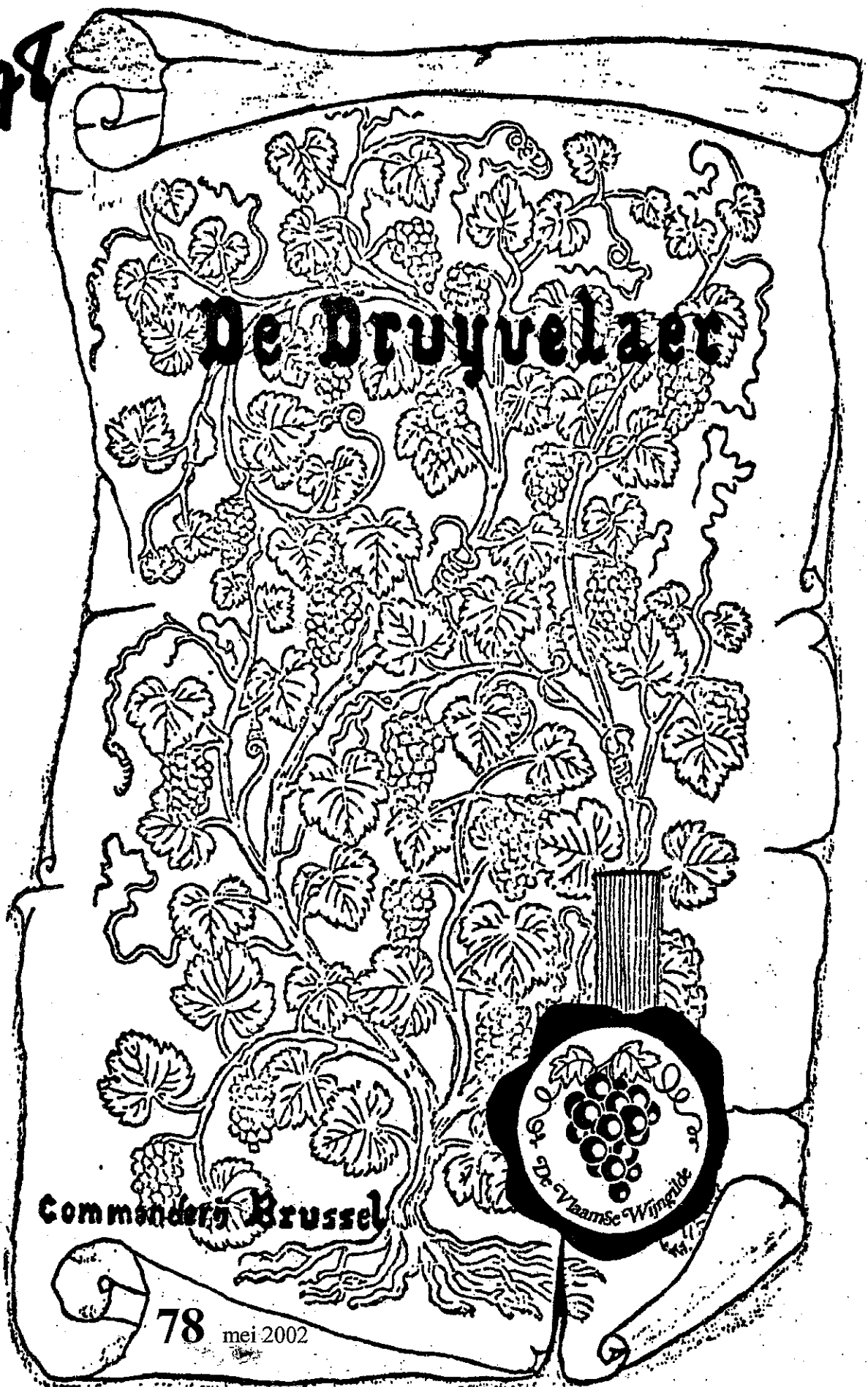


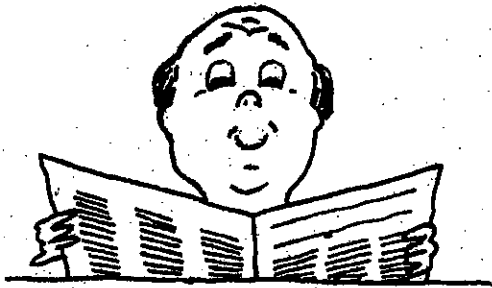
78
24/78



Commanderij Brussel



78 mei 2002



REDACTIONEEL

Beste wijnvrienden,

De lente is terug in het land, en ons wijnproefjaar loopt ten einde; tijd dus voor een nieuwe Druyvelaer.

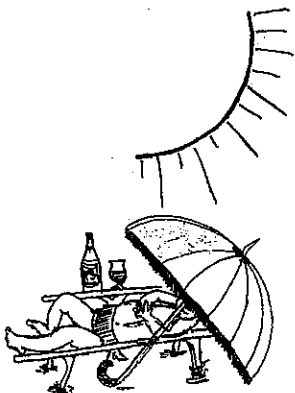
Hierin vindt u traditiegetrouw de verslagen van de voorbije proefavonden, waarvoor onze oprechte dank aan de auteurs ervan. Hun namen staat reeds genoteerd in ons dankboekje voor volgend jaar...

Bijzondere dank aan Liliane Van Cleemput (Jawel, de zus van onze Reine) voor haar origineel verslag in het Italiaans over de Italiaanse kaas-en-wijn combinatie: ze brengt ons zó helemaal terug in de sfeer. Het lijkt nogal ingewikkeld, maar het klinkt heel mooi. Heel toepasselijk op het hele wijngebeuren.

Verder ook nog een heel ongebruikelijk artikeltje over centen. Spijtig genoeg onvermijdelijk als we goede wijnen begeren.

Wij wensen u veel leesgenot en een prachtige vakantie met mooie wijnonthekkingen.

De redactie



Maurits BEDDEGENOODTS

Na de traditionele voorstelling van de nieuwe leden van onze gilde, en van de genodigden voor vanavond, stond deze eerste seizoensopener volledig in het teken van de nationale proeven.

Een oproep van onze voorzitter om hieraan deel te nemen startte de voorbereiding en de simulatie van deze nationale proeven.

Vooreerst een krachtige inleiding: "Wat is wijn?" Goeie vraag, duidelijk antwoord:

Wijn is de drank, uitsluitend afkomstig van de volledige of onvolledige vergisting van verse al dan niet gekneusde druiven of van druivenmost.

waarbij elk woord gewogen, belangrijk en noodzakelijk is!

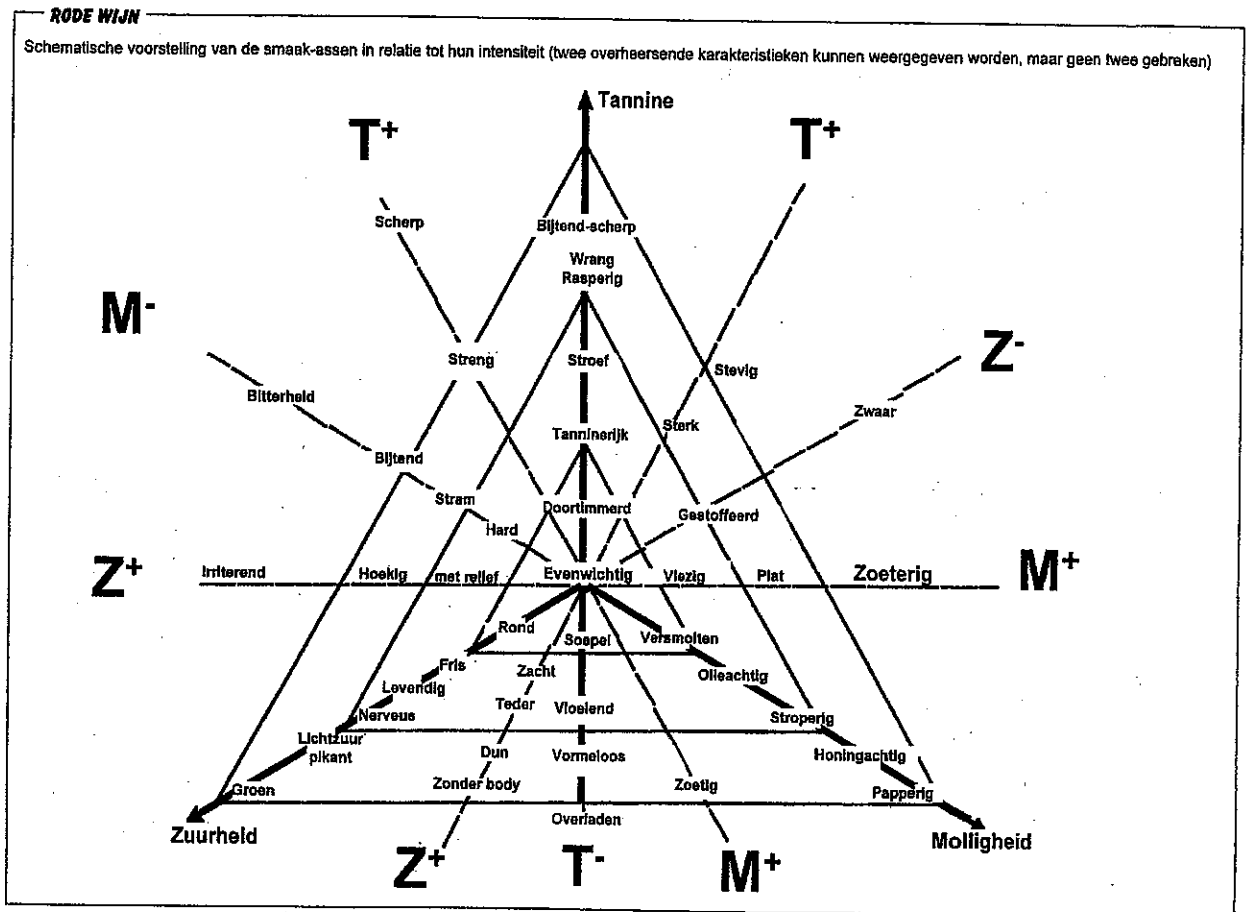
Verdere uitleg over druivenmost en wijnbereiding volgde gezwind:

- sap van witte of rode druiven geeft witte wijn
- sap + schillen + pitten + rist van rode druiven leidt tot rode wijn
- dezelfde ingrediënten, maar met korte maceratie bezorgt ons roséwijn

Waarbij ook duidelijk werd, dat het eigenlijk de suiker in de druif is, die na scheikundige omzetting door gistcellen tot alcohol (ethanol), verantwoordelijk is voor het extraheren van de massa smaakstoffen uit de druif tot een combinatie van al dan niet schitterende smaakpatronen. En uiteraard ook voor het "ontremmend" gedrag waartoe overmatige consumptie van wijn kan leiden...



