

67/79

# De Druyvelaer

Commanderie Brussel



79 oktober 2002

## REDACTIONEEL

\*\*\*\*\*

Beste wijnvrienden,

De bladeren zijn gevallen, de winter is in aantocht, de degustatie-avonden komen er terug aan, de wijnoogsten zijn binnen, de Beaujolais nouveau is op komst; tijd dus voor een nieuwe Druyvelaer.

Traditiegetrouw vindt u hier de verslagen van de voorbije proefavonden, een herinnering aan ons banket in de Pyramid, en enkele wijn-wetenswaardigheden.

Wat dit laatste betreft (wijn-wetenswaardigheden) durven wij nogmaals een oproep doen aan alle lezers om zo nu en dan, als je eens iets "wetenswaardig" leest of ervaart i.v.m. wijn of gastronomie of aanverwante geneugten... pen dat even neer of tik het in, en laat het ons geworden voor de volgende Druyvelaer. Wij en alle Druyvelaer-lezers zullen u eeuwig dankbaar zijn.

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

De redactie



## Degustatie van zeer oude wijnen

---

### Eric Merny

De laatste jaren hebben we meer dan eens gemerkt in onze wijngilde dat vele flessen na een 7-8 jaar veroudering, zelfs in goede kelders, een vrij snelle evolutie doormaken. We denken hier niet aan de nieuwe-wereld wijnen, die zowiezo niet voorzien zijn op een lange bewaring (uitzonderingen bestaan altijd natuurlijk), maar vooral aan onze Bordeauxwijnen. Wat moet je dan gaan denken als iemand de uitdaging aangaat om je wijnen voor te schotelen van in de jaren 60-50-40 en zelfs eind jaren 1920. Dit verhaal mag ik nu niet onthouden, al was het maar dat ik jullie virtuele tolk mag zijn van een unieke degustatie op 5 oktober 2002 bij Wijnhandel Herman in Axel

Hoe het allemaal begon ? Enkele weken voor de bewuste datum van 5 oktober was ik met een collega op verkenning in Nederland om een uitstap te organiseren. Eerst de boot op in Yerseke, met een glaasje champagne en het verschil proeven tussen een holle en een platte oester uit Zeeland. Het kan gezegd, die laatste zijn gewoon verrukkelijk. De boot was nauwelijks enkele minuten weg of we waren reeds in gesprek met een bijzonder joviale Zeeuws-vlaming Paul en zijn echtgenote Adrienne. Gezien we blijkbaar heel wat gezamenlijke namen ophoesten in wijnstreken bleek al rap dat Paul wijnhandelaar was en wat voor één...

Sommige wijnhandels specialiseren zich niet enkel in jongere wijnen maar hebben ook een enorm bezit aan oude wijnen, als zo'n handelaar dan nog op de grens met ons landje woont, loont het de moeite er wat meer aandacht aan te besteden. We genoten samen van een schitterende oestermaaltijd in het restaurant Interscaldis, een ster aan de Nederlandse gastronomiehemel...die helemaal niet hoeft te blozen tegenover de Belgische superkoks. Toen Paul vernam dat ik ook artikels schreef voor tijdschriften naar artsen en apothekers toe over wijn sprak hij me onmiddellijk over de bewuste degustatie van zeer oude wijnen.



Paul verzamelde een groepje proevers van hoog niveau voor een wedstrijd België-Nederland (bijna de helft van de proevers waren Belgen). De namen van het proefpanel : Frank Jacobs (redacteur tijdschrift Perswijn), Jean-Luc Etienne (sommelier restaurant Savelberg in Voorburg NL 1\* Michelin), Philippe en Martine Nuyens (sous-chef + echtgenote 't Molentje in Zeebrugge 2\* Michelin), Raymond v/d Kerkhof (sommelier rest. Parkheuvel Rotterdam 3\* Michelin), Tom Samijn (sommelier rest. Inter-Scaldes Kruiningen 2\* Michelin), Marc van Paesbrugge (Sir Anthony van Dyck, Antwerpen), Cees Wildschut (Restaurant De Zwetheul in Delft 1\* Michelin), Maarten Berings (Restaurant Le Bouc in s'Gravenmoer NL, Alain Werkers en Paul zelf (wijnhandel Herman), Edwin Herman (Eigenaar van Herman Delicatessen...een schitterend traiteur), Axel Verbrugge en Jean-Louis Herman (ja de zoon van...) die zo vriendelijk waren deze schitterende flessen in te schenken en mee te proeven ..... en ondergetekende !



Een bezoek aan zijn opslagplaats was totaal ongeschikt voor de gevoelige wijnproever : Le Pin, Petrus, Haut-Brion, La Mission Haut-Brion, Mouton en Lafite Rotschild, Margaux...en dat alles in diverse jaargangen waarvan sommige bijzonder oude. Maar één blik volstond om te zien dat Paul ook alles weet van jonge wijnboeren met jongere jaargangen en dat in het bijzonder voor Bourgogne. Hij heeft blijkbaar een goede neus, bijgestaan door zijn medewerker Alain Werkers, die de kunst heeft van ongekende zaken van schitterende kwaliteit te gaan vinden. Met de bijzonder charmante Adrienne, echtgenote van Paul, in de winkel halen ze werkelijk al hun troeven boven om de mensen te overtuigen van hun liefde voor wijn.

De voorgezette wijnlijst was indrukwekkend. Hier een poging tot verslag van bijna een eeuw wijngeschiedenis , en waaruit ik de meest opvallende flessen pik.

### **L'Angelus 1961**

botteling door Maison Lafite in Brussel. Kleur : bruine toetsen, veel depot. Neus : toetsen van wild, zwarte kersen, zwarte chocolade. Mond : rond, vol, smaak van heel rijp fruit, licht kruidig, lange afdronk. Nog opmerkelijk fris voor zo'n oude wijn.

### **Fieuzal 1961**

botteling door Maison Lafite in Brussel. Kleur : relatief weinig kleurevolutie, goede concentratie. Neus : kersen op alcohol, zwarte chocolade, kruidnagel en zoethout. Mond : heel mineraal, veel kruidigheid maar wel vrij droogtrekkend.

### **Gaffelière-Naudes 1961**

botteling door Maison Lafite in Brussel. Kleur : lichtbruine toetsen, veel depot. Mooie concentratie. Neus : karamel, humus, kreupelhout, aardbeien. Mond : Heel fris, veel fruit en nog heel mooie tannines. Zeer elegant. Een heel mooie lekkere oudere wijn.

### **Larrivet Haut-Brion 1961**

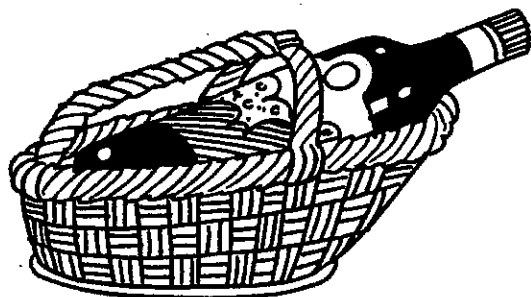
Kleur : heel mooie concentratie, heel licht troebel. Neus : thee, laurier, ledertoetsen. Mond : kruidig, rond en zacht, heel mooie balans waarin ook de mineraliteit bewaard is gebleven. Een heel mooi glas wijn. Bijzonder verrassend vooral omdat deze kasteelbotteling uit halve flesjes kwam.

### **Phélan-Ségur 1961**

bottelling door Maison Lafite in Brussel. Kleur : Heel heldere kleur met duidelijk geëvolueerde kleur. Neus : paardestal, vanille, ledertoetsen. Mond : zeer fris, heel veel resttannines, nog wat terughoudend. De grootste verrassing : wijn komt uit een 1/2 flesje !!!

### **Petrus 1952**

botteling door Van der Meulen in Oostende (gestopt met botteling begin jaren '60). Kleur : duidelijke kleurevolutie met bruintinten. In de neus beetje gerookt, houttoets nog duidelijk aanwezig, vlierbessen, floraal. Mond : fijn en elegant, lichte tannines, veel kracht.



**Ausone 1952**

botteling door Van der Meulen in Oostende. Kleur : mooie kleurevolutie met oranje tinten, getuileerd. Neus : heel lichte ledertoets, rood rijp fruit, zeer elegante maar discrete neus. Mond : wat een mirakel ! Deze wijn is nog steeds fijn en elegant, zeer soepel en komt nog bijzonder fris over. Bijzonder lekker, heeft de tand des tijds volledig doorstaan, een hoogtepunt in het leven van een proever.

**Cheval Blanc 1955**

botteling door Van der Meulen in Oostende. Kleur : heel mooie oranje toetsen. Neus : licht gebrande toets, beetje rood en zwart fruit, heel geurig. Mond : heel elegant, rood fruit, totaal versmolten, soepel, bijzonder fijn.

**Pavie 1947**

botteling door Van der Meulen in Oostende. Kleur : lichtbruine toets maar met een mooie concentratie en nog een zeer diepe kleur. Neus : in het begin zou men denken dat er een oxydatieve toets aanwezig is maar deze verdwijnt totaal bij walsen. Mond : hallelujah !!!! Dit is een echte krachtpatser, met veel zwart frit, vanilles, rond, elegant. Deze wijn heeft nog superreserves en kan gerust nog een pak jaren rijpen. Iedereen was bijzonder zwaar onder de indruk van dit deze wijn die 55 jaar oud is maar nauwelijks sporen vertoont van slijtage. Naar verluidt zou dit één van de beste wijnen zijn die Pavie ooit gemaakt heeft.

