

21/73



De Druyvelaer

Commanders Brussel

SEPTEMBER '99
2° 73





REDACTIONEEL

Beste wijnvrienden,

*'t Is weer voorbij die mooie zomer,
die zomer die begon zowat in mei,
ah, je dacht dat er geen eind meer aan kon komen,
maar voor je 't weet is die mooie zomer weeral voorbij...*

Wij hopen dat ook u veelvuldig de kans hebt gehad soezend te genieten van het prachtige zomerweer, op een niet nader bepaald terrasje, nippend aan een fris wijntje, zonder hoofdbreken over zijn herkomst en zijn al dan niet versmolten tannines ofte zuurtegraad. Maar na deze prachtige zomer durven we u met deze druvelaer terug tot de orde roepen. Na het twee maanden *ter plaaaaaaats... rust!* komt nu weer het *geeeeeef... acht, en voorwaaaaaarts... MARCH!* Zo herinneren zich nog diegenen onder ons die bij de militaire troep soldaten zijn geweest.

Het nieuwe proefjaar van onze commanderij is intussen weer ingezet, en naar het programma te oordelen – dat u elders in dit blad vindt – zullen we een reeks zeer interessante proefavonden krijgen.

In deze druvelaer blikken we even terug naar de proeverijen en andere happenings van vorig werkjaar. Deze verslagen roepen herinneringen op aan zeer geslaagde avonden. Onze vriend Bernard Henry is natuurlijk ook weer van de partij, nog eens over de Aziatische tijgers, maar de degustaties van slangen- en hondenvlees heeft hij nu toch achterwege gelaten, ten voordele van meer toeristische en economische overwegingen.

Wij wensen u veel leesgenot en een aangenaam en leerrijk proefjaar.



De redactie

Bernard Henry 50...



Gewoontegetrouw hebben we in deze druyselael een bijdrage van Bernard Henry. Ditmaal minder gastronomisch dan wel economisch getint.

Graag maakten we van deze gelegenheid gebruik om hem eens in de bloemen te zetten want rond deze tijd viert deze man 50 jaar vanalles...

- 50 jaar geleden kwam hij vanuit het toenmalig Belgisch Congo naar Sint-Agatha Berchem wonen.
- 50 jaar geleden startte hij zijn professionele loopbaan als criminoloog bij de Gerechtelijke Politie / Sectie misdaad te Brussel.
- Naar aanleiding van 50 jaar Artis-Historia werd hij gevraagd een speciaal luxueus jubileumboek voor Artis-Historia te schrijven.
- Hij schreef reeds meer dan 50 boeken **en voor onze Commanderie meer dan 50 bijdragen in de Druyselael.**
- Hij reisde reeds meer dan 50 maal rond de wereld
- En laatst but not least vierde hij onlangs zijn gouden huwelijksjubileum

Daarenboven viert hij dit jaar zijn 75ste verjaardag. Wij leiden daar dus uit af dat deze man op zijn 25 "in gang geschoten is". Maar aan stoppen denkt hij helemaal nog niet. In de parochie is hij nog zeer actief o.a. bij Caritas ziekenzorg. En hij blijft maar steeds verder reizen, echte reizen of... gewoon in gedachten, thuis in de tuin. Eens zei hij "Mijn tuintje heeft vier muren, maar ik zie ze niet. In gedachten is de horizon eindeloos. In mijn tuin begint de wereld".

Hartelijk proficiat Bernard, of mogen we voor de gelegenheid Roger zeggen.

Korea en Pacific Rim

Bernard HENRY

Economisch-gastronomische Aziatisering ?

Pusan-bouillabaisse

Korea's eerste haven en tweede grootste stad is Pusan, tussen bergen en zee, geprezen om zijn mild klimaat, cosmopolitisch amalgaam van scheepsmasten en -vlaggen, laadkranen, pakhuizen, kantoorgebouwen, marine uniformen, vlootcadetten, zakenlui in maatpakken, kruiers, visboeren, -leurders en -kramers. Want op deze kaaien pierewaait Changalchi, de zinderende, alom gerenommeerde markt en verdelingssite van zeevruchten en schaaldieren. Niet minder populair heten zijn belendende restaurants en eetstalletjes gespecialiseerd in en geprezen om hun sashimi – rauwe vis – en typische Pusan-bouillabaisse Pugoguk.

Alle Belgische veteranen van de Koreaanse oorlog kennen Pusan. Ze ontscheepten, gingen er sloop voor een rustkuur in Japan of elders. Niet weinigen sneuvelden. *UN Memorial cemetery* vereeuwigd hun namen. UNMC lijkt een mini-Arlington. Met tombes voor vreemde soldaten uit zestien landen. Daaronder de onzen. Wie er niet geraakt – te ver uit het centrum, te vroege sluituren, te krakkemikkige wegwijzers – zoekt automatisch de gewijde site in een veldkijker op de honderdtwintig meter hoge Pusan Tower op de kruin van Mt. Yongdusa in *Yongdusan Park*. Pas nadien zap je de rest van het boeiende panorama af waarin o.m. Pomosa Tempel op de flank van Mt. Kumjonga, een van het befaamde trio uit de regio waarbij ook Haeinsa en Tongdosa horen. Pusan verloor het merendeel van zijn oorspronkelijke gebouwen bij de invasie van de Japanners in 1592, die toen de brand staken in de hele cultuurbaai.

Cheju-do voor honeymooners

Een allemansmeugje op het Koreaanse toeristische palet is ongetwijfeld ook het exotische, subtropische Cheju-do. Meestal wordt vanuit Seoel aangevlogen in zowat één uur. Vanuit Pusan wordt o.m. per ferry overgestoken. 's Lands grootste buitenbeentje, bijna honderd kilometer zuidoostelijk van het moeder(schier)eiland, richting Nippon in de turkooizen stroming van Gele en Japanse Zee. Het West-Japanse eiland Tsushima ligt dus dicht bij Zuid-Korea – Vijftig kilometer – dan de eigen provincie Cheju. In velerlei opzichten – landschappelijk en sociologisch – betekent deze wachtpost een apartje. Vooreerst dalen we er af in 's werelds langste lavagrotten onder een heuse diepgroene jungle, weiden vol kloven, watervallen, zuilen, spectaculaire,

roodbruine vulkaanformaties, zilveren meren en riviertjes in de helgele deining van weidse koolzaadbloemtapijten en sinaasappelplantages. Alles lijkt hier net even anders dan op het vasteland, de zandstranden, de vaak nog oorspronkelijke huisjes van basaltblokken onder strodaken – laag bij de grond tegen zeewinden en tropenstromen – de *Drakenspoel*, de *Slangengrot*, de *Cascades van het Hemelmeer*.

Een kwarteeuw terug werd deze eilandprovincie – eens afgeschermd politiek ballingsoord – door *Newsweek* uitgeroepen tot een van de tien minst bekende en minst verloederde vakantieparadijzen. Sinds dan verloor Cheju-do – Cheju is de hoofdstad – geleidelijk de merites van beide kwalitatieve troeven. De hele Oost – en deels ook de West – kent nu Cheju, en jets of ferry's opereren met steeds langere passagierswachlijsten – w.o. veelal autochtone of Japanse *honeymooners* – voor deze geaaide *schattenstip der goden*, nu ook wel *eiland van plezier* en *Oriëntaals Hawaii* genoemd.