De smaakpatronen zelf kwamen ook uitgebreid aan bod, met de prachtige smaakdriehoek, gebaseerd op 3 assen (tannine/zuurheid/molligheid) waarin niet minder dan 42 (!) karakteristieken te ontdekken, te herkennen en te definiëren zijn. Dat alles verklaart de goddelijke complexiteit van een (h)eerlijk gemaakte en goed bewaarde wijn!






Ook de verschillende trappen en methoden in de rode wijnvinificatie werden nader verklaard, met een deskundige toelichting bij de 4 hoofdactiviteiten: de mechanische behandeling van de oogst met de éraflage en foulage, de alcoholische gisting, de scheiding van vast en vloeibaar, en tenslotte de eindgisting met o.a. de noodzakelijke malolactaatgisting.

De belangrijkste stap voor een wijnproever is uiteraard het proeven, en vooral het beoordelen van de wijn. Vandaar de verdere uiteenzetting van deze avond over de 3 fasen van het proeven:

1. **De visuele fase**, waarbij een oordeel wordt geveld over netheid van de spiegel, doorzichtigheid of helderheid, intensiteit en kleurschakeringen, vloeibaarheid en gasvorming of bruiswerking.
2. **De geur- of olfatiëve fase** waar aandacht wordt besteed aan direct nasale waarnemingen: de spontane, meest vluchtige geurcomponenten, en hardnekkige, dus minder vluchtige aroma's, de finesse en intensiteit, de geurtypes (zoals bloemen, fruit, kruiden, plantaardige, dierlijke), en ook de ontplooiing en evolutie van het aroma of het bouquet.
3. **De smaakfase** waarbij orale en retro-nasale waarnemingen aan bod komen: proeven van evenwicht en structuur van zuur/zoet/bitter, aanzet en evolutie van mondaroma's, en mondgevoel zoals astringentie of prikkeling door zuren of CO₂. Ook het naproeven is erg belangrijk: de afdronk bij het doorslikken en de nadronk of blijvende smaakindruk en -lengte.

Dit alles resulteert natuurlijk in een **eindbeoordeling**.

Wijn proeven & beoordelen		DECUSTATIE METHODE
<p>VISUELE FASE (Uitzicht)</p> 	<p>Visuele waarnemingen</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ netheid van de spiegel ▪ doorzichtigheid, helderheid ▪ intensiteit en kleurschakeringen ▪ vloeibaarheid ▪ gasvorming - bruiswerking
<p>GEURFASE (Geuren)</p> 	<p>Olfactieve, direkt nasale waarnemingen</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ spontane, meest vluchtige geurcomponenten ▪ hardnekkige, minder vluchtige aroma's ▪ finesse, intensiteit ▪ geurtypes: bloemen, fruit, kruiden, plantaardige, dierlijke, ... fouten ▪ ontplooiing en evolutie van het aroma of het bouquet
<p>SMAAKFASE (Smaken)</p> 	<p>Orale en retronasale waarnemingen</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ proeven van evenwicht (onderlinge verhoudingen) en structuur (intensiteit, kwaliteit) van - zuur - zoet - bitter ▪ aanzet, evolutie van de mondaroma's, retrofase, finale ▪ mondgevoel: astringentie; prikkeling door zuren en CO₂; viscositeit; ... ▪ naproeven: - <u>afdrank</u> bij het doorslikken - <u>nadronk</u> blijvende smaakindruk - nasmaaklengte ▪ eindindruk

Een verder deel van de avond werd besteed aan de typische kenmerken van de 4 belangrijkste wijntypes die op de nationale proeven moeten herkend worden: Bourgogne, Beaujolais, Côtes-du-Rhône en Bordeaux.

Aan de hand van praktische oefeningen – oefening baart immers kunst – kwamen volgende karakteristieken duidelijk naar boven:

1. Bourgogne (druif = Pinot Noir)

- aspect: vrij donkere kleur, mooie waterrand
- aroma: erg geconcentreerd, rood fruit, na walsen: leer, tabak, geen rode kool
- smaak: kersen, zeer jong, weinig evolutie, houdt belofte in

2. Beaujolais (druif = Gamay)

- aspect: paars, helder, schitterend, weinig concentratie
- aroma: typische “rode neusjes”, jong rood fruit, banaan, licht prikkelend
- smaak: licht rood fruit, beetje etherisch, licht zure korte afdronk, lichte bitterheid in finale

3. Côtes-du-Rhône (druif = Syrah)

- aspect: donkerrood, sterke concentratie, schitterend, lichte evolutie, mooie viscositeit
- aroma: typische geraniumgeur, zeer kruidig
- smaak: zoet op punt van de tong, mooi versmolten tannines, perfect op dronk

4. Bordeaux (druif = Cabernet Sauvignon + Cab. Franc + Merlot)

- aspect: donkerrood, sterke concentratie, schitterend, lichte evolutie, mooie viscositeit
- aroma: complexe neus, zwart fruit, vanille, bij walsen tabak en nog meer vanille, met een vegetale toets
- smaak: bevestiging van de complexiteit in de neus: zwart fruit, lichte kruidigheid met stevige dosis goed onderbouwde tannines, aanzet is mollig en aangenaam, body houdt complexiteit van zwart fruit en dropjes vast, afdronk is rond en aangenaam tanninerijk

Alles samen: een mooie, leerrijke en constructieve avond. Perfect als voorbereiding op de nationale proeven!

Erik VAN RENSBERGEN

Op vrijdag 23 november 2001 proefden wij een aantal Bordeauxwijnen, jaargang 96, in het Gosset Hotel te Groot-Bijgaarden. De opkomst was groot en de stemming opperbest. Aansluitend werd nog een hapje gegeten en verder gepraat...

De proeverij werd ingeleid door Wijnmeester Eric Merny met een interessante lezing over Bordeaux als wijngedebiet: situering, beplante oppervlakte, klimaat, bodem, wijnstoksoorten, en geproduceerde wijntypes. Aansluitend ging hij dieper in op een aantal gebieden en gemeenten. De tekst van de lezing (**zie volgend artikel**) werd onder de aanwezigen uitgedeeld. (nvdr : enkele syntheses werden bij dit verslag ingekaderd)

Dan begon de eigenlijke proeverij : vijf 96ers, waaronder Chasse-Spleen waarvan ook de jaargangen 94 en 95 geproefd werden.

Het is onbegonnen werk te proberen de commentaren van de verschillende tafels onder één gemeenschappelijke noemer te brengen. Die commentaren lopen soms zo ver uiteen dat er een "goed afgewogen" samenvatting van maken, leidt tot de gekste incoherentie in de eindtekst. Daarom volgt hieronder enkel mijn commentaar waar ik als enige verantwoordelijk voor ben.

Uitgesproken grappig was m.i. het commentaar van een van de laatste tafels, verwoord door Hans Van Ham. Het eindigde met de koppeling van een krant, week- of maandblad aan elkeen van de geproefde wijnen. Hier komt het :

Clément Pichon 96 : *Voor Boer en Tuinder.*

La Gurgue 96 : *Tintin au Congo.*

Les Ormes de Pez 96 : *Kerk en Leven*

Beauregard 96 : *L'éventail*

Chasse-Spleen 94 : *Frankfurter Allgemeiner*

Voor de twee laatste wijnen moesten ze nog iets bedenken. Misschien schiet er u zelfs wel iets toepasselijks te binnen.

Ten slotte nog een bedenking bij de verschillen in commentaar die we regelmatig te horen krijgen. Er wordt misschien gemakkelijheidshalve iets te vlug gegrepen naar de hypothese dat de flessen toch zo ongelooflijk verschillend zijn. Het lijkt me eigenlijk niet zo moeilijk om een te proeven wijn te "homogeniseren" zodat iedereen hetzelfde brouwsel kan proeven. Indien het ons lukt om hiervoor een praktisch uitvoerbare oplossing te vinden, kunnen we wellicht het knagende gevoel weg krijgen omtrent volgende vraag: zijn het de proevers die de wijn beoordelen of soms de wijn de proevers?

1. Château Clément-Pichon, Cru Bourgeois, Haut-Médoc, 1996

Gelegen in de Haut-Médoc in de gemeente Parempuyre. Eigendom van de familie Clément Fayat. Het kasteel behoort tot het oude domein van Parempuyre dat gedurende eeuwen eigendom was van de familie Pichon. Deze familie speelde een belangrijke rol in de geschiedenis van Bordeaux. Lodewijk de 14^e logeerde in 1659 en 1660 bij één van hen, namelijk Bernard de Pichon, waar hij kwam jagen op kwartels. In 1880 kwam het domein in handen van de familie Durand-Dassier die het huidige kasteel gebouwd hebben. In 1970 stierf M. Durand-Dassier zonder erfgenaam achter te laten en de heer Clément Fayat kocht het kasteel in 1976. Vanaf toen gebeurden er belangrijke investeringen in het domein waardoor het terug een beetje zijn roem van het verleden kon oprakelen.

Zanderige grond met kiezels en ijzer in de ondergrond. Oppervlakte van 25 hectares en aanplant van 6600 stokken per hectare. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 15 jaar. Aanplant : 50 % cabernet-sauvignon, 10 % cabernet franc en 40 % merlot. De oogst gebeurt volledig manueel.

Vergisting duurt 25 dagen. Het rijpen van de wijn gebeurt op vaten waarvan 25 % nieuwe vaten gedurende 15 maanden.

Productie van 154 000 flessen per jaar.

Tweede wijn wordt verkocht onder de naam La motte de Clément-Pichon.

