



De Vlaamse Wijnkade

Commanderij Brussel

MEI 192  
N. 74

De Bruyvelaere

20/02

*[Signature]*



## REDACTIONEEL

\*\*\*\*\*

Beste wijnvrienden,

*Die winter is verganghen,  
Ic sie des meien schijn,  
Ic sie die bloemkens hanghen,  
Des is mijn hert verblijt.*

Inderdaad sluiten wij met deze Druyvelaer de winter af, en meteen ook het proefjaar '97 - '98. Rest nog het Banket op 8 mei, en dan op naar de zonnige terrasjes-met-aperitief sfeer.

In deze Druyvelaer is voornamelijk Marc Watté zeer produktief geweest met verschillende verslagen van proefavonden en wijnwedstrijden. Bedankt Marc voor de inzet. Verder nog het verslag van een schitterende Gevrey Chambertin proeverij en het relaas van de Champagne degustatie.

Voor wie er nog aan twijfelde, het is nu onomstotelijk bewezen dat wijn drinken goed is voor uw gezondheid. Wij hebben de belangrijkste conclusies van de desbetreffende studies voor u samengevat.

Bernard Henry heeft het nog steeds over het verre oosten. Maar wij menen stilaan te begrijpen waar de wortels van die affectie liggen... wellicht komt het door de slangenwijn.

Veel leesgenot en tot weldra.



De redactie

## CHINESE SNACKS en SLANGEWIJN

Bernard HENRY

### *Ter inleiding, van de redactie...*

Hieronder geven wij het artikel weer zoals we het van Bernard Henry hebben gekregen. Maar wij durven ons veroorloven enkele tips te suggereren, die kunnen helpen om de oosterse ervaringen van de auteur beter tot zich te laten doordringen. Eerst leest u het hoofdstukje over de *Hond* waarin Bernard duidelijk onder de indruk kwam van de galante hostesjes die bezorgd het stof afborstelen, *van zijn tabletje en zijte, of waar het net onnodig lijkt zodat hij kiekjes en landschap heeft gemist*. Dan ga je naar paragraaf *Rijst* waar vriend Henry tot *actie-in-het-zweet-des-aanschijns bezwijkt voor Eva's troeven*. In *Nasnoepjes* vinden we hem terug in the *chiu-chai* waar hij met "*Bring on the girls!*" het startschot geeft voor het vervolg van zijn oosterse belevenissen. Zou het dan toch waar zijn dat het eten van slang de potentie stimuleert...



### *Chinese Snacks en Slangewijn als Ambrozijn*

Wijnhuizen behoren to China's ancestrale instellingen conform Confucius' leer:

"... sensuele bezigheden die altijd verrukkelijk zijn maar nooit schokkend, luimig maar niet onstichtelijk, in waardige luxe waar *de dag de nacht doordringt*". Lokale bodega's bieden aldus in ontspannende harmonie de vreugden van tapkast en schaft, in melodieuze combine van decenre benadering der geslachten, niet ordinaire gekeuvel, prettige woorden, lol, zang en heildronken.

### *Nasnoepjes*

Veelal dienen wijnhuizen (*chiu-chia*) hier als na-snoepje. Een mannengroepje - minstens met hun viertjes - valt er binnen na elders te hebben getafeld. De *chiu-chia* serveert de doorzakertjes, liefst gekruide en gedoopte tot inschikkelijke afrodisiaca voor delicate sensualiteit: Schildpadratjetoe, braadpaling, slangesoep, zwarte kip en fruitstimuli.

Plots roept de leider van het kranse: "Bring on the girls!" Meteen fladderen ze op en aan, de gestyleerde wijngrietjes of *chiu-nû*, allen gracieus koket in precieuze zijde of satijn. Elk half uur alterneren de meisjes en stijgt de nota. Westerlingen hebben na passage alvast dit begrepen: *winegirls* in hun *girlie restaurant* zijn geen deernen, wel peperdure luxepoppen. Ze presenteren *oppervlakkig* hun charmes, parfum, vooisjes, toasts, outfit en geklets... zolang de party dokken wil. Eens de beurs toe, uit de taptoe.

Een andere vorm van Chinese nachtpret zijn de *dance halls, cabarets and ballrooms*. Ze gelijken op wijnhuizen zonder privé-hokjes, met een ruime gemeenschappelijke dansvloer. Er wordt thee, frisdrank of bier geconsumeerd. En gedanst met 's huizes *taxi dancers, wu-nû*, even keurig en fleurig als de *chiu-nû*. Het orkest noodt er tot het ruimste repertorium van antieke, recente, moderne en futuristische passen en moduli. Tenslotte ontvangt Taiwan zijn doelgerichte cliënteel - naar de trend van de oosterse zustersteden - in wat je eerbaar in de folders vindt als *health clubs, massage parlors* en *escort services*. Haast alle reclame terzake is gericht op *gentlemen*. Ik zie daarvoor geen andere verklaring dan de in de oriënt zo diepgewortelde waanidee dat mannen belangrijk zijn.

### ***Rijst***

Voor ons blijft een slang dé Eva-verleidster. In China doet ze méér: zo'n reptiel is Eva, wulps gestroomlijnd en onweerstaanbaar. Bezwijken voor haar troeven kan zeker tot actie-in-het-zweet-des-aanschijs leiden maar zonder de tranen na ónze Eva's val. Achter het natuurlijke object ontwaren Chinezen het bovennatuurlijke fenomeen. Wel blijven ze onderwijl meer pienter pragmaticus dan utopist, meer realist dan fantaisist. Elk makelaar of handelaar in de West, die oosters toert, snapt mijn allusie best. En tussen al dat feesten door, bij fluiten en gongs, rond veelsoortige beeldjes van vogels, tijgers, officianten in mandarijnbrokaat, mysterieuze dwergpopjes in klei, hout en papier, wordt er al maar door thee geslurpt, gepeuzeld tot geschranst. Want dáárin blijft hij best, de Chinees: smullend en erover pratend. Straatstalletjes, eetkraampjes, culinaire wijnmarktjes, diverse restaurants en keukenventers omgeven zowel tempels als schrijnen en pagoden. Het ontbreekt de burger echt niet aan kansen, selecties of keuzen. Elk feest of ceremonie bieden schotels die hemelse visioenen wekken. Witte rijst kleurt de beurzen. Zijn prijs blijft de grootste zorg, zijn oogst de eerste marktwaar.