Samda voor crustacés

Een ander specifiek signum van Cheju-do zijn de haenyoduiksters. Lange tijd moesten zij hun families onderhouden in een ietwat matriarchale vorm van samenleving. Hun enig alaam was – en bleef – een mand en kalebas, sinds onlangs bijwijlen ook een speer. Daarmee dalen zij de zee in, tegenwoordig in modern rubberpak – vooral bij Dragon head Rock – ongeacht het seizoen, de weergrillen, de kilte, hun leeftijd. Die schommelt tussen vijftien en zeventig. Ze halen diepten tot achttien meter en meer met een verbluffende duikduur tot drie-vier minuten, nog altijd zonder zuurstofflessen. Weer boven puffen ze de lucht uit hun longen met een schrille fluittoon om caissonziekte met stikstofintoxicatie te voorkomen. Hun prooi zijn schelpdieren – oesters, mosselen, zeeoren, octopussen – en eetbaar zeewier. Uit ter plekke ingewonnen informatie begreep ik dat hun aantal nog altijd een paar duizend haalt. Op de piek van de berg Pusosan, waar de toerist hijgend naar toe mag - zo hij kan – rees eens het kasteel van Paeckhe op, neer blikkend op de rivier. Een van de belendende klippen heet Nackwha-am. Die herinnert – aldus de overlevering – aan een macaber gebeuren.

Toen het koninkrijk ten val kwam, sprongen drieduizend hofdames in paniek de diepte in, bevreesd voor de voorzegde kerkers van de aanrukkende Chinese generaal Su. Anderzijds heeft het eiland zijn zo uitgebreide stal pony's – ruim de helft van Zuid-Korea – aan de veroverende Mongolen te danken. Door zijn isolering werd Cheju nooit integraal bekeerd tot het boeddhisme. Het bleef trouw aan zijn animistisch-chamanistische rituelen en de erbij horende impulsieve, roezige festivals. Chedu-do gaat prat op zijn *samda* of autochtoon rustig, vredig image. Meteen lokt het allochtonen met zijn *sammu* of drie ontbrekende elementen: bedelaars, dieven en hekkens of barelen. *Samnyc* refereert aan de drie primerende wel presente troeven, dik onderstreept in de promotiefolders: de gulle burger, het sublieme landschap en het sappig-zoete fruit. Geen braak of roof. Dus ook geen sloten, poorten of omheining, tenzij voor paarden en vee. Houten palen (*chongnang*) stoppen aldus – horizontaal tussen twee posten (*chongjusok*) – een gat in muur of haag. De manier van plaatsing is betekenisvol. Eén paal = *de bewoner komt meteen*, twee palen = *ik ben weg maar de kinderen zijn thuis*, drie palen = *ik ben op reis*.

De Sperwer

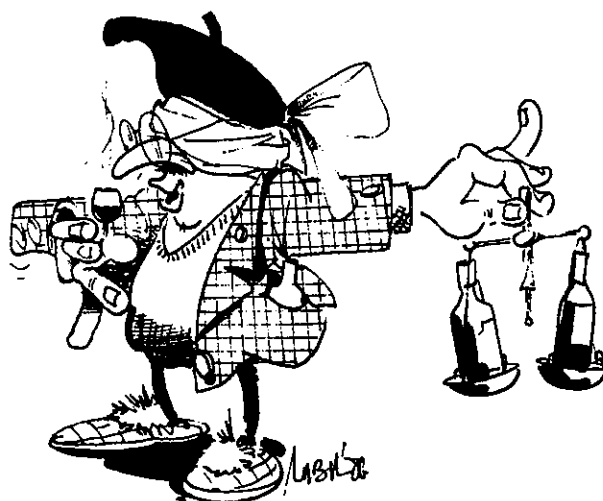
Op 16 augustus 1653 bij dageraad kampte *De Sperwer*, een schip van de verenigde Oost-Indische Compagnie, tegen een helse storm vóór Cheju-do's zuidkust. Vergeefs. Het liep te pletter op de rots. De bemanning telde vierenzestig hoofden. Zevenendertig belandden op het strand. Levend. De eilanders ontfermden zich over hen. Na verzorging werden de schipbreukelingen overgebracht naar het vaste land. Dertien jaar later waagden acht van hen een ontsnapping in een gammele dwergschuit. Het lukte. Allen bereikten de Nederlands handelsnederzetting te Nagasaki in Japan. Een van hen heette Hendrik Hamel, toen zesendertig jaar. Ik vond zijn naam terug als auteur van een boek *Journal De Sperwer*, met de avonturen van zijn groep. Het werd de eerste westerling die Korea als thema koos voor zijn in Europa gepubliceerde memoires. Daarom werd hem op het eiland postuum een monument gegund. Precies op de berm onder de Sanbangulsatempel waar hij was aangespoeld.

Pacific Rim

Koreanen weten dat hun *Pacific Rim* de meest valabele troeven biedt van economische reussite, dat hun regio van de Stille Oceaan zich alsmaar belangrijker profileert dan onze Atlantische; dat de *Asia-Pacific Economic Cooperation* (APEC), in 1989 als een pietlullige pruts geboren, zich tot een zo'n verbazend b(l)oeiend blok ontpoppen kon. Deze kolos omstrijkt momenteel de achttien meest dynamische, vlugst groeiende economiën op aarde. Hun eigen binnenlandse markt omvat ruim twee miljard mensen en de helft van de wereldproductie – of meer – rolt uit hun fabrieken. Quo vadis,

Amerika, Europa?... De Aziatisering van de Europese vooruitgangsdynamiek is ingezet.

Zo lijkt *Korea World Trade Centre* met zijn vijftig etages een stigmatiserende vuurtoren, het trotse baken vóór de wijde monding van moderne tot futuristische promessen van de *Pacific Rim* in het aandrijvende millennium. Mogelijk wordt het geen scheiding, geen moordende competitie. Hopelijk maakt nog een voor meerderen riante triade kans: Europa-Amerika-Oriënt. Daarvan ontwaren we de prille auguren. Eens was óns continent producent én consument. Zijn ervaring en know how modelleerden Azië tot handelspartner en wereldexporteur. Het Westen – en Europa+Amerika – herleidt zijn industrie tot produkten waarin het zich sterkst weet en (nog) concurreren kan. De rest wordt dagelijks ruimer afgedragen – deels onder Westers management – aan buitenlandse specialisten die het beter en goedkoper dien. *Samen* dus. Rivaal wordt filiaal. Elke partner naar eigen aard en vaart. Zo passen de Aziatische Tijgers massaconsumptiegoederen best – auto's o.m. – routinewaar, elektronica in serieformaat en gulzig aan prestatie-uren, zo manueel als spitstechnologisch. In deze bijdrage de gevatheid van voormelde conclusie te hebben aangetoond mag mee een van mijn doelstellingen genoemd. Terecht – meen ik – mogen we daarom met auteur **Mark Eyskens** besluiten: “... Voor het eerst in de geschiedenis verliezen Europa en Amerika hun monopolie, ook, en niet in het minst, gastronomisch-cultureel.”



Noordelijke Côtes du Rhône – 22 januari 1999

Eric MERNY

Op vrijdag 22 januari hadden wij het plezier Les Vins du Rhône op bezoek te hebben voor een degustatie van noordelijke Côtes-du-Rhône wijnen. Monique de Ravet en haar echtgenoot doen meer uit passie in wijn dan uit puur winstbejag. Bovendien spreken zij allebei, al komen zij van een eind over de taalgrens, een aardig mondje Vlaams.

Wat hebben wij nog meer nodig om ons hart te verblijden? Wijn! Juist, ja...

1. Côtes-du-Rhône - Syrah - Jamet J.L. en J.P. Ampuis 1997

Bij deze eerste wijnen vernemen wij dat in 1997 men zowel met een warmte als met vorst te kampen gehad heeft in de lente. Daarna kwam regen en werd het plots te warm. De wijnboer had het bijzonder moeilijk om op een goed moment te oogsten.

Men gebruikt hier wijnstokken van gemiddeld 30 jaar oud en er heeft gisting op de kuip plaats.

Een mooie paarse rand. Granaatrood, lichte concentratie. Schone heldere spiegel. Vegetaal, hout, vanille. Gemalen koffie en geroosterde toets in de neus. In de mond een beetje dunnetjes, egaal, geen diepte, weinig of geen afdrank. Beetje fruit. Gezien zijn technische correctheid een goede mondspoeler.

