



De Vlaamse Wijnvok
1870

NOVEMBER 9 1870
Dinsdag

De Vlaamse Wijnvok

De Vlaamse Wijnvok

1870



REDACTIONEEL

Beste wijnvrienden,

Na een lange hete zomer krijgt u weer een verfrissende Druyvelaer, 70ste uitgave. (N.B. op de cover van vorige uitgave van November '96 vindt u nr. 66. Dat is fout, het moet nr. 69 zijn.).

Gewoontegetrouw in deze kopij enkele verslagen van proefavonden. Het doet vaak deugd het geheugen even op te frissen en bepaalde (proef)situaties terug voor de geest te roepen. Ook vindt u in dit nummer nog een paar wijnliefhebbers- wetenswaardigheden.

Graag zagen we in onze volgende Druyvelaers meer van dergelijke opstekertjes.

Mogen wij hierbij onze oproep nog eens herhalen aan alle gildevrienden : als u bij gelegenheid één of ander ziet , leest , hoort dat enigszins met wijn te maken heeft , laat het ons weten. In het beste geval stuurt u ons een disketje met de tekst , gechambreerd en gedecanteerd naar uw eigen literaire smaak. Maar ook handgeschreven tekst of een eenvoudige kopij van één of andere tekst zijn welkom : wij zorgen wel voor de realisatie van uw artikel

Dank bij voorbaat vanwege de redactie en alle druylvelaer-lezers !

Veel leesgenot en tot weldra.



De redactie

DE CULINAIRE BALLADE VAN PIER KLOEFFE

Operatie Dynamo

Voor elk geallieerd veteraan blijven de stranden De Panne-Duinkerke een magisch epos. In 1990 ontving De Panne alle nog levende Dunkirk Veterans. Een halve eeuw voordien, 4 juni 1940, vluchtte de laatste ontsnapte Engelandwaarts. Ze waren precies met 338.266, gered door wat Churchill *Operatie Dynamo* noemde. Geen reuzenkruisers verrichtten het wonder, wel vissloepjes, plezierjachten en enkele torpilleurs. Weg uit het inferno van de totale vernietiging.

In datzelfde De Panne - waar eind vorige eeuw de allereerste vier toeristen in hun houten chalet sensatie wekten - plande ik zopas een historico-gastro-pelgrimage om Brusselse vrienden die al jaren bij Knokke zweren, enkele troeven van onze Westhoek uit te spelen.

Eerste lokker : de Panne is nog GROEN ! Gras-Duinen kan er nog. Een derde van alle nog gave kustduinen zit hier, met het staatsnatuureservaat *De Westhoek* als eco-chef-d'oeuvre. Waarom ? De boeman van verkaveling kwam tweedens. Deze westkust kende een wat late toeristische ontwikkeling. En bleef gespaard, een laatste beet eden tussen polders, zee en duin.

Dusdanig mirakel zoekt aanbidders. Niet minst van Ketjes nu de snelweg Adinkerke-De Panne klaarkwam en Brussel-Westhoek direct non-stop kan.



Dat was zelfs onze dynastie niet gegund, al zit De Panne vol souvenirs ervan. De Leopold I Esplanade voert naar Z.M.'s bronzen monument, zowat ter plekke waar onze eerste *Duitse* vorst zijn en ons - koninkrijk voor het eerst betrad, op 17 juli 1831. Per postkoets op het strand, vanuit Calais. Hier resideerde onze Lakenfamilie in W.O. I en buigen we respectvol voor 's lands massaalste militair kerkhof. En hier troont, ook in brons, Pier Kloeffe, Ijslandvaarder Petrus Decreton (1853). Negenmaal ging hij mee noordwaarts, telkens zes maanden weg op zijn miezerige zeilgaleete. Elke visdag duurde 24 uur. Later werd hij wandvisser, bard van de verten, dromend van en over zijn zee, tot hij eeuwig scheepging en Schaarbekenaar - kunstprof L. Van den Eynde zijn monument ontwierp.

Cajou - Le Fox en C° : Pier Kloeffe-menu

Met een notoir 4 gangen - Pier Kloeffe-gastromenu lokt een reeks faamrestaurants het land momenteel naar het Pannestrand. Wijnen inclusief werd 1.600,-BEF de promotieprijs voor de gulle zeedeli's. Want De Panne blijft zweren bij zijn familiesfeer, tot in zijn contemporane villawijken toe, zijn recreatieformules, zijn gastrodagen en weekends. Ik wou mijn prospectie tweevoudig : in de prijselijk-familiale *Cajou* (x) en de Michelin 1 - topper *Le Fox*. Beide zijn strandburen. *Cajou van Logis van België* biedt elite kamerservice in attentvolle familiesfeer, half pension het jaar rond.

Met kwaliteitskeuken prioriteit visshotels en grillades. Ik ervoer er dat ook prijswaardige wijntjes kunnen ... prijselijk blijven. Een sublieme Chardonnay uit de Limouxstreek gaat er 980,-BEF, een rode, volle uit de Douro 600,-BEF, een cru Bourgeois uit Saint-Estèphe Château Bellegrave 88 : 1.190,-BEF.

De zoons onthalen, net en koket, geschoold in Koksijdes *Ter Duinen* : Jean-Marc en Bruno Dequeecker. Jean-Marc ontpopte zich als kundig sommelier. Pa Gerard doceert al dertig jaar economie in de school die zijn familie vormde, met zoon Staf aan het fornuis naast chef Geert Devos. Vader Gerard Dequeecker, die ook overliggend Hotel Europe runt :

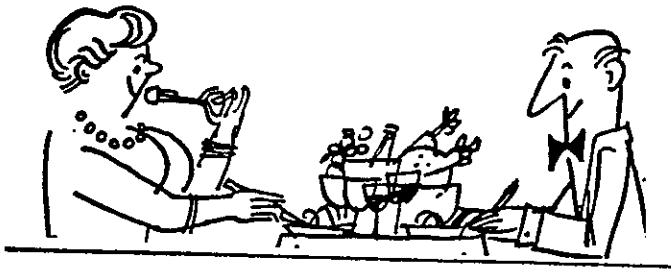
Begrijpelijk dat we met trots de eigenaarstitel noteerden van *Grand Chardonnay Toques en Clochers St. Polycarpe 1994*. Dank zij wat ? Het ensemble : ons seizoensmenu à 1.950,-BEF, wijnen + apero in, met o.m. trio van proevertjes, Consommé met nieroogkreeftjes en citroenmelisse, gepocheerde zeetongfilets met oester en groene asperges, medaillons van zeeduivel met siroop van vlierbloesem en rode basilicum, gebraseerde kalfszwezeriken met groenten en kruiden, en dessert met Château de Calce, Muscat de Rivesaltes. Eén keuze slechts. Vandaar ...

(* Nieuwpoortlaan 42, tel. 058/41 13 03, sluiting buiten seizoen : zondagavond en maandag.

Toch wou ik er even de prijskaart naast, ter vergelijking. Een greep : gegrilde zeetong met mousselinesaus, salade en aardappelen naar keus : 660,-BEF; waterzooi met Noordzeevis : 695,-BEF, vismenu met stoofpotje van tongscharfilets met grijze garnalen, tournedos, zalm en groetbot + botersausje en tomaat, sorbets : 800,-BEF; zondagsmenu : 895,-BEF.

De gastro-formule omvat riant logies, b.v. vrijdagavond met 4 gangen-streekmenu, zaterdag ontbijtbuffet en 's avonds gastro-diner wijnen in + zondag ontbijtbuffet + toegangsticket voor surrealistisch Paul Delvauxmuseum te Sint-Idesbald : 4.850,-BEF. Wat kon *Le Fox* nog meer ?





Orde der 33 Meesterkoks van België

Michelin zoekt het ergens voor zijn eerste ster. Hostellerie Le Fox (*) kreeg - en hield - ze in 1986. Ook een familiezaak : moeder en zoons Buyens. Meesterkok Stephane van voormelde's lands grootste gastronomische Orde, haalde recent de top van deze benijde Confrérie. Zaalmeester André is meester-sommelier Sopexa, kaapte de titel weg van Beste Hotelmeester België 1985. Scorende huistroef is de klassiek-verfijnde tafel met natuurlijke smaken en occasionele fantasietjes rond streekgebonden waar. Dit werd me met onderscheiding geïllustreerd met duinasperges en vrij wild uit de nabije leempolders. Een paar lokkertjes : roomsoepje van jonge prei, kikkerbiljetjes en truffelschijfjes; gebraad van jonge bosseduifje met boschampignons; carré van zanddeeg met streekaardbeien en chocolapassie, lauwe coulis van braambessen; wijnen in : Riesling Grand Cru 1992, Château Cos d'Estournel 2ème Cru Classé St-Estèphe 1991 en Gewürtztraminer Maison Trimach 1990, 2.300,-BEF zonder, 3.750,-BEF met wijnen.