**Beaune Cuvée Guigone de Salines. Hospices de Beaune 1947.**

botteling door Van der Meulen in Oostende. Kleur : zeer indrukwekkend door heel beperkte evolutie, zeer jonge kleur met heel wat concentratie. Neus : prachtig, fris, zwart fruit, lichte ledertoets met een snuifje zwarte peper. Mond : prachtig jong fruit, zuren zijn subliem en geven een heerlijke frisheid aan deze wijn. Heel sterk smaakpatroon, gewoonweg subliem ! En dat voor een gewone Beaune ! We staan als proevers aan de grond genageld.

**Chambertin 1947.**

botteling door Van der Meulen in Oostende. Kleur : Getuileerde kleur met veel evolutie. Neus : zeer veel kruidigheid, laurierblad, artisjok, licht oxydatief maar niet te storend. Mond : heel rijpe druiven, cassonade, heel intens misschien zelfs iets te veel. Atypisch maar nog wel lekker.

**Chambertin 1955**

botteling door Van der Meulen in Oostende. Kleur : getuileerd. Neus : heel veel gerookt hout, sinaasappelschillen, heel kruidige toets met kaneel. Mond : relatief boers maar met heel wat kracht, frisse zuren, veel kruidigheid, heel mooie mond. Heel lekkere wijn.

**Meursault Charmes Cru Genevrières 1947 (wit)**

botteling door Van der Meulen in Oostende.

Kleur : iets minder helder, licht wazig, goudgeel. Neus : geconfijte abrikozen, houttoets, relatief strak. Mond : nog veel frisheid, geen rondheid maar wel nog aciditeit. Lange afdronk met lichte bittertoets. Heel krachtig.

**Meursault Charmes Cru Genevrières 1952 (wit)**

botteling door Van der Meulen in Oostende. Kleur : prachtige goudgele kleur met lichte oranje toets. Neus : brioche, kweeper, geconfijte vruchten, sinaasappelschil. Mond : nog steeds voldoende frisheid, rond maar ondersteund door een verfrissende aciditeit. Zeer lange afdronk en vet. Sublieme wijn. Dit is ongelooflijk voor een witte wijn die 50 jaar oud is.

**Clos Vougeot, Robert Arnoux, 1929.**

Kleur : Fel geëvolueerde kleur maar heel mooi met licht oranje toetsen en nog een prachtige helderheid. Neus : mooie zuren, zeer elegant, bijzonder jong. Schitterend. Hier verstommen alle stemmen van de proevers : unanimité is troef, er zijn meer goede Bordeaux dan Bourgognes maar als een Bourgogne groot is dan is hij heel groot en gaat hij zo over de beste Bordeaux heen. Deze fles is gewoon uniek, onmogelijk om in een blinde proef te kunnen zeggen hou oud deze wijn is.

**Pink Muscat, Massandra, 1929.**

Deze zoete dessertwijn was vroeger één van de lievelingswijnen van de tsaren in Rusland. Wijn afkomstig uit de Krim. Indien Parker gelijk heeft dat er hiervan maar een 24-tal flessen in de wereld meer waren dan hebben wij als proevers het meest unieke moment in ons leven nu wel meegemaakt. Kleur : oranje, lijkend op oude Madeira van de beste kwaliteit. Neus : geconfijte en verse abrikozen, met een heel florale toets alsook honing. Mond : subliem, puur sap van gedroogde rozijnen, wat een concentratie en niet het minste spoortje van vermoeidheid. Deze wijn is nog steeds in zijn volle jeugd en is gewoonweg uniek. 's Avonds werd deze wijn herproeft op een dessert van ravioli's met Riz Condé en chocoladesaus : ik stijg terug ten hemel als ik aan deze combinatie denk. De vrees was dat het dessert de wijn naar de achtergrond zou dringen...niks daarvan...de wijn is er nog steeds en wordt alleen maar beter...het dessert komt er beter door uit. Een zeer gewaagde maar meer dan geslaagde combinatie.

Jullie hebben ook gemerkt dat bij diverse wijnen sprake was van bottelaars. Van der Meulen in Oostende was bijzonder gekend om zijn uitstekende neus en het kiezen van de beste cuvées bij de grote kastelen. In blinde degustaties van oude jaargangen bleken de flessen van Van der Meulen dikwijls beter te zijn dan de mise d'origines van het kasteel. Hij gebruikte blijkbaar ook een uitzonderlijke kwaliteit van vaten die hij, toen al, ongetwijfeld lichtjes liet grillen want bij de meeste van zijn wijnen krijgen we een licht rooktoetsje. Het Maison Lafite was een Brusselse bottelaar, die ondertussen ook niet meer bestaat, maar vroeger zelfs hofleverancier was. Nog opvallender was dat diverse flessen geschonken werden uit halve flesjes, dit formaat dat normaliter een snellere ontwikkeling kent dan grotere formaten zorgde diverse malen voor verrassingen van formaat.

Wijnen die we geproefd hebben maar iets minder fris of passé overkwamen dan bovenstaande : Meursault Charmes Genevrières 1955, botteling door Van der Meulen in Oostende; Cos D'Estournel 1961. Botteling door Maison Lafite in Brussel; Margaux 1947. botteling door Van der Meulen in Oostende; Clos de Tart 1955. botteling door Van der Meulen in Oostende.

Bij het avondmaal genoten we van een **Lafite Rotschild 1990**, een momment van een wijn met nog heel veel zwart fruit maar ook nog van enkele andere bijzondere wijnen waarvan ik U het proefgenot niet wil ontnemen.

**Haut-Brion 1990** was nog een echte krachtpatser van eerste categorie. Tannines van de bovenste plank, puur rijp fruit, een waar genot. **Margaux 1989** kon gerust naast deze Haut-Brion staan maar waar de deze het moet hebben van zijn schitterende kracht, gaat Margaux al zijn registers opengooien op vlak van elegantie en finesse. Het gaat hier om een fluwelen kracht maar deze drie topwijnen in het klassement van 1855 kunnen, gelukkig maar, nog steeds bevestigen dat ze hier werkelijk thuishoren.

Indien je eens een stapje over de grens wil zetten aarzel dan geen moment om contact op te nemen met Paul Herman, Weststraat 6 in Axel (tel 0031.115.561860, Fax 0031.115.564424, email : herman@zeelandnet.nl). En nog een uniek iets waaruit blijkt dat Paul eigenlijk een "reserve-belg" is, hij spreekt vloeiend frans. Dus een daguitstapje uit Wallonië of Vlaanderen naar Nederland kan steeds eindigen of starten bij Paul. Hij bezit ook naast een unieke collectie van de beste jonge Bourgognewijnen , een indrukwekkende collectie oude wijnen maar bovenal heeft hij een fijne neus, een gul hart, prettig gestoord...kortom een man die niet enkel leeft van maar vooral voor de wijn.



# DE KONINGIN VAN DE DRUIVEN

---

Jaco Vankelecom

"*De koningin van de druiven woont in Duitsland*" was een titel die onlangs in De Standaard verscheen. Ik dacht wel dat het over de Riesling zou gaan. Toch vond ik het een verrassend interessant artikel, de moeite waard om de tekst in lichtjes aangepaste versie in onze Druyvelaer over te nemen. Hier gaan we:

Duitsland heeft niet echt het imago van vooraanstaand wijnland. Duitsland staat vooral bekend om zijn worsten en bier. En toch worden er sommige van de meest verfijnde wijnen ter wereld gemaakt, en behoort het land tot de wereldtop van de wijnen, van "*de koningin der druiven*", de Riesling. Hoe komt dat? Er zijn geen geheimen: in wijn draait het altijd om dezelfde factoren.

## **Het klimaat**

Duitsland ligt noordelijk, en dat is uiterst geschikt voor de riesling, omdat zij traag moet rijpen om complexiteit en finesse te ontwikkelen.

## **De bodem**

Duitsland heeft prachtige terroirs van onder meer leisteen en vulkanisch gesteente, wat de wijnen een mooie, mineralige expressie geeft.

## **De ligging**

Heel wat wijngaarden liggen op hele steile hellingen, waardoor de invalshoek van de zon optimaal is en de afwatering vlot verloopt.

## **De verzorging van de wijngaard**

Door de steile hellingen zijn de wijnbouwers wel verplicht om manueel te werken en te oogsten.

## **Kennis en ervaring**

Duitsland heeft een zeer lange wijntraditie, waarbij de meeste wijndomeinen kleinschalig en ambachtelijk zijn gebleven en al generaties lang in familiebezit zijn. Het Duitse wijnareaal is zo groot als Bordeaux, pakweg 100.000 ha, maar telt 68.000 domeinen. Dat zegt genoeg.

Het resultaat van dat wonderlijke samenspel van factoren? Namen als Egon Müller, Franz Künstler, von Bassermann-Jordan, Bürklin-Wolf, Wittmann, Keller, Juliuspital, Zilliken en andere, zijn in kringen van wijnliefhebbers wereldberoemd geworden (!?). Maar ook schaars: Duitsland vertegenwoordigt maar 3,5 procent van de wereldproductie. Wat zich vertaalt in de prijzen.