- Uitzicht** Zwartrood met ontwikkeling
Hard gemiddeld-plus intens, brede en waterige meniscus.
Niet helemaal helder. Tranen.
- Geur** Eerste indruk rood en zwart fruit! verbrand hout, intens.
Daarna: sluit zich wat, zwarte peper (?), nogal onbestemd, grof.
Na 45 min (glas bijgehouden) uitgesproken onaangenaam, boerenerf...
- Smaak** Harde aanzet, wat groene tannines, onopvallend fruit, gemiddelde zuurte
Marginaal evenwicht, weinig ontwikkeling in de mond, afronding beheerst door bitterheid, Zuur. Geen noemenswaardige lengte
- Totaalindruk** Heel gewone wijn zonder veel charme of finesse, groen vegetaal.
Wordt niet meer beter. B min



2. *Château La Gurgue, Cru Bourgeois Supérieur, Margaux, 1996*

Een prachtige laan bijna rechttegenover het gemeentehuis van Margaux, zal U naar dit totaal gerestaureerd kasteel leiden, waar sinds 1978 zeer opmerkelijke wijnen gemaakt worden. Zeer getypeerde wijn met veel body en kleur. Deze wijn wordt gemaakt door Claire de Villars-Lurton, dezelfde van Château Chasse-Spleen dus. Aroma's van zoethout en een lichte gebrande toets met een vette structuur en heerlijk mooie fijne tannine. Deze wijn zal wellicht moeten gedecanteerd worden.

10 hectares. Samenstelling : 70 % cabernet sauvignon, 30 % merlot. 25 % nieuwe vaten. 12 tot 14 maanden op vat. Aanplant van 10 000 stokken per hectare. Gemiddelde leeftijd van de stokken is 25 jaar. Jaarlijkse productie van 58 000 flessen. Gisting gedurende 15 dagen.

Dit was oorspronkelijk het eigendom van de rijke bankier Peixotto. Hij was het ook die in 1791 de wijngaard liet aanplanten. Daarna wordt de familie Lanoire eigenaar. Camille Lanoire, was regeringsraadgever en de burgemeester van Margaux. Hij breidde de wijngaard verder uit met wijnstokken die afkomstig waren van de grootste kastelen uit de regio. De wijngaard heeft een uitstekende ligging midden de grand cru classés maar ook door de kiezelondergrond die tot op een diepte gaat van 4 tot 6 meter. De rest bestaat uit kleigrond. Het is een typische margaux.

- Uitzicht** Granaatrood met lichte ontwikkeling.
Gemiddelde intensiteit, goed gevulde kleur, smalle meniscus.
Helder en schitterend.
Tranen
- Geur** Eerste indruk zacht rood fruit, subtiel en elegant.
Bevestigt na walsen zijn fijnheid met zachte kruidigheid.
- Smaak** Lichte roodfruitige aanzet.
Goede, bijna versmolten tannines, mooi hout, zacht fruit, edel zuur, perfect in balans.
Blijft tot het einde in elegant evenwicht.
Goede, vooral door edel zuur gedragen afdronk.
- Totaalindruk** Elegante wijn, veel charme en medium inhoud. A plus.

3. Château Les Ormes de Pez, Cru Bourgeois, St-Estèphe, 1996

Cru Bourgeois die toebehoort aan Château Lynch-Bages. Is meestal een zeer aangename St-Estèphe. Alhoewel de familie Cazes eigenlijk Pauillacains zijn verwaarlozen ze in geen geval die kasteel dat ongeveer 50 jaar geleden in hun bezit kwam. Het is meestal een sterk tanninerijke wijn met grote concentratie en extractie die de nodige tijd vraagt om rond te worden. Deze jaargang zou behoren tot één van de beste wijnen ooit op dit domein gemaakt.

Samenstelling : 70 % cabernet sauvignon, 20 % merlot, 10 % cabernet franc. Ongeveer 15 maanden vatrijping. De assemblage gebeurt reeds twee maanden na de oogst en rijpt dan verder op de vaten. Domein van 33 hectares en een produktie van 12 500 kisten. Aanplanting van 9000 stokken per hectare.

Ondergrond van kiezel, zand en klei.

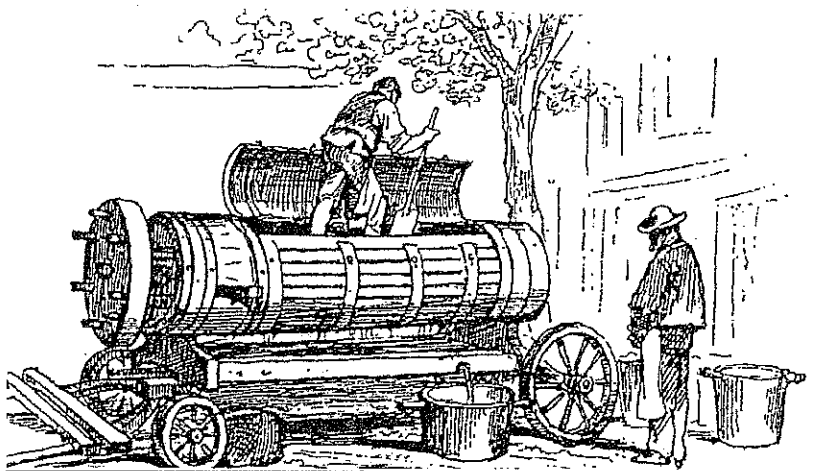
(Parker 86)

Uitzicht Robijn, weinig ontwikkeling.
Inktkleurig diep.
Helder en schitterend. Tranen

Geur Eerste indruk onduidelijk.
Na walsen wat dof zwart fruit en zacht oud hout, weinig intens.

Smaak Van in het begin geconcentreerd zwart en rood fruit, even opduikend zoet, ruwe tannines
Weinig ontwikkeling in de mond, behoorlijk veel zuur, veel alcoholwamte en op het einde bittere toets. Componenten niet versmolten.
Korte afdronk.

Totaalindruk Krachtige maar vrij ruwe wijn, opnieuw proeven over max 12 maanden.
B.



4. Ch. Beauregard, 1996, Pomerol

Wijngaard gelegen vlakbij la Conseillante en eigendom van een bank. De goede jaargangen zijn zeer genereus. Het is een elegante goed evenwichtige Pomerol. Diegenen die nog een Pomerol zoeken op hoog niveau maar enigszins betaalbaar moet uitzien naar dit kasteel. In 1996 werden de kelders uitgebreid en vernieuwd onder toezicht Michel Roland, een van de meest briljante oenologen in de Libournais..

Het is tevens een van de grootste en één van de weinige echte kastelen in Pomerol, niks onderbreekt eraan, noch de torens, noch de slotgracht, noch de imposante trap die dateert van de 17^e eeuw. Domein van 17 hectares. Ondergrond van kiezel-kleigrond. Ondergrond bevat wat men pleegt te noemen "crasse de fer" een fossiele ijzerrijke ondergrond die men op de beste domeinen van de Pomerol kan vinden. 65 000 flessen per jaar. Aanplant : 65 % merlot, 30 % cabernet franc, 5 % cabernet sauvignon, 3 %. Gemiddelde leeftijd van de stokken is 30 jaar. 25 % nieuwe vaten. De oogst gebeurt volledig manueel. De gisting duurt ongeveer 3 tot 4 weken op een gecontroleerde temperatuur tussen 25 en 30° C. De maleolactaatgisting gebeurt grotendeels op nieuwe barriques. De tonnen komen van 5 verschillende tonneliers en duurt tussen de 16 en 20 maanden. Aanplant van 6000 stokken per hectare. Er wordt "vendange verte" toegepast. De tweede wijn "Le Benjamin de Beauregard" is afkomstig van jongere wijnstokken en een meer zanderige ondergrond.

(Parker 87)

Uitzicht	Lichte ontwikkeling. Diep Helder, schitterend. Tranen
Geur	Eerste indruk: gesloten. Na beluchten zacht rood fruit en een toets verbrand hout
Smaak	Wat harde, maar fijne tannines maar net voldoende fruit en vrij veel alcohol, toast-toets, en hoge zuurte. Elegant, evenwichtig en zo goed als mogelijk versmolten. Weinig ontwikkeling in de mond en gemiddelde, door gezonde zuurte gedragen, lengte.
Totaalindruk	Goede, zeker geen grote bordeaux, opdrinken. B.

Château Chasse-Spleen, Cru Grand Bourgeois Exceptionnel, Moulis

Moulis ligt centraal in de Haut-Médoc. Moulis, heeft een kiezelachtige bodem, en bezit daardoor geen enkele minderwaardige wijngaard en is trouwens uitermate geschikt voor de wijnbouw. De Mouliswijnen hebben het zeldzame en merkwaardige voordeel dat men ze lang kan bewaren in alle veiligheid. Ze bezitten inderdaad naast de finesse, het boeket en de sappen van de grote Médocs. Hun benijdbaar evenwicht staat garant voor een geslaagd verouderen.

Deze wijn is een Cru Exceptionnel van Grand Cru Classé kwaliteit. Dit is inderdaad een werkelijk exceptionele Moulis die zijn gelijkwaardigheid met de hoogste klassering reeds meerdere malen bewezen heeft. Stevige meestal gedenkwaardige wijn die lang kan bewaren. Wordt aanzien als één van de meest betrouwbare in de Bordeaux. De wijn wordt niet gefilterd. Hij rijpt 12 tot 14 maanden in vaten van Franse eik. De ondergrond bestaat voor 80 % uit een kiezelrijke bodem, de overige bestaat uit een kalkkleigrond. Gemiddelde leeftijd van de wijngaard is 30 jaar. De oogst gebeurt volledig manueel. Geen filtering wel klaring met vers eiwit.

80 hectares. 25 000 kisten. 73 % Cabernet-Sauvignon, 20 % Merlot, 7 % Petit-Verdot. 40 % nieuwe vaten.

Tweede wijn : L'Ermitage de Chasse-Spleen, L'Oratoire de Chasse-Spleen. Er wordt ook een zeldzame witte gemaakt.