Mijn overtuigde conclusie : geen greintje risico voor ster-verlies ...

Tip voor tussendoortje als digestief : doe (partieel) de Cobergerroute rond Adinkerke, waar destijds boot, koets en diligence de duistere paden kruisten van de *Moerduivels* : struikrovers, deernen en smokkelaars. Of Florizoones Meli Park met zijn dansfontein, lasershow en totaalspektakel, paradijs van vogels én kinderen.

Ketjes snoepen bijwijken, als gastronomen, hun Grote- en Vismarkt af. Prospecteren ze ditmaal eens als tussendoortje hun Westhoek, korte escapade als *gastro-nomade*.

Bernard Henry

(*) Walckierstraat 2, tel. 058/41 28 55; heet terecht culinair epicentrum van onze Westhoek. Sluiting buiten seizoen zaterdagavond, maandag en dinsdagmiddag.

Degustatie Bordeaux 1990 - 24.01.97

Henry VAN DEN MEERSSCHE

Het begon allemaal veel belovend. In zijn - zoals steeds - klare en duidelijke taal leidde Erik De Schepper ons vlot door het spel der cepages van de Bordeaux, waarbij vooral de Merlot en de Cabernet Sauvignon de hoofdrol spelen. Hoe dan ook, is Cabernet Sauvignon in volle rijpheid dé smaakmaker van een geslaagde appellation wijn uit de Bordeaux.

Tot zover de technische kant van de zaak. De kat kwam pas op de koord bij de proeverij van de wijnen van het steengoede jaar 1990.

1) Pomerol - Ch. La Grave-Trigant de Boisset

(20%C.Franc, 80%Merlot)

Alleen de naam al... liet zich al vrij goed drinken, en de commentaar van bovenvermelde verslaggever werd door het brede publiek instemmend onthaald: Gekoncentreerde kleur, prachtige neus van "sous-bois" en bosbessen. Maar zijn belofte werd niet helemaal ingelost in de mond. Geen echte ronde wijn, korte nadronk, nog wat zuur en bitterheid, en anderzijds toch al lichtjes over zijn top heen. Toch een goede starter.

2) St. Emilion - Ch. SOUTARD, Gr. Cru Classé

(5%C.S., 25%C.Fr,70%Merlot)

De tweede spreker, Victor Kindermans, doorstond ook met glans het oordeel van zijn selecte toehoorders. Hij beschreef deze wijn met een vanilleneus als versmolten, en met zachte tanines. Minder mondvullend, maar zal waarschijnlijk iets langer meekunnen, zij het op een lager evenwicht. Vrij lange afdronk.

3) Moulis en Médoc - Ch. CHASSE SPLEEN

Deze wijn kon zeker onze derde spreker - Rik Wouters - bekoren. Een meer gesloten neus, met discrete parfums na het walsen. Zeer evenwichtig en mondvullend. Normale afdronk. Heel mooie wijn met een ander smaakpatroon dan de twee vorige, waarschijnlijk door en groter percentage aan Cabernet Sauvignon.

4) St. Estèphe - Ch. PHELAN SEGUR, Gr. Cru Classé.

Hiermee is het allemaal begonnen. Maurice Beddegenoots "mocht" deze wijn komen bespreken. Hij begon nog behoorlijk als hij sprak over een mooie donkere wijn, met een lichte evolutie en een krachtige complexe neus van licht leder en "sous-bois". Maar in de mond vond hij, tot grote verbijstering van een deel van de zaal, geen enkele finesse. Erik De Schepper dacht hem te moeten bijspringen, en verklaarde dat hij toch maar één dimensie in die wijn vond. Het protest luwde niet, en na lang aarzelen vond hij, in een tweede fles, dan toch een tweede dimensie. Dit volstond nog niet voor de tafel "van rechts", en een mini-proeverij van hun fles volstond om Erik te doen verklaren dat hij, onder groot gejuich, toch ook de derde dimensie had ontdekt.



5) Pauillac - Ch. CLERC-MILON, Gr. Cru Classé (92% CS).

Maar de toon was gezet, en het vertrouwen zoek. In zoverre dat Marc Watté, onder grote druk van de tafel "van rechts", het koud zweet kreeg bij het commentariëren van deze 5de wijn. Hij vond hem mooi helder, kersen rood, gesloten neus, veel vanille en zelfs een klein putteke na het walsen. Smaakt naar zwart fruit en Prunes d'Agur. Versmolten tanines, zeer mondvullend. Conclusie: heel goed.

Niets was minder waar voor een groot deel van de zaal die weer eens een minder goede fles hadden gekregen. Het hek was nu duidelijk van de dam. Waarom kregen sommigen heel goede wijn voorgeschoteld en anderen niet. Waren die niet goed genoeg misschien? Het bestuur haastte zich om te verklaren dat de wijn steeds in goede kelders had gelegen, en de voorzitter had zelfs een alibi om te bewijzen dat hij de laatste maanden niet eens in zijn wijnkelder was geweest.

6) Pauillac - Ch. HAUT BAGES LIBERAL, Gr. Cru Classé (92%CS).

Jaco, waarschijnlijk in zijn element door de tijdelijke afwezigheid van Agnes, vond het toch nodig om te zeggen dat hij in deze wijn géén zuur en zout vond (zoals Marc ongelukkig had gesteld), maar wel zuur en zoet. Hij vond hem verder mooi helder, intens, met toch al een lichte evolutie. Een fijne complexe neus, fruitig. In de mond evenwichtig, met mooie versmolten tanines. Een mooi verweven, rijke wijn, en zeker niet agressief.

7) Haut-Médoc - Ch. SOCIANDO-MALLET.

Wel agressief was dan weer onze laatste spreker; Eric Merny. Na een korte reclamespot voor de beenhandel van één van onze leden haalde hij ongemeen zwaar uit, zeggende dat er hier duidelijk mensen bevoordeeld werden met de vorige wijnen. Zo waren er volgens hem maar twee tafels die goede flessen kregen, nl. de tafel van de mouwvegers en de tafel "van rechts".

Terwijl hij de tafel "van rechts" met een apothekersblik fixeerde kon hij het daarbij ook niet laten om te moeten stellen dat het bewuste gezelschap en veel grotere kwantiteit had mogen verwerken. Na een laatste pathetische oproep om te protesteren tegen de wisselende kwaliteit in de flessen, veranderde hij van onderwerp en ging dan toch over tot de bespreking van de laatste wijn.

Een geconcentreerde neus van rijp fruit. Een mondvullende wijn met nog een vrij jonge structuur, waar de tanines nog niet helemaal versmolten zijn. Mooie afdronk, en een zeer goede nadronk.

Voor Erik was deze nochtans minst gerenommeerde wijn de beste van de avond. Als iemand ook nog een idee van de prijs wou hebben, wel daar gaf het bestuur niet thuis, in zoverre dat onze schatbewaarder ernstig vreesde dat hij al zijn klassewijnen van '90 zelfs niet meet aan de straatstenen kwijt kon. Hoe dan ook is goedgehartige verslaggever altijd bereid om, mits een kleine vergoeding, de resten van deze avond (liefst nog niet geopende flessen) naar zijn kelder te laten overplaatsen.

Een behoorlijk aantal vertrouwde gezichten, maar ook verschillende nieuwe leden daagden op voor onze eerste proefavond van het nieuwe gildejaar, ondanks het prachtige nazomerweer van deze uitzonderlijke septembermaand. Het proefjaar werd ingezet met een niet alledaags onderwerp: Witte cepages. Bovendien kregen we een originele degustatieformule, nl. een vóórdegustatie van 4 cepages, bij dewelke de typische eigenschappen van ieder cepage uitvoerig in de verf gezet en besproken werden. Daarna zou een blindproef volgen om na te gaan in hoeverre men de zopas geanalyseerde cepages zou herkennen.

In de voorproef werden volgendewijnen gedegusteerd:

1. CHENIN BLANC - Domaine Coteau de la Biche '95 - Vouvray sec

Bijzonder kristalhelder, metaal- of mineraalkleur. Dikke tranen: wij leerden dat dit wijst op een *hoog gehalte aan extract* (whatever that means zei daar iemand).

