

2/6

De Druyvelaer

Commandery Brussel



De Druyvelaer

Commisseries Brussel



21-MART

1977

2^e Jaargang. - Volg. n^o 6.

REDAKTIONEEL

Onze Commanderij Brussel bestaat zeven jaar.

Deze verjaardag mocht De Druyvelaer niet ongemerkt laten voorbijgaan.

Wellicht zou het bestuur een of andere festiviteit hebben ingelast in het jaarprogramma, doch onze aandacht wordt hoofdzakelijk toegespitst op het tienjarig bestaan van de Vlaamse Wijn-gilde.

Wij feesten dus mee met onze "grote familie" en ons jaarlijks banket wordt er zelfs voor naar latere datum verschoven, ten einde onze eigen Commanderij-leden aan te zetten zo talrijk mogelijk het Gildebanket op 15 april in Knokke bij te wonen.

De geschiedenis van de Vlaamse Wijngilde en deze van onze Brusselse Commanderij zijn nochtans zo intiem verweven dat wij het passend vonden in De Druyvelaer een relaas te brengen van "hoe het groeide" in onze eigen vertrouwde vriendenkring.

Wie konden wij daarvoor beter aanspreken dan onze nooit versagen-de voorzitter Frans de Bisschop, die er niet alleen van den beginne bij was doch die, gedurende die 7 jaren, het roer vast in handen heeft gehouden. Samen dan met onze onvolprezen wijnmeester Dr. Seghers en hun onderscheiden dames.

De tekst van Frans is zo boeiend voor ons allen, dat wij voor hem het overgrote deel van dit speciaal nummer van De Druyvelaer hebben voorbehouden.

Het tweede deel krijgt u dan in het volgend nummer, samen met de verslagen van onze Rhône-avond (17 maart), onze Magdeleine-avond (21 april) en het Jubileumbanket (15 april).

In het huidige nummer hebben wij een paar rubrieken moeten inkorten of verschuiven naar later. Maar, u zult ten volle genieten van de verslagen van de twee uitstekende Pomerol-avonden, Château Beauregard en Yvon Dubost. Een waar Pomerol-festijn !

Met een bijzonder genoeg verwijs ik naar de bijval van onze rubriek "Wie Weet Wat" en haar prijsvragen. Wij zouden er allen nog meer vreugde aan beleven moesten nog meer leden meedoen aan deze kameraadschappelijke kamp, waaraan er steeds wat te leren valt. Ten minste zo hopen wij.

En hoef ik het nog te herhalen : medewerkers zullen we steeds bijzonder hartelijk welkom heten.

Veel leesgenot wenst u,

Edgard.

WIJN en KUNST

Pieter Roemer Visscher (Amsterdam 1547 - 1620) is niet alleen bekend om de letterkundige vriendenkring die hij in zijn woning gastvrijheid gaf, maar hij schreef zelf heel wat pittige versjes, waaronder volgende zinspeling op het "dopen" van wijn met water.

De waard "in 't Schaak" biechtte, van harte devoot,
Dat hij in de hete wijn dikwijls water goot,
Tegen een priester die 't gaarn had in zijn vel.
"Och kind" zeid' hij "dat is een doemlijcke dood.
Voor dees' reis absolveer ik die zonde groot.
Maar zo gij 't méér doet, zo vaart gij in de hel.
Men zal geen ding verkwaân* dan verbeteren wél."
Toen verstond de weerd eerst den rechten grond :
Nu giet hij de wijn in 't water, dat en is geen zond'.

* verkwaân = verkwaden = slechter maken.

In de wijntapperij

BOURGOGNE, SPRANKELEND VAN GEEST.

Naar aanleiding van feestelijkheden in Clos de Vougeot (zie het vorige nummer van De Druyvelaer) en van bezoeken aan enkele vrienden wijnbouwers en hun gastvrije kelders konden wij, eens te meer, staaltjes opvangen van de sprankelende humor en de geestige woordspelingen waarmede, niet alleen sprekers en ceremoniemeesters hun toespraken vierden, maar die men terugvindt in de dagelijkse omgang met deze sympathieke Bourguignons.

In een der mooie zalen van het Château de Meursault lazen wij volgende poëtische omschrijving van wat wij simpelweg noemen : een glaasje drinken :

"On ne boit pas, on donne un baiser à son verre et
le vin vous rend une caresse."

Bij het betreden van de oude wijnkelder van onze vriend Jacob in Echevronne bij Savigny-les-Beaune treft u de geestige zet van de uitnodiging aan zijn gasten niet te roken :

"Vous êtes autorisé à ne pas fumer."

En in het select restaurant Cartouche een variante op dezelfde uitnodiging :

"Ici seuls les plats fument à table."

"Mieux vaut le vin d'ici que l'eau de là."

(Woordspeling op l'au-delà = hiernamaals).

De levensspreuk van een Frans pastoor die het best moest weten.

ESCARGOTS (in 't Brussels skaragos) OP HET MENU.

Twee toeristen (ze leken erg op Engelsen) staan met verbazing (en wellicht met afgrijzen) te kijken naar een goeie Brusselse madame die, met welgenoegen, een scherpe vork en een vaardige zwaai, de gekookte skaragos uit de dampende ketel haalt, en ze op een schoteltje legt voor haar klant, die aan 't kauwen gaat (God weet voor hoelang).

De beteuterde toeristen blijven staan en schudden onbegrijpende het hoofd. De skaragos-madame plonst verder met haar blote armen in het dampend selderijnat, kijkt meewarig naar die twee beduusde toeschouwers en vraagt hen, overdreven beleefd : "Wil de de wijnkoat zeen? La carte des vins, messieurs?"

Wie weet, ze verstonden misschien Frans.



Wij waren erbij

Op 10 december 1977 nodigde een vriend mij uit op een privé-degustatieavond van eigen wijnen gepresenteerd door Yvon DUBOST, burgemeester van Pomerol.

Op 3 februari 1978 degusteerden wij op de proefavond van de commanderij Brussel niet minder dan acht verschillende jaren CHATEAU BEAUREGARD, "un fleuron de Pomerol".

En op 3 maart 1978 was opnieuw Yvon DUBOST te gast in de commanderij Brussel, ditmaal om de wijnen van de verschillende wijnstokken van Pomerol te vergelijken.

Als inleiding tot de verslagen van de beide laatste proefavonden en om tevens overlapping van technische gegevens en inlichtingen te voorkomen, hebben wij het nuttig geacht het gesprek te verslaan dat wij in december vorig jaar met Monsieur le Maire hadden, samen met korte commentaren op de toen geproefde wijnen.

Al pratend met burgervader DUBOST van POMEROL

Yvon Dubost is Maire van Pomerol, zelf wijnbouwer met zijn vader, tevens kweker van moederplanten voor wijnstok - 3 tot 4 miljoen planten per jaar - en als dusdanig medewerker aan het Franse Instituut de Recherches Agronomiques.

Hij kent dus de wijnbouw door en door, heeft heel wat ervaring en een eigen kijk op al de aspecten van het vak, beleeft dagelijks alle economische, commerciële, technische en sociale problemen die de wijnbouw in zijn geheel, en deze van zijn eigen streek en gemeente in het bijzonder, beroeren.

Yvon Dubost is vergroeid met Pomerol en met de omliggende wijngebieden Lalande de Pomerol, Saint-Emilion en Néac.

Een praatje met hem te kunnen slaan is steeds een aangename verrijking, want hij bezit de gave van de spontane vriendschap en de openhartigheid.

De standvastige verbetering van de kwaliteitswijn die Pomerol dient te zijn, het behoud van deze kwaliteitsnormen, de eerbiediging van beproefde tradities gekoppeld aan de inschakeling van waardevolle nieuwe technieken in het vinificatieproces, het vermijden van ongezonde concurrentiestrijd die de goede faam van Pomerol zou kunnen aantasten, het zijn zoveel aspecten van zijn bestendige bekommernis.

