

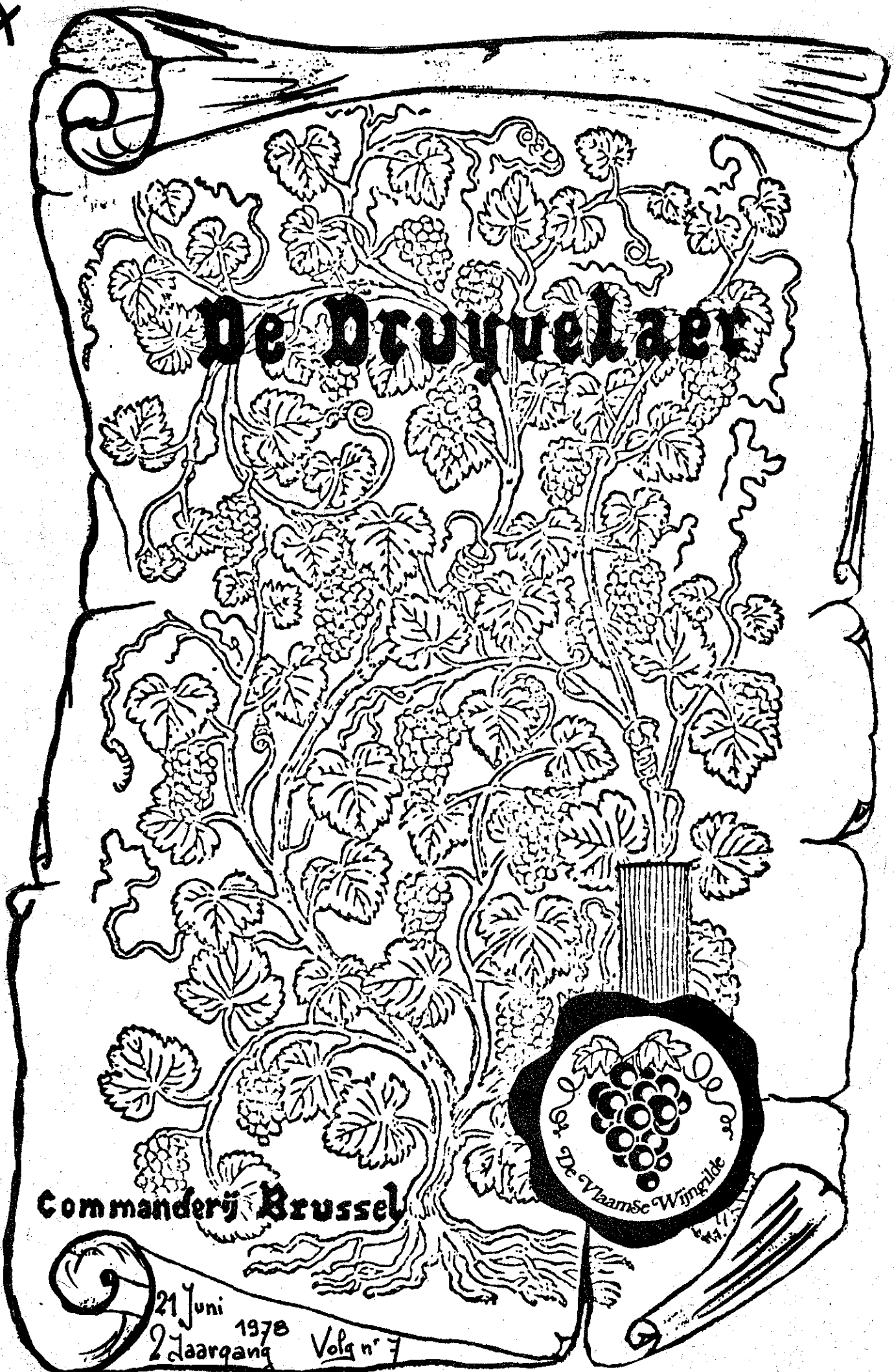
2/7

De Druivelaar

Commanderij Brussel



21 Juni 1978
2 Jaargang Volg n° 7



De Druyvelaer



Commanderij Brussel

21 Juni 1978
2 Jaargang Volg n° 7

REDAKTIONEEL

We zullen het dan tóch gaan geloven, Aloïs en ik, dat wij "ergens" (waar is dat ? vroeg Baumans zich af bij het horen van dit modestopwoord) gelijk hadden ons eigen Commanderij-tijdingenblad uit te geven.

Niet alleen zijn wij met het huidig nummer van De Druyvelaer aan het einde van de tweede jaargang toe, maar het wordt hoe langer hoe lijviger.

Nochtans stellen wij ons, bij het opmaken van een volgend nummer, telkens de vraag : "Hoe krijgen wij het vol ?"

Gelukkig, is de aktiviteit in en rond de Commanderij groot en gevarieerd, zodat wij tenslotte niet om onderwerpen verlegen zitten. Alleen komt het er op aan blad na blad vol te pennen en dan tijdig klaar te komen met tijd- en drukwerk.

Een nijver medewerkster van Aloïs weet er van mee te praten; zij mag hier wel eens om gefeliciteerd en hartelijk bedankt worden. (De redaktie moet zich jammer genoeg beperken tot woorden; de dankkusjes vallen niet in haar bevoegdheid).

Elders in dit nummer worden onze vrienden-lezers er attent op gemaakt dat De Druyvelaercollectie een "profytelyck boecksen" aan 't worden is waarin men later veel, heel veel, zal kunnen lezen - of herlezen - over wat er in onze Commanderij "es gesciedt".

Enkele rubrieken blijven sedert het begin stand houden (wijn en kunst, wijntoerisme, wij waren erbij, wie weet wat, noteer wat komt, op de leestafel) terwijl andere rubrieken plaats moesten ruimen of niet gespijst werden met teksten uit vertrouwde vriendenkring (wijnwetenswaardigheden, uit de wijnborre, wenken en wensen, wijn en gastronomie, wij geven raad, enz.)