In de neus: Fruitig, bloemen, fris aangenaam zuur. Men denkt al aan de oesters.

Mooie zuur/zoet balans in de mond, pampelmoes. Nu ontbreken duidelijk die oesters.

Zeer lange afdrank. Vooral de zoete toets blijft zeer lang hangen.

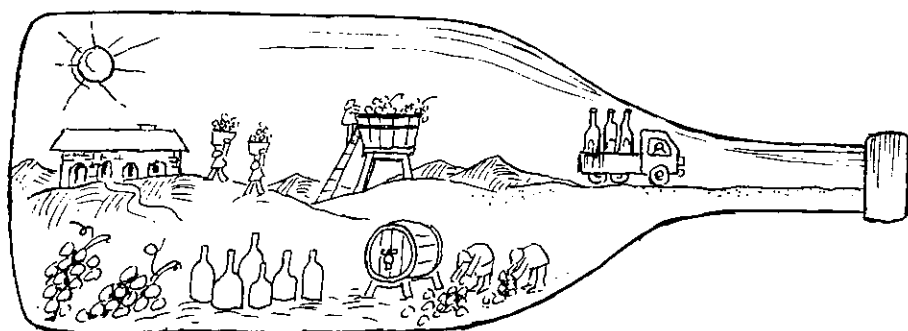
Mooi fris wijntje, liefst te degusteren met passende schaaldieren.

2. CHARDONNAY - Domaine Henry '95 - 100% Chardonnay

Zeer heldere gele kleur. Appelzuur in de neus, floraal.

Weer duiken de appels op in de mond. Mangos en abrikozen bij. Toch een vrij vlakke wijn. Weinig karakter. Wel typisch, maar zeker geen grote Chardonnay.

En weerom dook aan een tafel het probleem op van een fles die totaal verschillend was van deze aan de andere tafels.



3. SAUVIGNON BLANC - Chat. De la Roche '95 - Touraine Sauvignon

Mooie heldere kleur.

Gesloten. Zwakke neus. Na energiek walsen komt de katterep... van de Sauvignon toch te voorschijn.

Evenwichtig zuur/zoet, maar vrij korte afdronk.

Een typisch marketing produkt: de beloften van oog en neus worden niet nagekomen.

4. RIESLING - Riesling '92 - Schoenenbourg Grand Cru

Helder, brillant, mooie benen.

Typische *petrol* van Riesling in de neus. Maar vrij lomp, niet complex.

Nogal vetting in de mond. Zó vetting zelfs dat de mond van Hans er zó plakkerig bij werd dat hij zijn commentaar met onverstaanbaar gebroebel moest beëindigen.

Vóór zijn commentaar deed Hans een publieke oproep aan alle aanwezige wetenschappers om eens na te trekken wat Erik even voordien had gezegd in verband met witte wijncomponenten, nl. dat '*Het zuurste zuur in de natuur és appelzuur*'. Hans heeft daar blijkbaar zo zijn twijfels over.

Blindproef

Na de voorproef werden dus 4 witte wijnen geschonken uit 4 anonieme karaffen. De namen van de wijnen waren wel gekend:

1. CHENIN BLANC - Domaine de la Taille aux Loups '95 - Montlouis sec

2. CHARDONNAY - Domaine Emillian Gillet '93 - Macon Viré

3. SAUVIGNON BLANC - Petit Soumard '94 - Pouilly Fumé

4. RIESLING - Riesling '92 - Rosacker Grand Cru

Niemand scheen een probleem te hebben met het terugvinden van de Riesling: die verraadde zich maar al te zeer door zijn karakteristieke *petrol* geur.

Maar de andere cepages... dat was een grote flop. Hier en daar had nog iemand de Chardonnay erkend, maar wat Sauvignon en Chenin moesten voorstellen schenen uit een andere wereld te komen. Verwarring alom. Eén zeldzame gelukzak niet te na gesproken. Zelfs de twee Erik's gaven toe dat ze er zonder hun spiekbrieftje niet veel van af brachten. Ziede wel.

Wat hebben wij vanavond dan geleerd ?

1. Dat de 4 gedegusteerde cepages wel degelijk herkenbare eigenschappen hebben: bewijs hiervan de geslaagde voorproef
2. Dat sommige wijnen weinig chauvinistisch zijn en hun stal zonder blozen verloochenen, en dat men bijgevolg altijd zeer voorzichtig moet zijn om *etiketten* op wijn te plakken.
3. Het "*zuurste zuur in de natuur és appelzuur*". En om van het overtollige appelzuur in de wijn af te geraken laat men deze wijn een *tweede gisting* ondergaan, de *malolaktatgisting*, om dat *appelzuur* om te zetten in minder storend *melkzuur*.



André en Rita D'haeyer - De Staerke

Met de Bandol-wijnen begeven we ons naar een kleine wijnstreek van amper 500 ha in de Provence waar hoofdzakelijk en voor sommige wijnbouwers uitsluitend de mourvèdre wijnstok verbouwd wordt. Dit laatste is een tegenstrijdigheid met wat we leerden dat om een Bandol-wijn te maken er meestal verschillende druivensoorten gebruikt worden mourvèdre, grenache en cinsault als de voornaamste. Deze 3 cépages moeten 80 % van het mengsel uitmaken en de mourvèdre zelf moet er voor minimum 50 % in aanwezig zijn. Zoals verwacht mag worden zijn de Bandolwijnvelden gesitueerd rond de Middellandse zeehaven(tje) BANDOL.

Erik De Schepper noemde Bandol één van de 4 juweeltjes van de Provence. Dit wegens zijn:

- merkwaardig micro-klimaat : mistralwinden, goede luchtvochtigheid en weinig neerslag.
- uitzonderlijke mergel/zand grondstructuur
- overvloedige zon (3.000 uren t.o.v. 2.200 uren in Bordeaux)
- lage opbrengst 40 hl/ha.

In deze streek gedijt de mourvèdre-wijnstok (van Spaans-Catalaanse oorsprong) opperbest. Hij bezit karaktervolle kleine bessen, met een dikke schil (kleurstoffen!).

1993 is één van de betere jaren in de Bandol.

Van volgende wijnen werd, in de gedegusteerde volgorde deze commentaar genoteerd:

1. Château de la Noblesse '92.

100 % mourvèdre met veel nieuwe eik.

460 BEF (BTW incl.)

oog: intens donkere kleur, te vergelijken met braambessen-, bosbessensap.

neus: eerder gesloten, de verwachte geurexplosie blijft achterwege toch wat delikaat, rijp fruit,.

mond: smaak komt overeen met de neus: zachte aanzet, daarna gaan de tannines bovendrijven, er zit weinig fruit achter de tannines. Op het einde schraal en mager met een zekere bitterheid.

2. Domaine Ott - Château Romassan '92

50 % mourvèdre, 50 % verdeeld over grenache en cinsault 810 BEF

oog: licht getuileerde "Bourgogne" kleur, de inktzwarte mourvèdre-kleur is niet terug te vinden.

neus: onaangename neus, lichte reductie, die bij het walsen niet verdwijnt.

mond: complexe smaak, zuur en tannines zijn goed versmolten, geen typische Bandol.

3. Château de Pibarnon '93

80 à 90 % mourvèdre. 570 BEF

oog: echte mooie donkere Bandol-kleur, diep paars.

neus: gesloten, donkerrood fruit, kruidig.

mond: veel rijp fruit: krieken, braambessen....., de afdronk heeft veel (aangename) tannines gestoeld op een goede zuurtegraad.

4. Domaine Tempier - Cuvée Spéciale '89.

50% mourvèdre, 20 % grenache, 10 % cinsault, 20 % carignan. 713 BEF

Op het Domaine Tempier is men in 1934 als eerste begonnen om de Bandol opnieuw op te waarderen.

oog: donker, reeds kleurevolutie merkbaar en weinig filtratie.

neus: reductie en na walsen wordt dit nog geaccentueerd.

mond: typische Bandol-smaak met zeer veel finesse.

5. Château de la Rouvière '89

65 % mourvèdre. 520 BEF

oog: helder, robijnrood tot inktzwart.

neus: bij de aanzet gesloten en het vereist veel walsen om wat rood fruit waar te nemen. Sommige namen een geur van leder waar.

mond: goed geïntegreerde tannines met een beetje sous-bois, champignongeur.

6. Domaine de la Noblesse '88.

100% mourvèdre, zeer oude wijnstokken, zonder filtratie.

