

22/75

De Druyvelaer

Commanderen Brussel



NOVEMBER '2000
75





REDACTIONEEL

Beste wijnvrienden,

De herfst is weer ingezet. De gastronomische week-endjes komen weer in zicht: traditiegetrouw in onze Ardennen, in één of ander "onbekend" hotelletje, vaak gerund door Vlamingen. Wij kijken al uit naar de heerlijke wildschotel met aangepaste Bourgogne. En 's anderendaags een wandeling door de bossen onder de prachtige rood-gele herfstkleuren; kwestie van de overvloedige calorieën van de vooravond een beetje af te stappen.

Bij het ter perse gaan van deze 75ste Druyvelaer is de eerste wijnoogst van het millennium juist binnen. Hier en daar hoorden wij dat de oogst dit jaar zeer genereus was, en dat men zelfs problemen had met de quota van het maximum toegestane aantal hl per hectare. Zou dat een weldoende invloed kunnen hebben op de prijzen, die de laatste jaren de pan uit zwaaiden? Weinig waarschijnlijk.

Dat is blijkbaar ook de mening van Marc Watté die zich in deze Druyvelaer afvraagt of wij nog ooit een flesje "grote" wijn zullen kunnen drinken. Vandaar waarschijnlijk dat hij even "over de grenzen" op ontdekking is gegaan.

Als vervolg op vorige Druyvelaer hebben we ook nog een bijdrage van Hugo Esselens over het kurkje van onze flessen, en gewoontegetrouw krijgen we ook een terugblik op de voorbije proefavonden.

Wij wensen u een aangename en leerrijke leesstonde.



De redactie

Coteaux du Languedoc: Cru Pic Saint-Loup

25/02/00

Leen DU BOIS

Rousillon – Languedoc ...

Het jaar 2000 wordt ook wel het jaar van de streek van de Languedoc en de Roussillon genoemd. Dit gigantisch gebied van 300.000 ha is de grootste wijnstreek van de wereld en is goed voor 38% van de Franse wijnbouw. Het gebied vormt een mozaïek van appellations met een grote verscheidenheid van grondsoorten en druiven. De investeringen tijdens de laatste 10 à 20 jaar leverden heel wat nieuwe wijnen op. Alle wijntypes zijn er dan ook vertegenwoordigd : rode, witte, rosé, mousserende, muskaatwijn en van nature zoete wijn.

Onder leiding van jongere wijnbouwers werd met modernere technieken een sterke kwaliteitsverbetering gerealiseerd in de streek.

Voor de degustatie werd gekozen voor de Coteaux du Languedoc (rode wijnen en rosés). Een gebied gesitueerd tussen Montpellier en Narbonne, dat betrekking heeft op honderdtwintig gemeenten en bestaat uit 14 crus. Hierbinnen werd voor het meest evoluerende gebied gekozen, bestaande uit 13 gemeenten ten Noorden van Montpellier.

De nadruk werd gelegd op twee druivensoorten die aan belang winnen, met name de Syrah en de Mourvèdre. Daarnaast kwamen ook de Grenache, Cinsault en Carignan aan bod.

De twee eerste wijnen waren Coteaux du Languedoc die 20% Grenache vragen en minimum 50% Mourvèdre. De volgende vijf wijnen waren Crus Pic- Saint-Loup, die maximum 10% Cinsault en Carignan mogen bevatten.

1 Mas Cal Demoura '95 (CL)

Verhouding druivensoorten : 25% Mourvèdre, 25% Syrah, 25% Grenache en 25% Cinsault.

De enige wijn van de 7 die geen eiktoets had.

Donkerrode kleur, geen evolutie en fijne benen. Vóór het walsen werd de geur van

rood fruit (aalbes, cassis) ontwaard. Na het walsen een zuivelachtige toets (melolactaat). Een wijn die ietwat zuur overkwam en nogal droog op de tong, weinig tannines, met een korte, scherpe afdronk

2 Prieuré de Saint Jean de Bébian '96 (CL)

Verhouding druivensoorten : 25% Mourvèdre, 25% Syrah, 50% Grenache.

Iets donkerder dan de vorige wijn met een zeer lichte waterrand en iets langere benen. Een kruidig bouquet met weinig fruitextractie dat verzwakt na enige tijd. Deze wijn heeft lang op eikenhouten vaten gelegen (zeer lange maceratie). Een droge wijn maar meer gepolijst dan voorgaande en met een korte tot middellange afdronk.

3 Mas de Mortiers – Grande Cuvée '96

Verhouding druivensoorten : 1/3 Mourvèdre, 1/3 Syrah, 1/3 Grenache.

Een dieprode wijn met een heldere spiegel en een matige waterrand. Moeilijk te typeren neus, ietwat kruidig en vegetaal. Een aangename, frisse aanzet in de mond, met een beetje bitterheid en een middelmatige afdronk. Het verschil met voorgaande wijn : « nieuw » hout is minder aanwezig.

4 Domaine de l'Hortus – Grande Cuvée '96

Verhouding druivensoorten : 60% Mourvèdre, 30% Syrah, 10% Grenache

Deze wijn had een beetje last van troebelheid en een waterachtige rand, doch uitgerust met lange benen. Een aangename, kruidige geur die volgens sommige wijnproevers echter als «zoet» werd ervaren. Zoals de voorgaande wijn, gaf deze blijk van een frisse aanzet. Verder ook sappig en zeer fruitig, een beetje aciditeit, weinig tannines en een lange afdronk.

Deze wijn heeft op nieuw eikenhout gelegen gedurende 15 maanden (cf. ook lange maceratie van 30 dagen).

5 Ch. La Roque – Cupa Numismae '97

Verhouding druivensoorten : 60% Mourvèdre, 40% Syrah.

Wijn met weinig evolutie, kersrood en witte rand. Een bouquet van zwarte bessen, eik en kruiden die een « ronde » smaak aankondigt. Mondvullende wijn (goed versmolten) met aangename tannines en zonder zoete tinten. Aan deze wijn viel niets « toe te voegen » !

6 Ch. de Cazeneuve – Le Roc des Mates '97

Verhouding druivensoorten : 5% Mourvèdre, 90% Syrah, 5% Grenache.