(Parker 86)

5. Château Chasse-spleen 94, Moulis

- Uitzicht** Granaat.
Gemiddeld diep.
- Geur** Eerste indruk fijn roodfruitig en zacht kruidig, gemiddeld intens.
Ontwikkelt zich mooi in het glas, diskreet complex.
- Smaak** Goed aanwezige tannines, mooi rood fruit en voldoende inhoud, evenwicht.
Eventjes wat bitterheid in de afronding, gemiddeld lange afdronk
- Totaalindruk** Elegante, fijne wijn, op dronk. B plus.

6. Château Chasse-Spleen 95, Moulis

- Uitzicht** Robijn met mahonietoets, beginnende evolutie.
Dieper en met kleinere meniscus dan de 94.
Heel helder, schitterend.
Meer tranen dan de 94.
- Geur** Rijp zwart fruit, fijne kruiden
Complex en harmonisch.
- Smaak** Fijnkorrelige en pittige tannines, rijp fruit, stevig aanwezige zuurte.
Ontwikkelt mooie kruidigheid en bewaart het evenwicht tot op het laatste.

Vrij lange, iets door zuurte beheerste afdronk.

Totaalindruk Rijper, kruidiger en krachtiger dan de 94.

Wijn met bewaarpotentieel, maar kan nu al gedronken worden. A.

7. Chasse-Spleen 96, Moulis

Uitzicht Robijn met blauwige schijn.
Inktkleurig geconcentreerd.

Geur Gesloten bij eerste contact.
Daarna rode aalbessen met uitgesproken groene toets, licht gebrand bout.

Smaak Gemiddeld fruitig, met behoorlijk veel zuur en harde, wat groene tannines.
Blijft hard in de mond met op het einde ongedekt bitter.
Vrij lange en harde afdronk.

Totaalindruk Krachtige en nu groenharde wijn, met ongetwijfeld groot bewaarpotentieel.
Of dit een wijn met toekomst is zal toch nog moeten blijken. Vraag is of het fruit nog op de afspraak zal zijn wanneer deze tannines versmolten zijn.
A of toch maar B ? Over twee à drie jaar nog eens proeven.



De Wijnen van Bordeaux

Eric MERNY

Algemeen wordt Bordeaux beschouwd als de belangrijkste wijnzone van Frankrijk gebaseerd op de grootte en misschien ook wel de meest complexe door de assemblages van de druivensoorten.

1. Situering

- in het departement van de Gironde
- Bordeaux ligt in het zuidwesten van Frankrijk
- langs de stroom de Gironde en de rivieren de Garonne en de Dordogne
- de stad Bordeaux heeft haar naam aan deze wijnstreek gegeven

2. Beplante oppervlakte

108 300 hectare waarvan 104 900 AOC met ongeveer 15 853 wijnboeren

3. Klimaat

Produktiezone ligt op 45° Noorderbreedte en geniet daarom van zuiderse invloeden. Nabijheid van de oceaan, de stroom en de rivieren zorgt voor een vochtig en warm klimaat.

Ten westen van de zone liggen dichte dennebossen die een scherm vormen tegen de negatieve invloeden die uit de richting van de oceaan komen. De winter is er meestal kort, zacht en regenachtig. De lente is vrij onregelmatig met koude perioden, die dan vorst met bevruchtingsproblemen (= coulure) kunnen meebrengen. De zomer is er erg warm met soms zware onweders met hagel. De herfst is er meestal zonnig, wat dan de narijping en de overrijping bevordert.

4. De bodem

De beste wijnen worden bekomen op de hellingen en alluviale plateautjes langs de Gironde, Garonne en Dordogne, op hoogten tussen 15 en 12 meter. De minder kwaliteitsrijke wijngaarden liggen lager.

De bodemtypes

Argilo-calcaire : klei en kalk, meestal op een sterk kalkrijke ondergrond. De beste wijnen worden bekomen op de hellingen en de alluviale plateautjes langs de Gironde, Garonne en Dordogne, op hoogten tussen 15 en 120 meter. De minder kwaliteitsrijke wijngaarden liggen lager

Graves-Silicieux : een mengeling van keien, grind en zand. De kwaliteit van de wijn stijgt naarmate deze laag dikker wordt. Het water wordt hier goed afgevoerd. De wortels moeten het water diep gaan ophalen en diepe beworteling gaat gepaard met hoge kwaliteit.

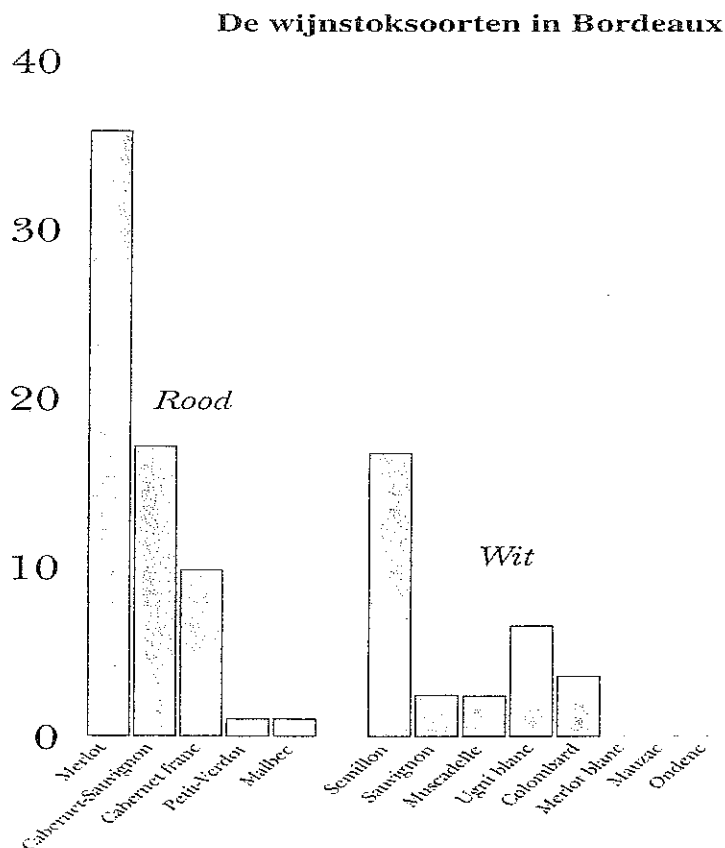
Argilo-Silicieux : klei met zand vermengd, een wat compactere bodem

Les Palus : alluviale gronden, recente aanslibbingen, die rijk zijn aan organische stoffen en daarvoor een hoge produktie, maar van lage kwaliteit geven. De druiven van deze bodem kunnen niet voor AOC-wijnen dienen.

Argilo-calcaire	Klei en Kalk
Graveleux-silicieux	Een mengeling van keien, grind en zand
Argilo-silicieux	Klei met zand vermengd
Les Palus	Recente aanslibbingen

5. De wijnstoksoorten (cépages)

In rood dominantie van Merlot op 35 800 hectare, gevolgd door de Cabernet Sauvignon met 17 100 hectare. In wit dominantie van Semillon met 16 700 ha.



- **Cabernet Sauvignon** (ook nog *Petit Bouchet* genoemd)

- komt na de merlot tot bloei
- rijpt laat
- zeer gevoelig voor Oïdium en minder gevoelig voor grijsrotting
- lage produktie, kleine druif met een dikke pel
- zeer aromatische en smaakrijke wijnen met veel structuurtannine
- geeft vooral tonen van zwart fruit

- **Cabernet Franc** (ook nog *Gros Bouchet* genoemd)

- ontwikkeling zoals de Cabernet Sauvignon
- rijpt iets voor de Cabernet-Sauvignon, zeer gevoelige plant
- lage produktie, wel grotere druiven
- fijne, delicate en zachte wijnen, met soms wat vegetale tonen
- geeft vooral tonen van rood fruit

- **Merlot** (ook nog wel *Petit Merle*, naar de merel genoemd voor wie Merlot een lekkernij is)

- ontwikkelt vroeg, is daardoor gevoelig voor lentevorst en coulure
- rijpt in een vroege 2^operiode
- gevoelig voor grijsrotting
- kan veel produceren
- soepele, alcoholrijke en vlug drinkbare wijnen

- **Carmenère**

Zeer traditionele oude wijnstok in Bordeaux, die uitsluitend experimenteel aangeplant is

- **Malbec** (wordt ook nog *Cot* of *Pressac* genoemd)

- zeer vroege ontwikkeling, gevoelig voor vorst en coulure. Erg gevoelig voor andere ziekten
- is voor alle andere druiven rijp, hij wordt als eerste geoogst
- in goede jaren een hoge produktie
- de wijnen zijn erg gekleurd met soms wat ruwe wrangheid en weinig geur

- **Petit-Verdot**

- zeer oude traditionele wijnstok
- late ontwikkeling
- ongevoelig voor rotting kan daarom als laatste geoogst worden
- sterk gekleurde en tanninerijke wijnen

6 Geproduceerde wijntypes

Uitsluitend rode wijn

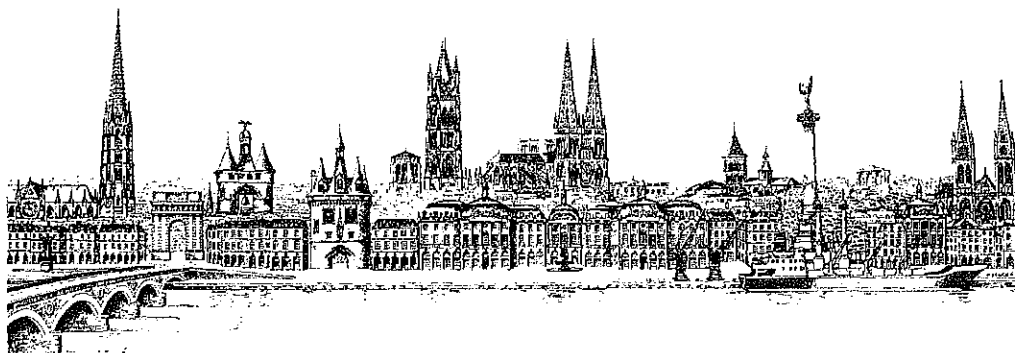
- Médoc en Haut-Médoc (de zeldzame witte die er gemaakt wordt krijgt de appellatie A.Bordeaux C. of A. Bordeaux Supérieur C.
- Fronsac
- Saint-Emilion en zijn omgeving
- Pomerol, Lalande-de-Pomerol en Néac
- Bordeaux Côtes-de-Francis
- Côtes-de-Castillon