295 BEF

2. Saint-Joseph - Vallet L.: Serrieres 1995

Deze wijn wordt geteeld op granietterrassen.



De wijngaard heeft een goede oriëntatie. Men werkt hier met kleine opbrengsten van 30 tot 35 hectoliter per hectare. Men ontrist hier tot 90 %. Manuele pluk. Men gebruikt eiken houten vaten van ongeveer 5 jaar oud.

Granaatrood, meer concentratie dan in de eerste wijn. Schone spiegel. Veel glycerol (Hans sprak over mooie benen...) dus alcohol maar ook consistentie. Veel hout in de neus, beetje animaal en kruidig maar voor de rest qua fruitigheid toch vrij discreet. Vrij kort in afdrank maar toch aangenaam. Alcohol domineert wat op het fruit, zelfs in de mond. Correct, maar beter in de neus dan in de mond.

Er werd bij deze wijn ook gesproken van leder, wellicht een verwijzing naar die animale neus.

400 BEF

3. Crozes-Hermitage - Cuvée Louis Belle - Belle A. en Ph. Larnage 1995

Bijna zwarte kleur in concentratie, voor de rest neigend naar robijnrood. Zeer mooi zwart rijp fruit in de neus met fijne kruiden. Het fruit verdraagt het hout zeer goed. Enorme concentratie ook in de neus. In begin krijgen wij in de mond wel een behoorlijke dosis alcohol maar dan komen de sterke tannines opzetten die ook zorgen samen met het fruit voor een lange af- en nadronk. Lichte niet onaangename bittertoets. Nog enkele jaartjes laten liggen in de kelder en serveren bij een heerlijk stuk gegrild rundvlees.

475 BEF

4. Cornas - Clape A. en P. 1996

Domein van 6 hectares. Ongeveer 4 hectares hiervan liggen op een helling van meer dan 50 %. De stokken staan in een sterke densiteit. De leeftijd van de wingerds varieert van 8 tot 100 jaar. Gemiddeld 40-50 jaar oud. De ondergrond is graniet, met een neutrale pH. De oogst gebeurt totaal manueel. Fermentatie door natuurlijke gisten op een temperatuur van 30 à 34 ° C. De wijnen verblijven 18 tot 24 maanden op vat.

Van Sus krijgen we bovendien een boeiende historische uiteenzetting over graniet en Würzburg.

Sterke concentratie in kleur. Paars met een heldere spiegel. Zeer fijne neus met een floraal boeket. Humus en champignons. Heel aangenaam maar nog vrij gesloten. In de mond één en al finesse. Zeer kruidig en duidelijk braambessen. Heel mooie wijn, een verborgen verleider. Complex. En wat een tegenstelling met de eerste ontmoeting die ik had met een Cornas. Daarvan vielen bijna mijn tanden uit van de tannines.

845 BEF

5. Côte-Rotie - Jamet J.L. en J.P. Ampuis 1996

Dit is een klein domein van 4 hectares bestaande uit verschillende kleine percelen. Jonge wijnstokken die aangeplant zijn tijdens de jaren 80 & 90. Men produceert hier ook slechts 30 à 35 hectoliter per hectare. Ongeveer 20 % van de wijn zal rijpen op jong oud. Er wordt geen filtering toegepast.

Lichtpaarse kleur. Intens rood in de concentratie. Heel fijne en fruitige neus maar nog vrij gesloten, beetje florale indrukken. Een mooi evenwicht tussen rood en zwart fruit (bosbes). Pruimen. In de mond mooi verweven tannines. Goede aciditeit. Heel mooie en grootse wijn. Nog een beetje geduld en de enkele jaren in de kelder zullen wonderen doen.

925 BEF

6. Hermitage - La Sizeranne - Ets. Chapoutier, Tain-l'Hermitage 1995

Een domein dat zijn oorsprong kent in 1808. Oppervlakte van 30 hectare is in gebruik (op 100 hectare beschikbare grond). Hierop staan wijnstokken van 50 tot 80 jaar oud. Zeer kleine opbrengsten. De wijn rijpt op 33 % nieuwe vaten.

Robijnrode kleur met een diepe concentratie. Bijna inkt. Zeer complexe neus met veel kruidigheid (kaneel). Humus en heel rijp zwart fruit. Fijn hout en vanille. Zwaar gedoseerd. Doet denken aan een zwoele zomernacht...In de mond fijne kruiden met veel rijp fruit. De vertaling van de neus in de mond dus. Alcohol duidelijk aanwezig (glycerol) maar niet storend. Heel heel mooie wijn maar met een prijskaartje.

1200 BEF

Synthese

In ieder geval een schitterende avond, zonder één slechte wijn en met enkele prachtige uitschieters die niet alleen de Côtes-du-Rhône eer aan doen maar ook diegenen die hem aanbrachten.

Verticale degustatie COS LABORY (5 maart 99)

Marc Watté

Blijkbaar hebben meer leden trek in een verticale degustatie dan in een horizontale, daar snel nog een aantal tafels en stoelen dienden te worden aangerukt. Het aantal aanwezigen oversteeg de voorziene tafelschikking. Des te beter, hoe meer zielen hoe meer vreugde. Na een degustatie van Cos Labory in 1994, keken de meesten reikhalzend uit naar de evolutie van deze wijn vijf jaar later. Was ie beter geworden? Was ie toen tijdig gedronken? Dilemma waarmede tal van wijnliefhebbers worden geconfronteerd wanneer ze hun eigen wijnkelder aanschouwen.

Onze voorzitter, Erik De Schepper, opende de avond, met een zeer interessante uiteenzetting over de Medoc streek ; deze Cos Labory is trouwens een Medoc, en meer in het bijzonder een Saint-Estèphe. Vooral onze jongere leden zullen zeker een boodschap hebben gehad aan de zeer duidelijke uiteenzetting over de elementen die een kwaliteitswijn uit de Medoc bepalen. Deze zijn onder meer :

het klimaat : de Medoc wordt gekenmerkt door een zachte winter en een warme zomer gekoppeld aan een vochtig klimaat. Langs de ene kant heeft men de Landes en aan de andere kant, de Garonne.

de ondergrond : het is een humusarme grond gevormd door klei en kalk ; dus een mengeling van grind en keitjes. Dus een zeer doorlaatbare bodem die het water toelaat de wortels van de druivenstronken te bevoorraden.

de cepages : de voornaamste druivensoorten zijn hier : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc en de Petit Verdot. De combinatie van deze laat de wijnmeester toe het beste produkt op de markt te brengen.

de mens : de wijnmaker bepaalt de vinificatie.

1991

gestart werd met deze 1991-er. 1991 was een slecht wijnjaar. Men kende eerst een harde vorst periode, waaraan vooral de Merlot te lijden had. De rijpheid van de druiven was niet optimaal. Het aanblik van de wijn gaf een wijn aan die oud leek ; de neus was dof en de smaak vegetaal, zelfs licht geoxydeerd. De verschillende componenten van bitter en zuur waren niet versmolten. De wijnmeester had deze wijn slechts licht gefilterd om de wijn niet te flets te maken, vandaar de troebelheid. Voor dit slecht wijnjaar was dit al met al nog een tegenvaller.

1990

de eerste van de drie glorieuze jaren in Bordeaux. We verwachten dus een top wijn in een top jaar. Uiteraard waren de verwachtingen zeer hoog gespannen. Maar er dient aan toegevoegd dat de hele avond lang, de verschillende flessen aan de verschillende tafels, verschillende interpretaties losweekten. De commentaar voor deze fles, was eerder teleurstellend. De kleur was niet te helder en de wijn was beduidend minder geëvolueerd dan de vorige. De neus was nog vrij gesloten en bij het walsen kwam er tamelijk veel fruit vrij. De smaak was dan eerder teleurstellend : veel bitterheid, agressieve tannine, de verschillende componenten niet goed versmolten. Met andere woorden : de wijn kwam tamelijk groen over. De afdrank was wel langer en frisser dan de vorige.