460 BEF

oog: inktzwarte wijn met nog een paarse rand, na acht jaar is er nog maar weinig kleurevolutie, veel bezinksel in de fles .

neus: eerste rijp fruit en na walsen wat (niet storende) reductiegeuren.

mond: veel edele tannines, mondvullend, mooie afdronk. Een schitterende wijn.

Een zeer leerrijke avond met prachtige wijnen. Andermaal hadden de afwezigen ongelijk.



Hierna krijgt u ook de resultaten van de groepsappreciatie van deze Bandolwijnen

BANDOL

18.10.96

Rangorde	Wijnen	Prijs	Appreciatie Punten	AA (4)	A (2)	B (1)	C (0)	D (-2)	Aantal Punten	Groepsrating
1.	6. Domaine de la Noblesse '88	460 Vinea Gooik		27	23	5	1	/	159	A+
2.	5. Château de la Rouvière '89	520 J. Monard Zonhoven		9	22	21	5	/	101	A-
3.	4. Domaine Tempier - Cuvée Spéciale '89	713 DIVO		2	37	18	/	/	100	A-
4.	3. Château de Pibarnon '93	570 Les vins du Rhône - Chaumont- Gistoux		3	24	19	6	4	71	B+
5.	1. Château de la Noblesse '92	460 Vinea Gooik		/	4	34	18	2	38	B-
6.	2. Domaine Ott - Château Romassan '92	810 Le Cellier Uccle		1	2	14	24	16	-10	C-

Nationale proeven 1997

Elk jaar opnieuw worden de theoretische en praktische proeven voor het behalen van de graad van meesterwijnproever (5 j. lidmaatschap) en grootmeesterwijnproever (10 j. lid) door een van de commanderijen van de Vlaamse wijngilde georganiseerd.

Dit jaar was op zondag 19 oktober de Commanderij Bellebeek aan de beurt in Hof Tersig te Wieze .

Een puike organisatie voor de 41 kandidaten Grootmeesters en de 50 kandidaten Meesters.

Van de Commanderij Brussel was slechts 1 kandidaat Grootmeester present

Hans Van Ham

die met brio zijn titel behaalde : 200 op 200
Proficiaat Hans .



Hoe verloopt een dergelijke proef voor de Grootmeesters ?

- Enkele weken voor de nationale proef maken de wijnmeesters van alle commanderijen uit een selectie van 3 wijnen , de keuze van de meest typische voor zijn soort (zie tabel)
- Deze wijnen die de hoogste score van de wijnmeesters gekregen hebben , worden blind gepresenteerd op de nationale proeven zoals aangegeven op het examenformulier.

De meester-wijnproevers die ook aan een theoretische proef onderworpen worden, moeten slechts de rode wijnen herkennen , geen witte.

In een volgend nummer geven we meer nieuws over de theoretische proeven van de meesters.

SELECTIE WIJNEN NATIONALE PROEVEN 1997-98

Riesling

1. Elzas: Grand Cru Brand 1993 - A. Boxler
2. Duitsland: Kabinett trocken - Wachenheimer Altenburg - 1994 - Dr Bürklin-Wolf
3. Australië: Petaluma 1996

Chenin

1. Saumur 1995 - Domaine Denis Lucazeau
2. Montlouis 'Les Batisses' 1995 - Domaine Deletang
3. Savennières 'Clos de Varennes' 1996

Sauvignon

1. Nieuw-Zeeland: Cloudy Bay 1996
2. Pouilly-Fumé 1996 - Domaine La Renardière
3. Pouilly-Fumé 1996 - Chatelain

Chardonnay

1. Zuid-Afrika: Thelema 1994
2. Californië: Saintsbury 1993
3. Frankrijk: Saint-Aubain 'Les Charmois' 1995 - Jean-Marc Morey

Beaujolais

1. Beaulonais Village 1996
2. Beaujolais Fleurie 'La Madone' 1996 - Georges Duboeuf
3. Beaujolais Morgon 1996 - Georges Duboeuf

Bourgogne

1. Marsannay 'En Montchenevoy' 1995 - Philippe Charlopin-Parizot
2. Gevrey-Chambertin 'La Justice' 1995 - Philippe Charlopin-Parizot
3. Santenay 'Le Chainey' 1993 - Jean-Marc Morey

Bordeaux

1. Château Lagrange 1993
2. Château Le Bourdieu-Vertheuil 1993 Cuvée Prestige - Haut-Médoc
3. Château Clos des Moines 1994 - Lalande de Pomerol

Rhône

1. Crozes-Hermitage - Cuvée Gaby - 1995 - Domaine Colombier
2. Cairanne 1996 - Domaine de l'Oratoire Saint Martin
3. Châteauneuf-du-Pape Domaine Chante Cigale 1995

Organisatie :
Commanderij Bellebeek
19 oktober 1997
Hof Tersig - Wieze

NAAM :
COMMANDERIJ :
PUNTEN : $\frac{\quad}{T.100} + \frac{\quad}{P.100} = \frac{\quad}{200}$

NATIONALE PROEVEN 1997

Praktische proeven voor Grootmeester-Wijnproever.

1. Herken de volgende 4 rode wijnen en schrijf de naam van de streek naast het glas-n°.

Bordeaux : Château Lagrange 1993 - Saint-Julien
Bourgogne : Gevrey-Chambertin 'La Justice' 1995 - Domaine Charlopin-Parizot
Beaujolais : Fleurie 1996 "La Madone" - Georges Duboeuf
Rhône : Cairanne 1996 - Domaine de l'Oratoire Saint-Martin

Antwoord : Glas n° 1 :
Glas n° 2 :
Glas n° 3 :
Glas n° 4 :

2. Herken de volgende 4 witte wijnen en schrijf de naam van het druivenras naast het glas-n°.

Chardonnay : Thelema 1994 - Zuid-Afrika
Chenin : Savennières 'Clos de Varennes'
Riesling : Riesling 1993 - Grand Cru Brand - Domaine Albert Boxler
Sauvignon : Cloudy Bay 1996 - Nieuw-Zeeland

Antwoord : Glas n° 1 :
Glas n° 2 :
Glas n° 3 :
Glas n° 4 :

- De helft van het aantal punten moet behaald worden op ieder onderdeel.
- 2 rode wijnen juist = 50 punten
- 4 rode wijnen juist = 100 punten
- 1 witte wijn juist = 50 punten
- 2 witte wijnen juist = 75 punten
- Twee keer hetzelfde schrijven is het verlies van de punten voor die vragen.

LOIREWIJNEN

Marc WATTE

Voorwaar een historische avond beste lezer. Onze wijngilde bestaat al meer dan 25 jaar, en voor de 2de maal in ons bestaan, liet onze voorzitter het afweten. Dit belette uiteraard niet dat we geen mooie, en vooral leerrijke avond mochten beleven.

Het gekozen thema was de Loire-wijnen. Wij moeten bekennen dat we de laatste jaren dit grootse wijngedied een beetje links hebben laten liggen. Dank zij Eric Merny is daar sinds vanavond verandering gekomen. Eric had eerst een grondige studie gemaakt van het wijngedied aldaar alvorens een keuze van de te drinken wijnen op te stellen.

We kregen eerst van Eric een zeer uitgebreide uitleg over het gebied (inclusief de mooie kastelen) zowel economisch als geografisch aangevuld met een overzicht van de verschillende wijngedieden.

We kregen 7 typische wijnen voorgeschoteld. Wij geven u graag een overzicht van deze wijnen met een kort commentaar (voor éénmaal unaniem !).

Wij gingen van start met een rode Sancerre : "La Cresle de Laporte" van 1994. Dit jaar was gekenmerkt door een lange en droge zomer. Als ze in zo'n goden jaar nog geen goeie wijn kunnen maken, zullen ze het nooit kunnen. En toch was hij zo zuur, zuur, zuur, ... Henri die de wijn commentarieerde had hem liever niet in zijn kelder liggen. Eric trachtte ons te sussen met de boutade dat de wijngedied met opzet zijn wijn zo maakt, aangezien die vlot over de toonbank gaat in vele brasseries.

Nadien gingen we over naar een tweede rode wijn; een rode Chinon, de "Domaine de l'Abbaye" van 1993. Buiten zijn lage prijs (153,-BEF) viel hij ook op door zijn hoge zuurtegraad. Ook geen aanrader dus. Het was een Cabernet Franc die het typisch vegetale die we kennen tot volle ontplooiing liet komen.

