensoort waarmee de Chablis gemaakt wordt.
41. Is Chevalier-Montrachet een rode of witte wijn ?
42. Uit welke streek komt de St. Joseph ?
43. Uit welke gewest komt de Patrimonio ?
44. Noem een voornaam Portugees wijngebied.
45. Uit welk gebied komt de AOC Fitou ?
46. Fendant du Valais heeft zijn eigen druivensoort. Welke?
47. Vanwaar is de Auxerrois-wijn afkomstig ?
48. Is Tokaji Aszu een droge of zoete wijn ?
49. Wat betekent chaptalisatie ?
50. Welk land brengt de Dão-wijnen voort ?
51. Noem 2 bekende druivensoorten die in Luxemburg verbouwd worden.
52. Wat betekent phylloxera ?
53. Welk fenomeen ligt aan de basis van de grote likoreuze wijnen in zowel Sauternes/Barsac, Loire als in Duitsland?
54. Sassicaia is een beroemde wijn uit Italië. Uit welke streek is hij afkomstig ?
55. Vega-Sicilia behoort tot het kransje van beroemde topwijnen. In welk land wordt hij geproduceerd ?

# Wereldbelevissen onder Cabernet Sauvignonvlag

---

Proefavond van 20/09/'96

Frans DE SMET

Vol verwachting komen vooral de nieuwe gildeleden de Commanderie Brussel vervoegen in het Gossethotel te Groot-Bijgaarden. Na het welkomingswoord door onze voorzitter Frans de Bisschop wordt de inleiding tot de degustatie verzorgd door Erik De Schepper, en dit op zijn gebruikelijke duidelijke en bondige manier.

Kortom, het werd een veelbelovende start van onze nieuwe wijnkalender.

Ter degustatie kwamen de volgende wijnen aan bod:

## 1. Domaine de la Soumade '93 - Rasteau

**Vin de Pays de la Principauté d'Orange (Frankrijk)**

*Kleur:* sterke evolutie. Reeds naar bruin-rood met waterachtige rand

*Neus:* rijp rood fruit (krieken) en rode bessen

*Smaak:* kersensmaak met een dominerende aciditeit

*Besluit:* goed produkt binnen zijn categorie

## 2. Cabernet Sauvignon FREDERICKSBURG '93 (Z-Afrika)

*Kleur:* robijn-rood tot zeer donker, met relatief heldere spiegel

*Neus:* overweldigende neus van zwart fruit. Cassis bij het walsen en met iet-wat kruidigheid

*Smaak:* medische concentratie

*Besluit:* een wijn met een hoge zuurtegraad (sterke aciditeit).  
Geen aanrader

## 3. Cabernet Sauvignon RANCAGUA '91

**Vineyards Villard (Chili)**

*Kleur:* mooie briljantekleur. Goede concentratie. Heldere spiegel

*Neus:* verbrande geur -geroosterd- zoet houtherig en zelfs een beetje kruidnagel

*Smaak:* vol tot hard in de mond -frambozen- matige afdronk - mist wat volume

*Besluit:* wijn met een lichtere structuur en iet-wat te zoeterig

**4) Cabernet Sauvignon COONAWARRA '93**

**Hardy's - Ch. Reynella (Australië)**

*Kleur:* enorme diep-rode geconcentreerde kleur met purperen rand

*Neus:* lichte medicale kleur - beetje verbrand - exotisch - veel alcohol

*Smaak:* munt, mango - fijne bitterheid

*Besluit:* beste van de reeds 4 geproefde wijnen, maar beantwoordt toch niet aan onze verwachtingen

**5) Cabernet Sauvignon MANZANEQUE '92**

**Vino de la Tierra (Spanje)**

Dit domein is pas gestart in 1987 met jonge wijnstokken. De wijn wordt meestal gelagerd op nieuwe franse eiken vaten. Wordt gemaakt door een oenoloog van de Corbièrestreek

*Kleur:* diep-rood geconcentreerd

*Neus:* 1e indruk: lichte ooxydatiedie vrij vlug verdween voor de aangename braambessengeur