De donkerste wijn van de avond met een heldere spiegel en witte rand, ontwaarde een mengeling van geuren : van geranium, kruidnagel, braambes tot zoethout. Het minerale domineerde. Vrij harde tannines, zurige smaak, ietwat « overrijp ». Wijn is gerijpt op nieuw eikenhout gedurende 10 maanden (maceratie van 35 dagen).

7 Ch. de Cazeneuve – Le Sang du Calvaire '97

Verhouding druivensoorten : 99% Mourvèdre, 1% Syrah.

Deze Ch. de Cazeneuve was minder intens van kleur, maar het bouquet bleek erg interessant. De « munt »-toetsen gingen na een tijdje over in hazelnoot en mokka. De smaak lag volledig in de lijn van het mooie aroma : sappig, vol, geconcentreerd. Kortom; een fraaie wijn.

Wijn is gerijpt op nieuw eikenhout gedurende 18 maanden.

Conclusie :

Het was heerlijk vertoeven ten Noorden van Montpellier, met verrassende resultaten afhankelijk van de specifieke mengeling van druivensoorten.

Over het geheel genomen zijn deze rode wijnen stevig van structuur, diep van kleur en rijk aan smaak.

De investeringen in deze regio resulteerden in een interessante prijs/kwaliteit-verhouding.

WEDSTRIJD KEN WIJN

De wedstrijd KEN WIJN is de laatste jaren uitgegroeid tot een manifestatie met allure waar niet minder dan een dertigtal ploegen van de Vlaamse Wijngilde de sportieve uitdaging opnemen om 10 rode wijnen van alle mogelijke wijnproducerende landen blind te proeven en te herkennen.

Per team van 3 personen en maximum 2 teams per commanderij worden 10 wijnen gedurende één uur koortsachtig gedegusteerd en geassocieerd met de aanvullende informatie van de opgave (zie hieronder).

In 2000 kregen we in het St-Janscollege – Kasteel van Meldert een puike organisatie van Commanderij Hoegaarden met volgende opgave :

Frankrijk - Loire

Californië - Zinfandel

Frankrijk - Languedoc

Frankrijk - Cahors

Spanje - Tempranillo

Italië - Sangiovese

Chili - Cabernet Sauvignon

Australië - Shiraz

Frankrijk - Bourgogne

Frankrijk - Rhône



Met onze ploegen uit Brussel hebben we er niet veel van terecht gebracht. We willen dus revanche nemen : goed oefenen , oefenen , cépages proeven , wijnen uit andere landen proeven, de proeven simuleren , enz.

Wie schrijft zich nu reeds in voor de voorbereiding van de volgende wedstrijd : op 25 maart 2001 , georganiseerd door de winnaars van vorig jaar : Commanderij Osiris GENT ?

Kent u de Ribera del Duero ?

Marc WATTE

Kwaliteitswijn uit Spanje was tot voor kort Rioja of Navarra. Dat het land ook andere wijnstroken telde, wist de doorsnee wijnkenner zelfs niet. Onterecht was dat niet: buiten Rioja en Navarra werd voornamelijk goedkope bulkwijn geproduceerd.

Gelukkig ligt de situatie vandaag anders. In Spanje dient zich een nieuw bewustzijn aan. Zochten wijnmakers tot voor kort vooral aansluiting bij het grote Rioja voorbeeld, dan leggen ze vandaag meer de nadruk op de karakteristieken van de eigen wijngaard en de eigen streek. De traditionele cooperatie-wijnboer maakt plaats voor de combinatie tussen wijnmaker en onderzoeker. Die mix slaat gensters. Edele Franse druivensoorten als Cabernet Sauvignon en Merlot komen meer aan bod. Het Amerikaanse hout, vroeger zo bepalend voor Rioja, wijkt voor Franse eik.

Ook is er meer respect voor inheemse druivenrassen, zoals bvb. voor de Tempranillo. Ribera del Duero, in het noorden van het land, ongeveer 60 km ten zuidwesten van de Rioja-streek, is daar een schitterend voorbeeld van. Lange tijd bestond hier maar één groot wijnhuis: het legendarische Vega Sicilia, producent van de koning onder de Spaanse wijnen. Sinds een paar jaar dingt Alejandro Ferandez van het huis Pesquera naar de hoogste onderscheidingen. Hoog tijd om een paar flessen Pesquera aan te schaffen. Maar of invoerder Vinea uit Gooik nog wat op voorraad heeft, valt ten zeerste te betwijfelen.



Maurits BEDDEGENOODTS

De Côtes-du-Rhône is na Bordeaux en samen met Bourgogne één van de belangrijkste wijnstreken van Frankrijk. Zij biedt een zeer uitgebreid gamma van wijntypes: rood, wit, rosé, schuimwijn, “vin doux naturel” en zelfs, maar dan zeer zeldzaam, de beroemde “vin de paille”.

Deze wijnstreek omvat een gedeelte van de Rhônevallei, tussen Vienne en Avignon, over een afstand van 200 km en kent een erg grote variëteit aan bodem en klimaat.