De duurste wijn ter wereld komt uit Duitsland: onlangs werd een fles riesling *trockenbeerenauslese* van Egon Müller geveild voor drieduizend euro (een recente jaargang!).

Maar troost u: Duitsland heeft wijn uit zowat alle prijsklassen. Ook de goedkoopste wijn ter wereld komt ervandaan: in het warenhuis koop je voor 90 eurocent een fles Liebfraumilch. Helaas is de kwaliteit lang niet zo lieflijk als de naam, en heeft deze zoeterige wijn de reputatie van Duitsland als wijnland lange tijd grondig verknoeid.



De terughoudendheid van wijnliefhebbers om Duitse wijn te leren kennen, heeft ook te maken met de ingewikkelde wijnwetgeving en dito etiketten. Ik onderneem een poging om klaarheid te scheppen.

Vooraleerst zijn er de grote wijncategorieën, net zoals in Frankrijk:

- Tafelwein (vergelijkbaar met vin de table),
- Landwein (vin de pays),
- QbA (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiet) en
- QmP (Qualitätswein mit Prädikat).

Hoe hoger de categorie, hoe strenger de eisen waaraan de wijn moet voldoen. In de hoogste QmP-klasse heb je nog een onderverdeling die te maken heeft met de rijpheid van de druiven op het ogenblik van de pluk:

*Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese en Eiswein.*

*Kabinett, Spätlese* en *Auslese* kunnen *trocken* (droog), *halbtrocken* (halfdroog) of *lieblich* (fruitig zoet) zijn. *Trocken* en *halbtrocken* zijn termen die je op het etiket terugvindt. Staan die *niét* vermeld, dan is de wijn zeker *lieblich* en zult u dat typische fruitige zoet smaken, dat meestal als reden wordt aangehaald als iemand Duitse riesling afwijst.

*Beerenauslese* en *Trockenbeerenauslese* zijn respectievelijk zoet en zeer zoet. Bij *Eiswein* laat men de *beerenauslese*-druiven bevriezen, zodat alleen het niet-bevroren extract geperst wordt en de wijn aan zoete concentratie wint.

Maar de zuren zijn altijd in voldoende mate aanwezig, zodat zelfs zoetere riesling nooit kleverig wordt. En voor *Prädikat*wijnen is chaptaliseren (toevoegen van suiker) in Duitsland verboden, zodat alle zoetheid afkomstig is van de natuurlijke suikers van de druif.

Nog niet overtuigd? Zoek dan maar eens een etiket waarop het woord *Kabinett*, *Spätlese* of *Auslese*, in combinatie met het woord *trocken* staat, en liefst in combinatie met een goede wijnbouwer. U maakt dan kennis met een wijn die in de wereld zijn gelijke niet kent. Een magnifiek evenwicht tussen fruit en zuur. Pure finesse en elegantie, de tegenpool van de *Chardonnay* uit de zgn. Nieuwe Wereld. Vaak heel mineralig; u ruikt en smaakt er het gesteente zo doorheen. En een onwaarschijnlijk verouderingspotentieel, vanwege de zuren. Laat trouwens nooit de kans voorbijgaan om een oude, gerijpte riesling te proeven: de diepgang en complexiteit (met toetsen van honing, leder en pétrolé) en de olieachtige textuur zijn een ware verrukking. U begint zowaar nog van het land te houden.

Dus allen naar Egon Müller om een fles *trockenbeerenauslese*... Hopelijk krijgen we die voor een prijsje voor de Vlaamse Wijngilde.



# CHENIN BLANC

26/04/2002

---

**Mark WATTE**

Op deze gure en regenoverladen lenteavond verzamelden we in het Gosset Hotel om ons te verdiepen in de minder gekende Chenin Blanc die we meestal in Frankrijk en Zuid-Afrika terugvinden.

In Frankrijk vinden we hem vooral in de Loire-streek : Anjou, Saumur en de Touraine. Gekende wijnen die op basis van deze Chenin Blanc worden aangemaakt zijn bvb. de Savennières, de Bonnezaux, Côteaux du Layon, Quarts de Chaume, Vouvray, Montlouis en Jasnières. Deze verschillende wijnsoorten geven ons onmiddellijk aan wat men met Chenin Blanc kan bereiken : zoete wijnen, likoreuze wijnen, droge en half-droge wijnen. Verder maakt men ook moesserende wijnen in de Loire-streek. In Zuid-Afrika gaat men nog verder, daar wordt van deze druif ook Sherry, porto en cognac gemaakt.

In Zuid-Afrika is het areaal dat voorbehouden wordt aan de Chenin Blanc drie maal groter dan in Frankrijk. Hij maakt dan ook 30 % uit van de totale productie van Zuid-Afrikaanse wijnen. Men kent hem hier echter onder de naam : "steen".

Typisch voor de Chenin Blanc is zijn hoge zuurtegraad en zijn onregelmatige rijping. Men kent er verschillende oogsten, soms tot de druiven overrijp zijn, zelfs tot de verrotting toe. Veel is te wijten uiteraard aan de ondergrond : meestal is dit een kalkhoudende grond met een turf- en krijtlaag. Enkel de Côteaux du Layon heeft een ondergrond van leisteen.

We proefden zeven wijnen.

## **1. Saumur Blanc 1999 - Château de Villeneuve**

---

(JP Chevallier te Souzay-Champigny.)

Kleur : mooie kleur, fonkelend, helder, licht goud.

Neus : fijne kruidigheid, groene blaadjes, jonge kervel, kruisbessen. Ook zoet en bloemerig.

Mond: de aanzet is de bitterheid die opvalt. Na een tijdje vervaagt die bitterheid en wordt de aciditeit meer typerend.

Conclusie : een schrale wijn.

Prijs: 8,39 Euro.

## **2. Saumur Blanc 1999 - Les Cormiers**

(JP Chevallier te Souzay-Champigny.)

In tegenstelling met de voorgaande wijn, heeft deze wel een eik lagering gehad. En dan wel in zeer speciale vaten : "muid" vaten van 400 L.

Kleur : volle, mooie kleur.

Neus : bloemen, honig, kweeperen, perziken, eiken hout.

Mond: aangenaam maar met een uitgesproken zuurtegraad; gesmolten boter; is verder geëvolueerd dan de vorige. Het is een zeer krachtige wijn: mond-vullend, en liever te drinken in een groot glas dan in een klein.

Prijs : 15,78 Euro.

## **3 . Savennières 1996 - Domaine des Baumard**

Kleur : heldere spiegel : strogeel met een groen tintje

Neus : florale geur, noten, kweeperen

Mond : zeer evenwichtig met de indringende smaak van "vuursteen", typisch voor de Chenin Blanc. Spijtig dat ie zo kort van afdronk is.

Prijs : 15,43 Euro.

## **4. Laibach Chenin Blanc 2001 - Zuid-Afrika**

Kleur : lichtgeel, zeer helder, en ook hier een groen tintje.

Neus : veel fruit als er is : witte perziken en mierikswortel. Daarnaast ook veel tuinkruiden en zeer mineraal.

Mond: had een frisse aanzet en was zeer mondvullend. Ook deze wijn heeft die vuursteen toets. Een ideaal terraswijntje.

Prijs : 6,81 Euro.

## **5. Vouvray -sec- Le Haut-Lieu 2000**

Kleur : strogeel, heldere spiegel.

Neus : anti-zoet : zuurte, appels, citroen, limoen, rabarbar, etc.

Mond : frisse aanzet, maar het zure wordt snel bevestigd. Zeer evenwichtige wijn. De afdronk is lang, maar toch merken we een tikkeltje mufheid dat de kop opsteekt.

Prijs : 12,89 Euro.

## 6. Vouvray -moelleux- Le Haut-Lieu 1997

---

Kleur : heldere spiegel, mooi strogeel groen.

Neus : gesloten

Mond : gedroogd fruit, en vooral abrikozen. Daarnaast citroen en rozijnenbrood.  
Hij is zeer aangenaam in de mond, niet plakkerig, evenwichtig en fris.

Prijs : 22,78 Euro.

## 7. Côteaux du Layon - Saint Lambert - 1997

---

Kleur : is mooi geel

Neus : een geur van noten, abrikozen, schil van appelsien.

Mond: zeer zeer zoet maar niet onaangenaam. Komt zeer jong over en heeft een  
fijne afdronk.

### Conclusie van deze avond Chenin Blanc

- 1) deze druivensoort levert ons wijnen die lang kunnen blijven liggen, maar die ook jong perfect drinkbaar zijn;
- 2) de zuurte in vele wijnen wordt gecompenseerd door het moelleux. Vandaar dat de zoete wijnen uit deze streek een perfect alternatief zijn voor Sauternes en andere Montbazillacs die vele mensen minder appreciëren omdat die zo plakkerig zijn. Deze hier niet; ze zijn fris en fruitig.

Iedereen zal wel één of andere wijn hebben aangetekend dat hij graag in zijn kelder zou willen opslagen.



# Intronisaties 2002

Jaco Vankelecom

---

Tijdens het kapittelbanket op 24 mei 2002 werden de nieuwe wijngesellen, meesters en grootmeesters in onze commanderij geïntroniseerd. Ter dezer gelegenheid werden zij allen bedacht met een passend versje, waarvan hieronder afschrift.