*Smaak:* zeer aangenaam met complexe tannines - goede afdronk - frisse mond. Nog in volle evolutie

*Besluit:* beloftevol voor de toekomst

Noemenswaardig: deze wijn werd in 1994 tijdens een enquête bij de restaurateurs uitgeroepen als laureaat van de beste Spaanse wijnen

**6) Cabernet Sauvignon MAZZOCOCCO '88**

**Alexander Valley - Sonoma (Californië)**

*Kleur:* robijnrood met een waterachtige rand

*Neus:* open rijke neus - lichtjes vegetaal

*Smaak:* subtiele muntsmaak - aangenaam zwart fruit - vrij zure afdronk door de jonge tannines

*Besluit:* is nog zeer complex - een stevige bitterheid, kortom een typisch franse kwaliteit

**7) Cabernet Sauvignon LA BERNARDINA '92**

**Ceretto (Alba) - Piemonte (Italië)**

*Kleur:* donker kersrood met een goede concentratie - zou nog verder moeten evolueren

*Neus:* aangenaam zoet hout

*Smaak:* zeer fruitig - vanillesmaak

*Besluit:* zeer mooie wijn

## 8) COS D'ESTOURNEL '93

2e Cru classé - Saint-Estèphe (Frankrijk)

*Kleur:* zeer diep geconcentreerde kleur met paarse rand en heldere spiegel

*Neus:* voor het walsen: nog zeer gesloten. Tijdens het walsen: geur van edele tannines

*Smaak:* edele verweven tannines - vol in de mond - zeer sterke afdronk

*Besluit:* wijn in volle evolutie. Gezien zijn jong temperament een zeer beloftevolle bewaarwijn. Het werd de topper van de avond die nogmaals de franse wijn alle eer aan doet.

### Algemeen Besluit

Een zeer geslaagde avond, vandaar waarschijnlijk de zeer sterk geconcentreerde aandacht van alle aanwezigen. Onze belevenis was terug een staaltje van onze drang naar wijnkennis, typerend voor onze Commanderie Brussel. Iemand verwoordde het als volgt: "Wij hebben in onze Commanderie een solied aantal leden met zin voor humor en goed proeven zoals het echte levensgenieters past".



# CABERNET SAUVIGNON DEGUSTATIE

20.9.96

Rangorde	Wijnen	Herkomst	Prijs	Appreciatie					Aantal Punten	Groepstrating
				AA (4)	A (2)	B (1)	C (0)	D (-2)		
1.	8. COS D'ESTOURNEL '93 2e cru classé - Saint-Estèphe	FR.	Wijnkelder- meesters	17	16	3	3	3	103	A+
2.	6. Cabernet Sauvignon MAZZOCCO '88 Alexander Valley - Sonoma	CALIFORNIË	653 Leirens	10	18	9	2	-	85	A+
3.	7. Cabernet Sauvignon LA BERNARDINA '92 Ceretto (Alba)- Piemonte	ITALIE	799 Licata	11	14	10	2	2	78	A
4.	5. Cabernet Sauvignon MANZANEQUE '92 Vino de la Tierra	SPANJE	409 Vinea	1	22	16	-	-	64	A-/B+
5.	1. Domaine la SOUMADE '93 - RAUSTEAU Vin de Pays de la Principauté d'Orange	FR.	215 Leirens	1	5	20	12	1	32	B-/C+
6.	4. Cabernet Sauvignon COONAWARRA '93 Hardy's - Ch. Reynella	AUSTRAL.	341 Fr. Bernard	1	4	12	14	8	8	C
7.	3. Cabernet Sauvignon RANCAGUA '91 Vineyards Villard	CHILI	270 Fr. Bernard	-	-	13	22	4	5	C
8.	2. Cabernet Sauvignon FREDERICKSBURG '93	Z-AFRIKA	256 Fr. Bernard	-	-	16	14	9	-2	C-