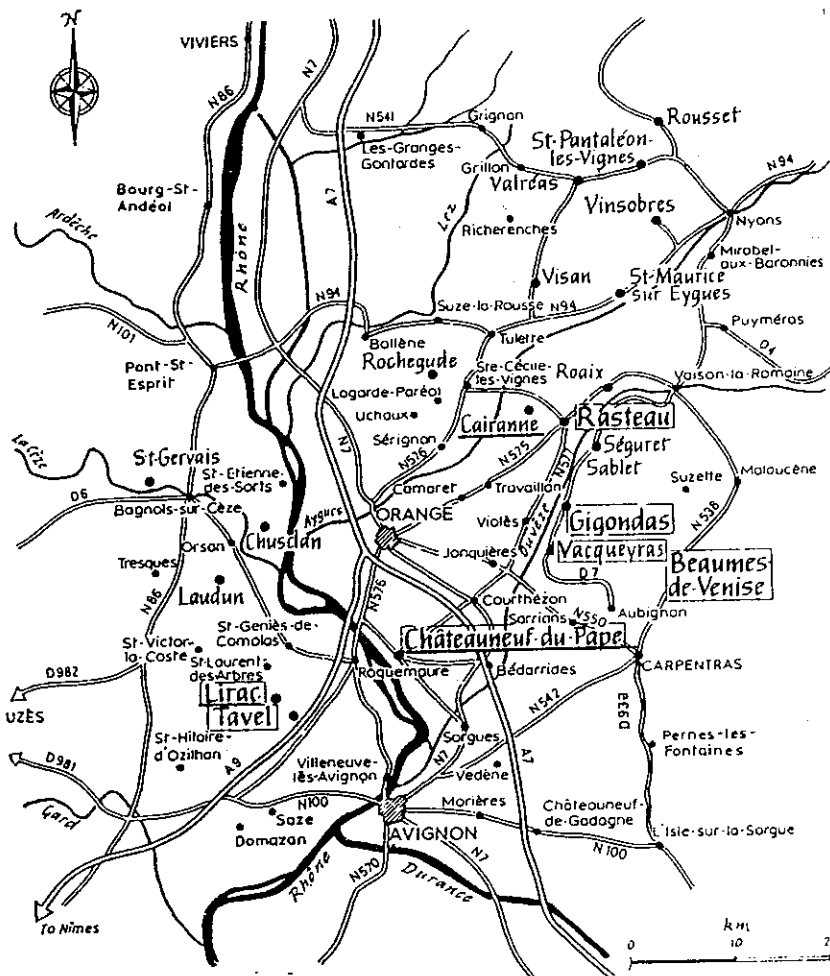
De Noordelijke zone of “région septentrionale” loopt van Vienne tot Valence over een 70 km lange strook, met zeer wisselende bodems: granietachtige mergel, zandsteen, gneis, soms vermengd met leisteen. Nevel en regen zorgen voor vochtige periodes, maar de Mistralwind garandeert een snelle verdamping, zodat rotting vermeden wordt.

De Zuidelijke zone of “région méridionale” start bij Donzère en eindigt in de buurt van Avignon. In het tertiair tijdperk vormde dit gebied een enorme fjord, waarin de Rhône, Ouvèze en Eygues uitmondde. De krachtige stromingen brachten vooral keien en slijk aan, en de bodem wordt bijna overal bedekt door de keien of “galets”. Het klimaat is droger, maar de neerslag is zeer onregelmatig. Stortregens en onweders met soms alles vernietigende hagelbuien kunnen op cruciale momenten de oogst bedreigen. De intense warmte en droogte zorgt in dit gebied voor een snelle en intense rijping, wat voor sterk geconcentreerde en redelijk hoog gealcoholiseerde wijnen zorgt.

Degustatie

Voor de laatste proefavond van dit seizoen krijgen we de gelegenheid om 6 mooie witte wijnen uit de Côtes-du-Rhône te degusteren. Telkens vakkundig ingeleid door Monique.

I. DE ZUIDELIJKE WITTE CÔTES-DU-RHÔNE



- **Lirac – Domaine de la Mordorée – Cuvée Reine des Bois – 1998 – Delorme C., Tavel**

Meerderheid Picpoul geeft een vettige smaak en molligheid; het trio Viognier, Roussanne, witte Grenache zorgt voor exotische aroma's.

Een lichtgele kleur, zeer helder met lichtgroene tinten.

In de neus vinden we sporen van kruidigheid en florale toetsen, maar het exotisch fruit overheerst: ananas, papaja, mango.

In de mond krijgen we zeer een goede “mise-en-bouche” (goed gezegd, Sus!),

dominantie van ananas, wat vetzig, zeer aangenaam, mooie zuur/zoetbalans, alles versmolten, beperkte maar aangename afdrank. Hoog alcoholgehalte (14%!), maar door de zuurtegraad valt dit niet op...

Aardig te combineren met vers gepelde garnalen, op een zonnig terrasje...

Beoordeling: A

Prijs: 425 BEF

- **Cairanne – Domaine de l'Oratoire Saint-Martin – Cuvée Haut-Coustias – 1998 Alary f. & F., Cairanne**

28 ha, oud domein, 10de generatie, dé referentie in de Cairanne

70% Marsanne, 15% Roussanne, 15% Viognier, Muscat, Clairette

Goudgele kleur (door het overwicht van Marsanne), en helder.

Een zwaar florale neus met een duidelijk harsaccent. Evolueert naar kruidigheid.

In de mond uitgesproken vetzig, meer versmolten, glycerine, rijp exotisch fruit, een zoete toets door het alcoholgehalte (13,5%), hars, jonge eik, karamel.

Misschien combineren met briochebrood of gegrild rozijnenbrood?

Beoordeling: B+

Prijs: 425 BEF

- **Chateauneuf-du-Pape – Clos des Papes – 1998 – Avril P. & V. – Chateuneuf**

30 ha, zeer oud domein, 30jr oude wijnstokken, 10% van de productie is witte wijn, beperkte productie. Wijn verblijft 6 à 8 maanden in geëmailleerde kuipen, geen houtlagering.

20% witte Grenache, 20% Rousanne, 20% Clairette, 20% Bourboulenc, 20% Picpoul

Zeer lichte gele kleur, lichtgroene toets, kristalhelder.

We vinden een subtiele fijne complexe neus, subliem, met een ondertoon van viooltjes.

De mond bevestigt wat de neus ons beloofde: een mooie complexe symfonie van exotisch fruit (banaan, mango), met een zeer fijne zuur/zoetbalans, een aangename