## **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 proefavonden hebben bijgewoond.*

### **Olivier BEUCKELAERS**

In zijn jeugd was iedereen het er over eens: Olivier dat wordt een voetbalster  
Maar zelfs bij RWDM is de weg naar die top heel zwaar en ver

Hij heeft zich dan maar gespecialiseerd in de kinesithérapie  
Nu wrijft hij uw knoken vol nieuwe energie.

Bovendien verstaat hij ook de kunst van het rijmen en dichten  
zoals de volksmond zegt: zonder zijn achterste op te lichten.

Maar omwille van zijn interesse voor den edelen wijn,  
zal Olivier als Gezel-Wijnproever in onze commanderij opgenomen zijn



### **Diane VERMEULEN**

Con Diane, tendríamos que hablar en español  
want daar heeft zij de mond en het hart van vol

't is daarom dat manlief groepsreisjes naar Spanje en Mexico organiseert,  
iets waarvan Diane natuurlijk gretig mee profiteert

Aangezien hij met computerlessen en golven wil bezig zijn,  
mag zij zich ter compensatie, verdiepen in de geneugten van den wijn.

Diane, voor de interesse en de liefde die je voor den edelen wijn hebt getoond,  
wordt je vandaag met het lint van gezel-wijnproever beloond.

## **Benny SAELENS**

Met zijn lengte, kom je onvermijdelijk bij basket of volley terecht  
Hij speelde dan ook met onze nationale volleybalploeg in Mexico, voor 't echt.

Later is hij in de marketing van de farmaceutische industrie verzeild  
daar wordt nu naar systemen om steeds meer en meer te verkopen, gepeild

Spaanse, maar vooral Italiaanse wijnen zijn Benny lief,  
Bij Bourgognes daarentegen, is zijn oordeel vaak negatief

Maar voor de kennis van den edelen wijn, die hij heeft opgedaan  
zal Benny Gezel-Wijproever wezen voortaan.



## **Marina en Michel DE WITTE**

In Marche, daar was het, daar hebben zij mekaar leren kennen  
zij hadden er niet veel moeite mee, aan mekaar te wennen

Drie dochters heeft zij hem intussen geschonken  
met al dat vrouwvolk om zich heen, is Michel's lot dan wel beklonken

Toch vindt Marina nog de tijd, om af en toe wat lekkers te koken  
daarmee is Michel weer in zijn goed humeur gestoken

Michel is een man die alles ziet: dat staat buiten kijf  
Want als radioloog kijkt hij dwars door uw lijf

In de rotary van Meise zat hij zelfs op de voorzitters stoel  
en ijvert hij nog steeds onverdroten voor het goede doel

Maar voor hun beider interesse in den edelen wijn,  
zullen ze vandaag in onze commanderij als Gezel-Wijnproever opgenomen zijn.

## Hilde en Vincent DEHAENE – DE KEYZER

Hilde heeft het diploma van licentiate geschiedenis behaald  
daarvoor wordt zijn nu in het onderwijs betaald

Als hobby gaat Hilde... snelwandelen  
Waarschijnlijk om met Vincent snel wat te onderhandelen

Vincent stapte van fotografie over naar bedrijfspsychologie  
maar kwam uiteindelijk terecht in public relations bij... de melkunie

Feesten en vieren bij de burens, dat mag van Vincent, maar niet te luid,  
anders trekt hij zonder aarzelen de zekeringen uit.

Als hobby verdiept Vincent zich in de kunst, in het algemeen,  
of gaat hij in de wijde natuur fietsen, maar liefst alleen.

Hilde en Vincent, omdat jullie de godendrank naar waarde weten te waarderen,  
Willen we jullie nu met de titel van Gezel-Wijnproever eren.



## **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

### **Mia en Sus DE CRAEN**

Mia houdt het voornamelijk cultureel,  
Zilveren passer, academie Lamotte, actueel, en zo nog veel

Sedert ze grootmoeder is, komt daar nog een bezigheid bij  
maar dat bijkomend werk maakt haar toch zo blij

Den Don Juan, de Casanova van Treeske, zo was Sus destijds gekend  
Voor de jongens met een lief, was hij een gevaarlijke vent.

Nu nóg, verstaat Sus de kunst van het genieten met volle teugen,  
Maar van een goed glas wijn, en wat rustiger levensgeneugen

Mia en Sus, omdat jullie de wijn kunt beoordelen naar smaak en geur en verfe,  
Zullen jullie nu de titel van meester-wijnproever erve.

### **Annemie en Eric VAN GRIMBERGEN – DE CRAEN**

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

Met daarbij een dochtertje, en een pas gebouwd huis  
blijft er dus weinig tijd over voor ontspanning, voor de beeldbuis.

Men zou het hem niet aangeven, maar Eric is communicatie Consulent  
Een ramp als goed nieuws verkondigen: daarvoor zijn die mannen bekend.

Onze eerste minister die noemt ze... Slangen  
Hij gebruikt die om hem te helpen, de burger te vangen.

Als consulent, is Eric dus iemand die je vertelt hoe je het moet doen  
Niet uit hulpvaardigheid, nee..., maar wel voor de poen.

Omdat zij den wyne kunnen beoordelen naar smaak en geur en verfe,  
Zullen Annemie en Eric nu de titel van Meester-Wijnproever erve

## Wim en Clairette DOBBELAERE – VAN OPDENBOSCH

Spreken doet Clairette met mond en... met handen, doorgaans.  
Zij is namelijk een experte en lerares in Italiaans

Want Clairette heeft tolk/vertaalster gestudeerd  
En het Italiaans heeft zij boven alles geprefereerd

Wim haalde de USA zijn PhD  
vandaar dat hij iets heeft van een genie

Bij het Davidsfonds bespeelt hij het culturele luik,  
En als hobby kweekt Wim kanaries... met een pruik.

Om de liefde van de wijn, ging hij zelfs in de Napa valei vertoeven,  
en nu organiseert hij zowaar zijn eigen wijnproeven

Omdat zij den wyne kunnen beoordelen naar smaak en geur en verfe,  
Zullen Clairette en Wim nu de titel van Meester-Wijnproever erve



## GROOTMEESTER-WIJNPROEVER

*Grootmeester kan men worden na 10 jaar lidmaatschap van de Vlaamse Wijngilde en na het slagen van een praktisch eksaam, nl. het blindproeven van 4 rode wijnen en het herkennen van minstens 2 ervan; alsook 4 witte wijnen waarvan men er tenminste 1 moet herkennen.*

### Marc WATTE

Na het vele jaren te hebben uitgesteld,  
Is Mark eindelijk naar het examen van Grootmeester gesneld

Gelukkig heeft hij dat nú gedaan,  
want zijn nieuwe studies, zullen veel tijd opslorpen voortaan

Porque Marc se está capacitando... en español,  
aunque lo hace, únicamente voor de lol

Maar omdat hij zich daarenbovenop ook nog in de drank van Dionysius wist te  
specialiseren,  
Willen wij Mark vandaag, met het lint van Grootmeester eren.

### Philippe LEIRENS

Philippe is inspekteur-analyst in de hoge 's lands financiële kringen  
maar voor hem zijn dat niet de belangrijkste dingen

In zijn vrije tijd beoefende hij tennis en de *plongée bouteille*  
vandaar zijn liefde voor die andere flessen, met een glas erbij.

Philippe's grote interesse voor de wijn mag blijken uit het feit  
dat hij naast onze commanderij, ook in Hoegaarden zijn lidmaatschap belijdt.

Wij weten dat Philippe bovenal de bourgognewijnen aanbidt  
Iedere andere wijn delft daartegen het onderspit

Philippe, voor uw ongeëvenaarde kennis,  
en voor het herkennen van die verve en die kleure van de wyne,  
zult u voortaan Grootmeester-Wijnproever zyne.



# Harmonie van Italiaanse wijnen en kazen

Juleke Stessens

De wijnliefhebbers komen "druppelsgewijs" binnen gesijpeld, zodat enigszins laat op de avond de proeven aangevat worden.

## Programma

- 1999 Nas Cetta, gemaakt van een oude witte druif, gekweekt in het gebied van de Barolo - Piemonte, vergezeld van een Tallegio, een zacht kaas met gewassen korst.
- 2000 Dolcetto d'Alba Mandorlo uit Piemonte met een Fontina: halfharde zuivel met droge korst.
- 1998 Chianti Colli Senesi Pacina (bio-wijn)
- 1998 Chianti Classico Don Tommaso  
Bij deze Chiantis wordt een harde zuivelkaas geproefd: de Provolone uit Lombardije, evenals een Parmigiano Reggiona en Pecorino Toscano gemaakt van schapenmelk.
- 1997 Montepulciano (dit is ook de naam van de druif) d'Abruzzo "Zanna" uit de streek van Pescara, wordt geproefd met een zachte Ricotta.  
Barolo Ravera - Piemonte van de Nebiolodruif. Hierbij past een blauwschimmel, de Gorgonzola.

In de broodschaal: chiabatta, bruin brood en grissini met olijven.