### ***Kompai !***

Toen Chiang Kai-shek op Taiwan landde - toen nog Formosa - brachten zijn troepen, Kuomintang, de trouwste generaals en gewiekste bankiers niet enkel de schat van kunstobjecten uit de Verboden Stad mee, maar ook de hele culinaire variëteit gastronomische hoogstandjes en meesterkoks uit alle hoeken van het continent: Shanghai, Fukien, Kanton, Sechuan, Chechiang e.a. Ze worden op het eiland nog altijd met exquise smaak en enthousiaste vervoering genoten en conform de eigen regionale

tradities gekoesterd. Tapei mag, naast Parijs, gerust 's werelds savourender Mekka heten. Alleen reeds het aantal geregistreerde spijshuizen wordt er op de vierduizend geschat, befaamde nachtmarkten als Shilin, Wanhua of Peitou inclusief. Wie een paar weken op de Chinese kruiden en hapjes, sauzen en snoepjes stond, kleinacht een diepvrieskip, king-hamburger, ketchup of blikgersten, tot zelfs een melkkarton en oplosmoka als ontstichtend en barbaars. Ondanks de ras insijpelende Californische suikermayonaise, Heineken, brandy en cola. Ook op Taiwan blijkt geen nectar bestand tegen een steeds loense aanglippende cocakolonisering. De noorderkeuken - als Peking - doet wat zwaar en vet aan. De kustgebieden - als Kanton - willen het meestal zoet. Na zo'n oosterse schrans met soms eindeloze prosits (*Kompai*) blijven tafel of -laken onfeestelijk protserig en afvallig achter, één pokdalig slagveld van eendekootjes, graatsplinters, soepplasjes en uitgekauwde krabbepootjes.

### **Hond ?**

Gelukkig wordt je op de sneltreinen nog galant gediend door hostesjes, zonder dat j'er de lucht mee in moet. Ze verwennen je met thee, soep of rookgif, hete parfumslabbetjes en lectuur. Ze borstelen, begaan, het stof van je zit en tabletje, of waar het net onnodig lijkt. De hippe service van dit ambulant décor maakt dat je zowel de kiekjes als het landschap mist. Tafelen we eens samen rond zo'n authentieke roulette, Chinees van stijl en mozaiek, exquis onder exotisch mysterie en excentrieke hapjes: mango met zeewier, honighesp van Hunan, versnipperde varkensmagen, eendepoten, -tong en -vliezen, kip met zwijn en sojartaartjes in bamboebed, kikkerfilet, zwaluwnestjes, soep met viscake, gebakken pindakoekjes, bereklauwen of zijn gemalen lever, *Shooshing* of gele rijstwijn met watermeloen, haaienvinnen, alle sojaderivaten - bonen, kaas, melk en snoepjes - *Shaa-mai* wat vegetarische schoonmaakster betekent. En hond.... Die eerste keren was er voor me geen dénken aan: H-ó-n-d !



Toen zag ik Europese confraters enthousiast hun portie oplepelen, excuseer, opstokken. En nóg vragen. Ik heb het uiteindelijk gewaagd. Nu lust ik hondeboutje, net zo gretig als krab en slang, een kikkerbiljetje of gekookte spin. Ik kéél er niet om maar als ze me worden voorgezet gaat alles naar binnen, eventueel met een schoteltje sprinkhaan bij of wat adderpap. Hond zonder meer is hondekost. Maar zodra je door hebt dat zo'n hap van oudsher in China voor helden geldt en hondfanaten sindsdien legio zijn, wel, dan ruikt dat baasje al heel anders en krijgt de portie bulldog automatisch het prestige van aroom van een vertroetelde poedel of kasteelpekinnees. Natuurlijk begeef je je niet zomaar aan élk hondmerk. Taiwan kweekt, naar oud Chinees recept, een speciale lokale slachtkeffer, klein en wollig, vetgemest voor de pan, tot hij meer melkzwijn dan teefje lijkt. Lust je haring? Kom nou... O maar, wacht even, talloze Taiwanezen kotsen bij haringlucht of een portie schimmelstilton. Jij nu! Wat ons walgelijk buitenissig lijkt, kan al eeuwen hún dagkost zijn. Namen? Een infame cocktail van kat, haan en reptiel, vislippen, kalongs of de ook in Indonesië zo populair gestoofde vleermuizen, hagedissen en de legendarische *honderdjarige* eieren. Honderdjarig, dat heet maar zo. De eitjes zijn hardgebakken en amper... drie maanden oud, wel lekker gemarineerd in een modderpapje. Rot lijken ze maar doordat ze tijdens de rijping zwartbruin uitslaan. Besluit? Oefening, gewoonte, smaakvorming, punt.



### **Slang**

Of een Chinees ook aap lust? Niet bij mijn weten. Japan deed dat wél, de noblesse happy few, om aldus het boeddhistische taboe van het nuttigen van viervoetige dieren te omzeilen. Maar dat moet al zéér vergane historie zijn. Geen Japanner zal het je vertellen. Sinds hij modern werd heet makaak voor hem al even ludiek en wansmakelijk als voor een Amerikaan of voor ons. In de buurt van Central Market en Snake Alley

bevinden zich in Taipei geraffineerde spijshuizen die hun elitaire cliënteel uitsluitend slang serveren. Naast de deur worden, in donkere kooien uit glas en draad, korven bewaard met steeds verse reserve: levende giftslangen, direct geïmporteerd uit Thailand, Vietnam of China. Zo je dat wenst mag je zelf je bee(s)tje uitzoeken en vervolgens de hele ceremonie volgen: doden, stropen, planmatig dissecter. Enkel als ervaring reeds je volle attentie waard. Waarom ze vooral 's winters worden gepeuzeld? Ze halen de kou uit je knoken. Zegt men. Meestal krijg je slang in soep besteld, met geurende groenten en ampele kruiden een heuse bouillabaisse. Voor een Taiwanese is een slang nog meer: medicament, versterkend en gezocht. Terwille van haar hoog proteïnegehalte, wat lijders van ischias en reuma ontberen. Overigens heelt ze - naar verluidt - impotentie en tanend zicht. Vooral opwekkend heet de galblaas die dan ook meteen na het villen wordt uitgenomen. Appetijtelijk vermengd met lokale rijstwijjn geeft dat een groen bitter papje dat weer andere medicatie biedt: bevordering van de bloedsomloop en hartfunctie. In Taiwan vindt je ook slangewijn als grog. Recept: laat kruipertje een viertal maanden rustig in een bokaal vergeteren. War overblijft... wel, dat is slangewijn. Destijds stockeerde menige Chinese familie zo'n flaconnetje in de apotheek, voor medisch opzet dus. En niet - zoals het lijken kan - voor nieuwjaarsfeest of bruidsnacht. Uitsluitend voor het ziektebed. Ervoor, of erna. De éérste medicijn voor een Chinees blijven altijd nectar en ambrozijn. Pas als die falen begint hij te denken aan een arts en farmaco.

\*\*\*\*\*

**Marc WATTE**

Op vrijdag 24 oktober 1997 ging de Vlaamse Wijngilde eens te meer over de grens kijken. Met over de grens kijken bedoelen we natuurlijk over de grens van Frankrijk. We konden voor dit initiatief rekenen op de welwillende steun van Inge Straetmans, verbonden aan Proza Shop en Proza reizen; de belangrijkste organisator van reizen naar Zuid-Afrika. De oudere leden van onze wijngilde zullen zich nog wel de ouders van Inge herinneren: de flamboyante wijnhandelaar Jean en zijn lieve echtgenote Francine.