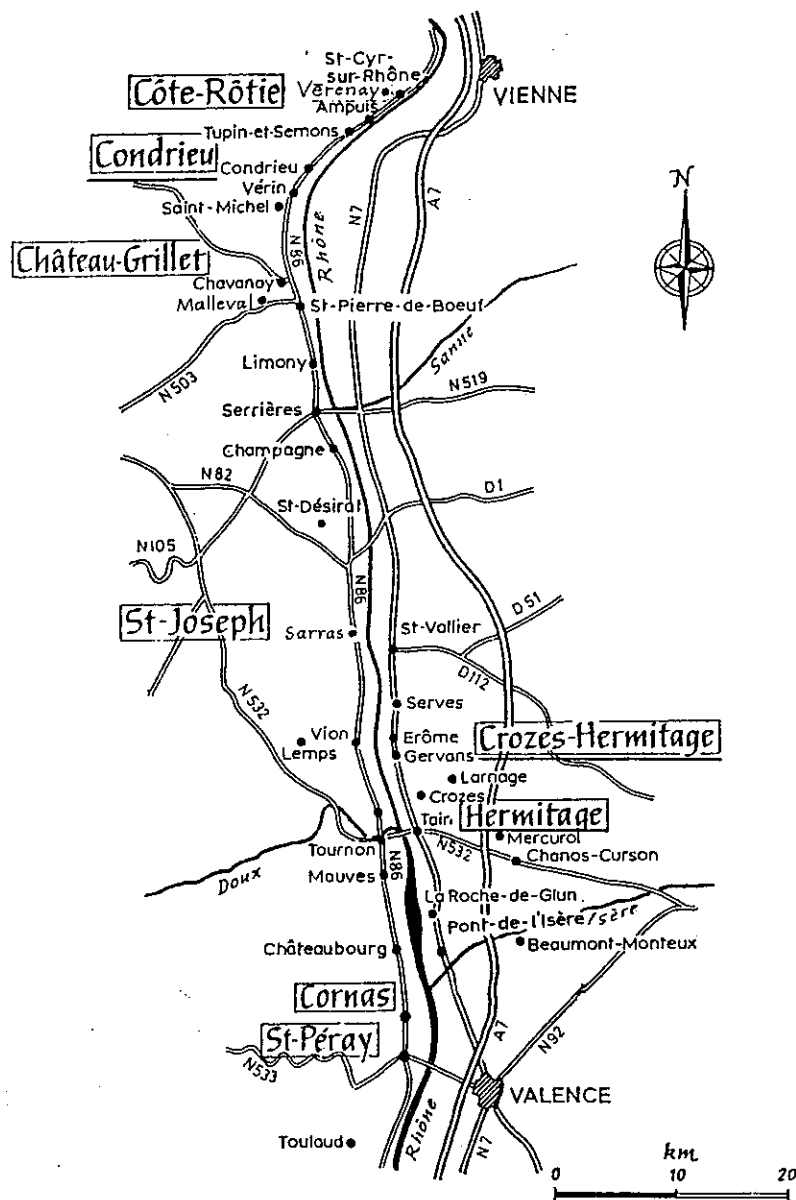
lange afdrank, een zeer lichte fijne aangename vetzigheid. Iets droger, met een lichte minerale toets. Fris en delicaat, ondanks het hoge alcoholgehalte (14%).

Suggestie: combineren met een carpaccio van Sint-Jacobsschelpen, met truffels, olijfolie en grof zeezout.

Beoordeling: AA

Prijs: 785 BEF

II. DE NOORDELIJKE WITTE CÔTES-DU-RHÔNE



- **Crozes-Hermitage – 1998 – Graillet A., Pont-de-l'Isère**

Het gebied Crozes-Hermitage beslaat 800 ha, waarvan 40 ha door het domaine Graillet worden ingenomen. De wijnstokken zijn 15 jaar oud, en de lagering gebeurt voor de helft in inox kuipen, de helft in houten vaten.

80% Marsanne, 20% Roussanne.

Geelgroene kleur, helder.

De neus is erg open, vooral bij walsen komt een zwaarder floraal parfum naar boven.

De mond is iets meer neutraal, toch florale achtergrond met toetsen van licht rijp exotisch fruit (abrikoos!) en zoethout, met een redelijke afdronk. Vlakt vrij snel af. Pas bij de afdronk herkent men de houtlagering. 12,5% alcohol.

Ideetje: combineren met carpaccio van rundvlees?

Beoordeling: B

Prijs: 395 BEF

- **Condrieu – Cuvée La Petite Cote – 1998 – Cuilleron Y., Chavannay**

Condrieu is een kleine appellatie (100 ha) waarvan Cuilleron er 9 in exploitatie heeft. De stokken zijn 15 jaar oud. De lagering gebeurt gedurende 6 maanden voor 30% in eiken vaten, en voor 70% in inox.

100% Viognier.

Iets geler, groene toets, helder, frisse indruk.

Een zwoele open neus vol exotisch fruit, vooral banaan, ananas, papaja en mango.

Ook witte perzik. Lichte florale toets (lelie).

Zwoele smaak, met dezelfde toetsen als in de neus, maar er komt duidelijk meer witte perzik naar boven. Ook truffel. Mooie balans, zeer lange afdronk, aangename zuren, fris, kruidig, getoast. 13,5% alcohol.

Veel te lekker om met wat dan ook te combineren!...

Beoordeling: AA

Prijs: 1125 BEF

- **Hermitage – Cuvée Marquise de la Tourette – 1997 – Ets Delas, Saint-Jean de Muzols**

Delas heeft talrijke appellaties. Stokken zijn 30 jaar oud. Moderne technologie. Kent 8 maanden lagering, 50% op eik, 50% op inox.

Goudgele warme kleur, helder.

Zet aan met discrete neus, wordt floraal met toetsen van oude eik en boter.

De mond is zwaar, met veel eik, en een gerookte smaak. Het geheel is bijzonder harmonisch, aangenaam en prima versmolten. 13% Alcohol.

Combinatie met kaas is prima.

Beoordeling: AA

Prijs: 995 BEF

Besluit

Dit zijn geen wijnen waar we unanimitieit over krijgen. Persoonlijke smaak en appreciatie spelen een grote rol bij de beoordeling. Ook vonden we wat speciale smaken waaraan we niet gewoon zijn. In elk geval was dit een prachtige avond, met stuk voor stuk waardevolle wijnen.

INTRONISATIE 5 MEI 2000

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.

Hebben hieraan voldaan:

Sus en Mia DE CRAEN

Mia houdt het voornamelijk cultureel,
Zilveren passer, actueel, en regelmatig een toneel

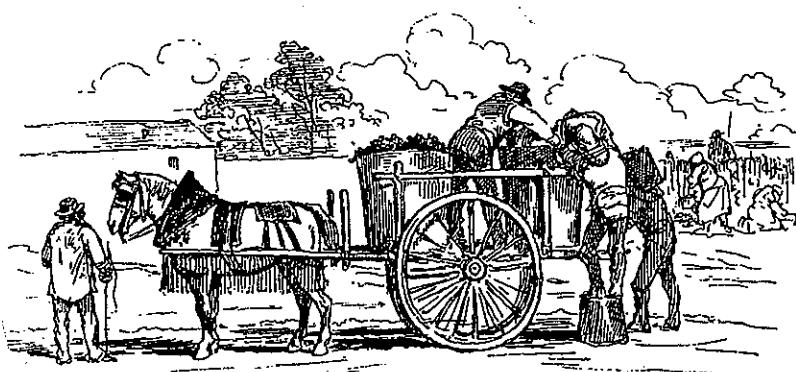
Aan zee gaat ze liefst wandelen, te voet of op de fiets,
Al kent ze van gastronomisch koken ook wel iets.