Voor hem staat vast dat de plaatselijke bodemgesteldheid het best geschikt is voor de Merlot-druif, al is ze, meer dan andere, gevoelig aan regenneerslag door haar dunnere schil, en aan het nadelige "mirandage"-verschijnsel, waardoor de bloemen van de plant vallen voor de bevruchting.

Al bestaat er voor Pomerol geen wettelijke bepaling van de percentages waarin de mengeling van druivensoorten moet gebeuren, toch maakt deze Merlot van 60 tot 80 % uit van de Pomerol-wijn, naast 20 tot 25 % Cabernet Franc en 15 tot 20 % Cabernet Sauvignon. Deze laatste bezorgt kleur en boeket aan de wijn en maakt hem verwant met de Médoc. Nochtans spelen bodem en vooral klimaat mede - regenslag, mist, zonneuren, invloed zeewinden - om aan beide wijnen - Médoc en Pomerol - een persoonlijkheid te geven.

Kleinere hoeveelheden Pressac- en Bouchetsdruiven kunnen voor een specifiek cachet instaan.

Ik begrijp werkelijk niet dat men, zelfs in officiële folders, het nodig acht een wijng gebied persé te vergelijken met een ander. Zelfs mogelijke commerciële redenen zie ik niet in; want Pomerol is Pomerol en heeft geen behoefte aan vergelijkingen als deze : "De tous les vins de Bordeaux, c'est celui qui se rapproche le plus des Bourgognes. Sa finesse rappelle le Médoc, mais son arôme, le Saint-Emilion." Getuigt dit niet van een zekere - ongewettigde - vrees voor minderwaarde?

Samen met Amerikaanse proefstations wordt uitgetest om de moederplant voor Cabernet Sauvignon nog beter aan te passen aan het wijng gebied Pomerol. Streefdoel is de wijn nog homogener en karaktervoller te maken, met de finesse, het aroma, de soepelheid en de lichtjes-bittere afdrank hem eigen.

Het gebied van de Appellation Contrôlée is ongeveer 750 Ha groot of zowat 2.500 "journeaux", een plaatselijke oppervlaktemaat die praktisch verdrongen werd door de mechanisatie van de teelt, waar vroeger de plukkers betaald werden per "journeaux", per dag. Gemiddeld worden 30 tot 35.000 Hl wijn per jaar gewonnen.

.../...

Algemeen is reeds geweten dat 1977 hierop een grote uitzondering zal zijn, want deze produktie zou wel op 1/3de gevallen zijn. Zij zal echter op houten gistkuipen gevinifieerd worden gedurende meer dan een maand, in plaats van twee weken, of uitzonderlijk zelfs van 4 dagen, in roestvrije reservoirs. Daarna komt hij voor twee jaar of meer op houten fusten. De oenologische wetenschap en de vak-kennis spelen hier samen !

Terwijl even aan de geschiedenis van Pomerol herinnerd wordt en aan de rol gespeeld o.a. door de Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jerusalem die - onder het teken van het Maltakruis - de bedevaarders naar Sint Jacob in Compostella vergastten op de destijds reeds befaamde wijn, worden namen van groten uit Pomerol opgeroepen, zoals Château Petrus, Vieux Château Certan, Château l'Évangile, Château Beauregard, Nenin, Lafleur, La Conseillante.

Meteen komt de lust om de beste producties van Yvon Dubost zelf te degusteren - in de laatste millésimes dan - daar zij voor ons geen onbekenden meer zijn.

Uit Pomerol zelf zijn Château Lafleur du Roy 1974 en 75.

De eerste is fruitig en krachtig naar wens, doch zijn kleur draait naar het lichtrode met bruinachtige lichtspelingen die kunnen wijzen op een te vroege rijping. Nu gedronken geeft deze wijn de voldoening die men van een Pomerol kan verwachten. De 1975 daarentegen is schitterend robijnrood, met wat minder boeket en wat meer tannine; hij doet zich voor als een grotere wijn met belofte voor de toekomst, die weliswaar nog te jong is om volledig tot zijn recht te komen. Voor korte tijd was hij nog op fust en zijn rijping in de fles is pas aangevangen. Dit domein ligt geografisch tussen Nenin en Beauregard in, wat zeker niet te ver-smaden is.

Uit Lalande de Pomerol de Château La Valière 1974 en 75. Beide wijnen hebben weliswaar niet de volle kenmerken van een Pomerol, doch zij vleien door hun fijn en toch rijk boeket, hun soepelheid, hun malse volheid. Opvallend dat de 1974 van deze Château nietde te vroege rijpheidsverschijnselen heeft van de voorgaande.

.../...

Ook even buiten Pomerol heeft Yvon Dubost wijngaarden waarvan de wijn ter plaatse door hem geproduceerd wordt.

Zo in Saint-Emilion de Vieux Château Carré. Het etiket voor de 1974 ontlokte ons enkele vragen. Wij kenden deze vroeger als Château Carré, Sables de St-Emilion, en zonder de appellatie Grand Cru die er nu wel op staat. Het is alles ten slotte eenvoudig te verklaren.

Om zijn kwaliteit werd voor deze wijn de Grand-Cru-appellatie aangevraagd en bekomen in 1974.

Dit houdt in dat hij elk jaar nu onderworpen is aan drie controles - tweemaal in de gistkuip en eenmaal vóór de botteling - om de appellatie te mogen behouden. Vanaf 1974 is de AOC Sables de St-Emilion vervallen en vervangen door Saint-Emilion. Terwijl het kasteel in een paar jaren een Vieux Château geworden is, om de welluidendheid en de grafiek van het etiket ! De wijn is echter - en gelukkig - onveranderd gebleven ...

De 1974 is wel donker van kleur, doch hij is tamelijk vlak en adstringerend en heeft een lichtzure afdronk. Wij drinken hem blijkbaar op een ongeschikt ogenblik : pas één maand gebotteld na 3 jaar rustige rijping op houten fust. Wat een verschil met dezelfde wijn van 1973, die wij, voor enkele weken nog, met sukses serveerden. Wachten dus maar op mogelijke, en waarschijnlijke, verbetering van deze 74.

De 1975 zorgde voor de aangename tegenstelling. Al werd hij speciaal gebotteld om ons in de gelegenheid te stellen hem te proeven en maakte hij zopas een lange reis mee, toch trof ons zijn donkerder, paarsrode kleur, zijn uitgesproken vleierend parfum, zijn zachte fruitige smaak, zijn pittige afdronk die van hem een raswijn maken met toekomstmogelijkheden.

Het meest verheugende van een dergelijke ontmoeting met Yvon Dubost is het ongekunstelde en het eerlijke dat men bij hem ervaart en dat ook de kenmerkende eigenschappen zijn van de wijnen die hij produceert.

Château BEAUREGARD

De stam der Clauzel's vestigde zich in de 14de eeuw in de streek van Pomerol, op de rechteroever van de Dordogne, waar de valleiflanken naar het Zuiden hellen.

De bodem van keien en zand eiste stoere werkers en bood karige levenskansen, was er niet dat de onderlaag van klei het nodige grondwater tegenhield en dat er voldoende zonnewarmte was om de landvruchten te laten rijpen, terwijl de brede vallei open was voor de weldoende winden geladen met prikkelende zeelucht uit het Westen. Het zou weldra blijken dat heel de streek een ideaal wingebied zou worden voor de wijnstok, en dat grote en kleine grondbezitters hun heil - en hun rijkdom - zouden vinden in de wijnbouw.

Deze werd een stevige traditie in de meeste streekgebonden families, ook voor de Clauzel-stam.

Hun kasteel Beauregard dateert uit de 17de eeuw en werd in 1785 herbouwd zoals het er nu staat : een typisch Bordeaux-kasteel, met hoektorens en watergrachten, stevig, niet pompeus maar indrukwekkend in zijn eenvoudige en toch machtbewuste stoerheid, dat door een Amerikaans architect zo maar op Long-Island bij New York gekopieerd werd. Echter zonder de wijnvelden er omheen en zonder de levende ziel ervan, de familiale traditie van wijnheren der Clauzel's. Die zijn zo vergroeid met hun domein en hun wijn dat de huidige stamhouder, de heer Paul Clauzel - persoonlijk aanwezig op de proefavond van de Brusselse commanderij op 3 februari 1978 - zich niet liet verlijden tot het geven van een eventueel minder vleiend oordeel over een of ander millésime van zijn Château Beauregard.