Erik wenst ons een schitterend nieuw jaar en duikt dan in de theorie over de harmonie van smaken. Die kan gebaseerd zijn op

**Overeenstemming** vb. Sauvignon blanc en geitenkaas:

**Contrast** vb Sauternes en blauwe kaas.

**Dominantie van smaken**

De zuurtegraad van de wijn moet groter of gelijk zijn aan die van de kaas, anders wordt de wijn verpletterd, vb wijn en vinaigrette.

Moelleux (mollig-zacht) van de wijn kan bij zoete smaken, vb ganzenlever en Sauternes.

Een zoete wijn kan bij bittere smaken, vb Banyuls en chocolade.

Kruidigheid, vb bij Chinese keuken, werd door Eric nog niet uitgetest. Elders hoorde ik hiervoor volgende suggesties: een Pinot Gris uit de Elzas, een jonge Chianti, een Languedoc, vb Corbière, een Rhône, wel jong, fruitig, rood en koel, max. 14°.

Algemeen geeft men zachte zuivelkazen bij taninnearme wijnen, harde kazen bij tanninerijkere wijnen en blauwkazen bij zoete wijnen.



Italië is zeer complex . Het telt zowat 400 druivensoorten en de produktietendenzen evolueren.

Sommige wijnbouwers gaan op stok selecteren en daarop kiezen en klonen om zo het druivenras te veredelen .  
Anderen gaan de kwalitatieve toer op door het beperken van de opbrengst per ha dmv het aantal stokken en de snoeiwijze .  
Kwaliteit wordt ook verbeterd door het toepassen van spitsstechnologie in de wijnbereiding.  
Tenslotte is er ook de snelle opmars van de biologische wijnen, dus zonder kunstmest .  
En dan proeven wij ...

#### **Nas Cetta 1999 uit Piemonte, met Taleggiokaas**

een goede start van een voortreffelijke Italiaanse avond .  
De wijn oogt mooi, helder, licht strogeel .  
In de neus vinden wij bloemen en aromatische kruiden, citrusvruchten en exotisch fruit ; in de mond honig van acacia, salvia en rozemarijn .  
Hij heeft een aangename zuurtegraad en is licht zoetig, wat perfect harmonieert met de Taleggio .

#### **Dolcetto d'Alba 2000 Mandorlo uit Piemonte met Fontina .**

In de neus : krieken, terroir, zeer kruidig, cacao , is iets stoffig .  
In de mond halen de tannines de bovenhand, maar verwacht wordt dat deze zullen versmelten . Hij is alcoholrijk en heeft een korte afdronk .  
Voor de enen is de harmonie met de kaas geslaagd, terwijl anderen er de eerste soort bij verkiezen .

#### **Chianti Colli Senesi Pacini 1998 .**

Deze biologische wijn wordt zo natuurlijk mogelijk gemaakt : zeer lange maceratie, geen nieuwe vaten of fusten  
Kleur : jong, diep .  
Neus : heel rijp rood fruit, licht kruidig, nog gesloten .  
Mond : niet gelagerd op hout ? \* geen alcoholcharme om hem zoet te maken, de tannines zijn nog sterk aanwezig ; een edele zuurte, mooi rood fruit .  
Lengte van de afdronk gedragen door aciditeit, maar mooi evenwichtig .  
De Pecorino is zeer zout en hierbij niet genietbaar, de Parmigiano is er aangenaam en pittig bij, de Provolone gemakkelijk .  
(\*Om de smaak van wijnen te veranderen werd al gevraagd houtkrullen toe te laten in de wijnproduktie) .

#### **Chianti Classico Don Tommaso 1998 .**

Deze wijn is een klas beter van uitzicht dan de vorige : niet gefilterd ?wel nieuw eikenhout ?  
Hij heeft een mooie paarse kleur – schijnbaar verschillend tussen het eerste en het laatste glas – niet briljant .  
Neus : zwart fruit, cassis .  
Mond : een weinig tabak , leder . Na het walsen blijven de aroma's van zwart fruit . Hij is soepel, met versmolten, aangename tannines .

Hierbij wordt liefst een zoete kaas genomen, de Provolone . Men spreekt ook van een harde kaas uit het Po-dal , maar Parmaham en olijfolie zijn ook smaken, die er best bij passen .

### **Montepulciano d'Abruzzo Zanna 1997**

(gemaakt van de montepulcianodruif) .

Men vindt hem pauselijk rood, met lange benen .

In de neus : rood fruit, zwarte bessen, cacao .

In de mond : mooi evenwicht tussen de frisheid van rood fruit en de volheid van rijpe zwarte vruchten , al afgerond, elegant, met een gemiddelde tot lange afdronk .

Hout : 3 maanden op eik .

### **Barolo Ravera 1997 uit Piemonte .**

Deze krachtige wijn is gedecanteerd en vergezeld van Gorgonzola .

Een barolo is krachtig en kan lang bewaard worden alvorens tot volle ontplooiing te komen.

Deze is op dronk .

De wijn is al enigszins geëvolueerd voor zijn leeftijd . Hij is "tuilé" – licht bruin (door vatlagering ?) . Hij heeft lange benen , veel alcohol .

In de neus is hij complex : koffie, leder, chocolade, toast, zoethout, blauwe pruimen .

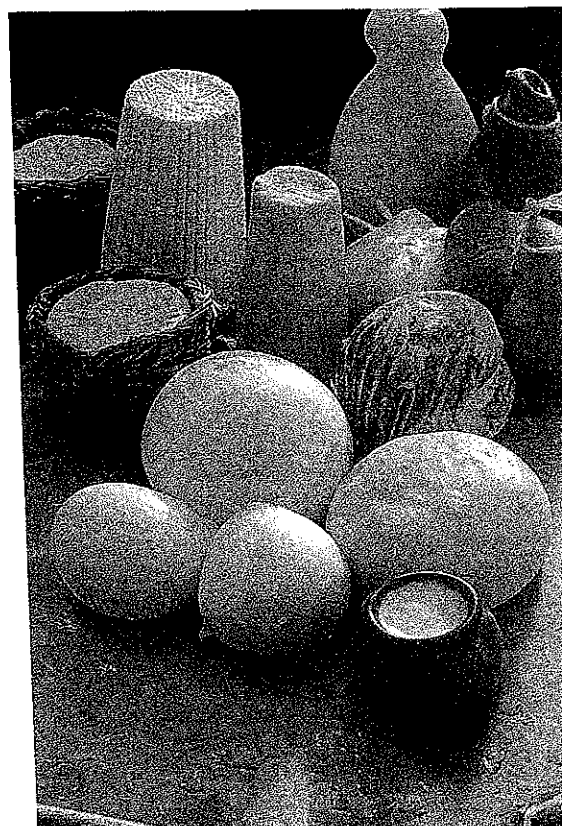
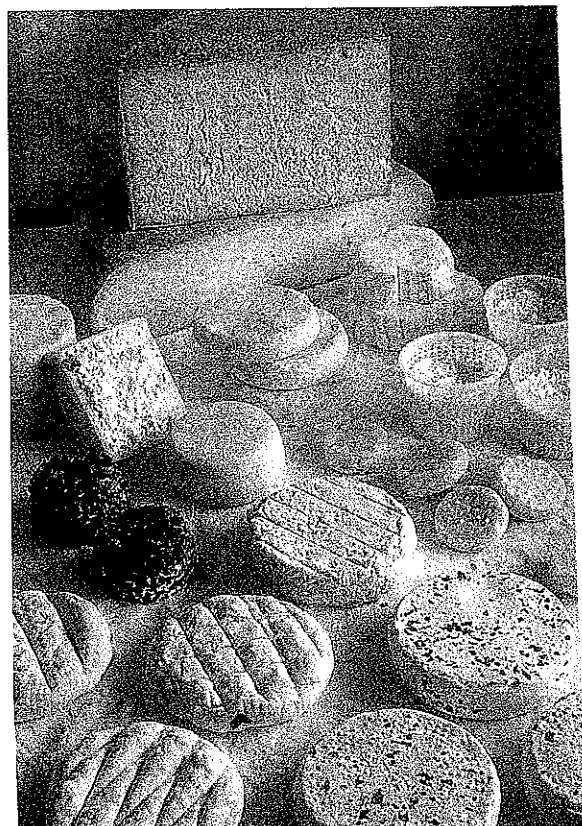
Hij evolueert permanent, hoe langer in het glas, hoe meer er ontdekt wordt .

In de mond : zeer kruidig, een krachtige smaakimpressie en toch versmolten tannines (cfr Bourgogne) , koffie, cacao, cassis, bramen .

De Gorgonzola, die wij erbij proeven, is "à point" en vrij typisch, zoals het hoort .

Het huwelijk met deze wijn is evenwel niet ideaal . De kaas is te sterk, een ouderwetse typische Barolo zou dit aankunnen .

Het is een mooi einde van een geslaagde avond . Wij schrijven 25 januari 2002.



# De Nebbiolo druif

---

Benny SAELENS

18 oktober 2002

## 1. Italia

Onze voorzitter wijst meteen de weg. Italië ja maar... laten we zéér duidelijk zijn want Italië telt maar liefst:

- 20 wijnstreken
- 400 verschillende cépages

Laten we dus als we het over Italiaanse wijn hebben, het vooral hebben over de streek en eigenlijk in het bijzonder over de cépage(s). Vandaag de Nebbiolo dus.