Sus, was in zijn jongen tijd een ware Don Juan
Alle jongens met een lief, hadden er schrik van.

Later, in het beroepsleven, werd hij schooldirecteur,
Maar sedert enkele jaren heeft hij definitief gekapt met al dat gezeur.

Nu verstaat hij de kunst van het genieten met volle teugen,
Van een goed glas wijn, en andere levensgeneugen

Mia en Sus, omdat gij goede wijn naar waarde weet te waarderen,
Willen we u nu met de titel van gezel wijnproever eren.



Hein en Kristien LANNOY - SPINNOY

Kristien is van vorming juriste,
U weet wel, die mensen die het moeten hebben van anderen die twisten.

Zij is in haar sas wanneer het loopt, helemaal mank
Want ze werkt op de dienst geschillen, bij de Fortis bank

Zoals Kristien, heeft ook Hein rechten gedaan,
Het moet er daar thuis nogal wettelijk aan toe gaan

Bij de commissie bank- en financiewezen verdient hij zijn brood
En door veel te joggen houdt hij zijn conditie groot

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



Wim en Clairette DOBBELAERE

Clairette heeft tolk/vertaalster gestudeerd
En heeft zich in onder meer in het Italiaans gespecialiseerd

Om Wim van de legerdienst te sparen, is ze er vlug mee getrouwd,
En er diende al vlug een nestje voor de jonge moeder gebouwd

Wim haalde het diploma van Ingenieur Dokter in de USA
In IMEC, en later in Alcatel, kon hij gemakkelijk aan de slag daarmee

Als voorzitter van het davidsfonds bespeelt hij het culturele luik,
En als hobby kweekt hij kanaries met een Beatle pruik.

Clairette en Wim, om de liefde die je voor den edelen wijn hebt getoond,
Worden jullie nu met de titel van gezelschap-wijnproever beloond.

Patrick en Anne VAN HAVERBEKE

Jong geleerd is oud gedaan, hebben Ann en Patrick gedacht,
En ze hebben op de wijn proefavond, hun baby mee gebracht.

Al hebben we Ann, hem de borst zien geven,
Blijkbaar kon dat wichtje van pure wijn nog niet leven.

Als notaris moet Patrick alle beweringen controleren,
Ook datgene wat onze voorzitter over wijn staat te declameren.

Daarom zit Patrick op de proeverij vaak met een dik boek te consulteren,
Om alles wat er gedronken en gezegd wordt te verifiëren.

Anne en Patrick, omwille van uw liefde voor de wijn,
Zullen jullie als gezellen in onze commanderij opgenomen zijn



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

Erik DE KNOP

Erik De Knop, men weet het, die gaat tot op het bot.
Zo is die zowel op zijn beroep, als op wijn verzot.

Al klopt hij lange dagen
een glaasje goede wijn zal hij nooit afslagen.

Nu verdrijft hij niet enkel meer de pijn
dankzij veel oefenen, kent hij nu ook alles over wijn.

Het is met hem, zoals met die andere dokter,
hij schrijft geen pillen meer, maar wijn voor.

Erik, je wordt nu opgenomen in onze annalen
en je bent meester in de wijn, in alle talen.



Willy DE PAUW

Enkele jaren geleden geloofde Willy nog in Latijn
toch zette hij toen reeds zijn eerste stappen in de wijn.

"Een wijngilde, dat is niks voor mij,
ik ben geen enkele vrijdagavond vrij"

Zo klonk het toen, maar nu dus
gaat hij zozegd regelmatig op vervolmakingscursus.

Veel oefenen deed hij samen met die andere dokter
En al vlug, had hij het wijnproeven door.

Nu hij kent, het verschil tussen wijn en azijn
krijgt hij volledig verdiend, de titel van meester in de wijn



Cork, the facts...

Vrij vertaald en samengevat uit *Decanter, January 2000* door

Hugo ESSELENS

Na het artikel van Hugo in vorige Druyvelaer over voor- en nadelen van synthetische kurken, krijgen we als toemaatje een kurkdroog overzicht van de *facts* aangaande beide stopselfamilies

The Trees

- Kurk, de schors, mag pas geoogst worden als de boom minstens 25 jaar is
- Elke boom mag pas om de 9 jaar opnieuw geoogst worden
- Bij elke oogst moet minstens 35% van de schors overblijven
- De 1° oogst/maagdelijke oogst: wordt gebruikt voor vloer tegels, schoenhielen, isolatie, etc ... maar niet voor kurken
- De 2° oogst: hetzelfde, voor alle gebruik maar niet voor kurken
- De 3° oogst: na 43 jaar kan de kurkeik geoogst worden voor de produktie van kurken
- Tijdens de leeftijd van de kurkeik kan er 15 keer geoogst worden
- Kurk word geoogst op ongeveer 10 cm boven ge grond, daaronder kan de kurk geïnfecteerd zijn
- Het ontschorsen moet gebeuren met veel kennis: te diep snijden en de boom kan afsterven –
- Kurkeik wordt gevonden in Mediterrane landen: Portugal, Spanje, Italië, Tunesië, Algerije en Marokko
- Kurk als materie is afbreekbaar