Inge omschreef ons eerst het historisch kader: hoe men er toe kwam te produceren in Kaapland. Het waren de Nederlanders (tiens tiens), de gezanten van de Oost-Indische compagnie die in 1652 de eerste wijnranken aanplantten. De eerste wijn werd pas in 1659 geoogst. Tot voor een 10-tal jaar was het niet veel zaaks met de Kaapse wijnen. Grote produktie en weinig kwaliteit. De apartheid zorgde er verder voor dat er praktisch geen export was. De afschaffing van de apartheid en de concurrentie op de vreemde markten verplichtte de wijnbouwers te gaan investeren in kwaliteit. En als we de wijnen van deze avond vergelijken met de Zuidafrikaanse wijnen die we een 10-tal

jaar geleden mochten proeven binnen onze commanderij, dan kunnen we enkel bevestigen dat deze een lange weg hebben afgelegd, en internationaal reeds een zeer hoog niveau hebben bereikt.

Een goede 100.000 ha grond worden met wijnranken aangeplant in Zuid-Afrika, wat slechts een 11% bedraagt van het Franse of Spaanse wijnbouwareaal. Dus tamelijk weinig. De meeste wijngaarden vindt men terug in de buurt van Kaapstad en in de omringende provincies. Deze streek geniet van de gunstige invloed van de Atlantische Oceaan. De meeste druivensoorten die men er teelt, vindt men ook in Frankrijk en in andere landen terug. Ze hebben ook een eigen druivensoort: de Pinotage. Dit is een kruising van Cinsault en Pinot Noir. Opvallend is dat 80% van de wijnproductie bestaat uit witte wijn en slechts 20% uit rode wijn.

Inge had voor ons 8 wijnen geselecteerd. We proefden in deze volgorde:

#### **1) Zonnebloem Blanc de Blancs - 1996**

Deze wijn bevat 80% Chenin Blanc en 20% Sauvignon Blanc. Het alcoholgehalte bedraagt 11,5%. In het glas heeft de wijn de mooi heldere kleur van een Chenin Blanc. Daarenboven is hij zeer tranerig. De neus levert ons de aroma's van citrusvruchten, vooral pompelmoes. Opmerkelijk dat deze frisse indruk vrij stabiel blijft. De smaak is fris en de zuren zijn aangenaam. Ze doen ons denken aan een groene appel. De afdronk is middelmatig. Een uitstekende wijn die men als aperitief gerust kan aanbevelen. De prijs heeft hij ook met zich mee: 255 Fr.

#### **2) La Motte Sauvignon Blanc - 1996**

Terug een witte wijn met een zeer mooie kleur. De neus verradt een complex aroma met een overwicht aan bloemen. De smaak is zeer mondvol. Opvallend is dat hij veel zachter is dan de Franse Sauvignons die we kennen. De afdronk laat meer een spoor na van zoet dan van zuur. Een ideale wijn om met een geitekaas te combineren. De prijs: 265 Fr.

#### **3) Thelema Chardonnay - 1995**

In het glas krijgt men een mooi goud-geel kleurige wijn gepresenteerd. De neus is overweldigend: een schoolvoorbeeld van wat een Chardonnay moet zijn. Hier kan men niet missen: vettig, boter en nog eens boter. Ook bij het proeven overweegt het vettige. Verder heeft men de smaak van gebrande eik in de wijn. Eigenlijk veroorzaakt dit een onevenwicht in de wijn; het verdoezelt de wijn. Persoonlijk vonden we verder dat deze wijn een lange afdronk bood. Een wijn om te onthouden en tijdens een andere gelegenheid nog eens te proeven. Prijs: 539 Fr.

#### **4) Beverskloof Pinotage - 1995**

We proeven deze Pinotage hier voor de eerste maal. Deze wijn is afkomstig van

wijnranken die gemiddeld 30 jaar oud zijn. Wat zeer oud is voor Zuid Afrika. Verder heeft de wijn 6 à 8 maanden op eiken vaten gerust. De kleur doet ons denken aan een Châteauneuf-du-Pape: purper, paars. De wijn heeft wel een vlakke spiegel en zijn kleur verradt dat hij nog jong is. De neus is wel zeer complex en veelbelovend. Bij het walsen krijgen we het aroma van yoghurt met krieken. Dit kan een gevolg zijn van de malolactaat gisting. In de mond is hij zeer evenwichtig: de eik is zeer goed met de tannine versmolten. Ons blijft de smaak van vlierbes bij. De afdronk is eerder beperkt, maar dit is niet negatief bedoeld. We zouden deze wijn graag eens serveren bij struisvogel of bij gebrad. Prijs: 265 Fr.

#### **5) La Motte Shiraz - 1993**

In het glas is deze wijn diep rood, zelfs lichtjes getuileerd. Verder is hij zeer sterk tranend: hij heeft lange benen... Bij het ruiken komen de geuren van peper en zelfs lichtjes van muskaat naar boven. In de mond is er een mooi evenwicht van zuur en zoet. De tannines zijn zeer goed versmolten, en absoluut niet storend. In de mond vinden we dezelfde kruidigheid terug. De afdronk is perfect. Een wijn te schenken bij wild; fazant of ree. De prijs bedraagt 360 FR.

#### **6) Rust en Vrede Estate Wine - 1993**

Dit is een mengeling van Cabernet Sauvignon, Shiraz en Merlot. Te noteren valt dat deze wijn werd geschonken ter gelegenheid van de Nobelprijs overhandiging aan Nelson Mandela en Frederik De Klerk. Aan een bepaalde tafel werden 2 flessen geschonken, en eens te meer bleek dat er een groot verschil was tussen deze 2 flessen. De eerste was tamelijk troebel en getuileerd, terwijl de 2de nog een heldere spiegel bood. De eerste was dan ook zeer muf aan de neus. Toch kon men de aroma's van donker rood fruit, kersen zeer goed herkennen. Ook was de tannine niet storend. In de smaak waren ze perfect versmolten. Bij het drinken viel het op dat deze wijn (zoals meerdere rode wijnen deze avond) tamelijk zoeterig was. Waarschijnlijk het gevolg van het tamelijk hoog alcoholgehalte die deze wijnen kenmerkt.. De afdronk behield een zekere zuurte. De mensen die een 'goede' fles mochten proeven gewaagden van een sublieme wijn. De prijs is er dan ook naar: 583 Fr.

#### **7) Plaisir du Merle - Cabernet Sauvignon 1994**

Deze wijn was de verrassing van de avond. Volgens velen de minst Zuidafrikaanse van alle. Ook deze vertoonde in het glas een bruin rode rand, en was sterk tranend. Aan de neus was deze wijn nog zeer gesloten en dus niet geëvolueerd. Zeer vlezige wijn. Retronasaal kon men duidelijk het aroma van cassis herkennen: zwart fruit. Een grote wijn, vol en elegant. Zou niet misstaan op de kaart van de beste restaurants. 515 Fr.