## 2. De nebbiolo druif en zijn streek :

Het telen van deze druif gebeurt voornamelijk in Piëmont. We zijn dus in het noord-westen van Italië. Buiten Piëmont is de Nebbiolo weinig te vinden behalve een beetje in Lombardije en in Val d'Aosta, alsook in Uruguay.

De wijngaarden staan naar de letterlijke vertaling van Piëmont, aan de voet van de berg. In Piëmont is er met name het sterke geloof dat de wijngaarden op de hellingen moeten worden aangeplant en niet in de vallei.

De druiven groeien op in een moeilijk klimaat, met een grote verscheidenheid tussen de seizoenen. Van de koude winter met heel wat sneeuwval gaat het over naar een warme en droge zomer tot en met een mistige oogstperiode.

Het is dan ook begrijpelijk dat de Nebbiolo een traag rijpingsproces heeft met als gevolg een late oogst en een van de laagste rendementen in Italië, al is dit laatste een relatief begrip.

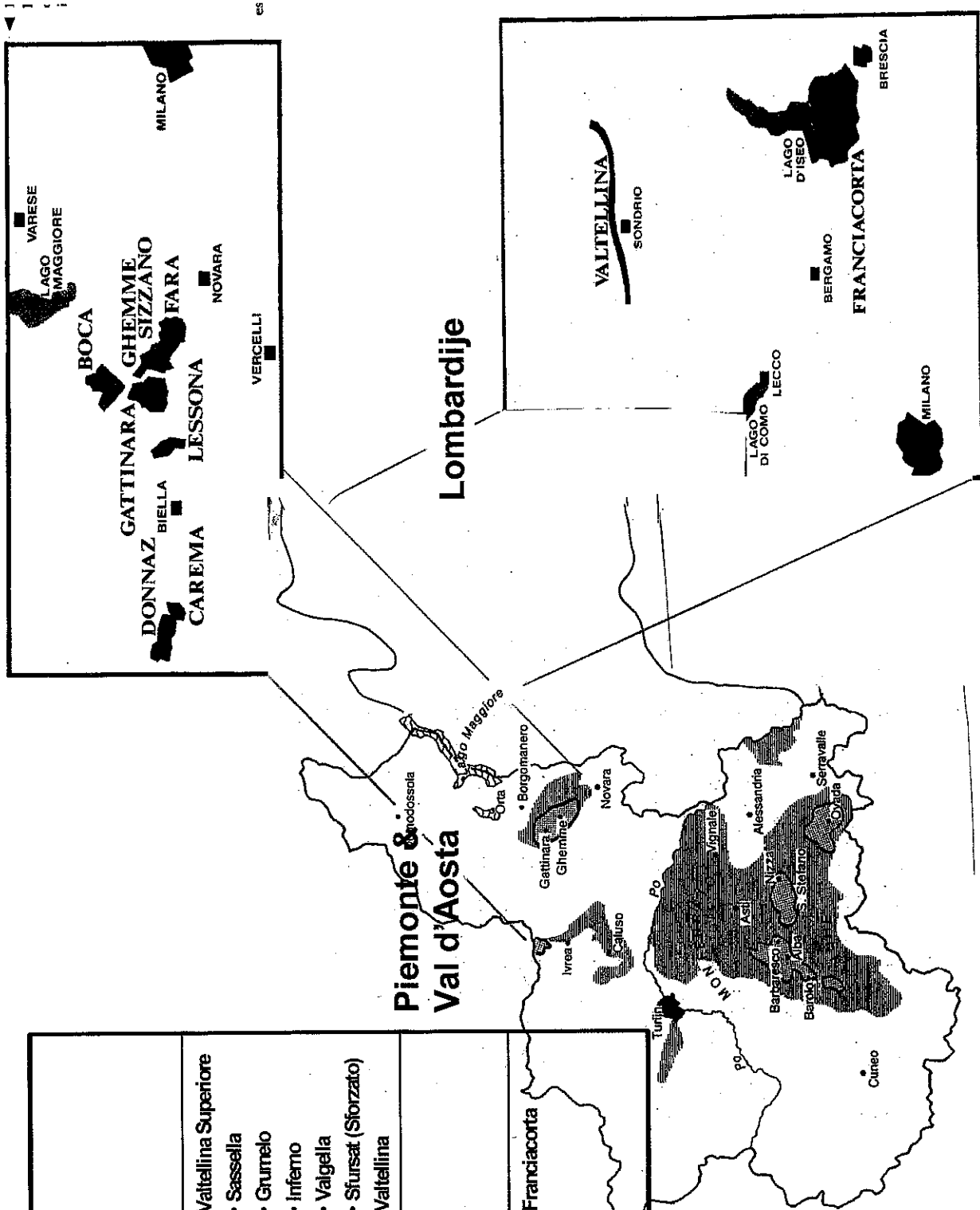
## 3. De Nebbiolo als wijn:

De Nebbiolo heeft in zijn pure of in zijn versneden vorm maar liefst 12 zonen in Piëmont. De bekendste namen zijn de Barolo en de Barbaresco.

Voelt onze voorzitter de bui al hangen? Hij verwijst nadrukkelijk naar het nog veel voorkomende vinificatie proces waarbij de tanninerijke Nebbiolo voor lange tijd op Sloveense eik gaat (soms tot 3 jaar). Dit geeft aanleiding tot wijnen die er oud uitzien en vaak heel droog zijn in de mond.

# De zonen van de NEBBIOLO - druif

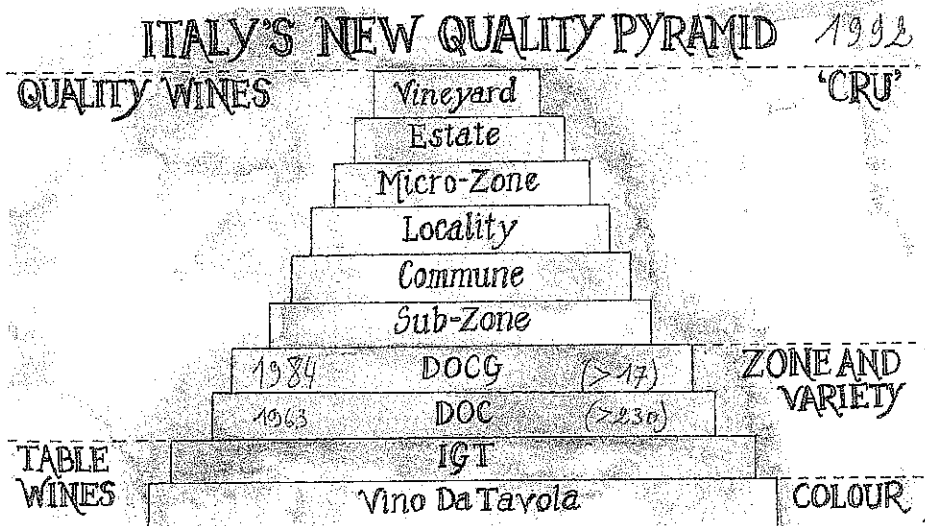
100 %	Barolo Barbaresco Nebbiolo d'Alba Carema	
90 - 95 %	Gattinara	Valltollina Superiore • Sassella • Grumelo • Inferno • Valgella • Sfurzat (Sforzato) Valltollina
60 - 85 %	Donnaz Lessona Ghemme	
10 - 40 %	Boca Sizzano Fara Bramaterra	Franciacorta



Lombardije

Piemonte & Val d'Aosta

Maar de Italiaanse wetgever heeft daar verandering in gebracht door het creëren van nieuwe labels: zie hieronder de Goria-wet.



#### 4. De proeverij:

Na de het proeven van de tweede wijn was er duidelijk het geloof dat we van nu af alleen maar crescendo zouden gaan. Niets daarvan, daarom zou ik het willen houden op de bespreking van de eerste en de tweede wijn omdat deze de impact van het vinificatie proces op de Nebbiolo zeer goed illustreren.

#### **Wijn 1: Inferno Valtellina Superiore 1998 van Azienda Agricola Salis:**

- Samenstelling: 95% Nebbilo en 5% Merlot en Brugnola
- Visueel: Klare spiegel, tuillering, een Porto-achtig aspect die wijst op oxidatie en vroege veroudering.
- Neus: Nat leder, koffie, karamel
- Mond: zuur en bitter; sterk uitdrogend op het gehemelte
- Alcohol: 12,5%
- Prijs: 8,18€
- Totaalindruk: een perfecte illustratie van de te lange vinificatie nl. 24 maanden op Sloveense eik met alle bijwerkingen als gevolg. Un peu l'enfer deze Inferno...

**Wijn 2: Terre di Franciacorta Rosso 1999 van Azienda Agricola Ca'del Bosco van Maurizio Zanella:**

- Samenstelling: 15% Nebbilo, 15% Merlot, 25% Barbera en 45% Cabernet-Franc.
- Visueel: Mooie spiegel, paars zwarte kleur
- Neus: Cassis, veen en vlierbessen: zwart fruit; geen verschil tussen de stilstaande en de walsende fase wat er op wijst dat dit geen bewaarwijn zal zijn.
- Mond: Goede zuurtegraad, fruitig en mondvullend, evenwichtig en aangenaam versmolten (tannine aanwezig maar niet storend) met een goede afdronk
- Alcohol: 12,5%
- Prijs: 8,18€
- Totaalindruk : een aangename wijn om te drinken en vooral in contrast met de andere wijnen van deze avond. Niet te verwonderen, want deze Terre di Franciacorta was in vergelijking met de andere wijnen, slechts 5 à 6 maand op eiken vat!