Er wordt nochtans tot vervelens toe aangedrongen op medewerking, en goedbedoelde beloften zijn legio. Doch, zoals daarmee de hellewegen geplaveid zijn, zo dreigt De Druyvelaer op te drogen bij gebrek aan nieuwe sappen.

Wij zijn zo vermetel te denken dat niemand dit wenst. Wij alleszins niet. De derde jaargang wenkt.

Edgard Wauters.

WIJN EN KUNST

In onze "wereld der letteren" vindt men nu en dan wel iets dat verband houdt met wijn en wijnkultuur.

Zo lazen wij in "Familiealbum, Vlaamse auteurs schrijven over hun voorouders" (uitg. Ontwikkeling, Antwerpen, 1955) een bijdrage van JULIEN KUYPERS - in leven gevolmachtigd minister en pionier van de Nederlands-Vlaamse kulturele samenwerking - over de oorsprong en de betekenis van zijn familienaam.

Zij luidt als volgt :

"Aan welke verre kuipersbaas of -knecht ik hem te danken heb is mij onbekend en onverschillig.

Voor een paar jaren heeft prof. Carnoy in Dietse Warande en Belfort eens een stuk gewijd aan enkele namen van Vlaamse schrijvers.

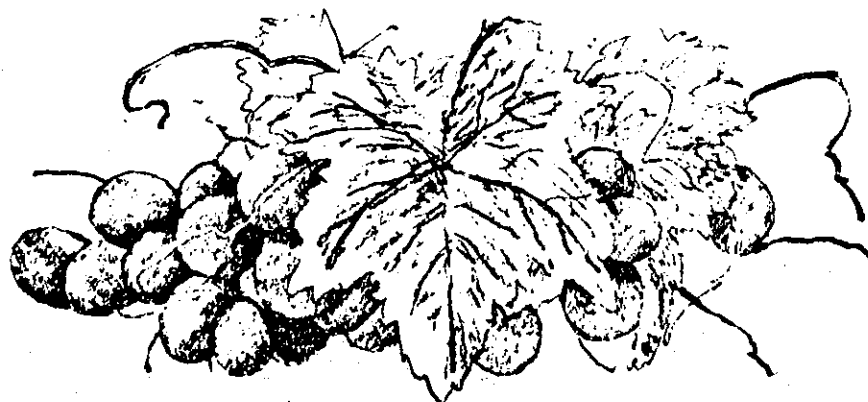
En ik ben er vrij goed afgekomen :

"een Kuyper(s) vervaardigde kuipen, maar die naam werd ook gebruikt voor wie het toezicht had op de wijnvelden en somtijds voor bedienden in een wijnhuis."

De betrekking tot de middeleeuwse wijnkultuur in onze gewesten lijkt mij erg sympathiek : te meer daar ik zelf het gegiste druivesap boven het product van mout en hop verkies.

Bovendien vleit mij de wetenschap dat Couperus, de grote Louis, slechts een verlatijnste bijvorm van mijn naam voerde."

==**==**==**==**==**==**==**==**==**==**==**==**==



WIJNTOERISME

ANTILLENTAFEL : CASAVEBIER EN SANG-GRIS

=====

door Bernard HENRY.

De keuken van de Guadeloupe-archipel is even jong als tropisch Amerika. Eigenlijk dateert ze reeds van uit de pre-Columbiaanse dagen. Na de Caraïben kwamen de blanken, de zwarten, de Indiërs.

Allen droegen ze hun ingrediënten bij in de lokale schotels, de zogeheten kreoolmenu's, natuurlijk steeds besprenkeld met lokale meugjes.

Eens stond op de tafel van de eerste kolonisten "igname", zoete patat, Carivische kool, wortelen en rijpe bananen. Later bracht reeds regelmatig transport een wijdere keus mee uit de metro-pool.

In die dagen nog geen bloem, geen bakker of wijnen. Dus hield men het bij de Caribische cassave en "wild brood".

Cassave is lekker, met honig en geraspte coco, met schuimchocola of koffie-melk als ontbijt. Later werd het geleidelijk een fijne pannenkoek, even stevig onder de tand als de Bretonse tandwafel.

En de landkrabben ... Ze staan eerst op de Antilliaanse delikatessenlijst. Met een intussen mee overgekomen Franse Chablis tronen ze bij de Antilliaanse toppers.

Vele schotels hielden hun oude namen : "matoutou " mengeling van krab, kreeft en maniokmeel. Geen zout, wel oersterke pili-pili.

De kreoolkeuken kreeg er haar naam en faam door.

"Boucan" lijkt wat op onze moderne barbecue. Maar de Antillen doen het met wild, vis en schelpdieren.

.../...

Schildpad ! Vol harde eieren (schildpadeieren), fijngeurende kruiden, reepjes citroen, vet en pigment, zo ging en gaat de schildpad in haar geheel de pan in, gebakken in eigen schelp. Schildpadsoep heet hier een oude bekende. Wat Calvados erbij en het menu is eten en soelaas.

Zwijn is vooral populair in maannachten bij muzikale picknicks, of andere.

De negers brachten hun schotels en smaken mee. Dahomey leerde de Antillen de "calalou", met 22 verschillende plantsoorten. Vandaag heet het een delikate soep, verbeterd door kreoolrecept. Er zit ham in, en natuurlijk krabben.

Congosoep blijft ook actueel, met erwten, groenten, komkommers, en vele andere groenten en kruiden. Maar de blanke verkiest krabmatete, waarin de rijst - waarvan de cultuur begon met de slaventijd - de Caribische maniek van de matoutou vervangt.