Uitsluitend witte wijn

- Entre-Deux-Mers (droog)
- Cérons, Barsac en Sauternes (likoreus)
- Cadillac (likoreus)
- Loupiac en Sainte-Croix-du-Mont (likoreus)
- Côtes-de-Bordeaux-Saint-Macaire (zoet)

Zowel rode als witte wijn

- Graves (en dus uiteraard ook de gemeentelijk appellatie Pessac-Léognan)
- Premières Côtes-de-Bordeaux
- Sainte-Foy-Bordeaux
- Graves-de-Vayres
- Côtes-de-Bourg of Bourgeois
- Côtes-de-Blaye of Blayais
- Blaye



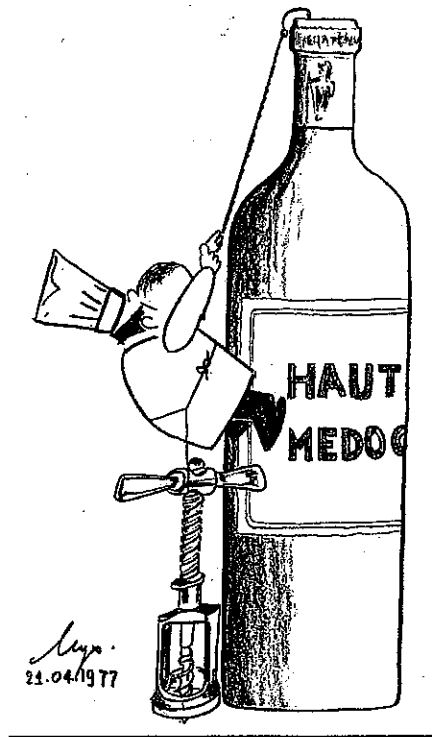
7. MEDOC

Indeling tussen Haut-Médoc (de zone tussen de Jalle de Blanquefort en de gemeente St-Seurin de Cadourne) en de (Bas)-Médoc (de zone tussen de gemeente St-Seurin de Cadourne en Soulac-sur-Mer).

De verschillende bodemstructuur is de voornaamste oorzaak van deze indeling.

De Médoc wordt vooral gekenmerkt door een ietwat zwaardere bodem, waarin mergel en klei de hoofdbestanddelen vormen. De Haut-Médoc heeft een grovere structuur die bestaat uit zanderig grind. Wat verder van de Gironde treffen we meer klei en grind aan.

De AOC's zijn de volgende : Médoc, Haut-Médoc. In de onderverdeling Haut-Médoc zijn er 6 gemeenten die de wijnen binnen hun afgebakende zone geproduceerd, met hun eigen naam als AOC mogen verhandelen : Saint-Estève, Pauillac, Saint-Julien, Margaux, Moulis-en-Médoc en Listrac-Médoc.



- *Het klassemment van 1855*

Onder de klassemmenten van Bordeaux, is deze van de Médoc niet enkel de gekendste maar ook de meest preciese, met betrekking tot 60 grand crus classés (met als uitzondering Haut Brion gesitueerd in de Graves), verdeeld in 5 kwaliteitsniveaus . Dit klassemment, op punt gezet door de courtiers (wijnhandelaars) voor de wereldtentoonstelling van 1855 te Paris en op vraag van

Napoleon 3, baseerde zich op de toestand van de wijngaard op dat moment en de reputatie van elke in beschouwing genomen wijn alsook de prijs waaraan hij gedurende ongeveer de laatste 100 jaar verkocht werd. Er gebeurde dus niks sensationeel bij dit klassement, gezien gedurende vele jaren gelijkaardige klasseringen gebruikt werden door de courtiers en andere betrokkenen. Nu ongeveer 140 jaar later wordt dit klassement nog steeds intensief gebruikt (alhoewel niet elke wijn nog op het niveau staat dat hij zou moeten staan volgens de klassering).

Naast de Grands Crus Classés, bezit de Médoc een groot aantal Crus Bourgeois. Meer dan 150 klasseerden zich op deze manier zelf voor zo ver ze tot hun syndicaat toetraden. Dit klassement kent Crus Grand Bourgeois Exceptionnels, Crus Grands Bourgeois et Crus Bourgeois. De oudste klassering dateert van 1932; en wordt nog steeds gebruikt door domeinen die niet meer of niet meer kunnen toebehoren tot het syndicat des Crus Bourgeois. Deze gebruiken dan eigenlijk ten onrechte deze betiteling. De nieuwe klassering werd helaas nog steeds niet goedgekeurd door de EEG waardoor verwarring niet uit te sluiten valt.

- *Historiek*

De uitgebreide wijnproduktie is eigenlijk vrij laattijdig opgestart in de Médoc. Deze regio was vroeger onherbergzaam, weinig bewoond en met een arme bodem. Als men er al wijn produceerde dan was het toch zeer beperkt en in de Middeleeuwen vooral voor de abdijen. Tot het einde van de XV^o eeuw werd nagenoeg alle wijn ter plaatse verbruikt.

In de XVI^o eeuw, kenden de wijngaarden een vrij belangrijke uitbreiding en met de hulp van de Nederlanders begon men het moeras te draineren en de kustlijn te corrigeren. Eens de drainage van de Médoc achter de rug was nam de wijnbouw snel uitbreiding. De wereld begon de wijnen van Bordeaux en de Médoc te ontdekken.

- *Streekomschrijving*

Een merkwaardige combinatie van natuurlijke factoren zijn verantwoordelijk voor het maken van deze complexe elegante wijnen. De Médoc bezit een zacht klimaat waar extreme temperaturen een uitzondering vormen. De situering tussen twee watervlaktes - De Gironde en de Atlantische Oceaan - dragen hiertoe zeer veel bij.

Dankzij de nabijheid van de zee bezit deze streek geen vochtig klimaat, maar eerder een zeeklimaat en beschermd door naaldboombossen worden de wijngaarden beschermd tegen sterke winden en regen komende uit het Westen. Samen met dit geschikte klimaat komen er dan nog op veel plaatsen dikke lagen keien voor. Deze arme bodem is er verantwoordelijk voor dat de wijnstokwortels diep in de bodem moeten dringen om zich te voeden en op deze manier is de wijn dikwijls een weerspiegeling van de complexe grondeigenschappen. De keien

zorgen er ook voor de de grond vrij goed doordringbaar is waardoor een uitstekende drainage ontstaat. Gezien de enorme variaties in bodem, terrein, expositie gaat elke wijngaard in de Médoc een wijn maken met een eigen karakter.

Elke wijnboer respecteert in zijn werk, persoonlijke proporties van cabernet sauvignon, cabernet franc en merlot, de drie voornaamste wijndruiven, alsook de hypergeconcentreerde en hoogkwalitatieve petit verdot en de vrij zeldzame en povere malbec, in mindere mate voorkomend.

De wijnbouw concentreert zich eigenlijk op een heel kleine regio in de Médoc, namelijk een relatieve smalle band van 70 à 80 kilometer lengte en een breedte van 5 à 12 km.

- ***Les Crus Classés du Médoc van 1855***

Premier cru	5 kastelen	(Margaux, Lafite-Rotschild, Mouton-Rotschild, Latour en Haut-Brion die nochtans een Graves is)
Second cru	14 kastelen	
Troisième cru	14 kastelen	
Quatrième cru	10 kastelen	
Cinquième cru	18 kastelen	

- ***Crus Bourgeois du Médoc van 1932***

Cru Bourgeois, Cru Grand Bourgeois, Cru Grand Bourgeois Exceptionnel
Dit is voorlopig nog steeds officieus maar zou erkend worden in de loop van het jaar 2002.

- ***Crus Artisan***

Geen enkele wettelijke waarde

8 De Libournais

Deze omschrijving omvat de volgende appellaties

-Pomerol
-Lalande-de-Pomerol en Néac
-Saint-Emilion
-de satelietgemeenten van Saint-Emilion
-Fronsac
-Côtes de Castillon
-Côtes de Francs

• POMEROL

De bodem is opgedeeld in « La boutonnière de Petrus », « Le plateau de Günz », hier vindt men doorsnee gezien de beste Pomerols terug en « Le Pente ». Het klassieke wijnstokkenbestand voor een Pomerol is gebaseerd op de Merlot. Hieraan wordt meestal Cabernet Franc toegevoegd.

- la boutonnière de Petrus : een klein cirkelvormig gebied bestaande uit oude kleiafzettingen gemengd met zand. Het is de hoogst gelegen zone van Pomerol, met een zeer goede drainage.
- le plateau de Günz : een plateau gevormd uit klei en grind in de ondergrond en zanderig kleiachtig in de bovenlaag. Hier vindt men doorsnee gezien de beste Pomerols terug
- La Pente : een zeer zwakke helling, die als een derde cirkel rondom het plateau ligt. Ook hier vindt men zand en grind terug maar de waterdoorlaatbaarheid neemt af naarmate men de helling afdaald. De hellingsgraad is moeilijk met het blote oog te zien, maar de wijnkwaliteit wordt er wel sterk door beïnvloed.
- het gedeelte langs de N89 (deze snijdt de wijngaard in twee delen) heeft een zeer zanderige bodem op een compacte kleionderlaag wat de drainage beperkt
- het minste gunstige gedeelte ligt ten westen van de N89, het bestaat uit een compact zanderige bodem en recente aanslibbingen. De kwaliteit kan onmogelijk met een grote Pomerolwijn vergeleken worden.

In de Pomerol wordt de “crasse de fer” als een almachtig element voor kwaliteit geprezen. Tot hiertoe heeft geen enkele wetenschappelijke studie dit kunnen bevestigen. Er bestaat misschien wel een verband, maar in de ondergrond van Ch. Petrus wordt dit element bijna niet teruggevonden.