Hoewel deze proeverij eigenlijk qua wijnen geen meevaller was, kunnen we toch gezien de vele aspecten die aan bod kwamen, druivensoort, omgeving, klimaat, vinificatie proces etc... terugblikken op een leerrijke avond. Om dit laatste nog te versterken, toch 2 belangrijke opmerkingen:

- De prijzen van de Nebbiolo-wijnen ! De wijnen voor deze avond werden geleverd door de absolute topinvoerder van Italiaanse wijnen "Selezione Vini Italiani" (Toni Etneo) uit Zonhoven. Dit wijnhuis heeft maar liefst 40 verschillende wijnen in 0,75 l flessen op basis van Nebbiolo. De duurste wijn uit onze proeverij ligt op 20€. Dan is het prijzenoverzicht in de onderstaande tabel misschien toch wel veel betekend!

Aantal Nebbiolo-wijnen	Prijsklasse
12	12 tot 15€
1	16 tot 20€
12	21 tot 30€
4	31 tot 50€
6	51 tot 100€
5	101 to 175€
Totaal: 40	

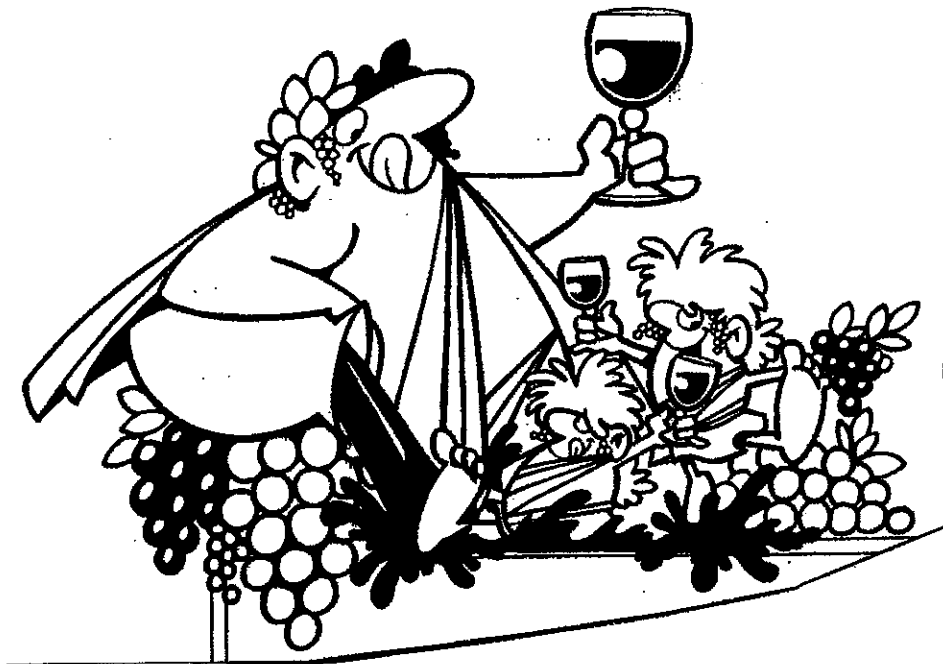
Nebbiolo-wijnen zijn dus ver van goedkoop. Het is duidelijk dat we in deze proeverij eigenlijk in de laagste prijs segmenten (wat heet laag!) zijn terecht

gekomen. Prijs zegt niet altijd alles. Doch om een volledig beeld van de Nebbiolo te hebben zouden we eigenlijk in alle prijs categorieën moeten evalueren. Dit zou misschien wel wat lastig zijn voor de club kas want...

De absolute top op de prijslijst van Toni Etneo is de Barbaresco Sori San Lorenzo 1998 Doc Langhe (100% Nebbiolo) van Azienda Agricola Gaja. Het prijskaartje ligt op: 175€ voor een 0,75 l fles. De top in Barolo is de Barolo Sperss 1998 eveneens 100% Nebbiolo en van dezelfde Azienda met een prijskaartje van 129€.

- De temperatuur: toen reeds van in het begin van de proeverij heel wat vesten werden uit gedaan, vanwege veel te warm in de zaal, kregen twee van onze tafelenoten het idee om de temperatuur waarop de wijn werd geserveerd te meten. Vaststelling 24 graden Celsius! Op verschillend flessen werd 16 tot 18 graden als ideale schenkttemperatuur vermeld. Ook dit is een best te evalueren en te respecteren element.

**Conclusie:** Een belangrijk leeraspect van deze avond is dat er niet alleen wijnlanden en streken zijn maar veel meer nog cépages die bovendien door de verscheidenheid in hun vinificatie processen opvallen en ervoor zorgen dat wij gepassioneerde wijnproevers kunnen blijven.



## WIJN NIEUWSJES...

---

### Wat wordt jaargang 2002 ?

---

---

Als deze Druyvelaer ter perse gaat is de wijnoogst 2002 amper achter de rug. Toch mochten we hier en daar al enkele commentaren noteren over de verwachtingen van deze millésime 2002.

- *Geen Barolo en Chianti 2002*

Na de regen van augustus kregen ze er in de Piemonte nog de onweders met hagel bij in september. De Barolo's 2002 mogen we dus vergeten. In Toscane was het nauwelijks beter: de natte zomer zorgde voor té veel schimmel. Weinig druifjes zullen de noodzakelijk strenge manuele selectie overleven.

- *Hoopvolle wijnoogst in de Bourgogne, Bordeaux en Champagne*

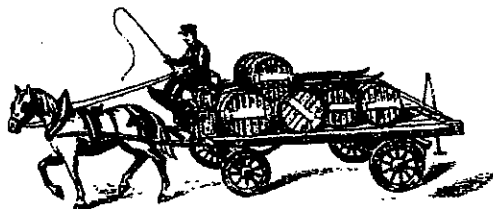
In ideale weersomstandigheden begon men in Côte de Beaune op 16 september te oogsten: zonnig maar lichtjes fris. Een paar dagen later begon men ook in de Côte de Nuits.

Zonder bijzonder zonnig te zijn was de zomer 2002 vrij droog. De druiven werden optimaal gevormd en hebben een stevige schil. De septemberzon, samen met een frisse bries uit het noorden, zorgden voor een optimale concentratie. De meeste cuvées haalden gemakkelijk 12,5° alcohol terwijl toch voldoende aciditeit aanwezig was. Dit evenwicht voorspelt een elegante wijn die de jaren gemakkelijk zal trotseren.

Gelijkaardige toestanden in Champagne. Ook hier scheidt de oogst 2002 mooie verwachtingen.

Ook in Bordeaux begon de wijnpluk met de Merlot op 19 september. De gezondheid van de druifjes werd door de meeste wijnboeren als "zeer bevredigend" beoordeeld.

In de Elzas – met een traditioneel latere oogst - zou de pluk starten op 30 september.



## **Crisis in de Beaujolais**

---

De Union Interprofessionnelle des Vins du Beaujolais (UIVB) heeft een urgentieplan opgesteld om een stock van 100 000 hectoliter wijn te "converteren" zoals dat heet: distilleren dus. 3.169 wijnbouwers, goed voor zo'n 22 500 ha wijngaarden, zullen door de nieuwe maatregelen getroffen worden: productievermindering, verbod nieuwe aanplantingen te doen, omvorming van hun AOC wijnen tot azijn, enz. De crisismaatregelen zouden 7 miljoen Euros kosten. Zij zijn het gevolg van een gevoelige daling op wereldvlak van de consumptie van... tafelwijnen. Volgens de UIVB staan ze in de Beaujolais voor zeer strenge crisisjaren.

### **Georges Duboeuf**

Georges Duboeuf, 69 jaar jong, ook wel de "Paus van Beaujolais" genaamd, laat in Romanèche-Thorins een nieuwe vinificatie site bouwen van 2 000 m<sup>2</sup>. "Want vele wijnbouwers kunnen het zich niet veroorloven te investeren in de nieuwe vinificatietechnieken", beweert hij. Een team van oenologen en technici zou de zaak optimaal moeten runnen om te productie van een 70-tal wijnbouwers tot de beste Beaujolais te maken. Zou Georges mijn bovenstaand artikelje niet gelezen hebben ?

### **Nog Beaujolais**

Wist u dat mechanisch oogsten in Beaujolais tot op heden verboden was? "Onverenigbaar met de vinificatie per macération carbonique", heet het. Maar zie, er is daar een «Comité de défense des nouvelles pratiques vitivinicoles» die een petitie heeft opgesteld die 850 handtekeningen heeft vergaard ten voordeel van de oogstmachine, alsmede voor een reeks andere vernieuwingen in de oenologische processen. Het comité vertegenwoordigt zo'n 350 wijnbouwers, goed voor 3000 ha (15% van de Beaujolais), maar vooral in het zuiden en de zone van de crus.



## Joseph Drouhin weer 100% frans ?

---

Dat jappers niet alleen in de wijn-châteaux, maar ook bij de négociants een vinger in de pap hebben is al lang bekend. Zo was Robert Drouhin in de moeilijke jaren 1994 verplicht het Japanse Snow Brand in huis te halen om de nodige werkingskapitalen bijeen te krijgen. Maar zie, Snow Brand zit nu zelf in moeilijkheden, en zou liever "désinvesteren" in de franse négoce. Frédéric Drouhin, Robert's opvolger, zal dus een nieuwe partner moeten zoeken. Of wordt Drouhin terug zuiver Frans?