1989

dit moest opnieuw een top wijn worden. De spiegel was mooi met een donkere rand. De neus bracht ons aroma's van koffie, rijp fruit, vanille en hout. Een harmonieus geheel. Prachtig. De tannine waren mooi versmolten, en geen onaangename bitterheid of zuur. De afdrank was zeer fijn, bijna fluweel. Een wijn die prachtig op dronk was. Stukken beter dan de '90.

1988

terug hoog gespannen verwachtingen. De aanzet was ook veel belovend. Zeer donkere kleur, zonder evolutie. Dus een hoog potentieel. De neus was nog gesloten en zeer geconcentreerd. De aanzet was zelfs beter dan voor de 1989'er. Bij het walsen kwam mooi rijp rood fruit beduidend naar voren ; zelfs toetsen van verbrande koffie werden aangetekend. Maar bij het proeven ging het verkeerd : we waren teleurgesteld. Voor zo'n wijn zijn de verwachtingen uiteraard hoger aangespannen dan voor een cru Bourgeois. De tannines waren wel zachter, maar de zuurte en de bitterheid van deze wijn (eigenlijk van de besproken fles), waren te imponerend om van een goede wijn te kunnen gewagen. Andere tafels hadden uiteraard een andere ervaring, met andere flessen.

1987

was een jaar waar de weergoden minder gunstig gestemd waren. Veel regen tijdens de rijpingsperiode, zodat de rand eerder waterachtig leek ; meer doorzichtig. De kenmerken van een zwak jaar. De neus toonde minder karakter. De verwachtingen waren dan ook niet hoog gespannen. De wijn leek tamelijk gesloten ; complex met neiging naar peper, zoethout en een weinig fruit. De smaak was een aangenaam en evenwichtig. De Cabernet Sauvignon, geoogst in de regen is de reden van de zwakke kleur en de fletse indruk. Geen grote wijn, maar toch beter dan de 1991.

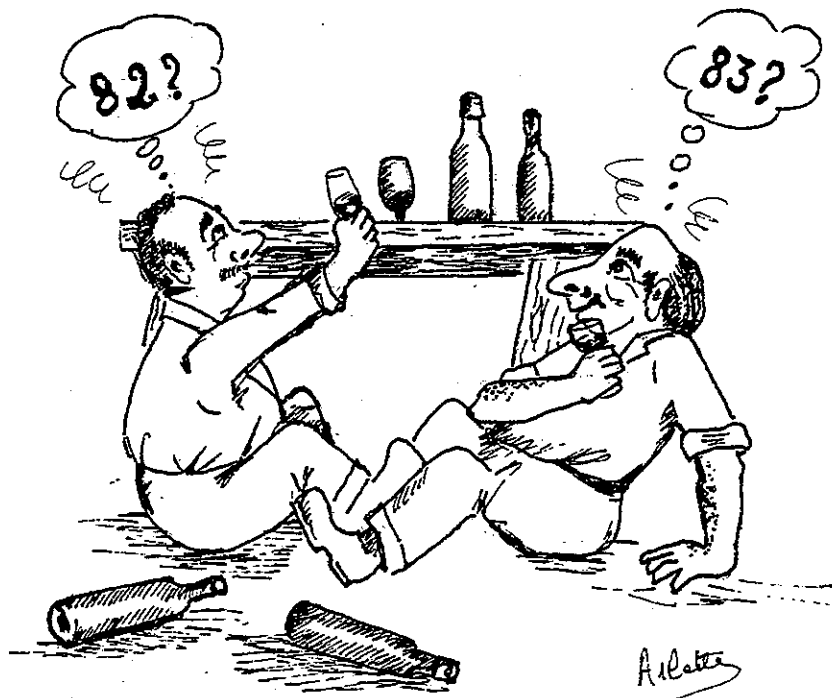
1986

deze wijn is al flink geëvolueerd. De neus geeft ons gewaarwordingen van tabak, fluweel en zwart fruit. Is nog zeer complex. Bij het walsen komen de aroma's vrij van cassis, eik en vanille. De smaak is fijn, fris, elegant en delicaat. Bij de afdrank komen de tannines als niet versleten over. Mocht er zijn. Is nog verbazend fris en complex. Voorwaar een wijn die men zou misprijzen in een blinde proeverij. Wie zou er een 1986 van maken ?

1985

men ziet onmiddellijk dat deze wijn geëvolueerd is en zeer rijp. Heeft weinig tot gemiddelde concentratie. De neus is nog zeer complex : aroma van peperkoek, sirop de Liège, rood en zwart fruit. In de mond komt ie over als : fris, totaal versmolten tannines. Deze '85 is een bijzonder mooie wijn.

Onze wijnmeester Eric heeft het laatste woord, en terecht merkt hij op dat deze wijn ook het resultaat is van de wijnmeester die door het toevoegen van Petit Verdot, een hogere aciditeit verleent aan deze wijn, zodat ie moeilijker drinkbaar is in de jongere jaargangen, maar eens ie deze aciditeit heeft verloren, bewijst dat ie de capaciteit inhoudt om op oudere leeftijd nog een aangename wijn te zijn. Dit wordt ook bewezen door de andere grote wijnen in Bordeaux, die allen Petit Verdot in mindere of meerdere mate verwerken (Chasse Spleen tot 12%, deze Cos Labory heeft amper 5% Petit Verdot). Het zijn enkel de mindere goden die geen Petit Verdot toegevoegd krijgen; ze zijn al bitter genoeg.



Marc Watté

Ons nieuw lid Johnny Vandekerkhove lijkt uit een zeer speciaal en sterk hout gesneden te zijn, waarschijnlijk zelfs uit een goede wijnstok. We kregen zelden zo'n gedegen wijnkenner over onze wijnvloer. Als later blijkt dat hij naast Belgische kampioen wijnproever ook nog lesgever is in oenologie, vervalt onze verbazing en kan deze avond niet meer stuk.

Dat hij geboren lesgever is blijkt al dadelijk bij de sublieme wijze waarop hij ons een uitleg geeft over wat botrytis-wijnen zijn. Wij hoorden achtereenvolgens:

- De situering van likoreuze wijnen , het verschil tussen likeur- en likoreuze wijnen
- Verschillende manieren om natuurlijke zoete wijnen te maken
- Botrytis cinerea wijnen : de ontwikkeling van de schimmel , de oogst ,de vinificatie

Na deze uitleg als inleiding degusteerden we volgende wijnen:

1. Clos Jean – A. Loupiac C. (Vignoble bord) '96

Loupiac is één van de 6 gemeenten die likoreuze wijnen produceren in de Bordeaux streek. Het domein Clos Jean telt 11 ha.

Niet slecht voor een mondspoelertje. We hebben het geluk dat 1996 een uitstekend jaar is voor deze zoete wijn. De wijnbouwer heeft voor 95% Semillon gekozen, aangevuld met Sauvignon en Muscadelle.

De wijn heeft een mooie kleur, lichtjes groen, zeer helder. Biedt nog veel toekomst. De neus doet ons denken aan een toets van geroosterde aroma's van abrikozen en ananas. Zelfs een apothekersgeur heeft iemand genoteerd. De smaak is rond, fris, niet super geconcentreerd. Zuur en zoet zijn niet goed versmolten. De afdronk is correct, maar niet zeer lang. Al bij al een goede koop voor slechts 339 Bfr.

2. Bonnezeaux AC – Cuvée Mathilde (Mark Angéli) '93

Deze wijnboer uit de Loire beperkt zijn produktie tot 25 hl/ha. Niemand doet hem dit na in de Loire. 1993 was een moeilijk jaar. Men heeft hier voor 100% Chenin blanc gekozen. De wijn heeft er 8 maand vat opzitten.