Voor mij kwam dan persoonlijk de ontdekking van de avond. Voor de eerste maal in mijn leven kreeg ik de gelegenheid een witte Chinon te drinken, "Domaine de l'Abbaye" 1995. Deze wijn wordt geproduceerd vertrekkende van de Chenin Blanc. De meningen waren zeer verdeeld over die wijn, zowel door de spreker als door de aanwezigen in de zaal : men was er voor of men was er tegen. Vervolgens kregen we een Pouilly-Fumé voorgeschoteld; "Les Duchesses" 1995. Deze wijn doet zijn naam alle eer aan. Waarschijnlijk de beste wijn van deze avond. Mooie kleur, mooie neus en een heerlijke afdrank. Wat moet een mens meer wensen als de prijs dan nog meevalt (334,-BEF).

Wij mochten dan twee witte Sancerre wijnen tesamen proeven : de ene ("La Cresle de Laporte" van 1995) heeft zijn wijnranken die op een kalkbodem staan; de andere ("Domaine du Rochoy" 1994) komt van een sylex-ondergrond. En inderdaad, de twee wijnen waren zo verschillend van mekaar, geen enkel raakpunt. Maar deze konden ons spijtig genoeg ook niet overtuigen.

De avond werd afgerond met een zoete witte Loire-wijn : "Domaine de la Motte"; een Coteaux de Layon uit Rochefort van 1989. Al kost hij 403,-BEF; ik vond hem veel beter dan vele Sauternes die ik ooit mocht drinken (en die dan ook veel duurder zijn). We mochten de wijn proeven met een sneetje lever, heerlijk was deze combinatie.

Tot slot : de Loire is als wijngedebied zo omvangrijk dat we slechts een klein gedeelte, van wat daar wordt geproduceerd, hebben mogen proeven. We zouden een gans gilde jaar kunnen spenderen aan de Loire. Het is wenselijk dat we dit niet doen, omdat we in vele opzichten worden teleurgesteld door vele van die wijnen, en omdat andere wijnstreken, oh zo mooie wijnen afleveren die we dan op een volgende wijnavond zullen mogen proeven.



WIJN IN CHINA

Marc WATTE

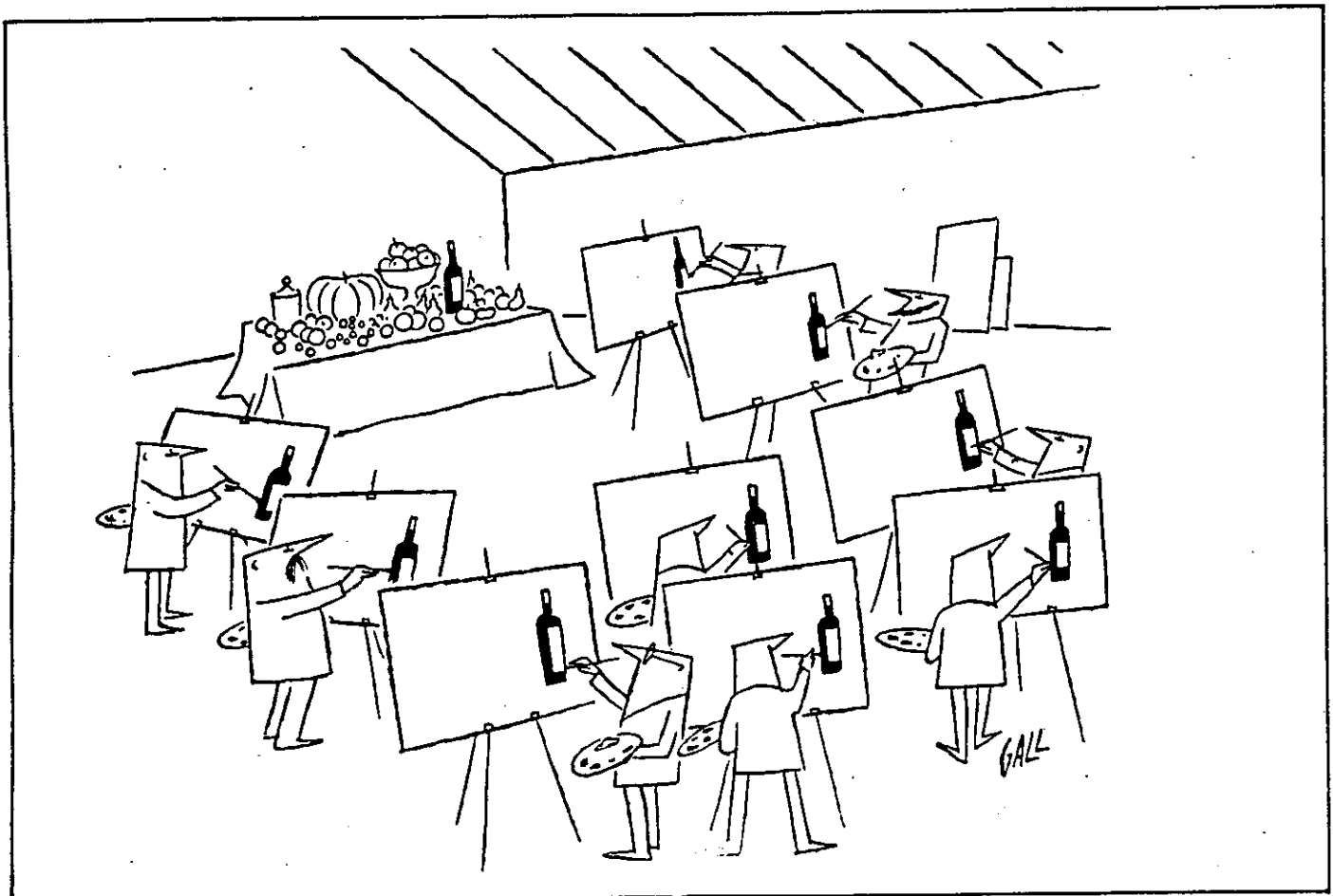
Wij weten onderhand wel dat de Chinezen wat in hun mars hebben. De laatste jaren zien we meer en meer produkten van Chinese herkomst onze markten overstromen. Zowat alle grote merken laten hun produkten (kleding, machines, drukkerij produkten, schoenen, enz.) geheel of gedeeltelijk aanmaken in het land van de rijzende zon. Maar hoe zit het met de voedingsprodukten en meer bepaald met de wijn ? Hebt u geachte lezer ooit een fles Chinese wijn gedronken, laat staan in de wijnrekken van uw geliefkoosde wijnhandelaar zien staan ? Waarschijnlijk niet. Misschien vindt u ze wel in het één of ander Chinees restaurant.

En toch, Europese wijnproducenten en -makelaars zijn al langer dan vandaag op stap over de gehele wereld om goedkopere leveranciers te vinden. We hebben de afgelopen jaren een hele reeks nieuwe wijnlanden leren kennen, zoals : de Verenigde Staten, Chili, Zuid-Afrika, Australië, Bulgarije, Nieuw-Zeeland en we kunnen er nog aanhalen. Het is dus maar gans normaal dat die gladder zakenmensen ook China hebben bezocht. Hoogst interessant valt hier op te merken dat het in de eerste plaats likeurfabrikanten zijn die als eersten hier hebben geïnvesteerd. We vinden namen terug als Seagram, Hiram Walker en Pernod Ricard. De eerste wijnen die met hun hulp werden geproduceerd zijn reeds op de markt verschenen. Men bevindt zich nog in een embrionaal stadium, wat betekent dat men jaar na jaar er stevig werk van maakt om de kwaliteit te verhogen. Het zal nog wel wat jaren duren eer men een fles Chinese wijn naast een fles Petrus op de wijnkaart zal vinden.

Om dit doel te bereiken staat nog heel wat werk aan de winkel. De Chinezen rekenen hiervoor vooral op de hulp van de Fransen. Talrijke wijninstallaties werden in Frankrijk afgebroken en in China terug opgebouwd. De meeste wijnstokken zijn ook vanuit Frankrijk afkomstig en onderhands reeds acht jaren aangeplant. Uiteraard is de Chinese bevolking klant nummer 1 voor dergelijke minderwaardige produktie uit de beginfase. Importwijnen zijn nog niet voor de modale Chinees voorbehouden met een importtaks van 134 %. Met de liberalisering van het regime is ook de houding van de consument veranderd. Naast de traditionele saké is de Chinees ook al een stevige bierdrinker geworden.