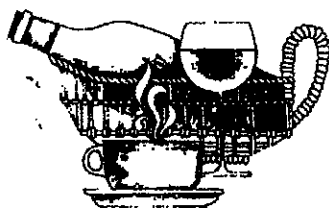


## Primeurs 2002

---

Ter verduidelijking: In Bordeaux bedoelt men met "Primeur 2002" de wijnen van de oogst 2001. Primeur 2001 is dus de oogst van 2000, en dat was dus weer eens het zoveelste année du siècle. Alle rijke Amerikanen en Jappers hebben er hun kelders mee gevuld, wat in 2001 een prijsstijging van 30% tot 40% ten gevolge had.

Gevolg, geen plaats meer in de kelders (en geen geld meer) om de primeur 2002 (oogst 2001) te kopen. Het jaar was ook niet zo denderend, en tot overmaat van ramp is daar ene Robert Parker die schrijft dat de millésime 2001 te mijden is. Gevolg: in 2002 geen Amerikanen of Jappers te zien in Bordeaux: prijzen dalen met 10% tot 20%.



## Wijnconsumptie in Frankrijk

---

Om de 5 jaar bestuderen het Onivins en het INRA het wijnconsumptiegedrag van de gemiddelde fransman en -vrouw. 4000 gezinnen werkten hier aan mee.

Uit de laatste studie zou blijken dat in het jaar 2010 alle fransen samen nog slechts 20 à 25 miljoen hl wijn per jaar zullen drinken, i.p.v. 30.000 hl op heden. Een trend die al een tijdje aanhoudt. Terwijl in de tachtiger jaren de wijn nog dé drank was bij de maaltijd, zijn de fransen één generatie later massaal overgestapt naar... jawel: water. Reden? 70% vindt wijn te duur. 68% heeft het moeilijk om de juiste wijn te kiezen (logisch, zij zijn geen lid van de Vlaamse Wijngilde). Daartegenover staat dat, áls zij wijn drinken, ze gemiddeld "betere" wijn drinken dan de simpele "coup de rouge" van welleer. Toch blijft het gemiddeld verbruik nog hangen op 60 liter per jaar en per kop, waardoor Frankrijk toch nog de grootste wijnmarkt blijft ter wereld.



## Kurk

---

Vraag: Waarom moeten wijnflessen neerliggen om te bewaren?

Antwoord: Omwille van de stop. Die moet door de wijn vochtig gehouden worden, zoniet droogt ie uit, en dan sluit hij de wijn niet meer goed af: de wijn komt dan in contact met de lucht en oxideert. Voilà.

Dus: Als we morgen de kurken stoppen door synthetische stoppen gaan vervangen zal er geen reden meer zijn om de flessen neer te leggen. Vooruitziende wijnliefhebbers beginnen nu reeds aan het ontwerp van uw caveaux voor rechtopstaande flessen! Misschien wel praktisch, maar geef toe, het heeft geen zicht.



Op de Nationale wijnproeven te Roeselare (20.10.2002) voor het behalen van de titel van Meester-wijnproever hebben onze kandidaten Walter en Karin ELPERS-GENIE met brio gescoord : 200/200 ! Proficiat aan onze nieuwe Meesters .



## Gildejaar 2002 / 2003

- 20.09.2002    Inleidende avond : de degustatiemethode van witte cépages
- 18.10.2002    De 7 zonen van de Nebbiolo-druif (Italië)
- 20.10.2002    *Nationale Meester- en Grootmeesterwijnproeven te Roeselare*  
20.11.2002    *Degustatie van 12 châteaux uit Pomerol o.l.v. Syndicat de Pomerol*
- 29.11.2002    Vertikale degustatie Chasse-Spleen samen met de château-eigenaar
- 01.12.2002    *Traditioneel Feest van de Nationale Voorzitter*
- 24.01.2003    Harmonie met diverse types Champagne
- 16.02.2003    *Biodynamische wijnbouw in De Groene Poorte te Brugge*
- 21.02.2003    Topwijnen uit de Priorato-streek (Spanje)
- 25.02.2003    *Degustatie van Barbera-wijnen (Italië) i.s.m. O.I.C.C.E*
- 21.03.2003    De cepage-wijnen uit Luxemburg
- 23.03.2003    *Team-prijskamp KEN WIJN in de Lozen Boer te Lochristi*
- 25.04.2003    Ontdekkingsreis in het Pays d'Oc-wijnareaal
- xx.05.2003    *Degustatie van Chablis-wijnen ( Bouchard / Henriot)*
- 23.05.2003    Kapittelbanket- Commanderie Brussel

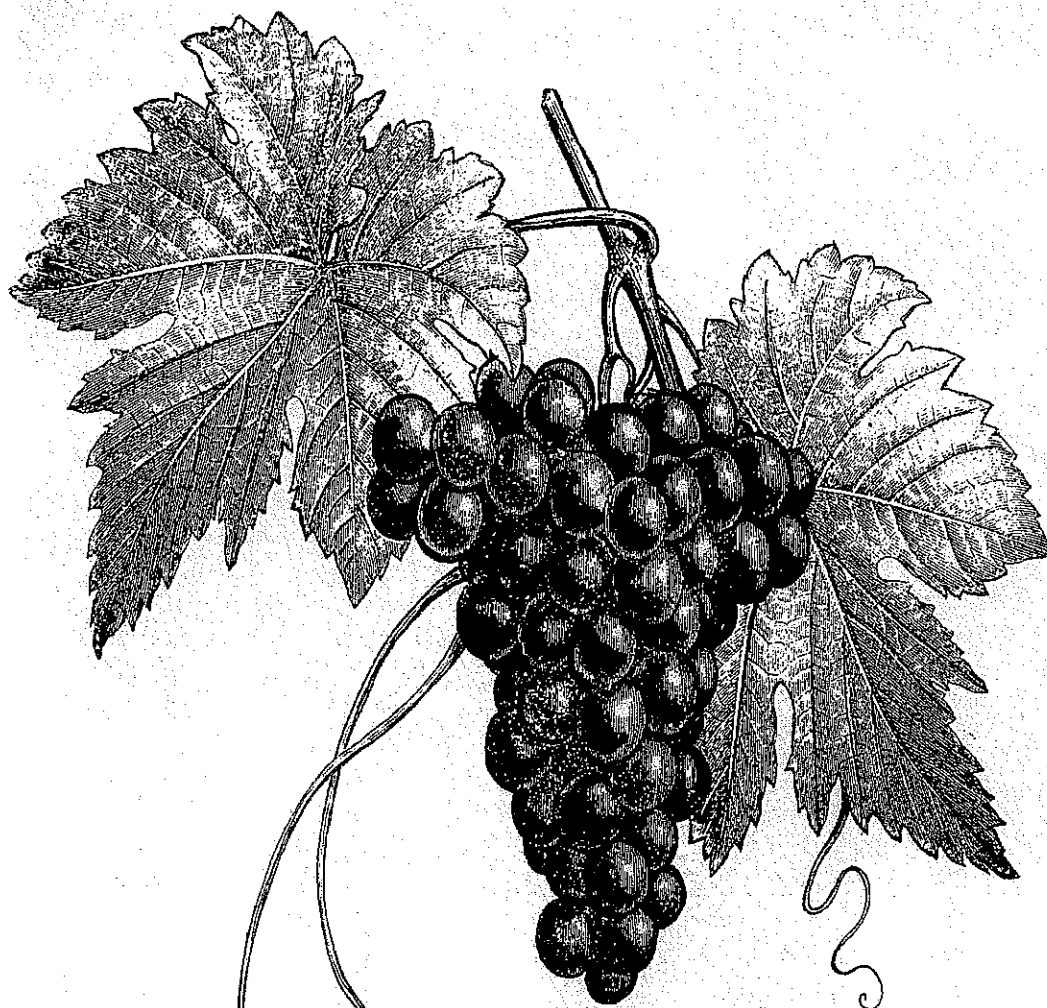
*(cursief gedrukt : Nationale evenementen)*

# INHOUD

---



<b>Redactioneel</b>	<b>Jaco Vankelecom</b>	<b>1</b>
<b>Degustatie van zeer oude wijnen</b>	<b>Eric Merny</b>	<b>2</b>
<b>De Koningin van de druiven</b>	<b>Jaco Vankelecom</b>	<b>8</b>
<b>Chenin Blanc</b>	<b>Marc Watté</b>	<b>11</b>
<b>Intronisaties 2002</b>	<b>Jaco Vankelecom</b>	<b>14</b>
<b>Harmonie Italiaanse wijnen en kazen</b>	<b>Juleke Stessens</b>	<b>20</b>
<b>De Nebbiolo druif</b>	<b>Benny Saelens</b>	<b>23</b>
<b>Wijn nieuwsjes</b>	<b>Jaco Vankelecom</b>	<b>27</b>
<b>Wijnkalender Gildejaar 2002- 2003</b>		<b>32</b>



Redactieadres : Jaco VANKELECOM  
Hoogveld 7  
1702 GROOT-BIJGAARDEN

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