Migan is geplette aardappel, met Caribische kool, couscouche, groene banaan met water gebakken. En acra ? Sterk gekruide kabeljauw. In Parijs vind je hem in de beste restaurants; komt uit Afrika, heet nu aristocratische finesse, met punch een compleet aperitief. Er zijn vele andere acra's.

Er is kabeljauw onder zovele andere vormen; op zijn kreools gemarineerde vis, "macadam", tamadosess, uit Angola meegekomen, met de slavenscheper, zeeëgel, kreoolpens (beste van de wereld, zeggen de kenners), vol kruid en kaneel, palmhart en last not least de nationale schotel : visbouillon : vis in olie op zacht vuur; en tomaat er bij, citroen, kruiden, wat water, een "roquille".

De Indiërs van Calcutta brachten de duif mee; ze wordt gebakken met rijst en zaadjes.

.../...

WIJ WAREN ER BIJ

21.04.1978.

Château MAGDELAINE-avond

Met een variatie op een lied van Brel zouden wij de sfeer kunnen schetsen die heerste op deze voorlaatste proefavond van het seizoen in de Commanderie Brussel : "Magdelaine, on aime ça !"

Zoals het er die avond aan toe ging - luchtig, gezellig, luimig - kon het parmantig tot een liedje komen.

Opnieuw heb ik trouwens aangevoeld dat wij een eigen gildelied zouden moeten hebben, zo'n inslaand, opgewekt ding dat spontaan in ons midden zou weerklinken als de stemming haar hoogtepunt bereikt.

Dichters en liedercomponisten - die hebben wij vast en zeker in ons select midden ! - hier is een prachtige opdracht voor jullie.

Die avond was de opkomst bijzonder groot, het was lente buiten, en de sprankelende stemming, die de ganse avond zou heersen, had zelfs onze conférencier te pakken : Jef zou het niet lang trekken en de technische wijnwijsheid tot een minimum herleiden.

Hij zou het even hebben over Saint Emilion, zijn gewassen, zijn bodem-varianties, zijn klimaat en de karaktertrekken van zijn voortreffelijke kasteelwijnen, waaronder de boeiende 1er grand cru Magdelaine, de vedette van deze avond.

Maar Jef zorgde voor een zeer gewaardeerde verrassing : voor de 10 jaren van de Wijngilde en de 7 van onze Commanderie had hij een diareeks samengezocht uit enkele vroegere reizen en bezoeken. Met een bijzondere pret vonden de dames hun eigen knieën terug uit de jaren dat de mode kortgerokt was. De heren waren natuurlijk discreter ... of deden alsof.

Ook Jan was bijzonder fijngeestig en humoristisch om de commentaren op de gedegusteerde wijnen in te leiden, en hij verkneukelde zich wanneer hij de dames onder de commentatoren wat verlegen kon maken - of was het ook bij hen maar schijn ? - met enkele dubbelzinnige vragen.

.../...

Zelfs onze "professor" Bessemans heeft zijn oenologische wetenschap doorspekt met moppen en lachedingen, waarbij hij het verschil in gevoeligheid van man en vrouw, het bestaan van "periodes" en de evolutie van het degustatief vermogen bij het optreden van ouderdomsverschijnselen, zeer gevat in verband bracht met wijn. Hoe dan ook, die wetenschap kwam er heel wat sympathieker door over.

Met dat al werd ons geheugen nogmaals opgefrist - en dat bleek zowel bij jongeren als bij minder jongeren zeer nuttig te zijn - met gegevens die de degustatie nog zinvoller zouden maken.

In de bodem van Saint Emilion zorgt de kalk voor de verfijning, en de mâchefer (crasse de fer-ijzervuil) voor de bitterheid (?) van de wijn.

Magdelaine doet het met 65 % Merlot-stokken en 35 % Cabernet Franc. Het eerste gewas staat in voor de zachte volheid, het tweede voor de fruitigheid, de mens voor al het overige lekkers dat men er kan in ontdekken. Dank u kalk, mâchefer, Merlot en Cabernet, en mens !

Onze wijnmeester had gezorgd voor een afgewisselde wijnkaart met M.B.'s (Miss belge voor sommigen !) en M.C.'s (kasteelbotteling) van drie millésimes vóór 1970 (66, 67 en 69), omdat na 70 de praktijk van de Belgische botteling niet meer wordt toegepast.

66 M.C., lichtjes gesluierd doch flateerde met een mooie, evenwichtige tannine.

M.B. van 66 en 67, waren zeer moeilijk uit mekaar te houden, zeker niet wat het aroma betreft, doch toonden elk hun eigen persoonlijkheid in smaak en afdronk.

M.B. 69, ontgoochelde vele proevers die zijn kurk- of fustsmaak en zijn zure afdronk niet apprecieerden. Voor anderen was hij "een verrassing" waarmee men wel de positieve als de negatieve kant uitkon.

M.B. 70, bracht ons klassen hoger. Donkerrood (lichtjes gevlooi-leerd), een rijk boeket en tannine, reeds tot rijpheid ontwikkeld en wellicht vroeger gebotteld dan de volgende.

M.C. 70, lichter en briljanter van kleur, met een vleiende finesse die een grote wijn verraadt met nog heel wat toekomstbeloften.

M.C. 72, reeds sterk geëvolueerd, helderrood, een fruitig complex aroma, licht en vluchtig van smaak, met een beperkte, korte af-dronk.

M.C. 73, daarmee was het programma af, weliswaar niet aangediend in de chronologische orde van dit verslag.

Deze wijn vond veel verdedigers om zijn rijk boeket, zijn zachte, fluwelige smaak met bloemenreminiscenties, zijn lange afdrank en zijn evenwichtige structuur die nog gunstige jaren laat vermoeden.