Voor speciale gelegenheden wordt onderhand al een flesje wijn gekraakt. Chinese wijnen gaan voor zo'n 120,-BEF van de hand in de supermarkten. Dit is het gemiddeld dagloon van een arbeider. Het is dus nog steeds een luxe produkt voor de meesten. De rijken drinken uiteraard enkel importwijnen uit Europa of de Verenigde Staten. Maar toch, 1996 is goed voor de verkoop van zo'n 30 miljoen flessen wijn op de nationale markt. Wie zegt meer ? De meeste restaurants in de belangrijkste steden hebben een wijnkaart waar naast de traditionele importwijnen ook plaats werd gemaakt voor één wijntje van de 134 Chinese wijnboeren. Ondertussen wordt de globale waarde van de verkoop van Chinese wijnen geschat op 72 miljoen \$ voor 1995. Dus niet te onderschatten.

Het is niet dat de Chinezen nu wijn ontdekken. Sinds 1892, toen een Chinees genaamd Zhang Bishi, terugkeerde uit Europa met een aantal wijnstokken, dat de eerste wijngaard werd aangepland. Een Franse pater volgde zijn voorbeeld in 1900, zij het toen om miswijn te verkrijgen. De meeste wijnhuizen werden tussen de jaren 1930 en 1940 opgericht. De opkomst van het communisme na de Tweede Oorlog richtte de wijnindustrie ten gronde. Het is pas op 't einde van de jaren '70 dat de communisten, opnieuw de deuren openden voor buitenlandse investeerders. De Franse firma Remy Martin was de eerste firma die het aandurfde te investeren in China. De joint-venture die Remy Martin opzette met Dynasty Brand is nu goed voor zo'n 28 miljoen \$ (= 40 % van de markt).



Het is dank zij de vreemde inbreng dat de Chinezen konden overgaan tot een modernisering van hun areaal : druivenplukmachines, eiken vaten, en zelfs flessen dienden ingevoerd te worden. Dit betekent meteen dat de start zeer, zeer moeilijk is verlopen in den beginne. De Chinese boeren, die gewoon waren te werken in een soort van gezamenlijk landbouwbedrijf, moesten nu overschakelen naar een wijnproduktie die hypotetisch was, en die hun geen verzekerd inkomen kon garanderen . Dank zij het beloven van een verzekerd inkomen door de buitenlandse investeerders, hebben de Chinese boeren toch de overstap gewaagd. Toen in 1989 een uitstekende produktie kon worden behaald, en de boeren 3x meer hadden verdiend dan in een normaal boerenbedrijf, was het hek helemaal van de dam en waren ze gewonnen om verder in de wijnproduktie te werken.

Anno 1996 wordt slechts 5 % van de produktie op de exportmarkt aangeboden. Namen als Summer Palace, Dragon Seal en Great Wall brengen ons geen wijnideeën voor de geest. Maar toch, misschien zullen we onze opinie moeten herzien, want tijdens de Challenge International du Vin in 1995 te Bordeaux, behaalde de Dragon Seal 1993 van Pernod Ricard de eerste plaats voor de droge witte wijn, en de Chardonnay 1993 behaalde de tweede plaats. Vandaar dat de Chinese wijnmakers tot nu toe enkel deelnamen aan blinde wijnproeverijen omdat anders de deelnemers teveel vooringenomen waren toen ze wisten dat ze Chinese wijnen moesten proeven. Wanneer krijgen we een Chinese avond in de wijngilde ?

Oprechte gelukwensen aan



**onze leden Frank en Kathleen VAN LINT - VEIRMAN
uit Gooik met de geboorte van EDWARD , broertje
van Louise op 24 oktober 1997 .**

De Vlaamse wijngilde proeft

De Vlaamse wijngilde is een v.z.w. opgericht op 28 juni 1968 in de schaduw van het historisch kasteel "Wijnendaele".

Gestart als een "wijnproeversgilde" is deze uitgegroeid via talrijke ranken, "commanderijen" genoemd, over het ganse Vlaamse land.

De Vlaamse Wijngilde telt heden 32 commanderijen met meer dan 2500 leden die geregeld proefavonden organiseren om de wijnkennis en -cultuur bij de gildeleden te ontwikkelen.

Welk proefprogramma hebben zij? Hierbij een overzicht van de degustatieprogramma's 1997-98.

AALST

19.09.97	Elzas en Elzas Grand Cru	21.11.97	Wijnconcours in de Benelux & hun laureaten 1996-97
17.10.97	Bordeaux wit en rood 1995	23.01.98	Bordeaux 1990
15.11.97	27 ^e Kapittel en banket	15.02.98	Domaine Girard-Vollot uit Savigny-les-Beaune+Banket
13.12.97	Graves wit en rood 1995	20.03.98	Badische wijnen
16.01.98	Bourgogne wit en rood	24.04.98	In de schaduw van 'Les dentelles de Montmirail'
06.02.98	Saint-Emilion Grand Cru	15.05.98	Loire: Cabernet Franc
??.05.98	Graves vertikaal		
??.05.98	Cabernet Sauvignon		
??.06.98	Algemene vergadering - 6 cépages wit 1996		

ANTWERPEN

26.09.97	Bordeaux 1994
24.10.97	Madiran
21.11.97	Cépagewijnen: sauvignon blanc en Syrah
13.12.97	Kapittel en banket
06.02.98	Rode zuidfranse wijnen
13.03.98	Toscanië: Sangiovese
24.04.98	Côte Chalonnaise
....05.98	Deuxième Crus Bordeaux
21/24.05.98	Wijnreis

BELLEBEEK

12.09.97	Châteauneuf-du-Pape
10.10.97	Wijnconcours in de Benelux & hun laureaten 1996-97
19.10.97	Organisatie Nationale Proeven

HET BRUGSCHE VRIJE

26.09.97	Tecnische degustatie
24.10.97	Kaapse wijnen
21.11.97	Italiaanse wijnen
12.12.97	Wijn en gastronomie
....02.98	Chablis
....03.98	17 ^e Kapittel en Banket
24.04.98	Portugal
....05.98	Bourgogne
28.06.98	Statutaire vergadering en ledenfeest

BRUGGE

19.09.97	Madiran en Pacherenc du Vic Bilh
14.11.97	Wijn en gerecht
12.12.97	Loire
18.01.98	Spanje

13.02.98 Saint-Emilion
 27.03.98 20^e Kapittel en Banket
 24.04.98 Italië
 15.05.98 Bourgogneproef of Côte
 Chalonnaise
 12.06.98 Algemene vergadering

DENDERSTREEK-ZUID

12.09.97 Côte-du-Rhône
 24.10.97 Elzas: Kreydenweiss
 21.11.97 Chasse Spleen
 Duitse Moezel: Selbach-Oster
 Loire: Vouvray moelleux
 Chili

ERASMUS

05.09.97 Duitsland: Moezel
 03.10.97 Australië en Nieuw-Zeeland
 14.11.97 Rhône
 05.12.97 Oude wijnen ('50)
 06.03.98 Favoriete fles van de leden
 03.04.98 Bourgogne
 21-24.05.98 Wijnreis noordelijke Bourgogne
 04.09.98 Oude wijnen

GENT

20.09.97 Vouvray met wijnbouwer Régis
 Cruchet
 11.10.97 Blindproeverij als voorbereiding
 op Nat.Proeven
 15.11.97 Champagne
 29.11.97 Kapittel en Banket
 17.01.98 Australië
 21.02.98 Bourgogne : Arnoux of Laleure
 21.03.98 Bordeaux:grote wijnen (L.O.)
 25.04.98 Beste fles (Pomerol of Graves)
 16.05.98 Chablis : Simonet-Febvre
 21/24.05.98 Wijnreis Elzas
 13.06.98 Ardèche en algemene
 vergadering

GHETEDAL

19.09.97 Nebiolo en Barbera
 17.10.97 Syrah: Crozes-Hermitage
 horizontaal
 14.11.97 Cabernet sauvignon en merlot
 uit Argentinië en Chili
 22/23.11.97 Kapittel en Banket
 28.12.97 Château Grillet

16.01.98 Champagne met Laurent
 Hostomme uit Chouilly
 13.02.98 Het beste uit Aussie
 06.03.98 Top witte Bourgognes
 24.04.98 vergelijkende studie Zinfandel
 21/24.05.98 Loirereis
 13.06.98 Feest van de voorzitter

HAGELAND

25.09.97 Bordeaux
 23.10.97 Hagelander
 20.11.97 Côte-du-Rhône
 18.12.97 Sherry
 29.01.98 Frankrijk: droge witte wijnen
 05.03.98 Chianti
 23.04.98 Amerika
 28.05.98 Algemene vergadering
 07.06.98 25^e Kapittel en banket