#### **8) Klein Constantia - Vin de Constance 1992**

Zoals vaak eindigen we ook deze keer met een 'specialleke'. Deze wijn is zeer zeldzaam en wordt reeds tientallen jaren geproduceerd. Het was de lievelingswijn van Napoleon

en van meerdere tsaren. Het is een witte zoete wijn die gerust een wedstrijd kan doorstaan met vele Franse zoete wijnen. Zijn goud-gele kleur is veel intenser dan die van vele Sauternes. Hij doet onze wijnmeester denken aan een Rieussec. Hij heeft ook deze typische abrikozengeur. De zoetheid van deze wijn stoort absoluut niet: de balans is perfect in evenwicht. Echt een wijn voor liefhebbers. De prijs is wel navenant: 900 Fr.

Tenslotte kunnen we gewagen van een zeer mooie avond die de vele aanwezigen zal geboeid hebben. Afspraak over 10 jaar voor een volgende proeverij van Zuidafrikaanse wijnen. We kijken benieuwd uit hoe de kwaliteit verder zal zijn gestegen. Proficiat Inge voor de mooie avond die we mochten beleven.

\*\*\*\*\*



## Families SMITS en PEETEN

Alhoewel de winter volgens de BRTN slechts begon op 30 november hadden we af te rekenen met koude, wind en regen op weg naar de zaal Groot-Bijgaarden / Dilbeek van hotel 'Alfons'. Niettegenstaande deze slechte weersomstandigheden stroomde de zaal vol met enthousiaste leden en genodigden.

Het woord van Erik, zoals hij alleen dat kan, heette iedereen welkom, en men stelde zich de vraag of er eigenlijk wel leden aanwezig waren, gezien het totaal aantal bezoekers.

In de goedgevulde zaal kwam er eerst een fles op tafel die in de volksmond 'mondspoeler' genoemd wordt. Zeer toepasselijk: "il est arrivé". Deze Beaujolais village - primeur had een vrij zure, maar toch aangename smaak en mede door de 'technische' uitleg van Erik over de intracellulaire gisting, de geur van afgeknopte bloemen en zo was deze wijn toch een geslaagde opening.



Onder de kundige en gekende kalme wijze van Philippe Leirens werden we vertrouwd met de Gevrey Chambertin, ons aangeboden door de wijngilde.

### **1) Bourgogne ( Bernard Dugat-Py) 1995**

Kleur: niet klaar, wel tranerig, kersrood met een zekere evolutie bij een zo jonge wijn  
Neus: jong, bitterheid na walsen. Duidelijk gelagerd hout.  
Afdronk: veel alcohol, geen typische Bourgogne

### **2) Gevrey Chambertin ( Ph. Nadeff ) 1995**

Wijn in stijgende lijn.

Kleur: intens kersrood , met reeds een zekere evolutie  
Neus: pinot na walsen, hout, maar geen te verwachten 'putjes' geur meer gestructureerd dan de eerste en mogelijk meer bewaartijd.  
Smaak: Jong in de mond met vegetale smaak, toch korte afdronk.

### **3) Gevrey Chambertin 'En Motrot' ( D.Mortet) 1995**

Nog een stap voorwaarts, eerste indruk, pracht van een wijn

Kleur: zeer intens, weinig of geen evolutie, paars.  
Neus: krachtig en toch evenwichtig. Reductie in de neus. Geur van rood fruit.  
Afdronk: goede tannine - wijn met toekomst, prachtige wijn

### **4) Gevrey Chambertin 'En Champs' (D.Mortet) 1995**

Een prachtige wijn

Kleur: diep, zeer intens, geen evolutie  
Neus: geur van zeer rijp donker fruit  
Smaak: zeer krachtig en edele tannine  
Afdronk: vrij lang, bewaarwijn.

### **5) Gevrey Chambertin VV (Ph. Charlopin) 1995**

Kleur: iets minder rood, lichte evolutie. Heldere spiegel  
Neus: subtiel en toon aangevend rood - fruit  
Smaak: volumineus, hout smaak en meer lichtere tannine.

### **6) Gevrey Chambertin 'Coeur de Roy' (Bernard Dugat-Py)**

Kleur: purper rood, zonder reductie. Schitterende spiegel  
Neus: kruidig - wild fruit  
Smaak: wild fruit, met afdronk van meer jongere tannine - pittig.

### **7) Gevrey Chambertin 1er Cru 'Les Champeaux' (Ph. Nadeff)**

Kleur: purper rood, meer spiegel, schitterender dan de vorigen  
Neus: bietengeuren - fruit - gevorderde of overrijpe krieken  
Afdronk: tannine rijk, aangenaam en lang.  
Deze laatste is niet onder de 1000 Fr te krijgen !

Al bij al een zeer geslaagde proef van de Gevrey Chambertin 1995, die inderdaad niet voor niets op een overgrote belangstelling mocht rekenen !

\*\*\*\*\*



## DRINK RODE WIJN...

---

Jaco

### *Wijn is goed voor je.*

Als wijnliefhebbers waren we daar natuurlijk al lang van overtuigd. We hebben daar geen statistische of medische verklaringen voor nodig: we voelen dat zó aan onze dikke teen zoals ze in de volksmond zeggen. Maar sinds een paar jaren is de wetenschap ook zo ver geraakt als onze dikke teen, en heeft men daar een wetenschappelijk gefundeerde uitleg voor gevonden zoals dat heet. Goed om weten.

### *Statistieken*

Vooreerst zijn er de statistieken. Dr. Serge Renaud beschreef in 1992 in het gezaghebbende medisch tijdschrift "the lancet" het zgn. Franse paradox. Hoe komt het toch dat de Fransen, en meer bepaald in het Zuidwesten, het laagste percentage hartaanvallen kennen ter wereld. Ondanks het feit dat ze er daar niet direct een gezonde levensgewoonte op na houden: ze roken meer dan de gemiddelde Europeaan (en dan nog liefst straffe Gauloises zonder filter), ze eten vettig (liefst foie gras), ze zijn alles behalve sportief... Toch heeft een vrouw uit Toulouse 12 keer minder kans op een hartaanval dan haar vriendin uit Glasgow. Zelfs de Amerikaan heeft drie keer meer kans aan een hartaanval te bezwijken.

Het drinken van wijn dus? Zeker. Verdere studies wezen uit dat een geheelonthouder een grotere kans maakt op een hartinfarct dan een (matig) drinker.

### *Cholesterol...*

Het heeft alles te maken met het feit dat alcohol de "goede" cholesterol in je bloed stimuleert, en de slechte cholesterol vermindert. Bovendien maakt alcohol het bloed dunner zodat kansen op klontering verminderen. Verder onderzoek wees uit dat van alle alcoholhoudende dranken de wijn de meeste heilzame effecten vertoonde.

In 1995 deden Duitse onderzoekers er zelfs nog een schepje boven op: wijn zou ook goed zijn om u van andere dodelijke ziekten te vrijwaren. Want buiten alcohol bevat wijn ook ant-oxydanten die een grote rol spelen in de strijd tegen vele ziekten en het algemene verouderingsproces.