Rekening houdend met de strenge winter van 1956 waar vele wijnstokken de vriesdood ondergingen kan men stellen dat het om een vrij jonge wijngaard gaat. Eigenlijk dankt de Pomerol zijn reputatie aan deze zeer strenge winter. De meeste wijnstokken leken stukgevroren, behalve het ondergrondse gedeelte. Door het toepassen van een wat vergeten techniek, waarbij men jonge enten op het bestaande wortelgedeelte entte, bleef de kwaliteit zeer hoog in vergelijking met de omliggende wijngaarden. Terwijl men in de andere wijngaarden grote hoeveelheden weinig geconcentreerde wijn oogstte, varieerde de kwaliteit van de Pomerolwijn weinig met de vroegere oogsten.

In Pomerol bestaat er geen officiële classificatie, tekenend voor de mentaliteit van de wijnbouwers, die als een geheel naar voren wensen te bekomen. Er bestaan nochtans verschillende niet-officiële klasseringen zoals Lichine of Enjalbert. Dit heeft in ieder geval niet vermeden dat deze wijnen aan zeer hoge prijzen verkocht worden.

De merlot beheerst hier de aanplant en geeft zeer genereuze, diepkleurige wijnen met rondingen en vaak zelfs een zekere romigheid. Behalve de merlot komen ook de cabernet franc, cabernet sauvignon en malbec voor. Basisrendement 40 hectoliter/hectare, minimum alcoholpercentage 10,5 %. De gemiddelde opbrengst ligt rond de 35 000 hectoliter.

9 De jaargangen

• *De jaargang 1996*

Kwotering op 20

Rode Bordeaux	15/20
Bordeaux Wit Likoreus	18/20
Bordeaux Wit	16/20

Een groot klassiek wijnjaar met médocs die een zeer lange bewaarkracht zullen hebben. In de Libournais daarentegen was het mooi maar de wijnen zullen niet zoveel bewaarkracht vertonen. Of de Sauternes van 1996 nu minder goed zullen zijn dan deze van 1997 zal wellicht nog vele jaren een bron van discussie zijn onder oenologen.

Zeer grote oogst, bijna even groot als deze van 1995 en 1986. De cabernet-sauvignon was uiterst rijp en kondigt zich dus aan als een grandioos wijnjaar met veel kracht, veel rijkdom en goed gestoffeerd. Ze zullen wellicht iets sneller toegankelijk worden dan de wijnen van 1986. Men voorziet dat ze 10 tot 15 jaar nodig zullen hebben om werkelijk op hun hoogtepunt te komen. De Graves wijnen en de wijnen van de rechteroever zullen vroeger op dronk komen na 7 tot 10 jaar.

De prijzen van 1996 schoten ontzaglijk de hoogte in en men stelde prijzen vast die 50 tot 100 % hoger lagen dan die in 1995.

De winter van 1996 was vrij zacht en regenachtig. In maart werden er temperaturen vastgesteld alsof men in de maand juni was en dit gedurende een 12-tal dagen. Begin april, volgden er enkele dagen heel koud weder, gevolgd door een nieuwe warme periode. De maand mei was behoorlijk fris. In juni kende men temperaturen van 30 tot 35 ° C. Dit zorgde voor een zeer snelle bloemzetting op een 4-tal dagen in plaats van de 10 gebruikelijke. Begin juli was vrij regenachtig, eind augustus ook en vrij fris. De rest van deze 2 maanden was vrij normaal. Tussen 31 augustus en 18 september straalde de zon op zijn best. De merlot werd geoogst de laatste twee weken van september, de cabernet franc de laatste dagen van september en de eerste dagen van oktober, de cabernet sauvignon eind september tot 12 oktober.

- **De jaargang 1995**

Een zeer goed wijnjaar met heel plezierige wijnen zowel voor rood als voor de sauternes. Het rendement was kleiner maar de oogst was ook zeer groot. De domeinen die naar kwaliteit op zoek waren hebben een zeer strenge selectie toegepast. De meeste wijnen zijn goede bewaarwijnen en zullen tussen 2003 en 2005 op hun hoogtepunt komen.

De prijzen van de wijnen zijn dat jaar ook reeds enorm gestegen. Juni, juli en augustus waren het droogst en het warmst sinds de laatste 40 jaar. De regen duurde van 7 tot 19 september. In Pauillac, Saint-Julien en Pomerol viel er het minste regen. De merlot en de cabernet sauvignon waren mooi rijp onder voorwaarde dat men wilde wachten op optimale rijpheid.

- **De jaargang 1994**

Vrij harde wijnen in dit moeilijker wijnjaar. Nochtans een vrij grote oogst. In dit jaar was het zeer belangrijk van heel streng te selecteren om tot een goede wijn te komen.

De zomer was warm en droog en kondigde eigenlijk een excellent jaar aan, maar dit werd volledig verkorven door de zeer slechte weersomstandigheden in de maand September. Het regende tussen 7 en 29 september en er viel ongeveer gemiddeld 175 mm. De merlot slaagde er nog in behoorlijk rijp te worden. De cabernet sauvignon was harder en groenachtig met een zeer tanninerijk karakter. De wijngaarden die de beste drainage hadden zoals in de Graves of deze langs de oevers van de Gironde slaagden erin de beste oogst binnen te halen indien ze ook strenge selecties toepasten.


De 1994 zal traag evolueren gezien de harde tannines.



Liliane Van Cleemput

Che armonia il vino italiano con i formaggi !

La qualità del vino, in Italia, oggi, è la priorità. In Italia ci sono più di 400 differenti vitigni e ci vuole arte e fantasia per accompagnare il vino con il formaggio.

	1999 Nas Cetta	2000 Dolcetto d'Alba Mandorlo	1998 Chianti Colli Senesi Pacina	1998 Ch. Classico Don Tommaso	1997 Montepulciano d'Abruzzo Zanna	1997 Barolo Ravera
HARMONIE ITALIAANSE KAAS EN WIJN						25 januari 2002
Zachte zuivel • gewassen korst	Taleggio					
Halfharde zuivel • droge korst		Fontina				
Harde zuivelkaas			<ul style="list-style-type: none"> • Grana Padano • Parmigiano Reggiano • Pecorino Toscano 			
Zachte kaas					Ricotta	
Blauschimmel						Gorgonzola

I due primi vini della serata sono vini piemontesi.

1. NAS CETTA, coltivato sul territorio del Barolo, a Novello ,vicino Alba.

L'annata 1999 non può essere a denominazione di Origine controllata ma è un buon vino da tavola.

Henry Vander Meersche: "vino di colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Al naso, senti un profumo di fiori ed erbe aromatiche, di agrumi e frutti esotici..."

2. DOLCETTO D 'ALBA MANDORLO 2000.

Il Signor Jacobo constata un colore rubino scuro, un profumo di minestra molto persistente. Il vino è tanninico ma poco profondo e possiede poco retro gusto.

Il formaggio presentato con questo vino non resiste alla presenza del vino e sparisce nella bocca.

Erik Merny trova profumi di ciliegi e un po' di cacao ma nell' insieme è d'accordo per la «zuppa» !

3. CHIANTI COLLI SENESI PACINA 1998.

Vitigno Sangiovese.

Il Signor Van Rensbergen lo trova un vino di un bel colore rosso, ma che deve ancora dare il suo meglio, è un buon vino giovane per i formaggi, il Provolone va con tutto...

Ma il Pecorino è troppo salato e per il Parmeggiano il commento generale è stato che era troppo piccolo l'assaggio!

4. CHIANTI CLASSICO DON TOMMASO 1998.

Il Signor Fernand Rampelbergh trova che questo vino non è stato filtrato, poiché c'è differenza tra il primo e l'ultimo bicchiere. Il vino sa di frutti di bosco (ribes nero e frutta rossa). Il vino pensare al vino di Borgogna francese e si armonizza con il formaggio molto sapido.

5. MONTEPULCIANO D'ABBRUZZO, ZANNA 1997.

Vitigno Montepulciano.

In quel momento si ha un intermezzo con prosciutto di Parma e olio di oliva...Buonissimo!

La signora Annemie Decraen trova il vino di un rosso papale, specchio chiaro sapore di frutta rossa, cacao e liquerizzia e «gambe lunghe» resta bene la bocca; è un vino equilibrato forte e ricco.

L'assortimento con la ricotta é molto buono, dà una rotondità nella bocca e una sensazione vellutata.

6. BAROLO, RAVERA 1997

Vitigno Nebbiolo.

Il Signor Beukelaers trova il vino poco evoluto; di colore tegola ... bello specchio, "gambe lunghe";

Naso molto complesso: caffè, cioccolato nero, prugne blu. E' un vino che evolverà.

In bocca ha un sapore molto buono e si può paragonare con un "Pommard" vino di Borgogna. Manon si armonizza bene con i formaggi in troppo salati...

In conclusione, il Signor Erik Merny elogia il lavoro del Presidente della Wijngilde e critica l' «Hotel Gosset», che non ha rispettato gli impegni presi permettendosi di cambiare due formaggi senza avvisare nessuno! Cioè è stato poco professionale ed ha compromesso il buono sviluppo della serata.

Il Signor Erik Merny ha infine insistito sul desiderio della gente di conoscere altre regioni vinicole meno conosciute della Francia, della Spagna e del Portogallo....

Wij danken Liliane omdat ze de ervaringen van deze avond zó mooi heeft kunnen verwoorden. En weinigen zullen haar tegenspreken

Witte Spaanse topwijnen

22 februari 2002

Olivier BEUCKELAERS

Op vrijdagavond 22 februari 02 ontvingen we de mensen van La Buena Vida met witte topwijnen uit Spanje. Eerst even stellen dat La Buena Vida een referentie is op het gebied van Spaanse wijnen. Zoals ze echter zelf aangeven, willen zij vooral gekend zijn voor de nieuwe Spaanse wijnen, de ideologie rond de jongere generatie wijnen en wijnmakers.

Feit is dat we zelden zo verwend zijn geworden als op die avond voor wat betreft didactisch materiaal. Naast een catalogoog met de nodige uitleg, en een landkaart met de Spaanse wijngedieden op, was ook Wim Vanleuven present om de wijnen apart te commentariëren.