## Wijnkalender

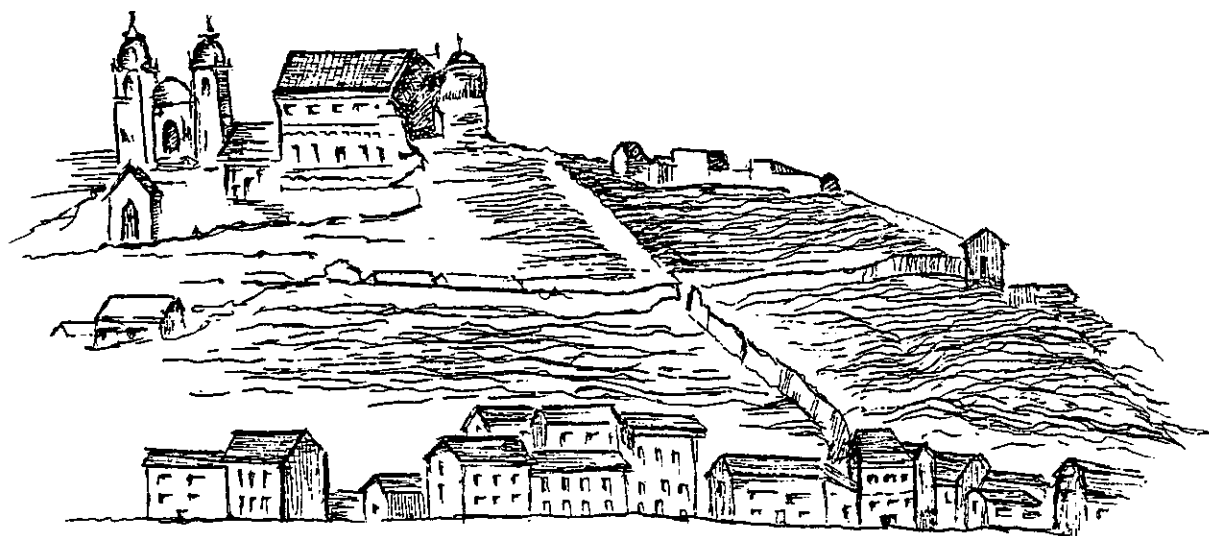
- |              |   |
|--------------|---|
| 20.09.96 (*) | Cabernet Sauvignon-wijnen uit de hele wereld  |
| 18.10.96 (*) | Bandol-wijnen ... uit het onbekende, verrassende Zuid-Frankrijk   |
| 22.11.96 (*) | Côtes de Nuits 1994:<br>enkele parels uit het prachtige bourgogne-jaar 1994 o.a. uit Gevrey-Chambertin, Clos Vougeot, Chambolle, Nuits Saint Georges, Vosne-Romanée,... |
| 01.12.96     | Algemene Vergadering en Feest van de Nationale Voorzitter<br>Diner met degustatie   |
| 24.01.97 (*) | Kwaliteitswijnen uit Bordeaux - 1990 o.a. Soutard, Sociando Mallet, Phélan-Ségur, Haut Bages Libéral, Lagrave Trigan de Boisset,...                                     |
| 28.02.97 (*) | Witte Loire-wijnen<br>Verschillende cépages, droge, zoete en sprankelende wijnen  |
| 21.03.97 (*) | Selectie Italiaanse wijnen uit Veneto   |
| 25.04.97     | Banket Commanderie Brussel<br>Diner met degustatie  |
| 13.06.97 (*) | Kennismaking, Initiatie en leren wijnproeven<br>voor vrienden, kennissen en nieuwe leden  |