De kleur is bruin-geel, diep en intens.

De neus vertelt ons dat de wijn op houten vaten werd gelagerd en verkapt een hoog alcohol gehalte. Verder ruiken we rozijnen, abrikozen, anans. Fris en vers.

In de mond proeven we een mooi evenwicht tussen hout en aciditeit. De wijn is eerder droog dan moeilleus in de mond. De afdronk is zonder kritiek: hij doet zelfs denken aan sherry. Mag natuurlijk ook wel, er staat een prijskaartje van 1.099 Bfr tegenover!

3. Réserve du Château Bouchoc – A.Ste Croix-du-Mont C. '91

De wijnboer maakt enkel réserve in topjaren. De gisting gebeurt in betonnen kuipen, nadien gaat hij ook 8 maanden op oude eiken vaten. De bodemstructuur bestaat uit klei en kalk. De wijnbouwer heeft voor 90% Semillon gekozen en 10% Sauvignon. We zien een mooie glasheldere spiegel. De wijn is helder en briljant. Hij is strogeel van kleur, een beetje viskeus zelfs. Aan de neus blijft hij tamelijk gesloten. We moeten walsen om hem zijn geheimen te laten vertellen. Wat ruiken we? Nagellak, rozijnen, kweeperen, abrikozen. In de mond krijgen we een zeer aangename aciditeit voorgeschoteld. Hij is beduidend minder zuur dan de voorgaande wijn. Hij is zelfs elegant. De afdronk is lang. Deze wijn zou zeer goed passen bij kaas. Tegen de prijs van 570 Bfr kan deze wijn als een aanrader worden bestempeld.

4. Cranswick Semillon '95 – Australië

Deze wijn wordt ons aangeboden in halve flesjes. Bestaan er 75 cl flessen? Onze tegenvoeters hebben natuurlijk hun oogstperiode als wij pas uit de winter komen. Deze wijn bestaat ook uit 100% Semillon. De wijnboeren ginds laten de druiven hangen tot het begin van de winter. Eens de wijn gemaakt gaat hij nog voor 12 maanden op vat. De bruin-gele kleur is zeer geconcentreerd. De neus geeft ons een honig aroma. Over de smaak van deze wijn zijn de meningen van de aanwezigen nogal verdeeld. De afdronk is wel zeer lang. De prijs is 495 Bfr voor een half flesje. Veel aanwezigen vinden beter wijnen te hebben gedronken voor veel minder geld.

5. Pinot Blanc '95 – TBA – Oostenrijk (Weingut Höpler)

Dé verrassing van de avond. Meestal denken we dat goede wijnen in Oostenrijk zeldzaam zijn. Een paar maanden geleden kregen we een wijnavond met als thema Oostenrijkse wijnen. We deden toen ook zeer aangename ontdekkingen. Deze botrytis zou zeker niet misstaan bij deze ontdekkingen. De kleur is zeer mooi diepgeel. De neus is niet dominerend: toch fris: we ruiken mirabellen en een vleugje citroen. De smaak is ook zeer fris: mango, honig. Niet vetzig in de mond. De afdronk is aangenaam en zeer lang. Maar de prijs is navenant: 660 Bfr voor een fles van 50cl.

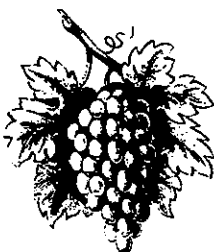
Ik denk dat iedereen zich kan aansluiten bij de conclusie: geef ons meer dergelijke leerrijke en aangename avonden.



KAPITTELBANKET 7 mei 1999

Traditiegetrouw wordt het jaarlijks banket met intronisaties in de vermaarde "Plezanten Hof" gehouden. Verder leest u de versjes waarmee onze hoofdredacteur Jaco Vankelecom onze feestelingen toesprak.

Wat stond er op het menu ?



MENU

Aperitief met borrelhapjes

Domaine de Coussergues 1997
Vin de Pays d'Oc - Chardonnay fûts

Lenteslaatje van huisgerookte eendeborst
met langoestinestaartjes
in frambozenvinaigrette

Montravel 1998 - Château Laulerie

Fijngesneden Schotse zalm licht gebakken
met witte aspergepunten en
een mousselinesaus

Château Chasse Spleen 1995

Gepersileerde lamsfilet met
nieuwe groentjes, witloofpuree en
sausje van graantjesmosterd

Château Pichon Longueville - Comtesse de Lalande 1993
Château Baron de Pichon Longueville 1993

Soepje van rode vruchten met
vanille-ijs en Italiaans eiwitschuim

Koffie met versnaperingen



INTRONISATIES

GEZELLEN-WIJNPROEVERS

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

Kris en Patricia Dekeyser - Coppens

Spreken doet Patricia met mond en... handen, doorgaans.
Zij is namelijk lerares... Italiaans

Kris werk bij de Europese Unie, en is dus Euro Ambtenaar
Hopelijk wordt hij niet getroffen door de recente politieke rommel aldaar

Beiden hebben zij een zwak voor culinaire geneugten, en voor den edelen wijn
Daarom zullen ze vandaag als gezellen wijnproevers opgenomen zijn



Walter en Karin Elpers - Genie

Van vorming is Karin is historica. Zij is dus over het verleden... volleerd
Al is het de hedendaagse zakenwereld, die haar génie apprecieert

Walter is accountant, en hoort dus in de wereld van centen thuis
Dat hij toevallig ook politiek actief is, vindt menig burger niet helemaal pluis.

Verre reizen, dat zit er bij beiden in, dat ligt in hun smaak
Vooral naar het Amerikaanse continent gaan ze nogal vaak

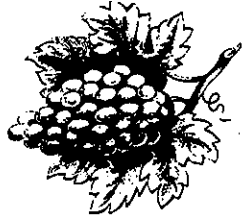
Karin en Walter, omwille van uw liefde voor de wijn,
Zullen jullie als gezellen in onze kommanderij opgenomen zijn

Tony Groessens

Tony is in Brussel geboren en getogen,
Hij heeft zijn verblijf aldaar als Vlaming goed overwogen.

Met tegenzin - denken we - verlaat hij soms vrouw en kind
Omdat hij de proefavonden van onze kommanderij, zozeer bemint.

Tony, om de liefde die je voor den edelen wijn hebt getoond,
Wordt je nu met de titel van gezelschap-wijnproever beloond.



Peter Michiels

Peter is nóg een Brusselse Vlaming, in St Jan Bergmans gevormd
Nu zit hij in de politiek, als jurist vermomd.

In de Chiro is zijn sociale bewogenheid ontloken
Zo is hij in de goeie werken van Parochie en Marollen gedoken

Maar voor de kennis in de oenologie, die Peter heeft opgedaan,
zullen wij hem nu tot gezelschap-wijnproever slaan.



Johnny en Nathalie Vandekerkhove

Nathalie en Johnny zijn beiden leraar in horecaschool in Michelbeke
Bij ons hoeven zij hun kunde in de gastronomie niet weg te steken

In België heeft Johnny al de titel van beste Sommelier,
Uit Londen brengt hij weldra het diploma van Master of Wine mee

Zij is gespecialiseerd in klanten bediening in en horeca zaak
En de jonge baby thuis zorgt voor afwisselend familiaal vermaak.

Voor hun trouw aan onze kommanderij, en hun erudiete kennis van de wijn
Zullen Nathalie en Johnny als Gezelschap-wijnproevers opgenomen zijn.

Jan en Riet De Caluwe - De Craen

Riet is vertaalster-tolk, Duits en Frans

Hiermee waagt ze in de zakenwereld, en op feeërieke cruises, haar kans.

Hij is ingenieur, maar de techniek heeft hij al achter zich gelaten,
En houdt hij rentabiliteit en cash flow van zijn bedrijf in de gaten.