Aangezien Wim Vanleuven in een vroeger leven als advocaat werkzaam was, kunt U begrijpen dat alle voorwaarden voldaan waren om er een goede avond van te maken. Alleen rond de wijn hadden we nog enige vragen want wit in Spanje is zeker geen makkelijk huwelijk maar eerst een bloemlezing van algemene kenmerken van Spaanse wijn.

Wit in Spanje is niet makkelijk, onder andere omdat het klimaat te warm is voor witte wijnen, de warmte heeft een nadelig effect op de zuren. Typisch ook voor Spanje is dat je heel veel verschillende cepages hebt, die meestal echter geen hoge kwaliteit bieden. Dat is dan ook de reden waarom men ook hier is overgegaan tot het importeren van Chardonnay en Sauvignon blanc.

Spanje beschikt over 57 D.O. en 2 D.O.C. , namelijk Priorat en Rioja.

Als je op zoek bent naar kwaliteit in Spanje, en dit zowel voor wit als voor rood, ben je verplicht Spanje geografisch op te splitsen in twee delen.

Ten Noorden van Madrid vind je de beste kwaliteit, beneden Madrid krijg je massaproducties en dus ook verlies aan kwaliteit. Hierop bestaat echter één uitzondering, namelijk Extremadura. Waarschijnlijk is dit een provincie die kan uitgroeien tot een mooie appellatie.

Nadat je Spanje horizontaal door twee hebt gesplitst dien je het ook nog eens vertikaal onder te verdelen in 3 :

Galicie	Rioja Navarra	Catalonie Priorat
	Rueda	
	Madrid	
	Extrema dura	

1. het oostelijk gedeelte of de mediterane kustlijn, met Catalonie als voornaamste regio biedt het meeste potentieel, vernieuwing en krachtige wijnen. Denken we hierbij maar aan de Priorat, vooral gekend voor rood.

2. in het centrale of continentale gebied vinden we mooie zaken terug in rood (Rioja), maar de Rueda leent zich ook al meer voor wit. Door het klimaat op de Spaanse hoogvlakte krijgt men meer aciditeit en hier vinden we, net als in Navarra wijnen die prijs / kwaliteit goed scoren.
3. Galicië, zijnde het westelijk gedeelte, is de beste regio voor witte Spaanse wijn. Het is er nat en warm, 's nachts koeler, het is vooral gekend als het "groene" Spanje. Qua wijn vinden we hier mooie witte wijnen die net zoals in de Rueda prijs / kwaliteit goed scoren.

Na dit geografisch overzicht gaan we over tot de eigenlijke degustatie.

Tijdens onze degustatie hebben we allemaal verschillende cepages geproefd en eigenlijk moet ik toegeven dat het voor mij een openbaring was. Wij denken steeds dat witte Spaanse wijnen wat gemadeiriseerd zijn, deze avond heeft ons echter iets anders geleerd. De 7 wijnen die we voorgeschoteld kregen waren mooi, interessant omdat ze moeilijk te plaatsen waren en dus zeer boeiend.

- **Inviosa , Lar de Barros, Macabeu 100 % , 2001, D.O.Ribera del Guadiana**
- **Verdejo (100 %) – Javier Sanz Viticultor, Villa narcisa 2000, D.O. Rueda**
- **Pazo de Señorans 2000. (100 % Albariño) , D.O. Rueda**
- **Viña Mein , fermentado en Barrica 2000 , D.O. Ribeiro**
75% Treixadura, 15 % Godello , Loureira, Albariño, Torrontés, Albilla
- **Abel Mendoza , Malvasia (100 %) 2000 , D.O.C. Rioja**
- **Albet I Noya ; Col.leccio Xarel.lo (100 %) 1998, D.O. Penedès**
- **Barbara Forés , El Quinta 1999 , D.O. Terra Alta**

Alle wijnen afzonderlijk bespreken zou ons te ver leiden, daarom dat ik mij zal beperken tot het bespreken van 2 wijnen. Een algemene tendens echter was dat ze allen opvielen door een mooie neus, vol fruitigheid en exotische geuren. In de mond vonden we overal een goede onderbouw met de volgende sleutelwoorden : finesse, subtiel, licht etherisch en exotisch. Daar zal de zon waarschijnlijk wat mee te maken hebben. Hout was aanwezig maar niet storend. Blijkbaar volgen ook de Spanjaarden de commerciële evolutie van nieuwe Franse eik op, of is het eerder een modegril.

1. Inviosa, Lar de Barros, Macabeu 2001,
D.O. Ribera del Guadiana
Extremadura :

Deze eerste wijn omdat het een curiosum is, bestaande uit 100 % Macabeu, en officieel uitgeroepen tot één van de officiële wijnen van Brugge 2002. De wijn was wat bleek in het glas, 11.5° alcohol, De neus was veelbelovend, fris en lichtjes zuur. De impressies waren pompelmoes, meloen, kruidnagel en bloemetjes. In de mond was hij lichtjes mineraal met opnieuw het fruit dat naar voor kwam. Sowieso een mooi aperitief om op Brugge, culturele hoofdstad 2002, te toosten. (prijs : 4.91 €).

2. Abel Mendoza, Malvasia 2000,

D.O.C. Rioja

100 % Malvasia

De kleur was lichtgroen, met lange benen die niet zouden misstaan in een film van James Bond. 13 % alcohol, zeer geconcentreerd met veel glycerol en desondanks toch fris van neus. In de neus vinden we muskus, amandel en lichtjes tabac. Na het walsen komt daar nog een exotische toets bij (cumquats). In de mond is het hout aanwezig maar niet storend en daarnaast vinden we walnoten en een licht minerale toets terug . We vinden in deze wijn een groot potentieel terug met een veelbelovende toekomst. Alleen is de wijn momenteel nog iets te jong om hem nu al tenvolle te beoordelen. Niettemin een prachtige wijn die 13 € 40. moet kosten.

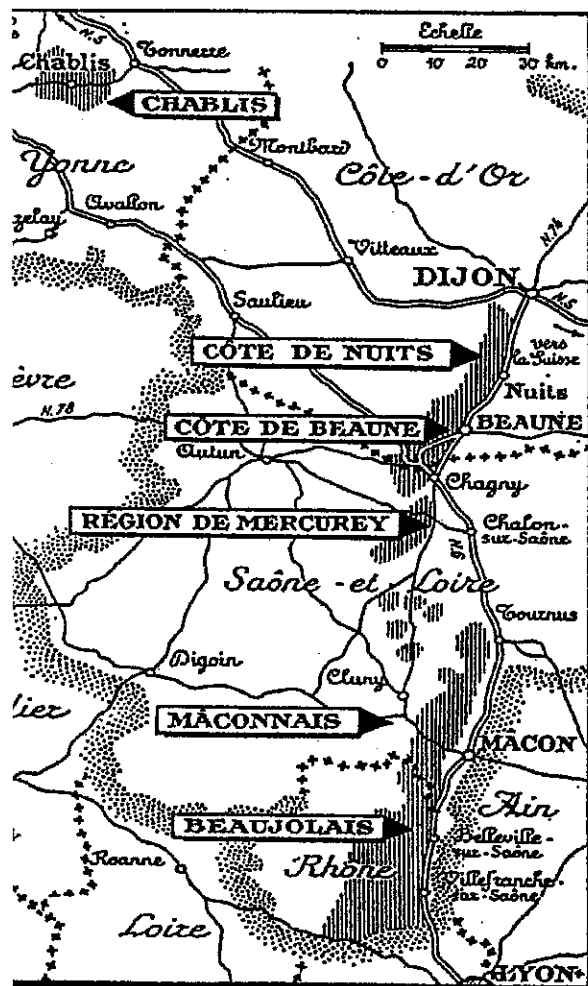
Persoonlijk denk ik dat de mensen die openstaan voor nieuwe tendenzen, en die dus bijwijken Frankrijk willen verlaten, op deze avond iets hebben bijgeleerd. Uiteindelijk is dat denk ik het leidmotief van een wijngilde.



Anne Siebens

De keuze van de wijnen werd gemaakt door wijnmeester Philippe die een kenner en vooral een verdediger blijkt van de Bourgogne wijnen. Hij begeleidde ook deze avond.

Er zijn vijf gebieden in de Bourgogne : de meest noordelijke is de Yonne, de meest zuidelijke de Mâconnais en daartussen situeren zich (van zuid naar noord) de Côte Chalonnaise, de Côte de Beaune en de Côte de Nuits, die te samen de zogenaamde Côte d'Or vormen.



De streek heeft voornamelijk sterk kalkhoudende grond in tegenstelling tot het aangrenzende Beaujolaisgebied waar het graniet overheerst en waar men meer zijn toevlucht neemt tot de macération carbonique.

Deze avond werden vijf wijnen van het jaar 1999 gekozen om de gebieden onderling te kunnen vergelijken. Door de warmte en de vochtigheid gaf 1999 een bijzonder grote opbrengst. Daarnaast werd nog een Côte de Nuits uit het jaar 1993 geproefd.

1. Mâcon Davayé - Jacques Saumaize 1999

We begonnen de avond in de Mâconnais. Het is een vrij groot gebied waar voornamelijk witte wijnen worden gemaakt en rode een zeldzaamheid zijn. De streek is gekend voor zijn frisse wijnen. Op klimatologisch vlak is er een voorsprong van ongeveer 14 dagen op de Côte de Beaune. Typisch hier zijn de coöperatieven. Deze wijn wordt gemaakt van 90% Gamay en 10% Pinot Noir, dus zeker geen typische Bourgogne.

Visueel : lange benen, mooie spiegel en waterachtige, bruine schijn.

Neus : kersen en zwarte bessen, licht vegetale toets, kruidig

Mond : wat bitter in de afdronk

Alcohol : 12,5°

Prijs : 8,6 EUR

2. Irancy "les Mazelots" - Colinot 1999

De Yonne is de meest noordelijke plaats in Frankrijk waar de Pinot Noir gecultiveerd wordt. Het huis Colinot gebruikt geen hout, niet in de vinificatie noch in de lagering. Deze wijn werd niet gefilterd noch ontritst.

Visueel : zeer klaar, heldere spiegel, licht bruinig (evolutie).