De door onze conférencier aangekondigde "bitterheid" van deze Saint Emilion-wijnen werden blijkbaar door niemand ontdekt.

Dit zou misschien wel het geval geweest zijn, moesten wij tussen-door, en bij wijze van vergelijking, een wijn hebben geproefd die deze "eigenschap" niet had. Doch dan ware de eenheid van deze proefavond in het gedrang gekomen. En dat ware jammer geweest.

Wij moeten onze smaak dus nog oefenen en blijven op onze honger om deze "bitterheid" te ervaren en ons onderscheidingsvermogen aan te scherpen. Op een volgende avond ?

Edgard Wauters.



Op de BORDEAUX-toer 1978

Na een treinreis met "up and downs", met horten en stoten, kwam een groep van eerder geradbraakte "wijntoeristen" toe in Bordeaux. Het was donderdag, 4 mei 1978, 6 uur 's morgens.

Ze waren aangevoerd (wat een maestro !) door Aloïs.

Een uitstekend autobusje bracht hen voor een opfrisbeurt naar hun hotel en wachtte hen om 10 uur op voor hun eerste "wijnslag". Er was een waterig zonnetje, achter grijze wolken, maar een stemming in de bus als bij een stralende zomermorgen en een fotogenieke blauwe hemel.

Van nu af aan, nam onze nationale voorzitter, Raf, het roer in handen.

Een blijkbaar overladen programma van kasteel- en kelderbezoeken, degustaties en recepties, zou hij piekfijn en onfeilbaar gemuteerd afwerken, kalm en zelfzeker.

Als bij toverslag gingen voor onze "kapitein" alle domeinpoorten open en werden wij gastvrij ontvangen door kasteeldames en -heren, en keldermeesters.

Niemand heeft enige vermoeienis gevoeld ... of laten blijken, zelfs niet, wanneer er, na elke goedgevulde dag, al zingend gevochten werd tegen opdringerige slaapstoornissen.

Want de volgende dag moest iedereen paraat zijn om, regen of geen regen, een volgende genottocht te ondernemen.

En zo ging het dan drie dagen lang : een uniek gebeuren, een festijn van vriendschap en verstandhouding. De kennismaking met sympathieke mensen die u deelachtig maken aan hun liefde voor hun streek, hun domein, hun grond, hun wijnstokken, hun wijnen, hun werk en hun leven.

Weetgierig als wij waren, werden al maar door vragen op hen afgevuurd in verband met de wijnteelt, de vinificatiemethodes en hun evolutie, de kwaliteitskontroles, de wijneconomische en de verkoopstechnische problemen.

Steeds ontvingen wij uitvoerig antwoord met een verrassende openheid en een voorbeeldig geduld tegenover nieuwsgierige en vaak onkundige neofieten op het stuk van het ingewikkelde wijnvakmanschap.

Fiches, lijsten en tabellen met de meest diverse gegevens werden ter plaatse ingevuld, bij difuus kelderlicht, een fonkelend glas wijn in de hand.

.../...

Ruimere kennis werd overal opgedaan, zowel theoretisch als praktisch. Want van meer dan veertig allerbeste wijntjes werd gesnoept. Van een commanderij-hoogfestijn gesproken ... !

* * * * *

Het vroegere moerasgebied rond Bordeaux, waar op sneppen en wilde eenden gejaagd werd, is nu het expositiepark geworden met ruime autobanen, zeil-, vis- en roeivijvers, planten- en vogelreservaat en hotels allerhande.

DONDERDAG 4 MEI 1978.

Wij verlaten het zuidwestwaarts richting Pessac, komen langs Haut-Brion en de reeks Brion-kastelen, waarvan de wijnvelden meer en meer bedreigd worden door de stadsuitbreiding en de industrialisatie van Bordeaux.

Château Pape Clément en Château Fieuzal (een onzer laatste Commanderijavonden !) voorbij, om de Circuit des Grands Crus Classés de Graves te volgen doorheen de wijnvelden, netjes gerijd en gesnoeid op hun witte keienbodem, naar het hart van dit uitgelezen wijng gebied, op amper 12 km ten Zuiden van Bordeaux :

CHATEAU CARBONNIEUX (Léognan 1er Cru Classé)

=====

De heer Antony Perrin, vice-président de l'Union des Graves, ontvangt ons mede in naam van zijn vader Marc Perrin.

Het domein van 172 ha, waarvan 50 ha beplant met wijnstok, was vroeger (sedert de 14de eeuw) een benediktijner-eigendom en wordt nu beheerd door de Société Civile des Grandes Graves. Opmerkelijk is dat hier meer witte Graves dan rode geproduceerd wordt, en de droge, nerveuze witte van Carbonnieux is beroemd.

(Om de beperkingen van de Koran te omzeilen werd hij aan de Sultan van Turkije verkocht als mineraal water van Carbonnieux !).

Gewonnen uit 65 % Sauvignon en het overige Semillion wordt de gisting van deze witte wijn op lage temperatuur gehouden teneinde het rijke parfum ervan niet te schaden.

Hij wordt niet in houten vaten bewaard, alleen in roestvrije stalen kuipen, gefilterd op cellulose en, reeds in mei, rechtstreeks gebotteld.

Wij degusteerden een heldere droge witte van 1971 (wordt hoger geschat dan '70) met Hollandse kaas.

De rode Carbonnieux wordt na de witte geperst, ondergaat de twee gistingfases in stalen kuipen met ingebouwde thermoshaat, mogelijke verkoeling op max. 20° door watergordijn over de kuipwand (geen circulatieoverpompings van de most) en gebeurlijke verwarming van de gistingkelder (voor rode alleen), waarna hij twee jaar rust op eiken fusten die jaarlijks voor 1/4 vernieuwd worden.

.../...