Oenologie werd de grote hobby van Jan

Hij verslindt alle boeken over wijn, waar ie aan geraken kan

Riet en Jan, omwille van uw interesse en liefde voor de wijn,
Zullen jullie als gezellen in onze kommanderij opgenomen zijn



Eric en Annemie Van Grimbergen - De Craen

Annemie is werkzaam bij de Bijzondere Belastingen Inspectie
Van verdachte rekeningen maakt zij een haarfijne dissectie.

Hij is econoom in de textielsector, voor de broodwinning
De sfeer van onze kommanderij vindt hij hierop een welgekomen verademing

Zeer onlangs zijn zij getrouwd, tussen 2 regenvlagen door
Met dit geluk zatten ze meteen op 't goede spoor.

Annemie en Eric, omdat gij de edele gaven van de wijn weet te appreciëren,
Zullen wij u met de titel van gezellen-wijnproevers vereren.



MEESTER-WIJNPROEVERS

*Om de graad van meester-wijnproever te bekomen moet men 5 jaar lid zijn van de gilde. Tijdens elk gildejaar minstens 3 proefavonden meemaken, en slagen in een theoretisch en praktisch eksaam. Dit praktisch gedeelte bestaat uit het blindproeven van 4 rode wijnen en het herkennen van minstens 2 ervan.
Slaagden in dit eksaam*

Henry Van Den Meersche

Beroepshalve zit Henry in de mensen hun mond te speuren,
om er desgevallend, rotte tanden uit te sleuren

Maar zijn geest wordt ook geboeid door gemeentelijke politiek,
Of door één of andere Groot-Bijgaarde problematiek.

Henry, omdat gij ook de wijn kunt beoordelen naar smaak en geur en verfe,
Zult gij nu de titel van meester-wijnproever erve.

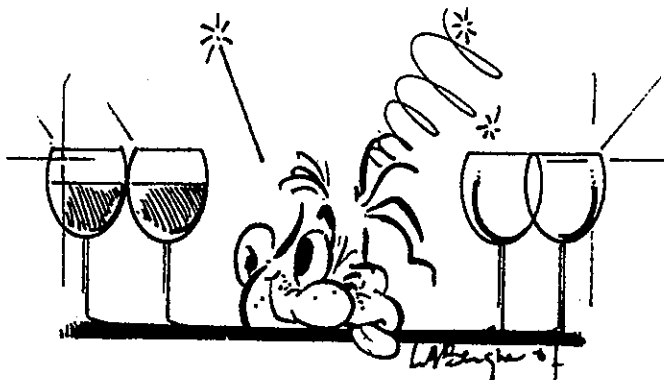


Frank Van Lint

Franke is gespecialiseerd in de Kinesithérapie
Hij wrijft uw knoken vol nieuwe energie.

Of hij de interesse voor de wijn van schoonvader heeft overgeërfd, is ons ontgaan
Maar de proef van meester wijnproever heeft hij met glans doorstaan

Frank, voor de kennis van de wijn die je hebt bewezen,
Zul je voortaan meester-wijnproever wezen.



Marc Van Steenberghe

Over Mark slechts een paar woorden zeggen, is niet eenvoudig,
Want zijn interessen en bezigheden zijn... veelvoudig.

Immobiëlen en financies zijn zijn kenwoorden, aan de zakelijke kant
Aan Gastronomie, Old-timers, en al het moois der schepping, heeft hij zijn hart
verpand

Maar voor het herkennen van die verve en die kleure van de wyne,
zal Mark voortaan Meester-Wijnproever zyne.



Zoals in de raad van Beheer van 2 juni 1998 aangekondigd, heeft de vragenlijst voor de kandidaten meester-wijnproever een grondige herwerking ondergaan. Deze herwerking drong zich op. Op 25 jaar is er in de wijnwereld heel wat veranderd. Het zou spijtig zijn indien de Vlaamse Wijngilde hierop niet zou inspelen.

De interesse van de wijnliefhebber voor andere wijnlanden buiten Frankrijk is steeds groeiende. In deze herwerkte vragenlijst werd met deze actuele evolutie dan ook rekening gehouden. Naast Europa eist ook de Nieuwe Wereld meer en meer zijn deel op in het wijngedruiven. Vandaar ook dat een werkgroep van wijnmeesters in samenwerking met de nationale wijnmeester bij het opstellen van de nieuwe vragenlijst hiermee rekening hebben willen houden.

VRAGENLIJST VOOR DE KANDIDATEN MEESTER-WIJNPROEVER VAN DE VLAAMSE WIJNGILDE

FRANKRIJK

20 punten

1. De wijnen van Chablis werden volgens hun kwaliteit onderverdeeld.
Geef de klassering in stijgende lijn.
2. De gemeenten Chassagne-Montrachet en Puligny-Montrachet bezitten samen 5 Grand Cru wijngaarden. Geef hun namen.
3. Aan welke voorwaarden moet een wijn voldoen om de A.O.C. Alsace Grand Cru te krijgen?

15 punten

1. Noem 5 rode druivensoorten die in Médoc mogen gebruikt worden.
2. Geef de 3 voornaamste wijnbouwgebieden waaruit de Champagnestreek is samengesteld.
3. Noem 5 gemeenten uit Haut-Médoc die hun naam als gemeentelijke AOC mogen vermelden.

10 punten

1. Rode Hermitage is een bekende wijn:
 - Uit welk wijngedruiven komt hij?
 - Noem de druivensoort waaruit hij gemaakt wordt.
2. Vermeld de druivensoorten en de reglementaire verhouding om Bourgogne Passetoutgrain te maken.
3. In de Bordeaux-streek kennen we verschillende gebieden die zoete witte wijnen voortbrengen. Noem er 2.

4. In Touraine worden meerdere rode wijnen gemaakt die een AOC dragen. Noem er 2.
5. Geef 2 AOC's uit de Jura.
6. Geef de 2 minder bekende wijngebieden uit de Champagne-streek.

5 punten

1. Met welke druivensoort wordt Condrieu gemaakt?
2. Is Muscat d'Alsace een zoete of een droge wijn?
3. Crépy is een wijn uit Savoie. Met welke druivensoort wordt hij gemaakt?
4. Uit welke wijnstreek komt de "Vin Jaune"?
5. De AOC Jurançon treft men aan bij welke grote stad: Bordeaux, Arbois, Pau of Barcelona? Onderlijn.
6. Bonnezeaux is een geprezen wijn. Uit welke streek komt hij?
7. Noem de druivensoort waarmee Chablis gemaakt wordt.

ITALIE

20 punten

1. Geef de 4 gebruikte druivenrassen om Chianti Classico te maken.
2. Er zijn wijnen met een DOCG benaming zoals Chianti Classico en Barolo. Geef er nog 5.
3. Geef de 4 zuidelijkste wijnregio's van het Italiaanse vasteland.

15 punten

1. Geef van oost naar west de 3 noordelijkste Italiaanse wijnregio's.
2. Geef 3 voorwaarden waaraan een DOCG-wijn moet voldoen.

10 punten

1. Is Soave een rode of witte wijn? Uit welke wijnregio komt hij?
2. Onderlijn de juiste combinaties van onderstaande vergelijkingen:
 - Toscane = Orvieto
 - Puglia = Locorotondo
 - Piemonte = Barolo
 - Friuli = Frascati

3. Hoe heet de beroemste wijn ten tijde van Julius Caesar, en in welke Italiaanse regio wordt hij heden nog gevinifieerd ?

5 punten

1. Uit welke wijnregio komt de Verdicchio ?
2. Uit welke wijnregio komt de Valpolicella ?
3. Uit welke wijnregio komt de Vernaccia di Oristano ?
4. Wanneer spreekt men van een "passito" wijn ?
5. Wanneer spreekt men van "riserva" wijn ?