Niet uit zelfvoldaanheid maar omdat elk jaar, en telkens weer, hij zijn beste zorgen en kunnen besteedt aan de wijn die is en wordt zoals de natuur hem maakt

Hij, Monsieur Paul Clauzel, met al zijn overgeërfde vakkennis, met al zijn liefde voor de wijnstok en de wijn, kan alleen dankbaar aanvaarden wat de natuur hem schenkt om er het beste mogelijk-

.../...

ke van te maken.

"Le bon Dieu fait à Pomerol des années moins bonnes pour les boire rapidement, les meilleures années pour récompenser ceux qui ont de la patience. Et puis, toutes les années je les traite et les aime comme mes enfants."

Een uitspraak waardig van een Grand-Maître des Hospitaliers de Pomerol en ... van een Meester-Wijnproever van de Vlaamse Wijn-gilde. Want hij is beide.

De keuze van de jaartallen van Château Beauregard en de volgorde waarin wij ze zouden degusteren had de kasteelheer overgelaten aan zijn vertegenwoordiger in België, de heer Jacques Pirard, eveneens een vriend van onze commanderij. Hij heeft zich van zijn opdracht gekweten als een perfecte kenner van deze wijnen en van hun karakterschakeringen, verschillend van jaar tot jaar.

De beoordelingen samenvatten is haast onbegonnen werk.

Niet alleen leden-kenners namen aan de geanimeerde besprekingen deel, maar ook wijnmeester, voordrachtgever, aanwezige eminente oenologen, producent en vertegenwoordiger. Zodat de confrontatie van persoonlijke degustatie-indrukken en -beoordelingen van de verschillende jaargangen - die in feite de essentie en het hoofddoel is van een gemeenschappelijke proefavond - meestal overtroefd werd door meer technische, ja academische, uitspraken die soms niet overtuigend klonken omwille van hun vaak tegensprekelijk karakter. Men kreeg wel de indruk geamuseerde toeschouwers te zijn van een steekspel tussen specialisten die hoog opliepen met relativerende begrippen als : kalk en leembodem, grensgebied Pomerol en Saint-Emilion, Cabernet Sauvignon en Merlot-raakvlakken tussen Pomerol en Médoc, nuances van de "crasse de fer"-bitterheid, productiebeperking en kwaliteit met dito controles.

De uitspraak van de heer Clauzel :

"Ik ben geen theoreticus maar een wijnproever."
had dan ook een uitbundige bijval.

.../...

Zeer bondig samengevat - en uiteraard niet vrij van suggestieve indrukken - geven wij nu de beoordelingen van de wijnen in de volgorde van de millésimes zoals wij er kennis mee maakten.

- 1972 - helder doorzichtig rood, dun, zonder glans, zwak boeket, nog onrijp, twijfelachtige toekomst.
- 1969 - vergelijkbaar aan vorige, doch iets kruidiger, nog jeugdige hardheid kan misschien nog gunstig evolueren alhoewel de tekens ervan reeds speurbaar zouden moeten zijn.
- 1973 - glanzend donker rood, glycerinerijk, fruitig en tamelijk sterk boeket, mild en soepel, met aangename nadronk, is wellicht wat vroeg rijp.
- 1974 - zelfde flaterende speling voor oog, neus en mond als voorgaande, doch met meer tannine en minder uitgesproken aroma, een palet van aangename smaakaandoeningen dat nog wat gesloten is doch dat een sterke structuur aankondigt voor de toekomst.
- 1971 - donker robijnrood, aroma doet aan een bourgogne denken, doch kleur, finesse en evenwichtige opbouw van smaakelementen verraden het bordeaux-ras.
Werd samen met de volgende wijn als de mooiste en karakteristiekste van deze avond geprezen.
- 1970 - stevig opgebouwde wijn met een robuuste volheid, een grote belofte die nu reeds van zijn volwassen-zijn ten volle laat genieten.
- 1975 - speels over heel de lijn, zacht, jong, helder, prikkelend, een "pluk de dag"-wijn.
- 1967 - zeer fruitig, heeft zijn maturiteit bereikt, nu nog fluwelig en vleierend, maar op het punt over te slaan.

Edgard Wauters.

Du...Dubo...DUBOST

Pomerol Infos nr. 1 te Zellik, 18 dagen vóór de lente van 1978.

"Merci, Monsieur Dubost", zei wijnmeester-dokter Seghers "de nous avoir offert gratuitement cette belle soirée. En politique on se met toujours d'accord, certainement à minuit, ou lorsque minuit est passé."

Net daarvoor had een vinnige, maar uiterst vriendschappelijke twistdialoog plaats gehad tussen Jef Bessemans en de propriétaire-viticulteur-pépiniériste-maire de Pomerol over de al of niet invloed van het transport op de degustatiekwaliteit van de wijn. Daar waar Jef beweerde dat het vervoer op wijnen van 1974 of 1975 bv. geen invloed kan hebben en het transport al te vaak wordt ingeroepen om bepaalde mankementen van de wijn uit te leggen, repliceerde Dubost dat oude wijnen indien minder gevoelig aan verplaatsingen, heel oude en jonge wijnen hiertegen niet bestand zijn en alvorens tot degustatie over te gaan zij minstens een veertiental dagen moeten gerust hebben. Ook soepele wijnen verdragen het transport niet. Accessorisch kwam ook de oxydatie ter sprake, die bv. aan de champagne Bollinger zijn gepersonaliseerd karakter geeft en de sherry zo typisch maakt, bij rode wijn echter niet kan bemerkt worden en eerder negatief overkomt.

Dit was in een notedop de conclusie van een leerrijke avond. Yvon Dubost had, je zou bijna kunnen zeggen traditiegetrouw, aangevangen met :

"Mon cher Président, Mesdames, Messieurs. C'est toujours avec beaucoup de plaisir que je viens à Bruxelles ...", waarna hij vanachter zijn bril, met dat typisch libournees-aquitaans accent, de vier wijnstokken introduceerde waarvan de producten separaat zouden gedegusteerd worden :

.../...

- a. de Malbec of Pressac : weinig aangeplant; bepaalde eigendommen hebben er zelfs geen, andere maximaal 5 %.
Men vindt hem vnl. in Blaye, waar men hem Teinturier heet.
Het is een charmante druif, met vroegtijdige maturiteit, zeer fragiel.
De Malbec werd eertijds opgegeven omdat hij gemiddeld slechts één jaar op drie productief was. Door betere selectie werd het rendement van deze stok verhoogd, maar vergt toch gunstige weeromstandigheden.
- b. de Merlot : overheersend in Bordeaux, vnl. in Libourne en Pomerol, waar hij rivaliseert met de twee Cabernets.
Hij zorgt voor het fruitige, de charme en de gratie.
Vroegtijdig en met een hoog rendement, geeft hij minder astringente en vlugger-klare wijnen dan de Cabernets.
- c. de Cabernet franc : eertijds in St-Emilion en Pomerol.
Sinds enkele jaren opgegeven omdat men dacht dat hij de verwachtingen niet meer vervulde. De bekende "Cheval Blanc" plant echter nog 50 % van deze druif aan. Men vindt hem vooral in de Libournais.
- d. de Cabernet Sauvignon : vnl. in de Médoc.
Geeft harde wijnen, wat nogal in de smaak valt van de Belgen.
Men plant tot 80 % van deze druif aan, eertijds zelfs meer.
Sinds 1977 stelt men de heraanplanting vast van Merlot in de Médoc. Dit kwam omdat sinds een drietal jaren de Médoc eerder slecht verkocht.
De Médoc is een wijn die men oud moet drinken, terwijl men in Frankrijk eerder de neiging heeft met jongere wijnen op de toer te gaan.