Dit verrijkt het tanninegehalte van deze bij uitstek rode bewaarwijnen uit Cabernet-Sauvignon en Merlot.

Enkele beoordelingen van jaartallen :

- '61 is niet volledig gevormd
- '70 wacht nog liefst 15 jaar
- '71 wordt reeds genietbaar
- '72 de kleur begint reeds over te slaan, aangenaam boeket, harmonieus in de mond met een lichte wrangheid
- '76 gaf een goede oogst en belooft
- '77 is zeer donker en rijk aan tannine.

Dit laatste jaar gaf in wit een kleine oogst, hij is zeer gefruït, iets hard en groen als stekelbes. Proeven hebben uitgemaakt dat een wijn van '67 in groene flessen nog zijn jeugdige kleur had bewaard terwijl dezelfde wijn in witte flessen haast omgeslagen is.

* * * * *

- * Lof bezongen van wijn ... voor ons 'n ontgroening vermits het de eerste is van deze wijnreis.
- * Mooie eigendom, proper, ordelijk, zorgen gewijd aan de bereiding van de wijn.
- * Witte zoete wijn van '77 is een verrassing.
- * Rode '72 is beter dan wat gezegd wordt van de 1972.
- * Onvergetelijke herinnering.

* * * * *

Na een "buffet campagnard" in een rustieke Grillobois, gaat de tocht verder langs Château Bouscaut en het historisch Château de la Brède, zuidwaarts de linkeroever van de Garonne volgend door de Gérons- en de Barsagebieden naar :

CHATEAU COUTET (1er Cru Classé)

=====

Een 13de eeuwse toren verdedigde deze rustieke gentilhomière tegen de Engelse en de Franse koningen - de streek kende een bewogen geschiedenis - en siert nu een 40 ha-domein, dat dezelfde eigenaars heeft als het wat verder gelegen Château d'Yquem, de familie Bailly afkomstig uit de Elzas.

De heer Dany, als verantwoordelijk beheerder voor Coutet leidt ons rond in de mooie kasteelkelders en vertelt tussen-door dat Maurice Chevalier zijn 70ste verjaardag vierde in Sauternes, tot meerdere glorie van deze beroemde appellatie.

Semillion voor 80 % en 20 % Sauvignon, met een tikje Muscadet voor het parfum, worden jaarlijks in 4 of 5 maal, druif per druif geoogst, nadat de vrucht aangetast werd door Botrytis Cinera die instaat voor een sterke suikerconcentratie (Tot 1/3) en een verminderde aciditeit.

.../...

De oogst wordt verspreid over 1 tot 1½ maand en het probleem voor de wijnbouwer is het vinden van het bekwame personeel. De druiven worden eerst geplet in een fouleuse en vervolgens in houten hydraulische persen geperst om de "vin de première presse" te geven.

De overblijvende koek wordt opnieuw geperst en geeft de "vin de deuxième presse" van mindere kwaliteit.

Verplichtend gaat 6 % van de opbrengst naar de alkoolstokerij. Uit de pitten wordt olie geperst en de pulp wordt meststof. Het verouderen van de wijn zou best op fles gebeuren, doch de traditie wil dat hiervoor eiken fusten worden gebruikt, die jaarlijks voor de helft vernieuwd worden.

Zoals voor alle likoreuse wijnen wordt de stabilisering bereikt met zwaveldioxyde waarvoor op dit ogenblik een vervangprodukt wordt beproefd, daar een teveel aan zwavel niet gunstig is.

De activiteit van het gisten verschilt van jaar tot jaar, zodat het alcoholgehalte kan schommelen tussen 14° en 17°. Toevoeging van bietsuiker (chaptalisatie) is wettelijk toegestaan als de bestendige zuurtegraad te hoog oploopt, doch in beperkte mate en onder streng toezicht.

Deze technische gegevens hebben ons niet belet te genieten van een Coutet 1975, mooi strogeel met een boeket en een soepelheid eigen aan deze beroemde likeurwijn.

De vraag bleef onbeantwoord of hij best als aperitief of bij het dessert opgediend wordt.

In de wijngaard werd ons gewezen op de wijnstokken stammend uit de vorige eeuw en op het gebruikelijk planten van een rozestok aan het begin van een nieuwe rij aanplantingen van jonge wijnstokken.

* * * * *

* Goede wijn, maar appreciatie kan pas gebeuren na enkele
* glazen ...

* * * * *

Men kan Sauternes niet verlaten zonder een pelgrimage te doen naar het heerlijk gelegen Château d'Yquem met zijn indrukwekkend gebouwencomplex, zijn prachtige binnenkoer en zijn stoere hoektorens.

De vergezichten van deze burchtheuvel over het uitgestrekte wijngebied zijn groots en machtig.

We besluiten de reeks bezoeken van deze dag met een ontvangst door de heer en mevrouw Albert Vuillier, eigenaars van :

CHATEAU RIEUSSEC (1er Cru Classé)

=====

Zij bevestigen ons de vrees van velen voor de oogst van 1978.

.../...

De wijnstokken zijn veel te laat in groei en bloei door overvloedige regens en gebrek aan zon, en het verzorgen van de wijnvelden gebeurt niet in optimale voorwaarden.

Hier wordt een zeer geconcentreerde Sauternes bekomen; in cementen kuipen.

De wijn wordt om de 3 maanden overgetapt van het ene houten fust naar het andere, en wordt geklaard met eiwit of door een chemisch procédé, naargelang het millésime.

De '73-er evolueert snel en '76 wordt hier hoger aangeschreven dan '75.

* * * * *

* Dank - Erg geïnteresseerd in wat hier gebeurt met de wijn.
 * Echte Sauternes mag pas gedronken na 20-25 jaar ... zo zal
 * Edgard 65 + 20 = 85 zijn als hij de 1977 zal mogen drinken.
 * Looft de traditie die geëerbiedigd wordt, de behandeling,
 * het plukken, de continuïteit ... wenst veel succes en hoopt
 * hier terug te keren.