Neus : zacht, bloemen, kruidig, minerale toets

Mond : geen bittere afdronk

Alcohol : 13°

Prijs : 9,22 EUR

3. Givry - René Bourgeon 1999

Givry is een recente appellatie uit de Côte Chalonnaise. Bourgeon is een klein domein waar een moderne vinificatiemethode wordt toegepast : koude maceratie en lange maceratie erna.

Visueel : zeer geconcentreerde, paarse kleur, lange benen, mooie spiegel

Neus : aangenaam fruit, lichtzuur, lichte putjesgeur

Mond : langere afdronk, tannines (bewaring !)

Alcohol : 12,5°

Prijs : 10 EUR

4. Côte de Nuits Village - J.J. Confuron 1999

Deze Côte de Nuits Village behoort tot de Haute Côte de Nuits.

Visueel : geconcentreerde kleur tussen paars en rubis, zeer lange benen, mooie spiegel

Neus : rode en zwarte bessen, verbrand hout ("wierook")

Mond : zoethout, tannines nog niet versmolten, "klassewijn"

Alcohol : 13,5°

Prijs : 18,6 EUR

5. Savigny 1er Cru "la dominode" - Pavelot 1999

Dit domein behoort tot de Côte de Beaune. Van de 350 ha is 144 ha voor de 1er Cru bestemd.

Visueel : zeer geconcentreerde zwart-paarse kleur, lange benen, zeer heldere spiegel

Neus : zwart fruit, vanille

Mond : mondvullend, minder krachtig dan de vorige maar elegant

Alcohol : 13°

Prijs : 23,75 EUR



6. Gevrey Chambertin "clos Prieur" - Harmand Geoffroy 1993

Ook dit is een Côte de Nuits.

Visueel : dakpanrode kleur maar nog sterk geconcentreerd

Neus : putje, animaal

Mond : soepele, elegante, mooi versmolten tannines

Prijs : 24,79 EUR

Tot slot gaf wijnmeester Erik zijn enkele slotbeschouwingen over de Rode Bourgognes. Er is duidelijk een nieuwe generatie wijnbouwers aan de slag. Sommigen spelen op concentratie in een poging om de Bordeaux liefhebbers aan te trekken. Anderen spelen duidelijk meer op subtiliteit en elegantie. Jonge Bourgognes zijn een feest van puur fruit en kracht. Als je de wijnen laat liggen verschijnen koffie, leder en tabak. We zien ook dat men meer en meer afstapt van filtering. Samenvattend, de kwaliteit in de rode Bourgogne is de laatste jaren duidelijk gestegen.

LIDGELD 2002 - 2003 ...

Het bestuur

Een verhoging van het jaarlijks lidgeld wordt in verenigingen doorgaans aangekondigd met veel excuses die steevast refereren naar de algemene trend van stijgende onkosten en naar het feit dat het huidige lidgeld al vele jaren constant werd gehouden zodat we eigenlijk een beetje "achterlopen", hetgeen de pil dan enigszins moet verzachten. In onze commanderij is dat niet anders.

Maar in een genereuze geest van openheid en transparantie van bestuur en van onze rekeningen willen wij zelfs verder gaan en onze geëerde leden uitleggen dat het lidgeld 2002-2003 van onze commanderij niet zomaar lukraak werd bepaald, maar het resultaat is van een precieze mathematische oefening.

Ervan uitgaande dat het lidgeld kostendekkend moet zijn hebben we een analyse gemaakt van alle kosten van onze activiteiten. Er wordt aangenomen dat er 80 ingeschreven leden zijn, waarvan er gemiddeld 60 op de proefavonden aanwezig zijn. Met deze hypothese als uitgangspunt komen we tot volgende berekening:

Kosten van de wijnaankoop per proefavond: 650 €

Dit is een gemiddelde waarde die blijkt uit de statistieken van onze penningmeester. Dit wordt ook geverifieerd door volgende berekening: 60 personen vergen 6 flessen (10 proevertjes per fles), maal 6 verschillende wijnen = 36 flessen. 650 € / 36 flessen = 18 €/fles hetgeen als een realistisch, zij het comfortabel gemiddelde mag aanzien worden van de wijnen die we doorgaans te proeven krijgen.

Huur zaal: 125 €

Totaal per proefavond: $650 + 125 = 775$ €

Voor 7 proefavonden per jaar: $775 \times 7 =$ 5 425 €

Verplichte bijdrage aan het nationaal bestuur: 80 leden \times 4 €/lid = 320 €

Kosten uitgifte en verzending van de "Druyvelaer": 500 €

Wijnen geschonken op het jaarlijks banket: 1080 €

We onderstellen 60 deelnemers \times 1 fles (ganse avond!) aan 18 €.

De bijdrage van de leden voor het diner zelf is kostendekkend.

Allerlei: secretariaatskosten, etc. 500 €

TOTAAL JAARLIJKSE KOSTEN 7 825 €

Per lid wordt dat 7 825 € / 80 leden = afgerond	100 € per lid
Of omwille van enkelvoudige secretariaatskosten en <i>Druyvelaer</i> :	195 € per koppel
De kaasschotel op de proefavonden kost voortaan	7 € (kostendekkend)
U kunt genodigden meebrengen naar een proefavond voor	20 € per persoon.

Tot daar deze zakelijke mededeling.





20.09.2002 Initiatie-avond : witte cépages

18.10.2002 *

29.11.2002 *

24.01.2003 Harmonie Champagne

21.02.2003 *

21.03.2003 *

25.04.2003 *

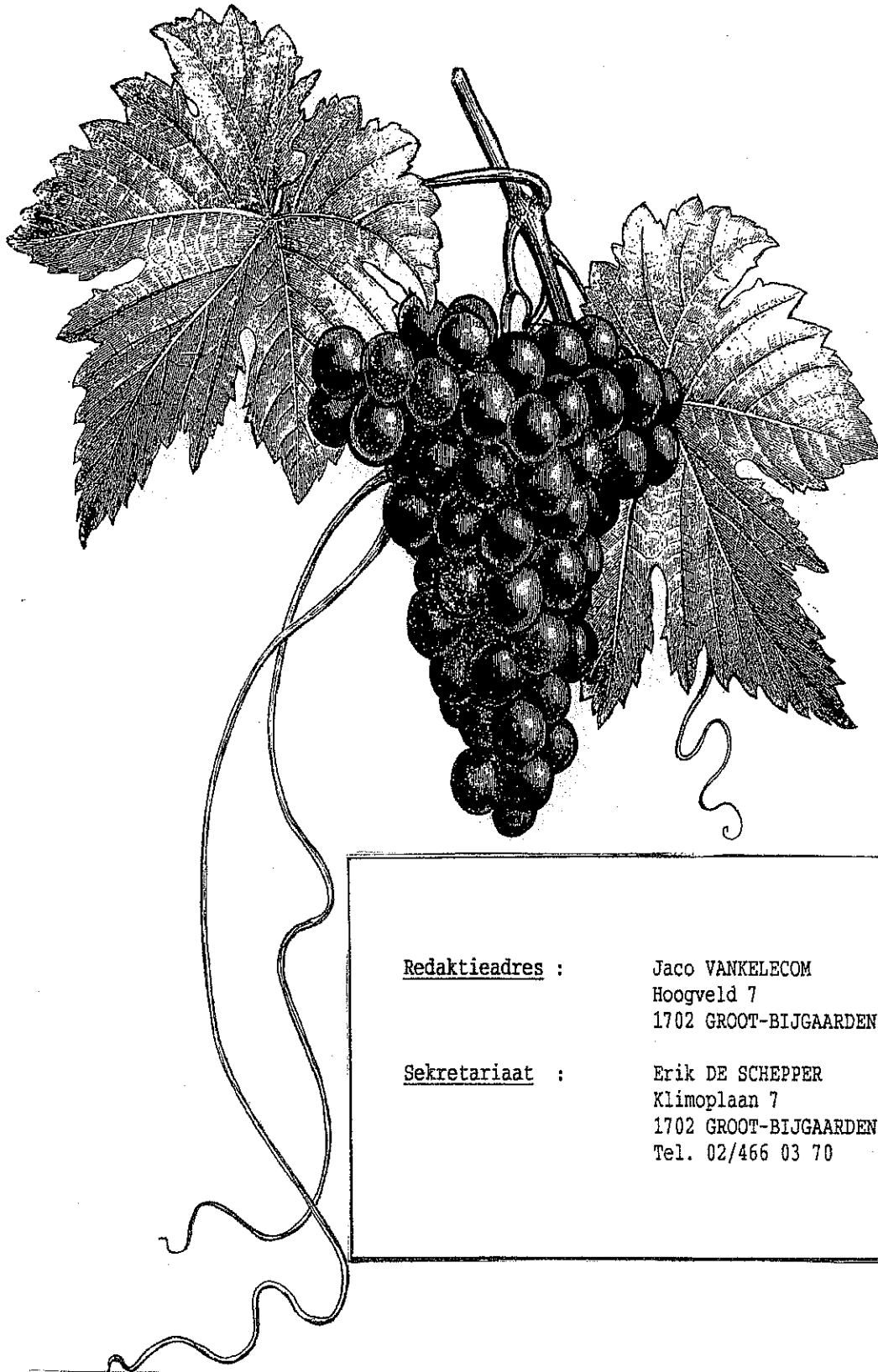
23.05.2003 Banket met Intronisaties

*** Degustatie-avonden :**

- Niet gekende wijnen uit de Pays d'Oc
- De wijnen van de Italiaanse Nebbiolo-druif
- Het Spaanse Priorat – gebied
- De vergeten wijnen uit Luxemburg
- Vertikale degustatie Ch. Chasse Spleen

INHOUD

Redactioneel	Jaco Vankelecom	1
Vorbereiding Nationale Proeven	Maurits Beddegenoodts	2
Bordeaux 1996	Erik Van Rensbergen	6
De wijnen van Bordeaux	Eric Merny	13
Vino italiano I fromaggi	Liliane Van Cleemput	23
Witte Spaanse topwijnen	Olivier Beuckelaers	25
Rode Bourgognes	Anne Siebens	28
Lidgeld 2002-2003	Jaco Vankelecom	31
Wijnkalender Gildejaar 2002- 2003		33



Redactieadres : Jaco VANKELECOM
Hoogveld 7
1702 GROOT-BIJGAARDEN

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