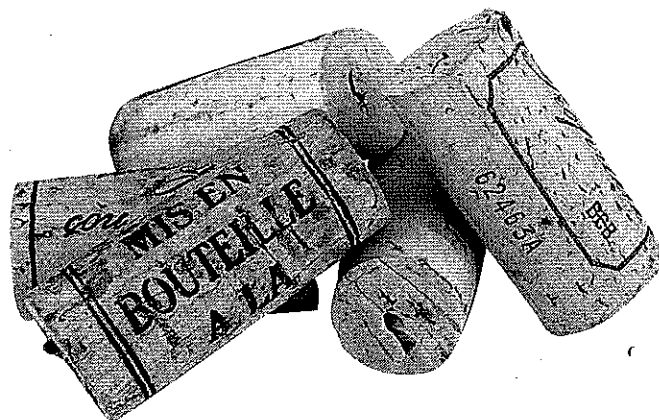
The Cork

- Kurk is inert, en vocht afstotend
- Kurk maakt het trage rijpingsproces van de wijn mogelijk, zodat de wijn tot zijn volle potentieel kan bereiken
- Kurk is soepel, maar moet behandeld worden met silica en paraffine – elk ook inert – om in de flessehals geperst te kunnen worden
- Er zijn 7 natuurlijke graden van kurkqualiteit
- Verder worden de kurken geklasseerd in de fabriek naar aanwezigheid van poriën (holtes zijn in feite de poriën in de kurk), hoe meer poriën hoe minder in kwaliteit (de evaluatie gebeurt zowel visueel als machinaal).
- De term 'cork taint' (kurkbederf) wordt dikwijls gebruikt om de besmetting te beschrijven die niet van de kurk zelf komt maar wel van de '2,4,6 trichloroanisole, of TCA, veroorzaakt door chlorine contact tijdens het wassen van de kurken (nu minder in gebruik), of contact met wijn machinerie, tonnen, bottelarij installaties, wijn atmosfeer, transport containers, of de huiskelder

- Volgens Charles Sichel van het Château Palmer, Bordeaux: 'het effect dat natuurlijke kurk of synthetische heeft op jonge wijn kun je reeds na zes tot negen maanden fles ruiken en smaken'

The Synthetic Closure

- Synthetische kurken worden vervaardigd van gesofistikeerde thermoplastics oorspronkelijk ontwikkeld voor medisch gebruik. Ze zijn inert en reageren helemaal niet met wijn.
- Onderzoek suggereert dat synthetische kurk betere gas afdichting eigenschappen bezit dan natuurlijke kurk en de lucht beter afsluit
- Veel verschillende soorten synthetische kurk kunnen gerecycleerd worden
- Franse wijnbouwers waren de eerste voor gebruik van synthetische kurk – de Nieuwe Wereld heeft hun voorbeeld vlug gevolgd
- De aanvaarding van synthetische kurk stijgt snel bij de top-wijnbouwers: gebruikers zijn onder meer Boony Doon in Californië en Avignonesi in Toscanië, alhoewel tot nog toe geen enkele Bordeaux grand cru of top klasse Bourgondië wijn begonnen is met experimenteren
- Ongeveer 4% van de wijnen in de Britse rekken hebben synthetische kurken. Volgens een van de belangrijkste grootwarenhuizen, sinds de introductie is er 'een belangrijke vermindering van teruggebrachte flessen'
- Op wereldschaal tellen de synthetische kurken voor ongeveer 1% percent van de wereldmarkt
- De belangrijkste fabrikant SupremeCorq, schat zijn verkoop op ongeveer 200 miljoen kurken per jaar
- Het is bijna onmogelijk een synthetische kurk terug in de fles te duwen eens ontkurkt



Chili : het wijnland van de toekomst ?

Marc WATTE

Wij kunnen er niet meer naast kijken, de rekken van vele supermarkten en wijnhandelaars raken meer en meer gevuld met Chileense wijnen. Een toeval ? Ik denk het niet. Onder de jonge wijnlanden lijkt Chili wel over de beste troeven te beschikken om de strijd aan te gaan met de meer traditionele wijnlanden als Frankrijk, Spanje, Italië en de Verenigde Staten.

Wij weten uiteraard dat Chili zich in Zuid-Amerika bevindt. Het strekt zich uit tussen de 17de en de 57ste breedtegraad, en is daarmee het "langste" land ter wereld. En het beschikt over de grootste waterreserve. In de zuidelijke wateren drijven grote massa's ijs los, ze migreren naar het noorden en temperen het klimaat. Het noordelijke deel heeft een klimaat dat vergelijkbaar is met de woestijn gebieden in Afrika. Daartussen ligt een streek van ongeveer 1.000 km lang waar aan wijnbouw wordt gedaan.

De wijnstreek kent uiteraard een enorme diversiteit: het zuidelijke deel doet denken aan Bourgondie, het noordelijke aan Noord Afrika. Over de hele lengte van de wijnstreek strekt zich een gebergte uit. Dat houdt de vochtige lucht tegen, en zorgt voor voldoende neerslag en koele nachten: 30°C overdag, 10°C 's nachts. Dat heeft natuurlijk verstrekkende gevolgen voor het karakter van de wijn: de koude nachten zorgen ervoor dat de wijn meer aciditeitsreserve heeft dan gewoonlijk in warme streken het geval is. Dit geeft levendigheid en bewaarpotentieel. Het jaartal speelt minder een rol dan in Frankrijk, en wordt vooral veel minder gemediatiseerd. Maar toch zijn er verschillen van jaar tot jaar, en gelukkig maar.

Dankzij zijn gunstige klimatologische kenmerken bleef Chili gespaard van ziektes zoals phyloxera en meeldauw, en het zou het enige land ter wereld zijn dat nog originele wijnstokken heeft.

De productie van wijn ging er in Chili de jongste twintig jaar kwantitatief maar ook kwalitatief enorm op vooruit. Het land beschikt over alle troeven: een goed klimaat, interessante terroirs, goed gevormde oenologen, en de economische welvaart die zorgt voor de beschikbaarheid van voldoende kapitaal voor de nodige investeringen. De Chileense wijnen raken stilaan goed vertegenwoordigd op de Belgische markt. Hebt u een schitterende ontdekking gedaan, laat het ons weten. Misschien proeven we hem op de één of andere wijnavond.