* Antwoord eigenaar :

* "De eigenaar houdt van menselijk contact ... smaken zijn
 * verschillend, maar traditie is hoofdzaak."

* * * * *

In het voorbehouden salon van het twee-sterren restaurant La Réserve te Pressac wachtte ons een rijke tafel.

De romantisch verlichte tuin met zijn beekje en zijn waterval konden ons niet afleiden van de uiterst fijn verzorgde en toch niet gesofistikeerde spijsen die wij te genieten kregen.

Carbonnieux '74 en Pichon Lalande '67 werden door Raf uitgekozen en pasten best bij zalm, eenden-filets en met kruiden bewerkte verse geitekaas.

* * * * *

VRIJDAG 5 MEI 1978.

Noordwestwaarts van Bordeaux, de linkeroever volgend van de breder wordende Gironde - met reeds de allures van een zeearm - stevenen wij het Médoc-gebied in.

Beroemde domeinen en kastelen, midden veelvuldig zacht lentegroen, jonge eikenbossen, met hier en daar waterplassen met spelende meerkoeten en waterkuikens.

Ronkende namen defileren in een optocht voor gulzigaards en genie-ters : La Lagune, Cantemerle, Giscours, Cantenac, Margaux, Marquis de Terme, Lascombes, Palmer, Kiwan e.a.

In de volle pracht van hun bloei wijzen Jacarande- en Judeabomen ons de weg naar :

.../...

CHATEAU RAUZAN-GASSIES (2ème Grand Cru Classé Margaux)

=====

met de aanpalende siamese broeder Château Rausan-Ségla.

Op Château Rauzan-Gassies worden wij gastvrij onthaald namens de eigenares Madame Quié.

Een domein van 75 ha, beplant met 65 tot 70 % Cabernet - Sauvignon en 20 % Merlot, aangevuld met Petit Verdon en Malbec, levert 900 hl per jaar op.

Hal april heeft het hier nog gevoren en nu is het te nat. Men is niet gerust in de oogst.

Het ontristen van de druiventrossen gebeurt mechanisch.

Na 15 tot 20 dagen verblijf in cementen kuipen wordt geperst en gaat de wijn voor 2 jaar op fust.

Het eerste jaar van juni tot september, gebeurt de bijvulling of de "ouillage" om de twee dagen, met de typische volglazen stop of de fustbom, om de oxydatie en overtollige vluchtige aciditeit te voorkomen.

Daarna worden de fusten "bonde de côté" geplaatst en rust de wijn.

Eiken vaten worden jaarlijks voor 1/3 vernieuwd.

De verhandeling van de gebottelde wijn is gepaletiseerd.

De 1976 die wij proefden was nog hard, maar had een fraaie, vleiende neus, en een mooi robijnrood kleed.

* * * * *

* Dank - Mooie meisjes ... mooie wijn - Zonen van Tijn

* Uilenspiegel - Verhaalt over de Engelsen die na 3 dagen deze

* wijn kochten omdat anders de vissen in de Theems ervan

* stierven als hij hierin leeggegooid werd.

* * * * *

De film wordt verder afgerold : Beychevelle, Léoville-las-Cases, Latour, Pichon-Longueville, Lynch-Bages, Grand Puy-Ducasse, Pédesclaux, Lafite-Rothschild, om te belanden in de oosterse stijl van :

COS D'ESTOURNEL (2ème Grand Cru Classé St. Estèphe)

=====

De eigenaar, de familie Prats, bezit tevens zo maar Montrose, Calon-Ségur en Marbuzet.

Monsieur Michel Masse is onze gastheer en gids.

Het domein ligt op 45 km van de Atlantische Oceaan en het klimaat aldaar wordt er door beïnvloed.

80 ha wijnstok op 120 ha, met gemiddeld 300.000 flessen per jaar (140.000 in 1977).

d'Estournel was een Spaanse markies die hield van paarden, wijn en oosterse praal.

.../...

Hij liet stallen en wijnkelders bouwen in het gehucht Cos. Vandaar de naam van dit bekend wijnhuis.

Plaatselijke variante op de Bordelese vinificatie-methode : ingebouwde betonnen tanks, overpompings en verkoeling in spiraalbuizen, alcoholische gisting gedurende + 12 dagen op max. 30 tot 32°, malolactische gisting in de eiken fusten die voor de helft jaarlijks vernieuwd worden. De sterke eik-tannine moet met de jaren verdwijnen.

De tweede perswijn is mengwijn op wordt gedeclasseerd als St. Esthèphe générique.

Zeer uitzonderlijk voor Bordeaux wordt een minder goed jaar ('63 bv.) gemengd met een beter ('64) en zonder millésime op de markt gebracht.

Aanplantingen : 60 tot 70 % Cabernet - Sauvignon en het overige Merlot.

Oordeel over enkele jaartallen :

1961 veruit het grootste
 1971 een schitterende wijjn
 1972 mager en kwetsbaar
 1973 tijd om hem te drinken
 1974 vormt zich nu
 1975 zeer mooi, nog te jong
 1976 nog soepelder, weelderig, verlokkelijk.

* * * * *

* Geen wijn ... geen speech.

* * * * *

Daar gaat het weer : Mouton-Rotschild met zijn museum, Pontet-Canet, Beaugard, Gruand-Larose, e.a. naar een minder ronkende naam, maar een uitstekende Médoc :

CHATEAU LANESSAN

=====

Eigendom van de familie Baron Bouteiller, tevens kasteelheren van Château Lachesnaye en Château Pichon-Longueville (2ème Grand Cru Classé) en producent van Cru du Fort Médoc.