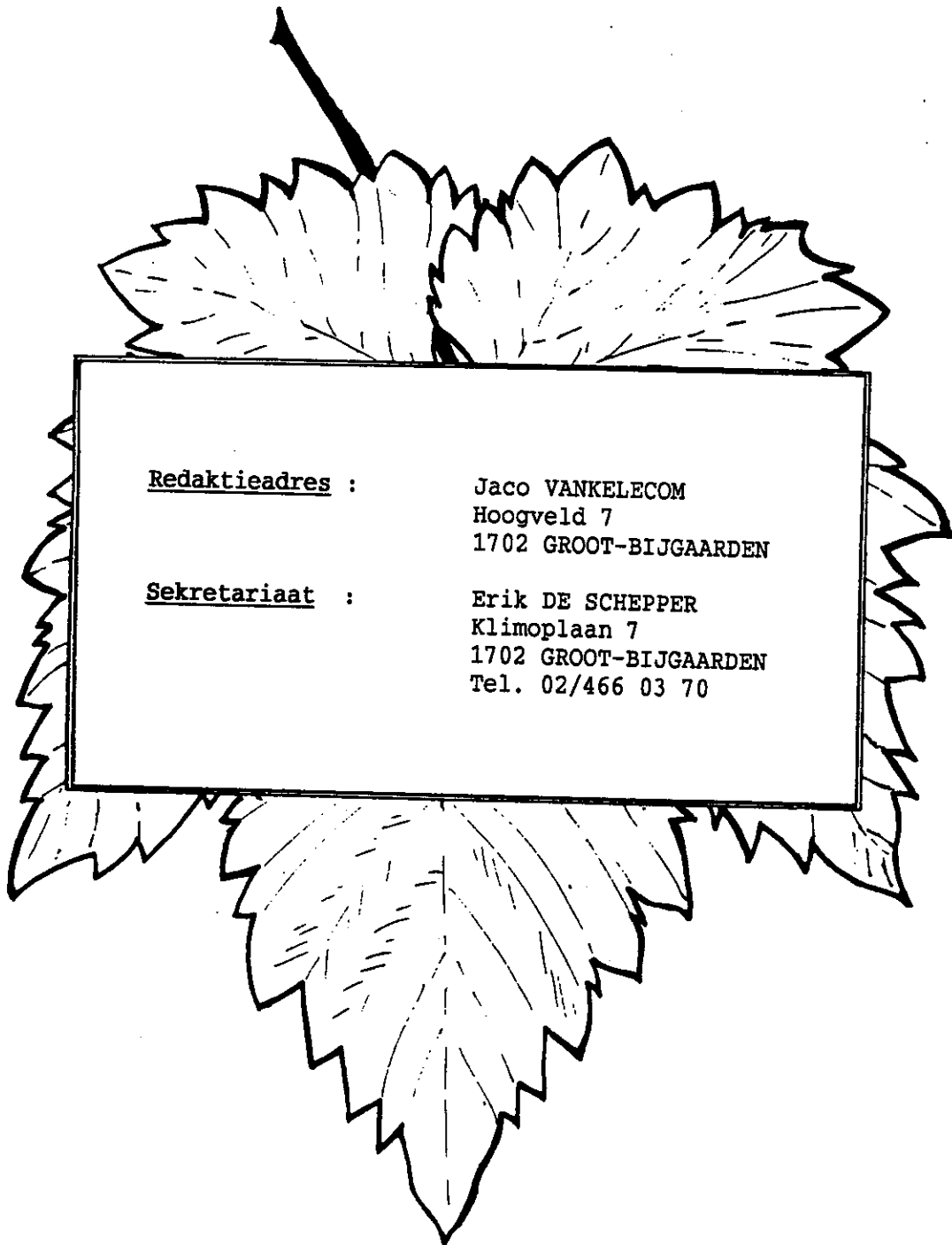
(\*) Degustatieavonden waarvan de deelname afgedekt is door de lidmaatschapsbijdrage en die doorgaan in het Gosset Hotel

## Inhoudstafel



Redactioneel	1
Boven-Rhône : Wallis Best	2
Wedstrijd " Ken Wijn "	5
Collioure en Banyuls met Dr PARCE	7
Kapitelbanket 1995	12
Intronisatie Gezellen - wijnproevers	14
Indrukken over de nationale wijnproeven	17
Vragenlijst - Examen Meesterwijnproever	19
Wereldbelevissen onder Cabernet Sauvignon-vlag	26
Wijnkalender 1996 / 1997	30





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.
-