De adviezen omtrent de degustatie van deze vier "cépages" kunnen als volgt worden samengevat :

- de Cabernets zijn hard; de Merlot en de Malbec zijn zachter
- de parfums zijn neutraal, behalve voor de Merlot
- de Merlot was de plezantsten; de Cabernet franc geeft de finesse in de smaak, de Malbec de finesse in de neus.

.../...

Comparatief kwamen dan aan de beurt, in 1974, een Château La Grave-Trigant-de-Boisset, een Château de l'Évangile en een Château Lafleur du Roy.

Een discussant concludeerde als volgt :

- La Grave : sterk aroma, specifiek karakter
- Lafleur : eerder hard
- l'Évangile : kort van afdronk, we vinden het een eerder "kort evangelie".

Voor 1970 kwamen dan een Château la Conseillante, een Château Beauregard en een Château Lafleur du Roy.

Zonder al te veel tegenkritiek kon één van de leden vertellen dat La Conseillante ergens reeds, of toch bijna, het eindpunt van zijn kunnen had bereikt, Beauregard misschien wel als de beste van de drie naar voor kwam (hier vonden sommigen toch dat hij tijdens de vorige Beauregardavond beter overkwam) en de Lafleur nog verwachtingen inhield.

De wijnmeester deed echter opmerken dat bij dit alles de prijs van deze wijnen niet uit het oog mocht verloren worden, prijzen die zich grosso modo als 3, 2 en 1 verhouden.

Tussen dit alles door verteld Dubost nog dat hij zijn druiven separaat vinifieert, maar onder dezelfde vinificatievoorwaarden. Voor 1976 was dit 25 à 28 dagen (lange vinificatie) en volledig ontrist. De Merlot was reeds perfect en sneller verouderd dan de andere.

Vinifieert men nu de druiven van verschillende cépages samen of separaat ?

Hierop antwoordde Dubost dat een eigenaar soms wel 20 à 25 verspreide percelen kan hebben en het separaat houden van de druiven heel wat mankracht vergt.

Sommige eigenaars vinifiëren separaat, maar zeker niet allen.

.../...

Als wijnstokkweker kan ik mij permitteren separaat te vinifiëren en ook de evolutie van deze wijnen over verschillende jaren te volgen, aldus Dubost.

Maar separaat of niet, alle gaan op de fust. Of de assemblage nu vooraf of achteraf gebeurt blijft hetzelfde.

Het precies mengen vergt in beide gevallen grote kennis van de oenoloog en gebeurt tussen 2 en 18 maanden na het op de fust gaan.

Pomerol ligt op 1 km van Libourne, op 30 km van Bordeaux, de inwoners heten "Pomerolaises et Pomerolais".

In zijn "Pomerol Infos no. 1" schrijft Monsieur le Maire Dubost :
 "... il a le souci constant de ne pas exercer une pression fiscale trop importante sur les contribuables."

In het februari 1978 nummer van het "Informatieblad voor Dilbeek" staat onder de hoofding "Begroting 1978" :

"Bij het opstellen van deze gemeentelijke begroting 1978 was de voornaamste bekommernis de belastingdruk niet te doen stijgen ..."
 Hoe begonnen we ook weer :

"... En politique on se met toujours ..."

TECHNISCHE FICHE VAN DE WIJNPROEFAVOND VAN 3 MAART 1978.

A. Algemeen

Dag : vrijdag, 3 maart 1978
 Heilige : Kunegonde
 Maand : lentemaand
 Dierenriem : vissen
 Zon : op om 06u24
 : onder 17u26
 Maan : op om 02u01
 : onder 11u11
 Plaats : zaal "De Jachthoorn" te Zellik
 Aanvang : 21 uur (had zoals normaal 20u30 moeten zijn)

.../...

- Voorzitter : Frans De Bisschop
- Ere-genodigden : Yvon Dubost, kasteelheer-wijnbouwer en burgemeester van en te Pomerol
Raf Eeckhout, nationaal voorzitter van de Vlaamse Wijngilde
- Werden begroet : Marie-Louise Cocquyt
Dhr. en mevr. Sardonis, Dilbeek-Pomerolwandelaar
Dhr. en mevr. Vertriest, commanderij Pajottenland
Dhr. en mevr. Robbe, genodigden van Jef Decraene
Dhr. en mevr. Nuytens, genodigden van de wijnmeester
Dhr. en mevr. Rondenbos, genodigden van dhr. Paternoster
Dhr. en mevr. Berquin, genodigden van de voorzitter
- Verontschuldigd: een lange lijst leden
- Afwezig : diegenen die niet aanwezig waren en zich niet hadden verontschuldigd
- Pluim : Jef De Craene en zijn schoonbroer werden, om de feiten die we nu reeds kennen, verheven tot ereburgers van Pomerol; er zijn er maar twee ter wereld ... ereburgers van Pomerol

B. Specifieke mededelingen

a. programmawijziging :

de degustatie-avond gepland voor 17 maart aanstaande, valt weg. Op zondag 19 maart hebben in Frankrijk immers de "second tour" verkiezingen plaats. De Rhônewijnboer, die als gast werd verwacht, neemt zijn burgerlijke plicht echter zeer ter harte. De voorziene avond wordt dan ook verschoven naar 26 mei, in de zaal Collegium te Groot-Bijgaarden.

b. nationaal banket :

gaat door op 15 april

.../...

c. referendum :

de democratische meerderheid geeft de voorkeur aan de Bordeaux-trip, van 4 t/m 7 mei aanstaande.

Hoewel alle modaliteiten nog niet heel precies vastliggen, zouden volgende elementen toch als definitief kunnen worden weerhouden :

vertrek : op woensdagavond, 3 mei, met TEE-trein, in het Zuidstation, om 20u45

aankomst te Bordeaux : donderdagmorgen, om 6u21

terugreis : uit Bordeaux, op zondag, 7 mei, om 11u47

aankomst te Brussel-Zuid, dezelfde dag, om 20u05

Het schema van de studies en de jouissances ter plekke dient nog te worden "ontrist".

Wat het financieel aspect betreft meende de voorzitter, als eerste ruwe schatting en met alle nodige reserves, het volgende te mogen zeggen :

- trein Brussel-Bordeaux en terug : ongeveer 3.000,- BF

- dient bijgeteld : huur van een bus + 2 of 3 overnachtingen + maaltijden + ...

Bij een eerste benadering komt men zo aan ongeveer 7.000,- BF (onder alle voorbehoud).

Het preciese programma wordt nog medegedeeld.

C. Technische gegevens van de wijnproeverij

a. werden geproefd, wijnen (?) exclusief gebotteld door dhr. Dubost, komende van éne druif

1976 : Cabernet Sauvignon

Malbec of Pressac

Cabernet franc

Merlot

Daarna de "klassieke" wijnen

1974 : Château La Grave-Trigant-de-Boisset

Château de l'Évangile

Lafleur du Roy

.../...

Na de kaasschotel

1970 : Château La Conseillante

Château Beauregard

Château Lafleur du Roy

b. samenstelling van die wijnen

La Grave : niet bekend aan dhr. Dubost

L'Evangile : geen Malbec

10 % Cabernet Sauvignon

20 % Cabernet franc

70 % Merlot

Lafleur : 5 % Malbec

15 % Cabernet Sauvignon

15 % Cabernet franc

65 % Merlot

Conseillante : 5 % Malbec

geen Cabernet Sauvignon

20 % Cabernet franc

75 % Merlot

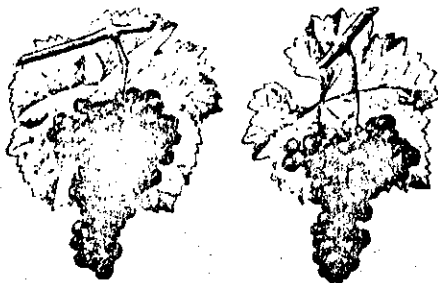
Beauregard : 5 % Malbec

10 % Cabernet Sauvignon

20 % Cabernet franc

65 % Merlot

Michel Myttenaere.



Wijnwetenswaardigheden

WIJN BESCHERMT VOGELS ...