***Drink u slank...***

En alsof het nog niet genoeg was: in kleine hoeveelheden (één glas rode wijn per dag na de maaltijd) kan wijn je helpen om gewicht te verliezen. Wijn doet immers het bloedsuikergehalte dalen, en doet insuline afnemen. Dat vergemakkelijkt het vermageren. Verder toonde een onderzoek uit 1994 aan dat er catechinen in wijn zitten, en dat zorgt ervoor dat er meer vet afgevoerd wordt met de stoelgang.



***Welke wijn ?***

De wetenschappelijke uitleg naar het waarom zou ons te ver leiden, maar conclusie is dat de wijnen uit Bordeaux en Bourgogne de meeste bescherming bieden tegen hartkwalen. Pinot Noir, Cabernet Sauvignon en Merlot bieden namelijk de meeste hartbeschermende anti-oxydants. Wijnen uit het zonnige zuiden zouden daarentegen meer *quercetine* bevatten, wat dan weer een antikanker agens is. Onze onwetenschappelijke raad: van allebei genieten om de heilzame effecten op te tellen.

### ***Regelmatig drinken...***

Er is nog goed nieuws. Om van de weldaden van de wijn optimaal te genieten moet je *regelmatig* drinken. Alsof we dat ook niet wisten. Maar nu dus ook wetenschappelijk aangetoond. Het beste is een paar glazen per dag.

### ***Met mate...***

Geen rozen zonder doornen dus: men moet met mate drinken. Liefst tijdens of na de maaltijd; niet met een lege maag. Dit om de opname van de alcohol in het bloed gelijkmatiger te laten verlopen. Stevige aperitief-snacks als olijven en kaas bij het aperitiefglas werken ook heilzaam.

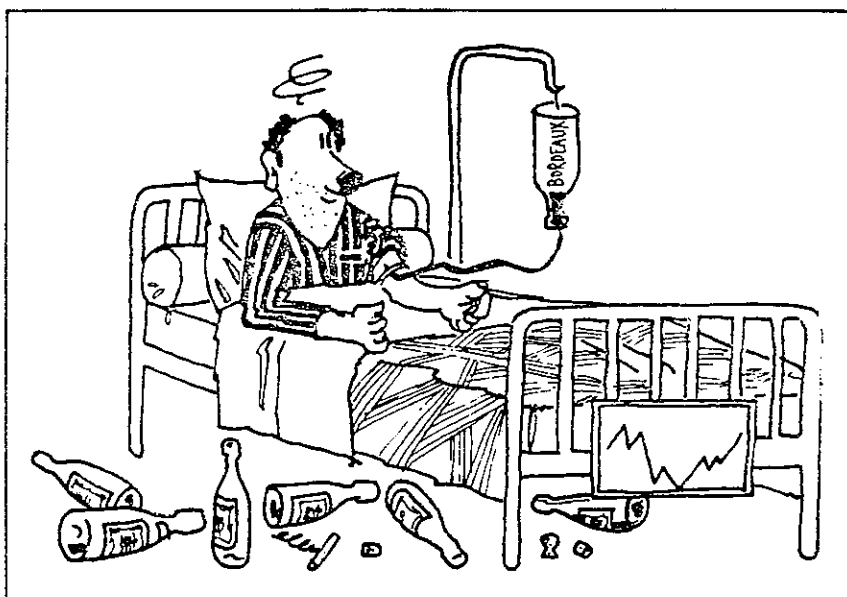
### ***Leren drinken...***

Auteurs als Frank Jones en Michel Montignac drukken zeer sterk op het belang van wijn-opvoeding. Leer kinderen (vanaf 10 jaar) met wijn omgaan, op een natuurlijke manier. In de streken waar wijn geproduceerd wordt komt men veel minder alcoholisme tegen, o.a. omdat kinderen er van jongsaf, op natuurlijke manier, met wijn leren omgaan, en vooral niet om zich te bezatten.

Meer wetenschappelijke lectuur hierover in

- Frank Jones "Wijn & Welzijn. Het positieve effect van rode wijn op uw gezondheid". Uitgeverij Element/ Standaard Uitgeverij, 238 blz., 690 Bfr
- Michel Montignac. "Ik ben gezond want ik drink wijn, elke dag". Uitgeverij Artuklen, 224 blz., 790 Bfr.

\*\*\*\*\*



## DEGUSTATIE CHAMPAGNE - 23.01.1998

Karin GENIE

Vrijdag 23 januari was een dag om naar uit te kijken. Wat is er nu aangenamer om het jaar te beginnen met een champagne degustatie. En inderdaad leek het erop dat menig wijnproever deze datum genoteerd had in zijn agenda want de opkomst was talrijk.

Het zeer uitvoerig betoog werd ons gedaan door Eric Merny die voor de gelegenheid de Champagne streek is gaan opzoeken en ons vooral liet kennismaken met enkel de grand crus van minder bekende champagne huizen.

Voor wij, ongeduldige proevers, mochten kennismaken met deze grand crus, vroeg Eric onze aandacht voor de geschiedenis, de wijngaarden, de crus, de druivensoorten, de persingen en de gistingen.

“La Champagne” is de geboortegrond van de champagne, bestaande uit wijdsse vlakten en hoofdzakelijk gesitueerd in de departementen Marne, Aube en Seine et Marne. Vijfendertig duizend hectare zou geschikt zijn voor het verbouwen van de champagne maar vierentwintig duizend hectare zou maar worden gebruikt. De ondergrond bestaat uit krijt. De champagne streek zou in de prehistorie een zee geweest zijn en alle resten van zeeëgels, inktvissen, schelpjes en andere gebeenten zouden door de jaren heen een grondlaag hebben gevormd met een enorme sterke concentratie van krijtstenen. Die krijtlaag vormt het succes voor het verbouwen van de champagne, want krijtlagen houden voldoende vocht vast en absorberen de warmte wat nodig is in een gebied waar de weersomstandigheden minder gunstig zijn. Een fraai voorbeeld van dergelijke krijtformaties vindt men terug in de prachtige krijtkelders waar de champagne bewaard wordt, genoemd crayères.

Vier grote wijnregio's dienen zich aan : Les Montagnes de Reims, de Vallée de la Marne, Côte des Blancs en de Aube.

In de crus dient men een klassering te maken. Inderdaad, de druivenprijs en het spel van vraag en aanbod spelen hierin een grote rol. In totaal zijn er 336 crus, waarvan 17 Grand Crus (100 % van de prijs), 43 Premier Crus en 276 AOC Crus de Champagne (= gewone crus).

De meest edele druif die wordt gebruikt is de Chardonnay en geeft een frisse, elegante smaak aan de champagne. De Pinot Noir, een blauwe druif, geeft kracht en volheid terwijl de Pinot Meunier, eveneens een blauwe druif, een eerder terroire smaak geeft en men vooral terugvindt in de Aube.