Wij bewonderen de verzameling oude postkoetsen, diligences, berlins en andere Victoria's uit de vorige eeuw, verder oude zadels en optuigmateriaal.

In de vroegere stallingen met marmeren paardenboxen, smeedijzeren ruiven en hokken en blinkend koper overal, wordt ons een middagmaal opgediend van de bovenste plank, met wijnen die onze bewondering afdwongen :

.../...

Lachesnaye 1974 - vooral Cabernet op mergel - kalk ondergrond, iets stroef maar met een grote reserve.

Lanessan 1973 - de grote verrassing om zijn zachte volheid, zijn Merlot-karakter.

Lanessan 1970 - even volwaardig van boeket en smaak, agressiever met rijkere tannine, is nog in volle wording.

Monsieur Bouteiller noemt zich eerder een landbouwer met zijn 435 ha, die ook wijn maakt. En wat voor 'n wijn !

Sedert 1970 staan de oude houten kuipen ongebruikt en zijn sedert 1920 aangevuld met door epoxy-hars behandelde cement.

Wegens het gevaar van overdreven hout-tannine gaat hier de malolactische gisting niet in de fusten door, wel in de kuipen.

70 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot en 5 % Petit Verdon en Cabernet Franc staan in voor een productie van 32 à 33 hl per ha.

Hogere productie valt terug op Bordeaux Supérieur.

* * * * *

* "Bouteiller" is 'n voorbestemde naam, voor ons 'n geluk
* hier ontvangen te worden : bezoek aan zijn museums, eten in
* 'n opgesmukte paardestal bewijst zijn trouw aan tradities.
* Prijst succes van eigenaar bij dames (zeer getroffen door
* zijn charme).

* De geproefde wijnen bij het eten verdienen meer dan lof;
* deze Médoc bevalt ons beter dan de andere Médocs : minder
* agressief.

* De 1970 geeft zich langzaam maar zeker.

* Wij betuigen alle eer aan uw wijnen en aan onze nationale
* voorzitter die ons uw wijnen heeft leren kennen.

* Eigenaar wordt uitgenodigd en aanvaardt een proefavond

* Lanessan in te richten en bij te wonen in oktober/november
* '79.

* Mieke leert wat 4 kussen betekent !

* * * * *

CHATEAU BEYCHEVELLE (4ème Grand Cru Classé St.-Julien-Médoc)

=====

Hier is onze volgende halte.

Een grandioos Médoc-kasteel, stijl Louis XV, midden een droompark, reeds als middeleeuws kasteel uit de 14de eeuw bekend.

De opvarende schepen begroetten het door hun zeilen te strijken (baisse-voile is in Gasconje, beychevelle).

.../...

Het domein heeft 67 ha wijnveld, met Cabernet-Sauvignon en Merlot.

In de geëmailleerde metalen en betonnen kuipen verblijven de druiven gedurende 23 tot 30 dagen voor hun eerste gisting en een eerste doorweking (macération).

Na het aftappen wordt de most geperst en komt de wijn opnieuw in de kuipen voor de tweede, malolactische gisting met, zo nodig, verkoeling.

Na menging wordt op fusten gelagerd voor rijping en homogenisatie door overtappen, om de 3 maanden in een ander vat. De rijpingskelders - waar de vaten 12 tot 14 maanden rusten - zijn ondergronds en hebben prachtige, veelkleurige schimmels op de wanden.

Er wordt manueel gebotteld na filteren met eiwitbeslag.

Twee Appellaties Margaux A.O.C. komen nu aan de beurt.

CHATEAU TAYAC

=====

De '76 was wat scherp, en de '75 beloftevol, nu nog wat hard.

27 ha groot.

CHATEAU PALMER (3ème Grand Cru Classé)

=====

Indruk van gewetensvolle traditiegetrouwe wijnbouwers.

40 ha wijnstokken met een laag rendement (25 hl/ha).

Hier 55 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon het overige Cabernet Franc en Malbec.

De trossen worden met de hand gerist op houten horden. Houten kuipen voor de gisting (20 tot 25 dagen).

Rijping en bewaring in eiken fusten, waarvan 1/3 nieuwe elk jaar.

Bijvulling (ouillage) om de twee dagen, overtappen op een ander fust om de 3 maand.

Na 1 jaar klaren (collage) met eiwit geslagen in een houten kom (bontemps). Geen filtering. Homogenisatie en menging in de kuipen.

Resultaat : fijne klasse-wijnen geproduceerd door Nederlandse Franse Engelse Vereniging.

Beoordelingen :

1970 en '71 groot

1973 en '76 goed

1975 uitzonderlijk

1977 reeds verrassend ten volle genietbaar, rijk boeket, zacht (Merlot)

.../...

Saint-Julien en Médoc, een kleine gemeente met grote namen waaronder

CHATEAU SAINT-PIERRE

=====

Sedert 1693 beroemd om zijn fijne wijnen in 1855 geclasseerd bij de 4ème Grand Cru als Saint-Pierre-Bontemps, nu Saint-Pierre-Servaistre.

Voor jaarlijks zowat 96.000 flessen op 20 ha staan in :
65 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc, 15 % Merlot
en 5 % Petit Verdon.

Zeer verzorgde, klassieke vinificatie van wijn die zijn wereldreputatie weet hoog te houden.

Hartelijk ontvangen worden door de eigenaarsfamilie, de heer en mevrouw Casteleyn uit Antwerpen en Gent, is een grote gunst die zeer op prijs gesteld wordt.

Met hun sympathieke en gulle gastvrijheid boden zij ons een onvergetelijk avondmaal aan, waarbij de gastheer zelf reuze-entrecôtes, geroosterd op wijnstokranken, voor ons aansneed. Het was heerlijk, na een geurende Guiche uit Lorreinen en vóór de kaasplank en de home-made amandeltaart. Daarbij heerlijke Château Saint-Pierre van 1977, '76, '74 en '67, in stijgende klasse, een hemels festijn waardig.