In Italië (onder andere) worden trekvogels in massa's afgeslacht. Ten einde de Italianen tot betere gevoelens te brengen tegenover de natuurbescherming stelt de jeugd uit Beieren voor niet meer naar dit land in vakantie te gaan, geen Italiaanse auto's meer te kopen en dito wijn te drinken.

Wij vrezen maar dat deze zeer lofwaardige gevoelens zullen gedwarsboomd worden door de koers van de mark tegenover de lire. Jammer voor de vogels.

VERRASSEND DOCH GASTRONOMISCH.

De Belgische Club des Gastronomes vierde in januari 1974 zijn 43-jarig bestaan met een luisterrijk banket.

Op het menu o.a. Roquefort (schapenkaas) met een witte wijn Auxey-Duresses 1966.

Why not?

WIJNMATEN VAN VROEGER.

In het Brussels stadsmuseum - ondergebracht in het Broodhuis op de Grote Markt - vindt men oude inhoudsmaten in geel koper gemerkt met Sint-Michiel die de draak neervelt.

Daaronder bier- en wijnmaten gedateerd 1570 en 1606, bv. : een quarte winmaete, een halve pinte winmaete, een onche winmaete enz.

Deze maeten werden gebruikt bij de verkoop van wijnen (Rijnse en andere) in de taveernen.

.../...

DE WIJNPINT VAN DE BISSCHOP.

Uit de catalogus van de onlangs te Gent gehouden tentoonstelling rond de herdenking van de 400ste verjaardag van de Pacificatie van Gent halen wij volgende gegevens.

Franciscus Sonnius (1506-1576), theoloog, werd inquisiteur in de Nederlanden, richtte er de nieuwe bisdommen op en werd zelf bisschop van 's Hertogenbosch en van Antwerpen.

In de eerste stad trad hij toe tot de Lieve Vrouwe Broederschap en nam deel aan haar jaarlijkse feestmalen.

De leden gebruikten dan hun persoonlijke wijnpint. Ook Mgr. Sonnius bezat de zijne. Zij is uit tin, heeft een deksel met het wapen van de eigenaar en zijn naam erop gemerkt, en draagt als stempel de figuur van een boom, symbool van 's Hertogenbosch. Deze pint was te bezichtigen op de tentoonstelling.

Merkwaardig is dat de Broederschap nog bestaat, met katholieke en protestantse leden, en dat het gebruik van wijnpinten nog in ere wordt gehouden.

Wij dachten nochtans dat bier in een tinnen pint wel kan smaken, doch wijn niet.

WIJN EN CARNAVAL.

Uit een mededeling van Dr. Jan Verbesselt, Conservator aan de Musea voor Kunst en Geschiedenis te Brussel, tijdens het Carnaval Colloquium gehouden op 4 februari 1978 te Brussel :

"Uit stadsrekeningen van 1398 van Geeraardsbergen blijkt dat de stadsoverheid een som uitkeerde om een "winecuve" op te stellen op den Oudenberg de avond van "grootvasten", ten einde ze daar "te bernen". Het wijnvat (winecuve) moest gevuld worden met hout op kosten van de Abt van de St. Adriaansabdij, die tevens moest instaan voor de kannen wijn voor het dorstige volk na het eten van krakelingen en gedroogde haring."

Oorspronkelijk gebeurde het nu nog traditionele tonnekebrand van Geeraardsbergen dus met een wijnvat gevuld met hout en niet met pek. En het volk mocht er echt wijn drinken uit "het patersvaatje".

Wie weet wat?

Op onze vorige prijsvraag kregen wij vijf antwoorden en alle vijf komen zij in aanmerking om deel te nemen aan de uitloting van 2 extra flessen wijn.

Om het antwoord op onze vraag te vinden moesten heel wat opzoekingen gedaan worden in "geleerde boeken".

De verdiensten van de inzenders zijn er des te groter om : Jef De Craene (natuurlijk !), Leo Roex en Nest Osselaer verdienen een extra-pluimke, Lieve Deboeck en Denise en Rik Woutters gaven een juist, maar minder uitgekend, antwoord.

Oordeel zelf maar.

Onze meester-spuiter Jef wijdde er een spirituële brief aan, waarvan hij het geheim heeft. Enkele passages er uit :

"... ik heb alle voor- en naslagwerken in de Nederlandse letteren geraadpleegd zonder ook maar één letter te vinden over een zekere Curnonsky, prince des gastronomes ... de schrijver-gastronoom, ge weet wel hé ... juist of dit één onzer doodgewone leden is, of dat iedereen van de Vlaamse Wijngilde op zijn minst eigenaar is van Cuisine et Vins de France."

Voor ons aller lering ziehier dan zijn volledig antwoord :

"Curnonsky 12.10.1872 - 28.07.1956, werd geboren als Maurice Edmond Sailland. Volgens de Guide Gourmand werd hij in mei 1927 verkozen tot prince des gastronomes op initiatief van Paris-Soir. Volgens Cuisine et Vins de France zou dit zijn op initiatief van La Bonne Table et le Bon Gîte. Om het nog gemakkelijker te maken. Volgens de volledige herwerkte uitgave Cuisine et Vins de France zou het uiteindelijk zijn : sur l'initiative d'une revue Bon Gîte et Bonne Table, et avec le concours de Paris-Soir, 1823 chefs et personnalités épicuriennes l'avaient ainsi désigné sur 3388 votants, majorité absolue ! Le belge Maurice des Ombiaux avait 1037 voix (5.000 chefs de restaurants et épicuristes avaient été sollicités pour plébisciter le prince des gastronomes)."

Bravo, Jef.

Leo deed een reuzenopsporingswerk in eigen bibliotheek en in het Alberteum, in alle mogelijke encyclopediën, in Who is Who, in naslagwerken over alle menswetenschappen ... en vond niets over eten noch drinken in verband met Curnonsky.

Eindelijk bracht Gault et Milau, Guide Gourmand de France, Hachette 1970 wat licht in de duisternis.

"En 1927, Paris-Soir demande à 5.000 chefs et gastronomes de désigner un Prince de la Gastronomie. Curnonsky est plébiscité."

Leo geeft verder interessante beschouwingen ten beste over onze opvoeding en gastronomie, waarop wij zullen terug komen.

.../...

Nest bracht ook zijn schepke bij, zodat wij nu heel wat weten over onze Curnonsky :

"Pierre Chapelle, stichter van de revue La Bonne Table et le Bon Gîte had in 1926 het idee om een prince des gastronomes te laten verkiezen.

Twee grote Franse dagbladen stelden een jury van schrijvers en gastronomen samen en in 1927 werd Curnonsky (Maurice Sailland) verkozen."

Lieve en Denise wisten over een referendum populaire in 1927. Kort maar goed, en de vraag werd hiermede correct beantwoord. En dat was hoofdzaak.

Op de proefavond van 2 februari heeft het lot Lieve en Jef aangeduid als winnaars van de goede fles ! Proficiat.

=====

Na het succes van de gastronomie-vraag, gaan wij met onze nieuwe prijsvraag een andere kant uit, historisch-toeristisch.

"Een voormalige abdij in Vlaanderen bouwde destijds een muur rond haar wijngaarden om deze te beschutten tegen de noorderwinden (en wellicht de dieven).

Deze "wijnmuur" is thans nog een toeristische aantrekkelijkheid."

Wij vragen :

- 1) waar bevindt hij zich
- 2) hoe heette de abdij

Antwoord op beide vragen is vereist.

Antwoorden onder omslag aan :

Nicole Goossens
 Dansaertlaan 225
1720 GROOT-BIJGAARDEN

=====

10-jarig bestaan Vlaamse wijngilde

De start van het feestelijk herdenken van dit heuglijk feit werd gegeven in het Hotel Cambrinus te Zwevegem op 7 januari 1978, met een hele boel zittingen van werkkomitees, raad van beheer en algemene vergadering, met "baroefeningen", een avondmaal en een bal.

De dertien Commanderijen waren present met een delegatie.

Zelfs de onprettige koude in de vergaderzaal kon de gezellige stemming niet breken.