HOEGAARDEN

12.09.97 Pomerol, Lalande de Pomerol,
 Fronsac en Canon Fronsac
 17.10.97 Vin de Pays
 29.11.97 Kapittel en Banket
 07.12.97 Algemene vergadering
 16.01.98 Rousillon
 13.02.98 Californië
 27.03.98 Jura-Savoie
 24.04.98 Riesling: cépagedegustatie
 21/24.05.98 Wijnreis Noordelijke Côte-du-
 Rhône

KUST

12.09.97 Chardonnay
 28.09.97 Daguitstap wijnkasteel Genoels-
 Elderen
 17.10.97 Blindproeverij in voorbereiding
 tot nationale proeven
 14.11.97 Roussillon
 12.12.97 Porto
 23.01.98 Wijnwedstrijd
 13.02.98 Zuid-Afrika
 21.03.98 29^e Kapittel en Banket
 10.04.98 Wijn en gerechten
 24.04.98 Grote Bordeaux
 21/24.05.98 Wijnreis (Midden)Loire
 06.06.98 Algemene ledenvergadering en
 bestuursverkiezing

LAND VAN BRUEGHEL

- 12.09.97 Rood uit Languedoc en
Roussillon
01.10.97 Introductieles
21.11.97 Sherry vertikaal
11.01.98 Reukproef witte wijn + ken wijn
13.02.98 Anomalieën: rode Meursault en
rode stille Champagne
21.03.98 Zoete witte Bordeaux
09.05.98 Kapittel en Banket

LAND VAN RHODE

- 03.10.97 Graves
07.11.97 Bourgogne
05.12.97 Een selectie beneden de 300Bef
06.02.98 Tempranillo
20.03.98 Californië versus Bordeaux
24.04.98 Bordeaux

LAND VAN WAAS

- 27.09.97 Sud-Ouest: Madiran, Jurançon
en Iroulégu
08.11.97 Bourgogne: Domaine Juillot uit
Mercrey
22.11.97 26° Kapittel en Banket
13.12.97 Spanje
31.01.98 Pomerol: Château Gazin
14.03.98 Château Calon-Ségur, Château
du Tertre en Capbern-Gasqueton
25.04.98 Bordeaux 1995
16.05.98 Bezoek Hagelandse wijnboeren

LEUVEN

- 27.09.97 Australië
16.10.97 Duitsland
08/09.11.97 Wijnfestival te Leuven
29.11.97 Zuid-Frankrijk
13.12.97 Kapittel en Banket
17.01.98 Het beste uit Roemenië
14.02.98 Bordeaux
14.03.98 Châteauneuf-du-Pape
25.04.98 Bourgogne - Chablis
01/06.05.98 Wijnreis Bordeaux
15.05.98 Officiële jubileumviering van
20-jarig bestaan
13.06.98 Algemene vergadering met
afscheidsfeestje

MECHELEN

- 12.09.97 Blindproeven
17.10.97 Ketelaer: 1^{ste} en 2^{de} wijnen
Bordeaux
28.11.97 Champagne: Guy Charlemagne
06.12.97 Beaujolaisfeest
16.01.98 Italië: Piëmonte
13.02.98 Bourgogne: Olivier Leflaive
13.03.98 Elzas: Domaine Blanck
24.04.98 Bordeaux
20/24.05.98 Wijnreis Italië
13.06.98 Kapittel en Banket

MEETJESLAND

- 25.09.97 Rode Italiaanse wijnen
10/12.10.97 mini-reis naar Sancerrois
06.11.97 Bordeaux (?)
04.12.97 Bourgogne (?)
22.01.98 Champagne: Cuvées Prestiges
12.02.98 Amerikaanse Cabernet
Sauvignon
...03.98 12-daagse reis Zuid-Afrika
.....98 Kapittel en Banket
30.04.98 nog niet bepaald
11.06.98 algemene vergadering +
feestelijke slotavond

MOLENBERG

- 09.10.97 Rode Loire
13.11.97 Kroatië
11.12.97 Alternatieve bubbels - Crémants
15.01.98 Saint-Emilion
12.02.98 Porto
12.03.98 De favoriete wijnen van de pers
25.04.98 4° Kapittel en Banket

OSIRIS-GENT

- 15.10.97 Italië: Piëmonte
12.11.97 Introductie in het wijnproeven
19.11.97 Zuid-Afrika
10.12.97 De kleine "Groten" uit
Champagne
11.02.98 Bourgogne
11.03.98 Vin de Pays
22.04.98 Blind: witte monocépages
13.05.98 4^{de} Osiris-trofee
12.06.98 5^{de} Kapittel en Banket

PAJOTTENLAND

- 19.09.97 Chablis
11.10.97 Italië
29.11.97 Fijne fruitwijnen
24.01.98 Champagne
07.03.98 Blindproef monocépages
24.04.98 Saint-Emilion Grand Cru Classé
20.06.98 Kapittel en Banket

VOGELSANCK

- 03.10.97 Bourgogne
21.11.97 Faugères
12.12.97 Technische avond
23.01.98 Betere Duitse wijnen
23.03.98 Pauillac
08.05.98 nog niet bepaald
13.06.98 Kapittel en Banket

WILLEBROEK

- 03.10.97 Italië
21.11.97 Australië
29.11.97 Kapittel en Banket
06.02.98 Blinde degustatie
06.03.98 Bourgogne
24.04.98 Bordeaux 95
30/5-1/6 Wijnreis Chablis
12.06.98 Portugal

ZOTTEGEM

- 17.09.97 Rode en witte Santenay
16.10.97 Topklasse uit Italië
....11.97 Kapittel en Banket
22.01.98 Vervolg Italië
19.02.98 Californië: wit en rood
19.03.98 Saint-Emilion Grand Cru en
Grand Cru Classé
23.04.98 Zuid-Afrika
28.05.98 Algemene vergadering met
grote vondsten uit kleine
gebieden

ZUID-WEST VLAANDEREN

- 19.09.97 Favoriete fles
25.10.97 Chili
7/11.11.97 Wijnreis Provence
13.12.97 Bourgogne
07.02.98 Château Canon-la-Gaffelière
14.03.98 25ste Kapittel en Banket
24.04.98 Spanje
06.06.98 Elzas of Pfalzwijnen

DE BOKKEREIJERS

- 10.10.97 Bordeaux 93 2^{de} crus

- 21.11.97 Argentinië + Chili
12.12.97 Champagne
30.01.98 Haut-Bailly
27.02.98 Languedoc
27.03.98 Beste fles
17.04.98 Italië

BRUSSEL

- 26.09.97 Leren kennen van witte cépages
24.10.97 Zuid-Afrika
28.11.97 Gevrey-Chambertin
23.01.98 Champagne
20.02.98 Châteauneuf-du-Pape
20.03.98 Château Angludet
08.05.98 Kapittel en banket
12.06.98 Initiatie-avond