Eric MERNY***Wijn proeven en beoordelen***

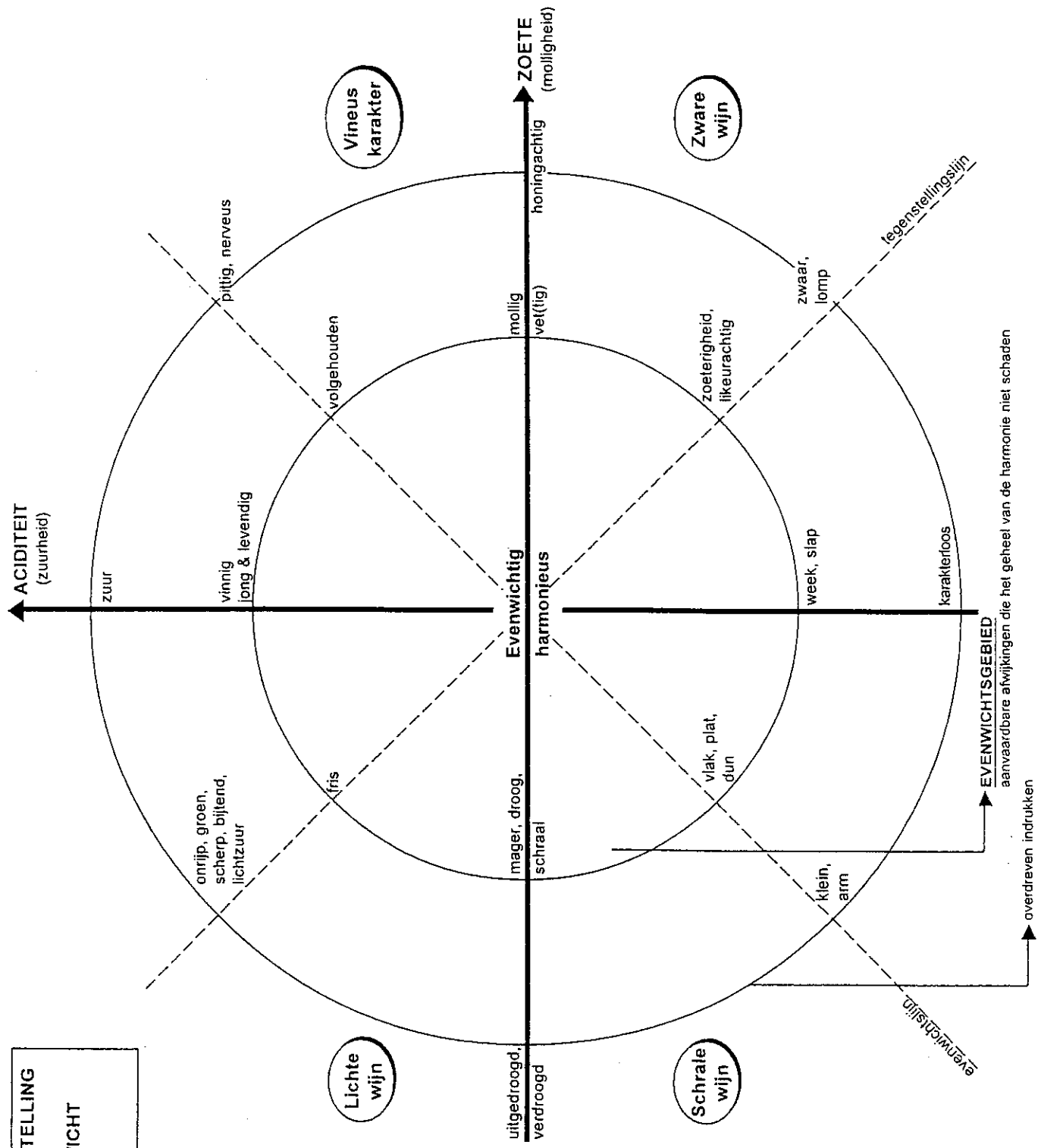
Eén van de zaken die men moet nastreven binnen een wijngilde is, naast het leren genieten van een goed glas, een goede kennis bijbrengen van hetgeen men in het glas zal vinden. Vrijdag 15 september was zo'n avond bij uitstek.

Voorzitter Erik De Schepper, wiens didactische capaciteiten reeds lang gekend zijn bij onze gilde, gaf een grondige en uitgebreide beschrijving over de theoretische principes betreffende de visuele fase, de geurfase en de smaakfase van wijn. Om hierna over te schakelen naar de techniciteit van het maken van witte wijn. Bij dit laatste valt vooral op dat men ruwweg kan terugvallen op 4 methodes : persen zonder kneuzen (vooral bij champagne), persen na kneuzing, kneuzen-uitlekken-persen en de macération pelliculaire of schilweking. Ook werd even stil gestaan bij de klassieke mechanische pers (meestal bij kleine of oudere niet geëvolueerde bedrijven) en de nieuwe doeltreffende pneumatische pers. Om het geheel compleet te maken werd ook ingegaan op de diverse gistingen : alcoholische gisting en malo-lactaatgisting.

Het bespreken van het zuur-zoet evenwicht in de wijn werd gecombineerd met het proeven van vier witte wijnen : een Saumur als vertegenwoordiger voor de Chenin Blanc, een Auxey-Duresses voor de Chardonnay, een Sancerre voor de Sauvignon en een Riesling uiteraard voor de Riesling (de Elzas is nagenoeg de enige plaats waar de druif die op het etiket staat ook bepalend is voor de wijn die zich in de fles bevindt). Ook hier werd lang stil gestaan bij de typische eigenschappen van elke druivensoort. Het zijn trouwens deze vier druiven Chenin Blanc, Chardonnay, Sauvignon en Riesling die door de Vlaamse Wijngilde aangeduid worden als de hoofddruiven en men krijgt dan ook voor het examen van grootmeester deze vier druiven voorgeschoteld om blindelings te herkennen. Gelukkig voor velen moet men slechts 1 van de vier wijnen correct kunnen herkennen, maar dit heeft zeker te maken met het feit dat het vaak niet eenvoudig is om witte wijnen zomaar te herkennen.

In geur was deze eerste serie wijnen vrij typisch maar bij het proeven werd het een stukje moeilijker. De Saumur was gekenmerkt door een hoge aciditeit, gelukkig

KWALITATIEVE VOORSTELLING
 van het
ZUUR-ZOET EVENWICHT
 van
 WITTE WIJN



EVENWICHTSGEBIED
 aanvaardbare afwijkingen die het geheel van de harmonie niet schaden
 overdreven indrukken

bracht de neus met zijn Silex-accent soelaas om de juiste druif te herkennen. De Auxey-Duresses was maar een flauwe afspiegeling van wat een grote Chardonnay kan zijn. De Sancerre was wellicht de meest typische van de serie, en wellicht ook de meest correcte wijn alhoewel een beetje meer body geen kwaad had gekund. De Riesling was lekker, zonder franjes maar wel totaal atypisch in de mond. Niet gemakkelijk als oefening.