Wellicht spoorde zij aan om elders, met de gepaste ingrediënten, kaloriën op te doen.

Wij vernamen er heel wat :

van een vluchtig overzicht van de "werkzaamheden" in 1977, tot een even vluchtige glimp op de kastoestand en op de problemen die een actief bestuur zoal te verwerken krijgt.

Wij weten nu - en ik verklap het maar gauw - dat wij met circa 650 vrienden in de Vlaamse Wijngilde zijn (zonder onze dames!), dat er gedokterd wordt aan een nieuwe lidkaart en de mogelijkheid hiermede kortingen te bekomen in hotels en restaurants (geen kwaad idee, vindt u ook niet?), dat er gedacht wordt aan de oprichting van een Grote Raad - met grote G en dito R - en aan nieuwe diploma's gezelschap, meester en grootmeester.

Plannen maken is een bewijs van wijsheid, durf en doorzicht, dat ondervinden wij thans dagelijks op een ander vlak.

Dus met veel vertrouwen de toekomst van de Vlaamse Wijngilde tegemoet zien.

Hoe zou het ook anders kunnen, met het nieuwe bestuur dat verkozen werd :

algemeen voorzitter	: Raf Eeckhout (Zuid-West-Vlaanderen)
1ste ondervoorzitter	: Jaak van Bergen (Kust)
2de ondervoorzitter	: Gilbert van Glabeke (Denderstreek-Zuid)

.../...

secretaris	:	Etienne Cocquyt (Pajottenland)
penningmeester	:	Jef D'Haese (Aalst)
algemeen wijnmeester	:	Frank Lamquet (Kust)
public relations	:	Arthur Roos (Zottegem)

Raf wordt voor de derde maal algemeen voorzitter, wat geestdriftig werd begroet.

Uit zijn speech een citaat, dat een programma is :

"Ik ben de eerste dienaar van onze Wijngilde."

en deze treffende beeldspraak :

"Wij zijn dertien wijnvelden rijk, begroeid met oude en jonge planten. Soms worden wij geteisterd door hagelbuien, doch onze oogst is goed. En wij hebben slechts één appellation contrôlée : Vlaamse Wijngilde."

Om de grote verdiensten van onze voorzitter luister bij te zetten, werd hem, door de heer André Schaler, directeur-generaal van Sopexa België, namens de Franse President, het ereteken van de Mérite Agricole Français opgespeld.

Met spijt werd het ontslag aanvaard van de toegewijde en verdienstelijke Roland Verbraeken als algemeen wijnmeester. Hij wordt opgevolgd door iemand die, als oenoloog, zijn sporen heeft verdiend in en buiten de wijngilde, Frank Lamquet.

Het nieuwe hoofdbestuur stelt zich nu als eerste taak : van het herdenkingsbanket in het Casino van Knokke, op 15 april 1978, een luisterrijk festijn te maken.

Daar zullen wij, in grote getale, willen bij zijn.

E. Wauters.

Op de leestafel

Bij onze collega's gelezen :

Ter inzage te bekomen bij navraag op de redactie van De Druyvelaer.

Commanderij Kust - De Wijnvriend :

5de jg. - nr. 29 :-Wijn en seizoenen door levenskunstenaar en
poëet Jaak van Bergen

-Wijn en naamkunde door Frans Samijn en Jaak
van Bergen

6de jg. - nr. 30 :-Bourgogne door Frank Lamquet

-SO² in wijn kan omlaag, overgenomen uit Volks-
macht 13.1.78

Commanderij Kempen - Phyllozera :

5de jg. - dec. 77 :-Hongaarse wijnen

-Scheikunde en wijn

-Beaujolais nouveau : techniek en wetgeving

5de jg. - jan. 78 :-Scheikunde en wijn (2)

De Gentsche Wijngazette en De Wijnklapper :

niet ontvangen.



Historiek van de commanderij Brussel

WAT WERD ER, IN DE ZEVEN JAREN VAN HAAR BESTAAN, BELEEFD IN DE COMMANDERIJ BRUSSEL.

Eerste schuifje - van 1971 tot 1975.

Begin 1970 verscheen in Beknopt Verslag van "De Standaard" een klein artikel over de West-Vlaamse Wijnproeversgilde. Hierop werd schriftelijk gereageerd door een paar vrienden uit Dilbeek en Groot-Bijgaarden die nader kennis wilden maken met deze gilde. Na vele bezoeken en het ledigen van menige flessen goede wijn werd een eerste kern gevormd en werd met veel entoesiasme beslist met een afdeling te starten in het Brusselse.

De eerste proefavond vond plaats op 30 april 1971 in Club Alumni te Brussel.

Op deze avond werden 5 wijnen uit de diverse kwaliteitsklassen van St.-Emilion met als pronkstuk een Château Pavie (1er Grand Cru Classé) geproefd.

Aan de + 70 aanwezigen werd volgend voorlopig bestuur voorgesteld: Voorzitter Frans de Bisschop - ondervoorzitter Herman De Dier, secretaris Etienne Cocquyt en schatbewaarder Marcel Van Der Eecken. De spreker van de eerste avond was de heer Jef De Wulf, oenoloog en lid van de afdeling Oostende.

In zijn openingswoord stelde de voorzitter dat wij als afdeling Brussel de plicht hadden zeer degelijk te zijn. Dat wij delikaat moesten omspringen bij het aanwerven van nieuwe leden om zodoende een echte vriendenkring te bereiken.

Op 25 juni waren we reeds met 90 aanwezig in Club Alumni om kennis te maken met drie wijnen Aloxe-Corton en drie wijnen Corton. De wijnbouwer van de "nectar des Dieux" was in ons midden. De spreker was eveneens Jef De Wulf maar nu als lid van de afdeling Brussel.

.../...

De wijnen werden door onze vrienden De Dier en Cocquyt afgehaald bij de wijnbouwer in Aloxe-Corton. Het was een leerzame avond omdat we de gelegenheid kregen wijnen te proeven van goede maar ook van minder goede jaartallen.

24 september maakten we kennis met het "weingut Ferd. Pieroth" uit Burg-Layen bij Bingen a/d Rijn die ons zes Duitse wijnen aanboden uit "Eigene Abfülling" (Domeinbotteling).

Deze wijnen werden door de heer Jef De Wulf als zeer commercieel bestempeld.

Op 17 december stelt onze vriend Jef De Wulf met veel lof en enthousiasme de Elzasserwijnen uit Riquewihir voor.

Na enkele maanden van ons bestaan moesten wij vaststellen dat er op nationaal vlak reeds een splitsing was ontstaan door het oprichten naast de Westvlaamse Wijnproeversgilde, van een Vlaamse Wijnproeversgilde.

Het bestuur van onze afdeling heeft dan ook het initiatief genomen om bemiddelend op te treden. Na enkele zeer zware vergaderingen werden, op een verzoeningsvergadering in ons lokaal Alumni te Brussel, de statuten vastgelegd van een nieuwe nationale "Vlaamse Wijn-gilde" waarin de twee strekkingen verzoend werden.

Op 21 januari 1972 werden onze leden uitgenodigd voor het eerste Kapittelbanket van onze commanderij en werden aan 18 van onze leden de versierselen van gezelschapswijnproever overhandigd.

Als laatste proefavond van het eerste gildejaar : 10 maart eveneens in Club Alumni : naast een selectie kazen proefden we een Château Calon Ségur 1967-66-62-61 en 59.

Een waardig slot voor een veelbelovend startjaar.

2de Gildejaar - 1972 - 1973.

23 september vertrekken twaalf van onze leden met eigen wagen naar St-Emilion waar zij rond 5 uur 's morgens aankomen in "Hotel de la Gare" te Libourne.

.../...

Na enkele uren rust en middagmaal in het hotel worden zij door de Grand Chancelier de la Jurade de St-Emilion ontvangen en bezoeken zij de heerlijkheden Ausone, Cheval Blanc, Vieux Château Certan en Château Petrus.

De volgende dag nemen zij deel aan de feestelijkheden in St-Emilion en tijdens een plechtigheid in de middeleeuwse "Eglise Monolite" worden enkele van onze vrienden geïntoniseerd in de Jurade de St-Emilion en nemen allen deel aan het banket.