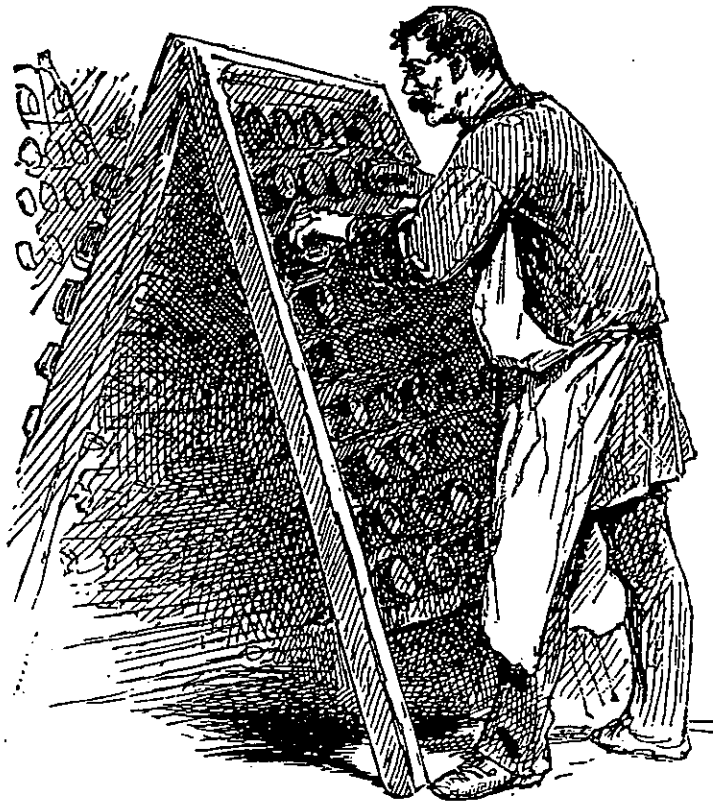
Oorspronkelijk was de champagne niet mousserend. Het mousseren berust op het verschijnsel dat de wijn na de oogst een tweede gisting doormaakt waarbij koolzuur vrijkomt.

Alhoewel de Engelsen als eerste dit ontdekten, wordt Dom Perignon toch vernoemd als baanbreker op dit gebied aangezien hij dit procédé vervolmaakt heeft en bovendien het principe van de cuvée ingang deed vinden waarbij een mengsel van wijnen van verschillende wijngaarden, druivensoorten en jaargangen gebruikt worden.

De kwaliteit van de champagne heeft te maken met de persingen. Drie kwaliteiten

kan men onderscheiden : een eerste persing (cuvée), een tweede persing (première taille) en een derde persing (deuxième taille). Grote champagnehuizen verkopen geen taillewijnen aangezien deze diepgang missen. Hoe minder taille hoe beter de wijn.

Na de oogst van de wijndruiven en de persingen verkrijgt men in vaten van roestvrij staal een eerste alcoholische gisting. Veel champagnehuizen gaan nog over tot een malolactaatgisting waarbij bepaalde zuren worden afgebroken. De assemblage of het mengen is de volgende stap. Het is belangrijk dat de champagne elk jaar hetzelfde smaakt. Bovendien moet je steeds over grote reserves kunnen beschikken. Een tweede gisting gebeurt in flessen na toevoeging van een liqueur de tirage. Het bezinksel dat in de fles ontstaat door de rijping moet worden verwijderd en dit gebeurt door het tillen en draaien van de flessen (de remuage) dat niet langer manueel wordt gedaan maar wel computergestuurd.



Het is wel zo dat een ervaren remueur ongeveer per dag 40.000 flessen kan verwerken. Eenmaal het bezinksel is gedaald tot aan de kurk laat men dit invriezen. Een laatste stap alvorens tot een drinkbare wijn te komen is het verwijderen van de kurkstop waardoor de ijsprop met bezinksel vrijkomt. Naar gelang de gewenste zoetheidsgraad (Brut, Demi-sec, etc...) wordt er bij de wijn een liqueur d'expédition toegevoegd. Dit is een mengsel van champagne, rietsuiker en soms ook wel esprit de cognac.

Deze techniek die in andere wijnstreken als fraude wordt bestempeld en zeer streng wordt bestraft is in de champagnestreek de normaalste zaak van de wereld. Hierna moet de wijn ongeveer nog een drie jaar rusten, voor de millésime wijnen loopt dit op tot vijf jaar.

**Na deze uitvoerige bespreking doordrenkt van anekdotische details, werd er overgegaan tot de moment suprême : de degustatie van de champagne.**

De eerste champagne die we proefden was een aangename en frisse verwelkoming van het champagnehuis **Mailly**. De stock bedraagt 1.800.000 flessen en er worden ongeveer 500.000 flessen per jaar geproduceerd. De rijping van de champagne gebeurt in krijtkelders. Vijftig procent is voor de export en we mogen er fier op zijn dat wij Belgen de vierde grootste champagnedrinkers ter wereld zijn. Deze wijn komt uit een coöperatieve van zelfstandige wijnboeren. Deze Mailly champagne is geen echte hoogvlieger maar toch smaakte hij voluit misschien omdat het de eerste was.

De tweede champagne die we proefden komt uit het huis **Brice**. Het huis Brice is nog een jong huis, ontstaan in 1994, bestaande uit 6 werknemers. Het beschikt over 7 hectare wijngaard in totaal. Voor deze champagne werd 75 % pinot noir en 25 % chardonnay gebruikt.

De wijn was minder verrassend dan de eerste, de neus minder fijn en de afdronk minder lang. Het probleem van kleinschaligheid - lees kleine reserves - speelt hier misschien een rol.

De volgende etappe op de champagne route van Eric Merny was het bezoek aan het huis **Duval-Leroy**. Dit is het 10e grootste champagnehuis en maakt ook champagne voor Engelse warenhuizen. In België vindt men het merk terug in het Delhaize warenhuisketen. Het is een familiebedrijf met 100 werknemers, 14.000.000 flessen in stock en een produktie van 5.300.000 flessen per jaar wat niet onaanzienlijk is. We waren meer dan benieuwd hoe deze fleur de champagne zou proeven aangezien Eric ons al enorm warm had gemaakt door zijn pittige anekdote over zijn ontmoeting met niemand minder dan Carroll Duval, de eigenares van het Huis. En niets was minder waar want deze wijn is zeer parelend, geen gistgeur, fris en een enorme mondvullende afdronk.

De vierde champagne komt van het huis **Gatinois** uit de vallée de la Marne. De samenstelling van deze wijn is 90 % pinot noir en 10 % chardonnay. Het betreft hier een oud champagnehuis uit 1696. De druiven komen hoofdzakelijk uit eigen de eigen wijngaard.

De wijn die wij proefden was zeer helder, licht stro geel, fruitig, complexer dan de vorige maar met minder mousserende belletjes.

De champagne uit het huis **Jacquesson & Fils** was een Blanc de Blancs uit de Montagne de Reims. Een 100 % grand cru champagne van één van de tophuizen uit Frankrijk. Bovendien één van de oudste huizen. Deze champagne is een eerbetoon aan de Chardonnay. Het betreft hier wel een mono cépage, botergeel van kleur, geen aciditeit in de neus, weinig belletjes en met een goede afdronk.