SPANJE

20 punten

1. Noem 4 D.O.-wijnen uit Castillia y León.
2. Noem 4 D.O.-wijnen uit Cataluña.
3. Aan welke criteria moeten volgende wijnen voldoen:
Crianza
Reserva
Gran Reserva

15 punten

1. Geef de subregio's van de Rioja-streek.
2. De meest gekende druif in Spanje, de Tempranillo, zoals zij genoemd wordt in Rioja en Navarra, wordt in onderstaande regio's met welke andere naam betiteld ?
Castillia y León :
La Mancha :
Cataluña :

10 punten

1. - Wat betekent de vermelding CAVA op een fles Spaanse schuimwijn ?
- Welke subregio van Cataluña is gereputeerd, zowel kwalitatief als kwantitatief, voor de productie van CAVA ?
2. Manzanilla heeft zijn eigen D.O.-status en zijn eigen terroir, gescheiden van het Jerez-terroir.
- Rond welk stadje wordt de Manzanilla geproduceerd ?
- Van welke druif wordt de Manzanilla gemaakt?
3. Geef de belangrijkste rode en witte druif in Rioja.

5 punten

1. Van welke authentieke druivensoort - en meestal in monocépage - worden de beste Rias Baixas-wijnen gemaakt ?
2. Welke wijnstreek heeft als eerste de D.O. Ca (Denominación de Origen Calificada) gekregen ?
3. Welke Catalaanse D.O.-wijn, met de Garnacha als basisdruif, is in een paar jaar tijd uit de anonimiteit gegroeid naar één van Spanje's grootste wijnen met "mondiale allures" ?
4. Uit welke D.O. komen de topwijnen Vega Sicilia en Pesquera ?

USA

20 punten

1. Geef 5 AVA's uit California.
2. Hoeveel klimaatzones zijn er in California? Noem ze.

15 punten

1. Geef 3 AVA's uit Washington State.
2. Geef 3 specifieke voordelen die het Californische klimaat biedt voor de wijnbouw.

10 punten

1. Waaraan moet een wijn voldoen om onder het AVA systeem te vallen?
2. Hoeveel AVA's en counties zijn er in California?
3. Hoeveel procent wijn van het oogstjaar moet in California een "vintage" minstens bevatten en waarom ?

5 punten

1. In welke USA staat mag men voor wijn geen Europese namen gebruiken ?
2. Wat is Alicante Bouschet ?
3. Welke druif is enig en typisch inheems voor California ?
4. Wat is Mataro ?
5. Wat is Meritage ?

ZUID - AMERIKA

15 punten

- Welk is het beroemdste Chileense wijndal en noem 2 voornamelijk rode druivenrassen die er worden aangeplant.

10 punten

- Welk is het grootste wijnproducerend land van Zuid - Amerika en welke plaats neemt dit in op wereldschaal ,

5 punten

1. Welk druivenras primeert in Argentinië op kwalitatief gebied ?
2. Welk is de meest gekende wijnstreek van Argentinië ?

ZUID - AFRIKA

15 punten

- De Westkaap (Coastal Region) omvat meerdere districten. Noem er drie.

10 punten

1. Pinotage is een kruising van 2 druivenrassen. Noem ze.
2. Met hoeveel procent moet in Zuid-Afrika het druivenras in een éénraswijn (varietal wine) minimum vertegenwoordigd zijn in wijnen bestemd voor de inlandse markt en met hoeveel procent voor de exportwijnen?

5 punten

1. Wat is een "estate wine" of landgoedwijn in Zuid-Afrika ?
2. Chaptalisatie en acidificatie (toevoegen van zuur aan de most) zijn 2 gekende ingrepen bij de wijnproductie. Welk van beide is in Zuid-Afrika niet toegestaan ?

OOSTENRIJK

15 punten

- Noem 3 Oostenrijkse predikaatwijnen.

10 punten

- Wenen, de enige hoofdstad ter wereld met een noemenswaardige wijnbouw is tevens de "Heimat" van de Heurige! Het woord Heurige heeft 2 verschillende betekenissen. Welke?

5 punten

1. Van welke druif worden in het gebied Neusiedlersee in Burgenland grandioze gebotrytiseerde edelzoete wijnen geproduceerd ?
2. Van welke lokale druif worden in het gebied Mittelburgenland uitstekende, zeer krachtige rode wijnen gemaakt ?
3. Wat is de meest typische en veruit de meest verbouwde druivensoort in Oostenrijk ?

PORTUGAL

20 punten

- De vintage-madeira's worden naargelang hun druivenras en zoetheidsgraad in 4 kwaliteitsbenamingen onderverdeeld. Noem ze.

15 punten

1. Noem 3 D.O.C.-wijnen uit het noorden van Portugal (boven Coimbra)
2. Wat betekent de vermelding "Late Bottled Vintage" of LBV bij een portwijn?

10 punten

1. Ten noorden van Lissabon (Sintra) wordt op een zeer speciale wijze aan wijnbouw gedaan. Geef de naam van de wijn en het druivenras voor de rode wijn.
2. Wat is een vintage-port ?

5 punten

1. Van welke druivensoort worden de meest prestigieuze Vinho Verde's gemaakt ?
2. De tourigo nacional is een inheems druivenras. Worden hiemee rode of witte kwaliteitswijnen gemaakt ?
3. Welke druif vormt de basis van Setubal ,

DUITSLAND

20 punten

- Noem 5 Duitse wijnbouwgebieden.

15 punten

- Sinds 1976 is Eiswein een predikaatwijn. Noem buiten deze wijn de 5 andere kwaliteitsniveaus in stijgende lijn.

10 punten

1. Geef twee exclusieve druivensoorten voor rode Duitse wijn.
2. Geef de 2 hoogste kwaliteitsklassen van Duitse wijnen.

5 punten

1. Mogen predikaatwijnen worden gechaptaliseerd ?
2. Geef de belangrijkste druif van Franken ?
3. Hoe noemt men een Duitse schuimwijn, geproduceerd op basis van een tweede gisting op de fles ?
4. Noem één van de twee wijnbouwgebieden die gelegen zijn in de ex-DDR.

AUSTRALIE

20 punten

- Noem 4 wijnregio's van South Australia

15 punten

- Noem de 3 belangrijkste staten van Australië wat betreft de wijnbouw.

10 punten

- Geef 2 wijnregio's van New South Wales

5 punten

1. Welk rood druivenras is in Australië het meest aangeplant ?
2. Hoeveel procent van het druivenras moet in Australië bij rasvermelding minimum aanwezig zijn?
3. Geef de naam van de beroemdste en tevens duurste Australische rode wijn.
4. Welke wijnregio in South Australia is bekend om zijn rode aarde (terra rossa) ?

DIVERSE LANDEN

15 punten

- Tokay is een uitzonderlijke wijn:
 - a) Uit welk land is hij afkomstig ?
 - b) Geef de belangrijkste druif die voor de productie van deze wijn gebruikt wordt.
 - c) Hoe wordt zijn kwaliteitsniveau aangeduid ?

10 punten

1. Noem de twee hoogste kwaliteitsniveaus in stijgende volgorde van de Luxemburgse kwaliteitswijnen.
2. Geef de twee uitgelezen druiven om retsina te maken.

5 punten

1. Welk druivenras is een typisch Luxemburgse aanplanting ?
2. Noem een druivenras dat sinds het Romeins tijdperk in de Valais onveranderd is terug te vinden.
3. Fendant du Valais heeft zijn eigen druivensoort. Welke?
4. Tot welk land behoort de wijnstreek Wairarapa ?
5. Geef het meest aangeplante druivenras in Bulgarije.
6. Uit welk land komt de Murfatlar?

ALGEMEEN

15 punten

1. Noem drie technieken om schuimwijn te maken.
2. Welke 3 belangrijke elementen zitten in de schil van de druif ?

10 punten

1. Verklaar het begrip " Oechsle graden"
2. Verklaar het procédé om retsina wijn te maken.

5 punten

1. Wat betekent chaptalisatie ?
2. Wat betekent phylloxera ?
3. Welk fenomeen ligt aan de basis van de grote likoreuze wijnen ?
4. Wat bedoelt men met "mise sur lattes" ?
5. Wat is een "remontage" ?