Het tweede gildejaar vangt aan op 29 september met een Beaujolais-avond.

Van de eenvoudige Beaujolais, over de villages naar de Crus Chiroubles, Julié纳斯 en Fleuri.

Bij het begin van het tweede gildejaar hebben we onze vriend Dokter Seghers kunnen overtuigen om de functie van wijnmeester te aanvaarden.

Op 28 oktober bezoek aan het wijnhuis "Barrière" te Brussel met tegenover elkaar proeven van 5 wijnen in M.O. en dezelfde in Belgische botteling : St-Emilion - Margeaux - Pouillac - St-Estèphe en St-Julien.

18 november, gildereis naar Bourgogne met 22 leden.

Bezoeken aan "Clos de Vougeot", Les Caves de Louis Latour, Hospice de Beaune, en aan l'Hôtel-Dieu.

's Avonds banket met intronisaties van twee leden in "Clos de Vougeot" en twee in La Cousinerie de Bourgogne.

8 december, na een diaproyektie over de champagnestreek en de champagnebereiding maken we kennis met de familie Casters uit Daméry (vader Casters en schoondochter zijn vlaming van geboorte). Wij proeven samen twee schuimwijnen en vier eerlijke champagnes.

Op 2 februari 1973 proeven wij Siciliaanse wijnen ons aangeboden door de heer Francesco Bagordo van het "Office Italien du Commerce Extérieur".

.../...

9 maart, St-Emilion van het jaar 1966.

- Château l'Annonciation - Cru Bourgeois
- Château Belle Vue. Grand Cru Classé Mise Belge
- Château Belle Vue. Grand Cru Classé M.C.
- Château Cannon - La Gaffelière. Grand Cru Classé M.C.
- Château La Magdelaine 1e Grand Cru Classé M.C.

6 april, tweede kapittelbanket in Club Alumni met Sauternes Doisy Védrières bij de getruffeerde ganzenlever, met Lynch Bages Pouillac '57 bij de parelhoentjes en Vosne-Romanée 1964 bij de kaasschotel.

11 mei, nationale proefavond in COOVI te Anderlecht met een reeks Médoc wijnen : Margeaux - St-Estèphe - Moulis - Pouillac en St-Julien.

19 mei, bijkomende proefavond, in de salons van het Astoriahotel te Brussel als voorbereiding van de reis naar de Elzas proefden we Sylvaner 70, Pinot Blanc 70, Riesling 70, Tokay-(Pinot gris) 70, Muscat 70 en Gewurtztraminer Bollenberg 71.

16 juni, groepsreis naar de Elzas met 50 leden en enkele introniesaties in La Confrérie Saint-Etienne.

Wij sluiten ons tweede gildejaar af met 130 leden.

3de Gildejaar - 1973 - 1974.

21 september, Zuid-Afrikaanse wijnen

- 1) Late Ventage 72
- 2) Paarl Steen 71
- 3) Renasans
- 4) Mymering
- 5) Rodenberg 70
- 6) Cabernet 71
- 7) Sherry

Zeer prettige kennismaking.

.../...

10 november, voorbereiding van het banket met Les Hospitaliers de Pomerol.

De 6 Grands Crus die de hoofdschotel zullen begeleiden worden geproefd en gekommentariëerd.

8 december, nationaal banket ter gelegenheid van het vijfjarig bestaan van de Vlaamse Wijngilde ingericht door Commanderie Brussel in de salons van het Astoriahotel te Brussel.

Verbroedering met de Hospitaliers de Pomerol in aanwezigheid van de Ambassadeur van Frankrijk, de Attaché van de Franse Ambassade, de Heer Bates afgezant van de Amerikaanse Ambassade en vele andere genodigden.

Het begon met de intronisatie als "Grand Hospitalier d'Honneur de Pomerol" van onze Minister van Buitenlandse Zaken, Renaat van Elslande.

4 dames en 40 heren verwierven respectievelijk de titel "Gentes Dames d'Honneur" en "Hospitalier d'Honneur".

De Gazet van Mechelen schreef erover :

"Met plechtig jachthoorngeschal van de Koninklijke Jachthoornkring van Groot-Bijgaarden begon zaterdagavond de eerste lustrumviering van de Vlaamse Wijngilde. Het ging er heel waardig en feestelijk aan toe. Uit alle hoeken van Vlaanderen waren leden van de Wijngilde opgekomen, velen getooid met de groene sjerp en de bronzen medaille der wijnproevers.

De tongreepjes Veronica werden voortreffelijk afgerond met een Château Carbonnieux 70, een Graves grand cru classé. De wilde eend in wijnkrans met selderkroketten en witloof op zijn vlaams ging best samen met een Château La Pointe 67 en een Château La Tour 64. Andere wijnen bij de hoofdschotel waren Château Clos du Roy 67, Château Moulinet 67, Château St-Pierre 66.

Bij de kaasplank was iedereen uiteraard al luchtig gestemd.

De vier wijnen die de kaasplank vergezelden mochten er best zijn met een uitgesproken voorkeur voor Château Rouget 64. De andere kasteelwijnen waren Château Marzy 62, Château la Pointe 64 en Château Plince 67.

.../...

Het feest bereikte zijn hoogtepunt toen de gepralineerde ijskorfjes Edward VII op tafel kwamen. De lichtelijke rood aanlopende "Hospitaliers" hieven beurtelings het glas, om in verheven bewoording de lof te zingen van de Vlaamse wijnminnaars.

De Vlamingen lieten zich ook niet onbetuigd en met veel vuur werd een heel repertorium Vlaamse strijdliederen ten berde gebracht. De wijnen werden er ondertussen alsmaar beter op : bij de ijskorfjes dronk men een Château Coutet 70, een Sauternes grand cru classé en een uitstekende Château Caillou 64, een Barsac grand cru classé, beide uiteraard witte wijnen."

Als slot van zijn artikel schreef de Gazet van Mechelen :

"Het nationaal banket van de Vlaamse Wijngilde kende een ongemeen succes."

18 januari 74 wijnen van Sardinië met een typisch Italiaanse versnapering.

Wijnen die zeer laag in prijs zijn en van kwaliteit toch niet te veroordelen.

2 februari, blind proeven van verschillende grote namen uit de Champagnestreek in aanwezigheid van Colonel Bonal van het C.I.V.C. en mevrouw Olozinski, public relations officer van de Champagne-wijnen in België.

We proefden naast elkaar : Bolenger, Veuve-Cliquot, Paul Roger, Piper Heidsick, Mumm, Corden Rouge en Selection van Casters.

Tot grote verbazing van elkeen was het Casters die als eerste uit de bus kwam.

1 maart, onze vriend en spreker Jef De Wulf op zijn best met zijn geliefde Duitse wijnen in aanwezigheid van de heer Pirard, specialist terzake.

6 wijnen werden geproefd :

- Schwarzhofberger Kabinett 70
- Niersteiner Hipping Riesling Spätlese 70
- Wachenheimer Gerumpel Riesling Spätlese 70

.../...

- Niederhauser Hermannskohle Riesling Spätlese 69
- Hockheimer Domdeclaney Riesling Feine Auslese 64
- Würzburger Stein innere Leistre Riesling Spätlese 71

30 maart Loire wijnen met o.a. Cabernet Rosé 73, Pouilly Fumée 72, Sancerre 72, Vauray 72, Sauvignon 73, Muscadet 73.

26 april St-Emilionavond in het COOVI te Anderlecht aangeboden door het Provinciaal Bestuur :

- Ch. Lartigue Naude Grand Cru 70
- Ch. Cadet Soutard Grand Cru 66
- Ch. Yon La Tour Figeac 70
- Ch. Bigaroux Grand Cru 70
- Ch. Laroze Grand Cru Classé 70
- Ch. Canon 1er Grand Cru Classé 66

25 mei, 3e kapittelbanket in Club Alumni met intronisaties van 24 van onze leden als "gezel-wijnproever" en als "ere-gezel-wijnproever": Mevr. Bagordo, Mr. en Mevr. Casters J.L., Dhr. en Mevr. Pol Van Himst.