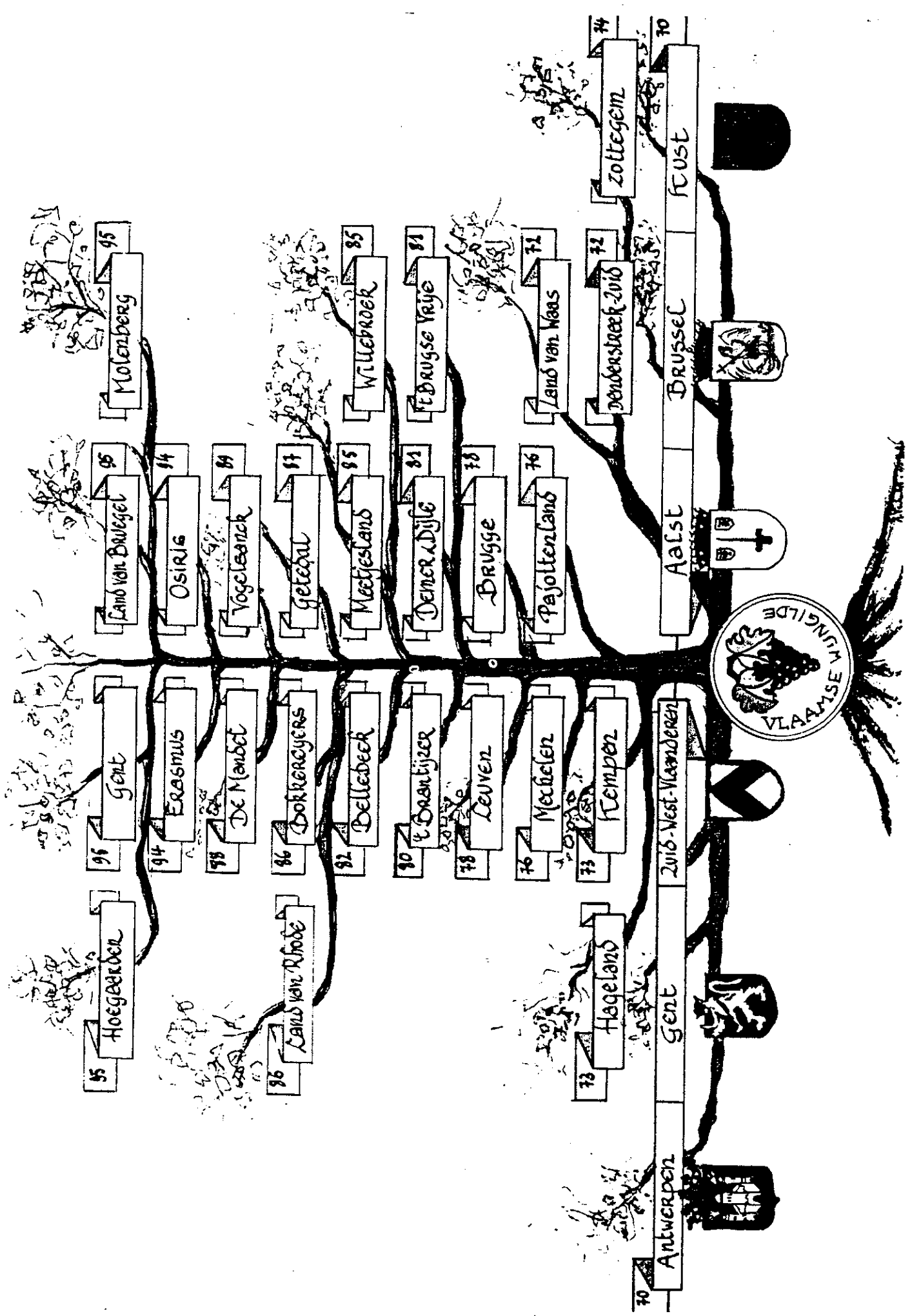
DE MANDEL

- 19.09.97 Italië
24.10.97 Zuid-Afrika
14.11.97 Blindproef: beste fles
12.12.97 Bourgogne: les jeunes
viticulteurs de Bourgogne
07.02.98 Kapittel + banket met Château
de Fieuzal
06.03.98 Loire: Savennières
16.05.98 Kreydenweiss
13.06.98 Algemene vergadering

KEMPEN

- 27.09.97 Duitsland
18.10.97 Betere landwijnen
29.11.97 Château Pape Clément of
Château de Fieuzal
31.01.98 Uit de kelder van de gilde
(Bourgogne-Bordeaux)
28.02.98 25ste Kapittel en banket
21.03.98 Sherry
25.04.98 Italië
30.05.98 Blinde degustatie en algemene
vergadering





95
Hoegaerden

96
Gent

95
Land van Bruegel

95
Molenberg

94
Erasmus

94
De Nembel

94
Osiris

98
Land van Rode

98
Dokkeroyens

99
Vogeleiland

86
Bellebeek

86
Brabant

99
Geebeul

82
Brabant

82
Meefjeland

95
Meefjeland

80
Brabant

80
Demer & Dijle

81
Demer & Dijle

78
Leuven

78
Brugge

78
Brugge

76
Mechelen

76
Pajottenland

76
Pajottenland

73
Hageland

73
Land van Waas

72
Land van Waas

70
Antwerpen

70
Zuid-Nest-Vlaanderen

70
Aalst

70
Bruxelles

73
Gent

73
Denderstreek Zuid

72
Denderstreek Zuid

70
Zottegem

70
Flandre

70
Flandre





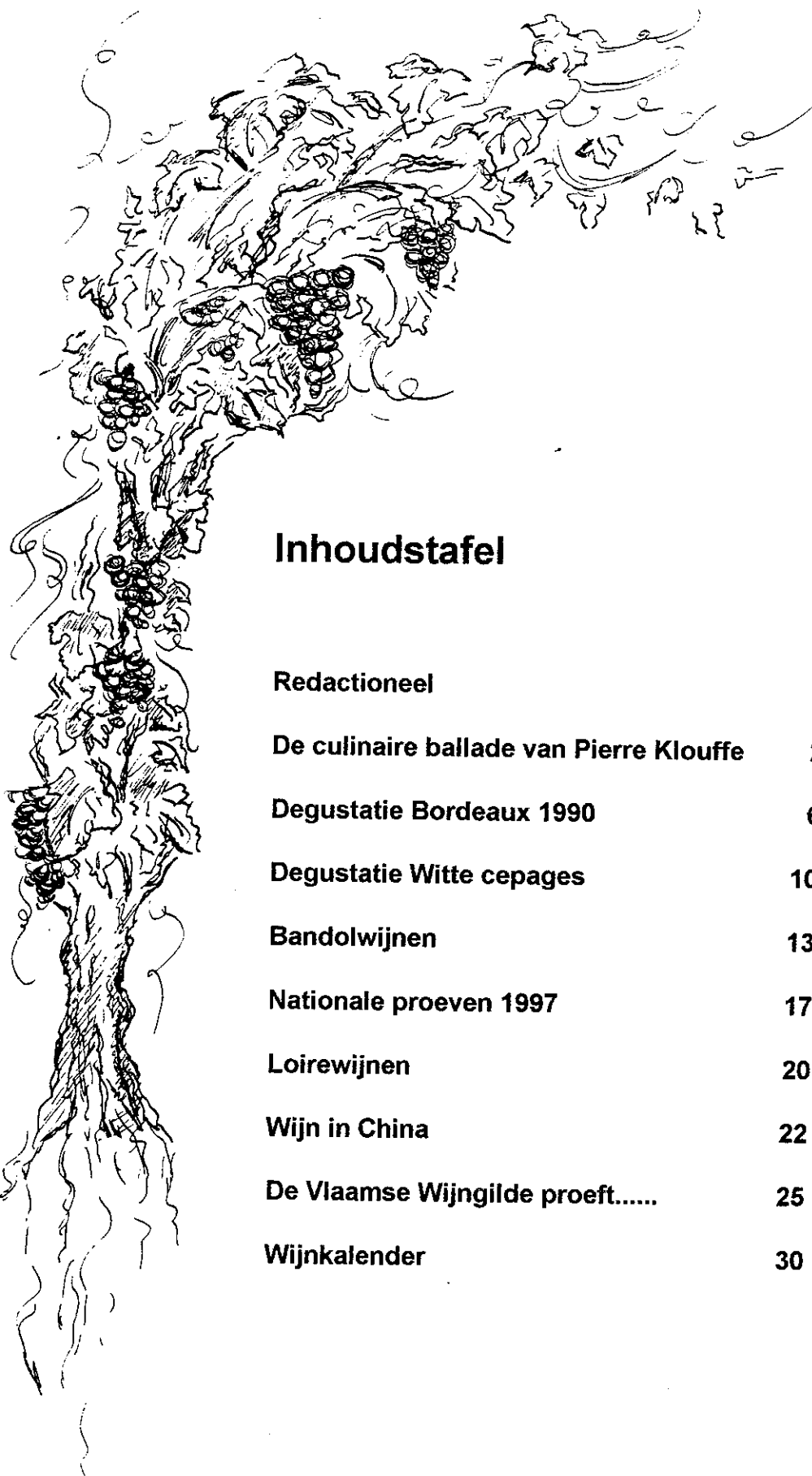
Wijnkalender

Commanderij Brussel

26.09.1997 :	Leren herkennen van witte Cépages
24.10.1997 :	Wijnen uit Zuid-Afrika
28.11.1997 :	Gevrey-Chambertin
23.01.1998 :	Champagne-avond
20.02.1998 :	Châteauneuf-du-Pâpe
20.03.1998 :	Vertikale degustatie Chat. Angludet
08.05.1998 :	Banket met Intronisaties
12.06.1998 :	Initiatie-avond

Nationaal

08.03.98	Ken Wijn	Blindproeverij in ploegen !!!! Wie doet mee ?
----------	-----------------	--



Inhoudstafel

Redactioneel	1
De culinaire ballade van Pierre Klouffe	2
Degustatie Bordeaux 1990	6
Degustatie Witte cepages	10
Bandolwijnen	13
Nationale proeven 1997	17
Loirewijnen	20
Wijn in China	22
De Vlaamse Wijngilde proeft.....	25
Wijnkalender	30



Redactieadres :

Jaco VANKELECOM
Hoogveld 7
1702 GROOT-BIJGAARDEN

Sekretariaat :

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