De laatste champagne was een 50 % pinot noir en een 50 % chardonnay komende uit het huis **Paul Dethune**. Het betreft hier een kleine wijngaard waar 50 % van de druiven geleverd wordt aan Veuve Cliquot. Deze wijn had een goudgele kleur, was een tikkeltje te zoet, mondvollend en met een lange afdronk.



**Marc WATTE**

Zesde wijnavond van het gildejaar. Philippe Leirens heeft in het onooglijk dorpje Gaumont-Gistoux Monique leren kennen. Monique drijft er een handeltje in wijnen; enkel Côtes du Rhône wijnen. Hij kon haar overhalen voor een Nederlands gezelschap een paar van haar wijnen te komen voorstellen.

Eerst kregen we omschrijving over Châteauneuf: het is gelegen in het zuiden van de Rhône vallei. Het is er meestal zeer warm en het geniet van de weldoende invloed van de mistral. De bodem is gevormd door rotssteen, zand en rode klei. De benaming Châteauneuf telt 5 gemeenten: Châteauneuf-du-Pape, Bédarrides, Courthézon, Orange en Sorgues. Châteauneuf neemt met zijn 1693 ha 52% van de totale oppervlakte in. Courthézon volgt met 683 ha of 21%. De rest is van minder belang.

Maar liefst 13 cépages zijn er toegelaten om de appellatie aan te maken: als voornaamste onthouden we de Grenache Noir (79% van de aanplantingen), Syrah (6%), Mourvèdre (5%) en Cinsault (3%). De wijnen verschillen uiteraard door de diverse assemblages en door de diverse gronden waarop de druiven worden geteeld. De streek telt tenslotte een 400-tal wijnboeren en/of -handelaars. Sinds 1936 is Châteauneuf-du-Pape een AOC, en sedert 1939 is de typische wijnfles op de markt gebracht.

De volgende wijnen kregen we ter degustatie aangeboden:

**1) Domaine des Saumades - M & F Mousset , Courthézon**

Deze wijn komt van een heel klein domein: minder dan 1 ha groot. Verder is het de eerste maal dat ze zelf bottelen. We hebben hem ervaren als een wijn met een mooie rode kleur die nog geen evolutie had. De neus: jong en fruitig. De smaak: jong fruit, zeer alcohol rijk (14°). Deze wijn is een monocépage: 100% Grenache, vieilles vignes. Zeer goede aanzet van de avond. Zeker geen mondspoelertje. Prijs: 495 Fr.

**2) Domaine du Grand Veneur - A. Jaume, Orange.**

Dit domein is 11 ha groot. De ranken zijn gemiddeld 40 jaar oud. Deze wijn is samengesteld uit 65% Grenache en 15% Syrah. De wijn heeft een heldere spiegel. Hier is reeds een aanzet tot evolutie. De neus ruikt typisch naar Grenache. Men ruikt de kruiden. Hier zijn meer tannines aanwezig, maar ze zijn aangenaam, niet agressief. De wijn is mondvullend en is zeer mooi samengesteld: de zuurtegraad is aangenaam. De afdronk is wel middelmatig. Prijs 475 Fr.

**3) Domaine de la Janasse - A & C Sabon, Courthézon - Vieilles Vignes**

Dit domein telt 10 ha. De druivenranken zijn gemiddeld 80 jaar oud!

Slechts een beperkt gedeelte rijpt op eiken vaten. De wijn heeft een heldere en vlakke spiegel. Heeft eveneens een alcoholgehalte van 14°. Heeft een kardinaal-rode kleur, en is niet geëvolueerd. De neus is fruitig en kruidig. Na het walsen ontdekken we rood fruit. De mond is rond en heeft een stevige structuur. Een mooi evenwicht tussen zuren en tannines. 90% Grenache en 10% andere cépages. De afdronk is lang. Prijs: 770 Fr.

**4) Domaine de la Charbonnière - M. Maret, Châteauneuf - Mourre des Pedrix.**

Dit domein is iets groter: 16 ha. Deze wijn werd gemaakt met 75% Grenache, 20% Mourvèdre en 5% Cinsault. Slechts 15% van de wijn gaat ook hier in eiken vaten rijpen. Ge rest verdwijnt in aluminium kuipen. De wijn is zeer donker en heeft weinig neus. Hij ruikt naar rijp fruit en is tevens elegant. Men proeft duidelijk de terroir. Kortom: een stevige, evenwichtige wijn. 495 Fr.

**5) Le Clos des Papes - P & V Avril, Châteauneuf.**

Het is een zeer groot domein: 33 ha. De Grenache neemt 70% van de productie; Mourvèdre 20%; Syrah 8%. De wijnranken op dit domein zijn 30 jaar oud. Bij het maken van de wijn wordt niet gefilterd. Hier worden ook nooit nieuwe vaten gebruikt. De wijn heeft een geconcentreerde kleur en een matige schittering. Men proeft kruidnagel en kamperfoelie. Aan de neus is hij licht storend: te wijten waarschijnlijk aan de vaten die niet proper zijn bij het in gebruik nemen. Deze geur verdwijnt echter na een paar minuten. In de mond proeft men vanille en wat zwart fruit. Het is een mond vullende wijn. Hij kan verder bogen op een zeer lange afdronk. Een wijn met finesse. Prijs: 640 Fr.

**6) Vieux Télégraphe - D.Brunier, Bédarrides.**

Een domein van 30 ha met druivenranken die 40 jaar oud zijn. Ook hier Grenache die de scepter zwaait met 70%. Mourvèdre 15% en Syrah 15%. De druiven worden niet ontritst en ook hier doet men niet aan filtering. De wijn heeft een donkere inkt-kleur. Hij is zeer geconcentreerd, heeft mooie benen. Zonder walsen blijft hij gesloten. Het is een wijn met vermoedelijk een zeer mooie toekomst. Zeer mondvullend, met nog zeer veel tannines, maar die niet storend zijn. Mooi. Prijs: 695 Fr.

**7) Château de Beaucastel - F.Perrin, Courthézon.**

De Beaucastel: de bekendste wijn in Châteauneuf-du-Pape. De paus van de Châteauneufs. Uiteraard zijn onze verwachtingen hoog gespannen als deze wijn in ons glas wordt geschonken. Hij komt van één der grootste domeinen: 80 ha groot. Hier slechts 30% Grenache, 30% Mourvèdre (hoogste %tage Mourvèdre van alle Châteauneufs), 10% Syrah en 30% verdeeld over 10 andere cépages. Er zijn slechts nog twee andere wijnhuizen die alle 13 toegelaten cépages verbouwen. De wijn ruikt naar zwart fruit en cassis. Zeer veel kruidnagel en ook wel kaneel. Is een wijn met grote finesse. Hij is nu reeds drinkbaar, maar zijn toekomst ligt nog zeer ver weg. Als er één

woordje kritiek mag: het is de minst typische van alle Châteauneufs die we vanavond hebben gedronken. Het is eerder een degustatie wijn terwijl de andere wijnen die we hebben geproefd meer geschikt waren om een maaltijd te begeleiden. Prijs: 1095 Fr.

Al bij al een zeer mooie avond, met wijnen van hoge kwaliteit.