Jaco Vankelecom

Het wordt stilaan geplogenheid dat onze commanderij rond deze periode een initiatie proeverij inricht om de basis technieken van het wijndegusteren te herhalen voor de leden die het wensen, of bij te brengen aan potentiële nieuwe leden. Onze vriend Hans Van Ham had speciaal reclame gemaakt voor dit gebeuren bij zijn vrienden-leden van het oud-KSC – Leuven, en die waren massaal komen opdagen.

Na de structuur en de edele bedoelingen van de Vlaamse Wijngilde uiteen gezet te hebben, begon Erik dan met het A-B-C van de oenologische wetenschap: wat is wijn, hoe ziet een druiventros er uit, hoe erkent men rode wijn uit witte (aan de kleur natuurlijk). Hoe beoordeelt men wijn: Oog – Neus – Mond (van boven naar onder dus). Wat kan men zoal zien in wijn, ruiken, proeven. Het verschil tussen aroma (algemeen) en bouquet (alleen bij versmolten wijnen). Waar op de tong proef je zoet (vooraan), tannine (achteraan), en zuur (opzij). En nog meer van die dingen.

Dan werd het pas spannend bij de blindproef van de vier klassiekers: een Bordeaux, een Bourgogne, een Beaujolais en een Côtes-du-Rhône wijn. Was niet zo eenvoudig. We kregen volgende wijnen die hun terroir moesten verdedigen:



Eerst kregen we, ter verkenning en bespreking van de typische kenmerken:

Bordeaux	Ch. D'Aurilhac '96 (haut médoc)
Bourgogne	Hautes côtes de Beaune '97
Beaujolais	Domaine du Vissoux '97 – cuvée traditionnelle
CdRhône	Ch. De Grand Prébois '96

Dan de vuurproef met volgend wijnen:

Bordeaux	Ch. Pontet Salanon '95 (Moulis – Cru bourgeois)
Bourgogne	Rully 1r Cru Les Cloux '97
Beaujolais	Domaine du Vissoux '97 - Fleurie
CdRhône	Ch. De Bouchassy '95 (Lirac)

Conclusie: Alle theorieën ten spijt bleek nog maar eens dat Beaujolais en Bourgogne enerzijds, en Bordeaux en Côtes du Rhône anderzijds, nogal wat gemeenschappelijke trekken hebben en men soms een geoefend proever moet zijn om ze uit elkaar te houden.

Filip en Johnny zorgden voor het oordeelkundig commentaar.

In ieder geval een zeer geslaagde avond, ten bewijze waarvan het feit dat zich verschillende aanwezigen als lid van onze commanderij lieten inschrijven.

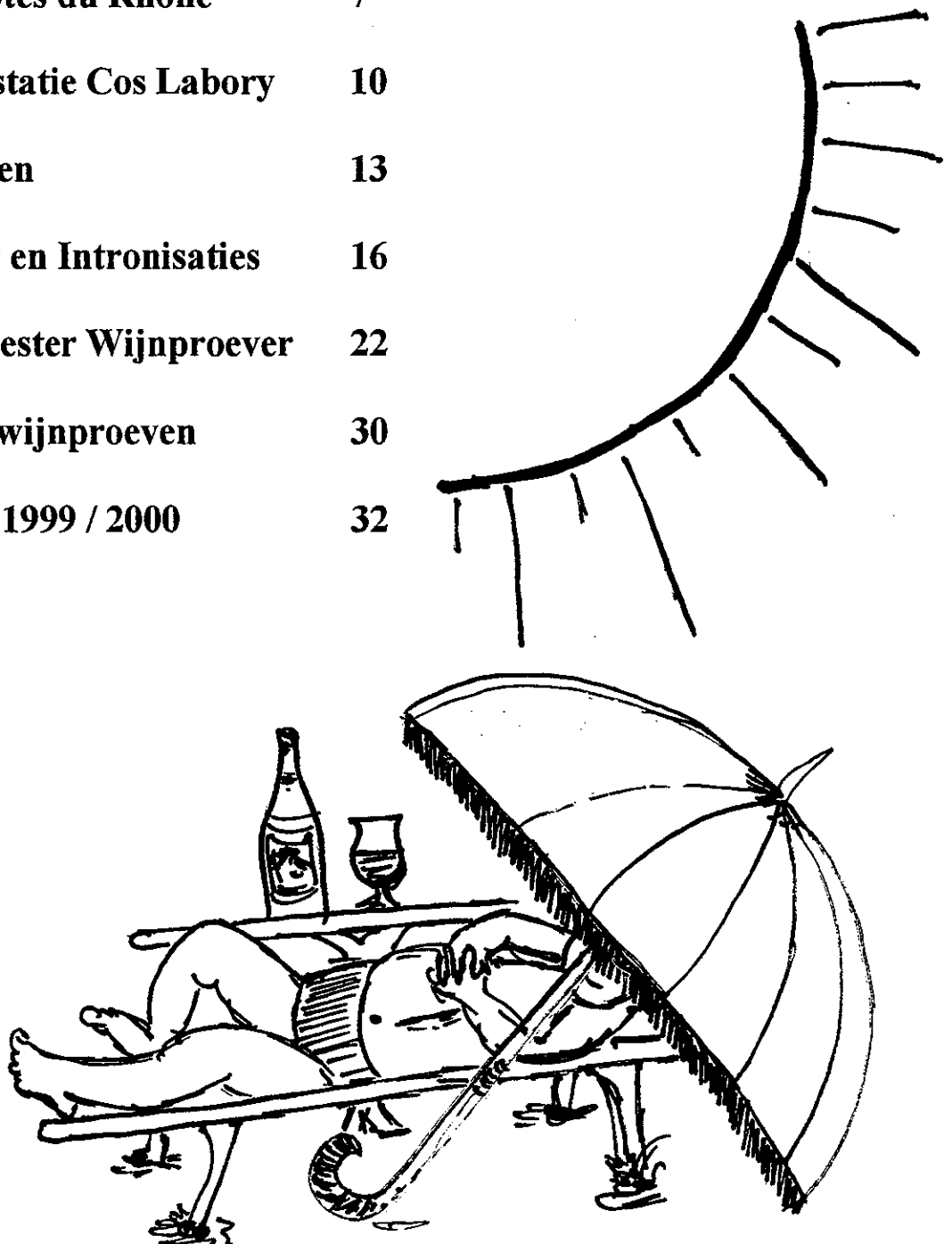




- 24.09.1999 : Spaanse wijnen
- 10.10.1999 : Nationale proeven - Meester-
/Grootmeester wijnproevers te Aalst
- 22.10.1999 : Bordeaux '93 : grands crus classés
- 26.11.1999 : Wereldreis Chenin blanc en Merlot
- 21.01.2000 : Gastronomie : Wijn en ganzelever
- 25.02.2000 : Côteaux du Languedoc
- 19.03.2000 : Wedstrijd Ken Wijn te Tienen
- 31.03.2000 : Witte Côtes du Rhône
- 05.05.2000 : Banket met intronisaties
- 16.06.2000 : Initiatie- avond voor nieuwe en
geïnteresseerde leden

Inhoudstafel

Redactioneel	1
Bernard Henry 50 ...	2
Korea en Pacific Rim	3
Noordelijke Côtes du Rhône	7
Verticale degustatie Cos Labory	10
Botrytis – wijnen	13
Kapittelbanket en Intronisaties	16
Vragenlijst Meester Wijnproever	22
Initiatie in het wijnproeven	30
Wijnkalender 1999 / 2000	32





Redactieadres : Jaco VANKELECOM
Hoogveld 7
1702 GROOT-BIJGAARDEN

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