Naast de voortreffelijke spijszen konden we volgende wijnen degusteren :

- Chablis Fourchaumes 1er Cru 71
- Marquès de Riscal 68
- Ch. Bourgneuf Pomerol 66
- Ch. Canon 1er Grand Cru Classé 66
- Gevrey-Chambertin 69

De sorbet met aardbeien was vergezeld van een Vernaccia Di Oristano. Een zeer geslaagd banket.

4de Gildejaar - 1974 - 1975.

14 september Champagnerally met 58 van onze leden op een tweedaagse pelerinage langs de champagneroute met vele toeristische vragen en brabantse volksspelen. Als slot van de avond een zeer gastvrij feestmaal bij de familie Casters rijkelijk besproeid met hun Selection.

.../...

Alvorens het 4de gildejaar officieel te beginnen hebben we op 4 oktober een toeristische tramrit gemaakt. Een "Brussels by night" met muziek en dans op de tram en veel Italiaanse wijn.

8 november eerste proefavond van het vierde gildejaar in hotel "Charlemagne" te Brussel. Wij verwelkomen de heer M. Blanck, wijnbouwer uit het beroemde Kaysersberg en 2de in bevel van de Confrérie de St-Etienne d'Alsace.

Bij de gerookte forel degusteren we Gewurtztraminer Riesling, Pinot Gris en Pino noir.

De heer Blanck en twee eregasten Mevr. Obozinsky en kolonel Bonal van het C.I.V.C. worden als "ere-gezel-wijnproever" opgenomen in onze commanderij.

23 november Pomerolavond in het auditorium van de Kredietbank te Brussel. Een zeer leerrijke avond in aanwezigheid van de heer Yvon Dubost, burgemeester van Pomerol, die ons de kans geeft de drie basiswijnstokken van Pomerol en St-Emilion nl. Cabernet Franc, Sauvignon en Merlot afzonderlijk te proeven. Zodoende proberen we uit te maken welke wijnstok instaat voor het boeket, welke voor de kracht en welke voor de fijnheid en dit trachten we daarna op te sporen in de wijnen van de burgemeester nl. :

Pomerol La Fleur-du-Roy en zijn St-Emilion "Vieux Château Carré". Als toemaat krijgen we dan nog een spreekbeurt over "Gastronomie en Pornografie" van de heer John Bultinck.

Bij gebrek aan een ruime zaal in het Brusselse beleggen wij onze volgende proefavond in de zaal "Jachthoorn" te Zellik.

Onze commanderij telt op dit ogenblik 140 leden en is uitgegroeid tot de grootste commanderij van Vlaanderen.

Dit stelt natuurlijk problemen; in de eerste plaats wat de zaal betreft, ten tweede het voldoende aantal glazen en last but not least de nodige wijnen. De voorzitter stelt voor de commanderij volledig af te sluiten voor nieuwe leden en de gasten zeer te beperken. Hij vraagt dat het initiatief zou genomen worden tot het stichten van een tweede commanderij te Brussel dit met de volledige steun van onze commanderij.

.../...

7 december, grote crus uit Bourgogne met Aloxe-Corton en Corton, in goede en grote jaren. Wij begroeten de burgemeester en Grand Camérier des Chevaliers du Tastevin, D. Senard met enkele leden van het schepencollege van Aloxe-Corton. Volgende wijnen werden gedegusteerd :

1. Aloxe-Corton Pierre Bize 72
2. Aloxe-Corton Michel Voarick 71
3. Aloxe Corton Pierre Poisot 62
4. Corton-Bressandes Max Quenot 72
5. Corton-Bressandes Senard 69
6. Clos de la Vigne au Saint Louis Latour 66
7. Corton Perrières Louis Claquis 64
8. Corton Bressandes Senard 61

Onnodig u te zeggen dat dit een grote avond was en dat de wijnen van burgemeester Senard zeer goed overkwamen.

24 januari 1975, gezellige Beaujolaisavond met etentje "op grootmoederswijze" - verkiezing van "Meter Beaujolais 75".

Het was Germaine Seghers die door verkiezing werd aangeduid als 1ste meter Beaujolais en in die hoedanigheid dan ook het vat Beaujolais mocht aansteken en nadien de dans openen die meteen het sein was voor een zeer gezellige avond tot in de kleine uurtjes.

31 januari, in de zaal "Den Bloeiende Wijngaerd" te Asse een grote topavond : Château Soutard, Grand Cru Classé St-Emilion in volgende jaartallen 70.69.67.66.64.62.50

Jammer had de kasteelheer Le Comte de Ligneris zijn aangekondigd bezoek moeten afzeggen. Zijn wijnen waren daarom niet minder heerlijk en de kommentaar werd ons gebracht door de heer Jaak van Bergen, 1ste nationaal ondervoorzitter van de Vlaamse Wijngilde

14 maart, de noordelijke en zuidelijke Rhônestreek uiteengezet door de nationale wijnmeester Dhr. Roland Verbraeken met :

1. Lyrac 73
2. Gigondas Rosé 71
3. Château Neuf du Pape wit 73
4. Hermitage 71
5. Gigondas Raspail 71
6. Château Neuf du Pape 71
7. Côte Rotie 71

11 april, in samenwerking met de Portugese Ambassade hebben wij de gelegenheid wijnen uit dit zonnige land te proeven en er enkele porto's bij te vergelijken.

23 mei, 4de kapittelbanket in de "Jachthorn" te Zellik in aanwezigheid van onze nationale vice-voorzitter en mevrouw van Bergen.

Volgende wijnen vergezelden de voortreffelijke spijzen : na de Champagne Carte D'Or Brut van Casters als aperitief :

Riesling "Schlossberger" 71

Vin Nature de Champagne van Casters

Vieux Château Certan M.O. 70

Château Soutard Grand Cru Classé 64

Corton Bressandes M.O. Senard 69

Een waardig slot van een zeer gevuld gildejaar.

(vervolg in De Druyvelaer nr. 7)

WIJNVRIENDEN

Op de Dubost-proefavond in "De Jachthoorn" te Zellik op 3 maart 1978, werd door ons allemaal vergeten dat Jeanneke Gerritsen die dag jarig was.

Daarom langs deze weg, en beter laat dan nooit, hartelijk proficiat Jeanneke met uw verjaardag !!!

Volgens ons aller vriend Jef Bessemans zouden de beste ogenblikken om wijnen te degusteren liggen tussen 9 u 's morgens en 13u30 op dinsdag, woensdag en donderdag.

Hoe kan hij het weten ???



Wij wensen,

aan alle leden,

prettige Paasdagen

WIJNKALENDER



15 april 1978 :

Nationaal banket in het Casino van Knokke.

21 april 1978 :

Château Magdelaine in zaal de Jachthoorn te Zellik.

26 mei 1978 :

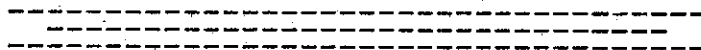
Rhône-avond in zaal Collegium te Groot-Bijgaarden.

Het Kapittelbanket dat voorzien was op 3 juni 1978, is verschoven naar latere datum.

4 t/m 7 mei :

Bordeaux trip.

Het gedetailleerd programma en de vermoedelijke prijs zullen tijdig aan de belangstellenden worden meegedeeld.



KORRESPONDENTIEADRES :

=====

DE DRUYVELAER
 p/a E. WAUTERS
 Pleinlaan 66
1970 WEZEMEEK OPPEM

REDAKTIE :

=====

Hoofdredactie : Dhr. E. Wauters

Verleenden hun medewerking :

De Hr. Frans De Bisschop

De Hr. Michel Myttenaere

Technische verzorging : Dhr. 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.
- *Abonnementsgelden voor niet leden 380,- Fr per jaar.
 Te storten op Bankrekening KB 425-6112681-31 van de Vlaamse Wijn-
 gilde, Commanderie Brussel met vermelding abonnement De Druyve-
 laer.