Met de hele theorie in het achterhoofd, ondanks de misschien mindere typiciteit van sommige wijnen, en de praktische oefening pas achter de rug, werd iedereen buitengestuurd voor een frisse babbel terwijl wij ons met enkelen ontfermden over het vullen van de glazen voor de tweede ronde. Hier werden de verschillende druivenrassen als volgt vertegenwoordigd : de Chenin Blanc door een Vouvray sec (Loire), de Sauvignon door een Pouilly Fumé (Loire), de Chardonnay door een Pernand-Vergelesses en, hoe kan het ook anders, de Riesling door een Riesling (Grand Cru).

En toen was het kijken, ruiken en proeven om op het goede pad te geraken. Er waren toch een kleine 10 leden die er in geslaagd waren alle wijnen correct te identificeren. Alhoewel omringd door verschillende mensen die 'alles juist hadden', wil ik hier ten stelligste bevestigen dat ik geen enkele hulp verstrekt heb bij dit proefstuk.

Er was ook unanimité over het feit dat de tweede serie wijnen kwalitatief boven de eerste serie uitstaken en ook daardoor typischer overkwamen. Johnny lichtte nog even de tip van sluier op om ons in goede richting te sturen voor het juist combineren van deze wijnen bij bepaalde gerechten.

In ieder geval is dit het type avond dat in veel wijngildes te weinig voorkomt. Back to basics. Indien men de basisregels van het wijnproeven onder de knie heeft kan men veel gemakkelijker bepaalde wijnen herkennen, maar kan men ook de wijn ernstig beoordelen.

Château Latour... zullen we die ooit drinken ?

Marc WATTE

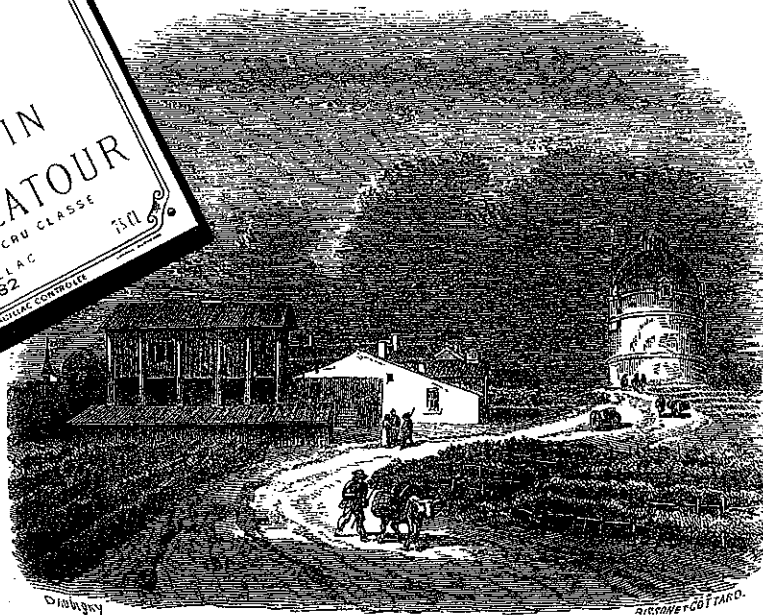
Wie heeft nooit een fles Latour gezien ?

Wie heeft ooit een fles Latour gedronken ? De eerste groep zal zeker veel omvangrijker zijn dan de tweede. Latour: wis en waar één der prestigieuze en duurste wijnen ter wereld.

Men vindt de eerste sporen van dit domein reeds terug in 1378. Meer gegevens zijn beschikbaar vanaf de zeventiende eeuw, als het domein eigendom wordt van Alexandre de Ségur, die later nog Château Lafitte zal inpalmen. In 1718 koopt zijn zoon zelfs het domein Mouton in. Het is dan ook in deze periode dat de grote domeinen in Bordeaux zullen ontstaan.

Tot in 1962 zal het domein in handen van de Familie Ségur blijven. Datzelfde jaar wordt het kasteel verkocht aan een groep Britse investeerders Pearson. Reeds in 1989 verkopen ze hun aankoop door aan een andere holding Allied Lyons. Om tenslotte in 1993 in de handen te belanden van de groep Pinault-Printemps-La Redoute.

Het domein heeft een oppervlakte van 65 ha. Cabernet Sauvignon is met 75 % de dominante druivensoort. Merlot is goed voor een andere 20 % en de rest wordt verdeeld over Cabernet Franc en Petit Verdot. De densiteit bedraagt 10.000 wijnstokken per hectare, wat zeer hoog is en lage rendementen (en hoge kwaliteit) in de hand werkt. Op eenzelfde perceel vindt men jonge, maar vooral veel oude wijnstokken. Eerstgenoemde worden eerst geoogst en gaan in de tweede wijn, "Les Forts de Latour". De cuves geproduceerd van oudere wijnstokken maar die niet voor 100 procent voldoen aan de kwaliteitscriteria voor de echte Latour, verhogen de produktie van deze tweede wijn.



WIJNKALENDER 2000/2001

15/09/2000	Witte cépages herkennen
20/10/2000	Château d' Angludet
16/11/2000	Nationale degustatie JURA
24/11/2000	Crus van de Beaujolais
19/01/2001	Harmonie wijn en zalm
16/02/2001	Collioure en Banyuls
25/03/2001	Wedstrijd KEN WIJN
30/03/2001	Loire-wijnen
20/04/2001	Wijnen uit Portugal
11/05/2001	Banket met Intronisaties
14/09/2001	Initiatie-avond voor nieuwe leden



INHOUDSTAFEL

Redactioneel	1
Coteaux du Languedoc (Pic Saint Loup)	2
Wedstrijd Ken Wijn	6
Kent u Ribero del Duero ?	7
Witte Côtes-du-Rhône – wijnen	8
Intronisaties 2000	14
Cork , the facts	19
Chili : het wijnland van de toekomst ?	21
Witte cépages leren herkennen	22
Château Latour	25
Wijnkalender 2000/ 2001	26





Redaktieadres :

Jaco VANKELECOM
Hoogveld 7
1702 GROOT-BIJGAARDEN

Sekretariaat :

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