\*\*\*\*\*



**Marc WATTE**

Op zondag 7 maart, een druilerige lentedag, organiseerde de Vlaamse Wijngilde op nationaal vlak de zoveelste "Ken Wijn" dag. In elke commanderij konden tot 3 ploegen van telkens 3 man (of vrouw) inschrijven om hun onderlinge kennis van wijn te toetsen. Daarnaast was er nog een prijskamp voor "afzonderlijken", meestal mensen die in hun eigen commanderij geen deelnemers plaats hadden weten te versieren. De meeste commanderijen hadden dus 3 ploegen ingeschreven. Dit maakt dat er ongeveer 250 mensen waren afgezakt naar Aalst om er aan deze prijskamp deel te nemen. Onze commanderij Brussel was er vertegenwoordigd door één ploeg, bestaande uit Philippe Leirens, Marc Watté, en aangevuld door iemand van de commanderij Hoegaarden. Zo'n beperkte interesse strekt ons uiteraard niet tot eer.

De prijskamp bestond uit twee fasen: in het eerste gedeelte dienden een tiental theoretische vragen te worden beantwoord om bij een eventueel ex aeqo de deelnemers te onderscheiden. Nadien kregen we 10 kannaetjes met wijn:

- 1) Frankrijk - Bordeaux
- 2) Californië - Zinfandel
- 3) Frankrijk - Loire
- 4) Frankrijk - Rhône
- 5) Zuid-Afrika - Pinotage
- 6) Australië - Shiraz
- 7) Frankrijk - Madiran
- 8) Italië - Sangiovese
- 9) Spanje - Trempanillo
- 10) Frankrijk - Languedoc-Rousillon

We kregen één uur de tijd om de verschillende wijnen te herkennen. De geluksfee was aan onze zijde die zondag, want onze commanderij eindigde 2de op 37 deelnemers. We hadden slechts 3 wijnen verkeerd toegekend. Winnaar werd de commanderij van Gent: Osiris, die slechts 2 fouten had gemaakt. Hun overwinning betekend dat we nu volgend jaar in Gent worden verwacht voor de volgende uitgave van deze wedstrijd. Hopelijk zullen we dan in grotere getale aanwezig zijn. Zeker als men bedenkt dat 1) we dit jaar bewezen hebben dat onze commanderij niet moet onderdoen voor de anderen en 2) dat deelnemen nog immer belangrijker is dan winnen.

De wedstrijd werd afgesloten met een aangenaam middagmaal waar we uitvoerig de kans kregen om met de andere commanderijen te verbroederen en te verzusteren.

**P.S.** Het verslag van onze vorige deelname aan deze wedstrijd vindt u in de Druyvelaer van November '96. Wat voorspelden wij daar in onze laatste zinnetje... Op dus naar het volgend jaar voor de overwinning.

\*\*\*\*\*



## Wijnkalender 1998 / 1999



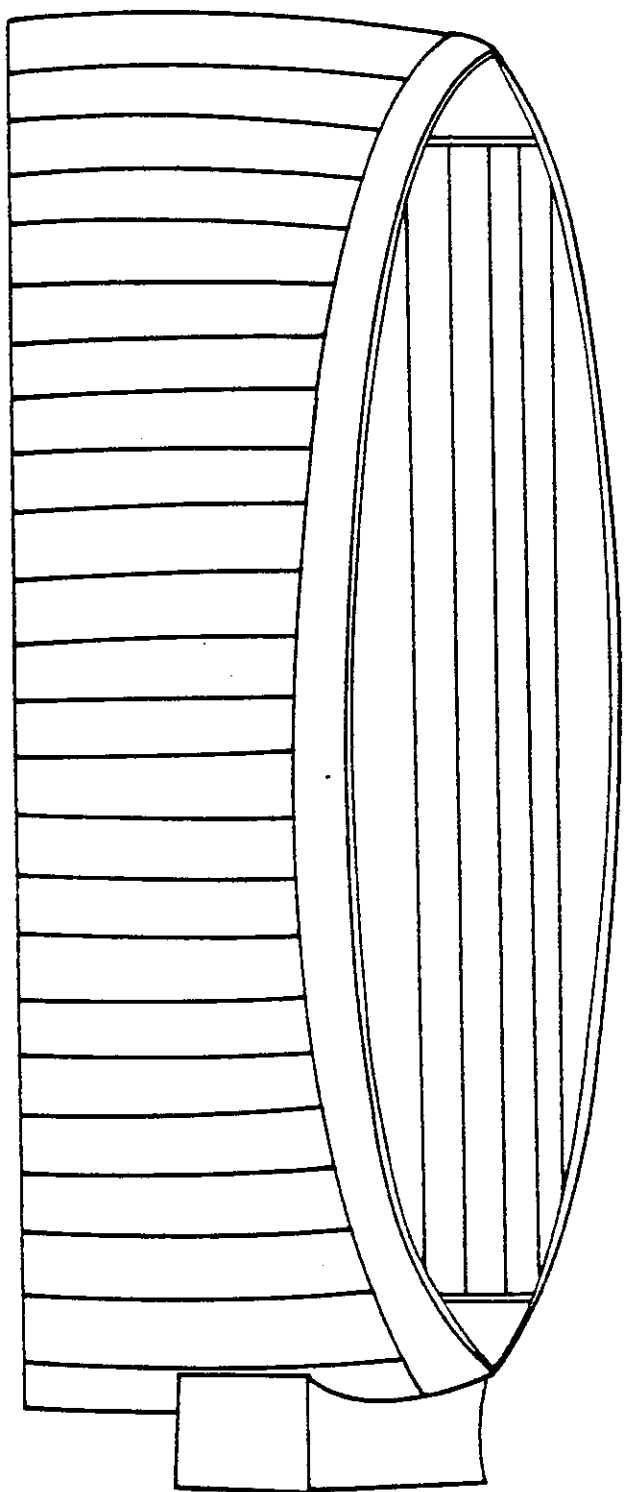
### Commanderij BRUSSEL

#### Noteer reeds volgende data in uw agenda :

25.09.98	
23.10.98	
27.11.98	6 Degustatie-avonden
22.01.99	
05.03.99	
16.04.99	
07.05.99	Banket met intronisaties
11.06.99	Initiatie-avond

#### Volgende degustaties komen aan bod :

Zoete wijnen ( botrytis en andere )  
Selectie uit de Loirestreek (Touraine )  
Cos Labory - verticale degustatie  
Pinot Noir van uit de ganse wereld  
Noordelijke Côtes du Rhône (witte en rode)  
Wijnen uit Oostenrijk



## Inhoudstafel

Redactioneel	1
Chinese snacks en slangewijn	2
Zuid-Afrika	7
Gevrey Chambertin 1995	11
Drink rode wijn	14
Degustatie Champagne	17
Châteauneuf-du-Pape	21
Ken Wijn 1998	24
Wijnkalender 1998 / 1999	26



Redaktieadres :

Jaco VANKELECOM  
Hoogveld 7  
1702 GROOT-BIJGAARDEN

Sekretariaat :

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