Wij zonden als dank voor mevrouw haar liedje : "Wel Anne Marieke".

Meteen het slot van een vermoeiende, maar oh zo fijne dag.

* * * * *

* Wij zijn in de wolken, in de 10de hemel, bij Sint-Pieter
* zelf. Het verhaal van Cyriel en Mieke die bij Sint-Pieter
* komen is eigenlijk voor Ann bedoeld.
* Bedankt voor het prachtig kader, voor de wijn en het vlees,
* voor de ontvangst ... vergeet daarbij het personeel niet
* dat alles klaargestoomd heeft.

* * * * *

* * * * *

ZATERDAG 6 MEI 1978.

Wij steken de Garonne over, rijden door het Entre-deux-Mers-gebied; over de Dordogne, door Libourne naar Pomerol waarmede wij in onze commanderij zo vertrouwd zijn.

De man die de "voetbrug" gelegd heeft tussen Brussel en Pomerol onze Jef Decraene, maakt deel uit van ons gezelschap en weet ons best door de straatjes van het kleine stadje te loodsen naar :

.../...

CHATEAU BEAUREGARD

=====

het stijlvolle kleine waterkasteel met zijn pracht van een tulpenboom op de binnenkoer en zijn slierten blauwe regen aan de ronde dakvensters, met zijn vriendelijke gastheer Monsieur Clausel, een vertrouwde vriend van ons allen. Het wordt een blij weerzien.

Aandachtig wordt naar hem geluisterd, wanneer hij het heeft over zijn domein van 13 ha, beplant met Merlot, Bouchet en Malbec.

Zijn rismachine is voorzien van een metalen kam die de druiven niet plet en het gestel van de tros verwijderd.

Gisting met drijvende mostkap in de kuipen, waarna de malolactische gisting in de vaten.

Hier geen bijvulling en geen glazen stoppen. De fusten worden onmiddellijk "bonde de côté" gelagerd.

Ook geen klaring op fust, wel homogenisatie en klaring in kuipen.

Na 6 weken rust, overtappen voor rijping in geglazuurde cementen ondergrondse vergaarbakken en dan botteling.

De wijn van Beauregard is ons niet onbekend, hem ter plaatse proeven is echter een verfijnd genot.

In 1977 is 75 % van de oogst vernietigd door de vorst.

1978 heeft nu al te veel regen en een aanval van de rode spin.

De '76 is zacht en vleierend, heeft een glinsterende kleur, is fruitig en laat een zweem van bitterheid na.

Zoals '70 en '71 een stel zeer goede jaren vormden, zo vormen '76 en '75 eveneens een glorieuze tandem.

In fijnheid, boeket en leefbaarheid is echter '75 superieur.

* * * * *

* Zoals 'n hond kwispelt met zijn staart als hij zijn meester terugziet, zo voelen wij ons : bloemen rond vensters, stijl en persoonlijkheid van de eigenaar die zich terugvindt in de wijn.

* Médoc is moeilijker te benaderen en 't is de 1ste wijn die we vandaag proeven ... 't blijft de wijn van onze nationale Germaine.

* Ook Clausel antwoordt : "Hebt mij op de gevoelige plaats geraakt ... dank zij mijn ouders ben ik tot hier geraakt maar ben nog niet klaar.

* België is een hartelijk alnd met menselijke warmte ... de wijn bindt ons."

* * * * *

Het Saint-Emilion gebied wordt nu bezocht.

Eeven buiten het Pomerol-gebied doen wij de 1er Grand Cru Classé in de 2 geklasseerde A-kastelen aan :

.../...

CHATEAU CHEVAL BLANC

=====

Statig, plechtig, bewust van zijn roem, doch koud en zonder de haast familiale sfeer die heerst in andere wijntempels.

35 ha groot, 30 tot 32 hl/ha normaal (echter nog geen vat in 1956 ! en 19 hl/ha in 1975).

1/3 Merlot en 2/3 Cabernet.

Bijvulling der fusten iedere week, klaring op fust, alle fusten worden elk jaar vervangen door nieuwe.

Gemiddelde ouderdom van de wijnstokken 35 jaar.

Dit alles vertelde ons de heer Ebrard.

Over kleur, geur en smaak van de wijn kunnen wij niet meepraten.

* * * * *

* Noch wijn, noch speech.

* * * * *

CHATEAU FIGEAC

=====

De heer de Manoncourt, Premier Jurat de la Jurade de Saint-Emilion en eigenaar van het 1er Grand Cru Classé kasteel Château Figeac en Mevrouw ontvingen ons met ongekunstelde charme in het renaissance-kasteel met evenwichtige verhoudingen in de gevel van de 18de eeuw, herbouwd op de plaats waar zich in de 13de en 14de eeuw een middeleeuws kasteel bevond.

Het domein heeft 40 ha beplant met een uitzonderlijk hoog percentage (70 in Cabernet Sauvignon en Franc.

Het rendement is naar de lage kant.

De gistingsruimte telt nog 10 houten kuipen en verder nieuwe kuipen in roestvrij staal als reserve wanneer de oogst en de startsnellheid van het gistingsproces het vergen.

Alles gaat uitsluitend in nieuwe eikenhouten fusten (met uitzondering van de 1977 die dreigde te hard te worden, daar hij reeds rijk was aan eigen vruchtannine).

Indien nodig worden de fusten naar buiten gedragen, op de koer van het kasteel, voor de verkoeling bij de tweede gisting !

De edele wijngaardenier die heer de Manoncourt is, overschouwt de omiggende wijngaarden van Saint-Emilion en leert ons het onderscheid tussen de keien van vulkanische oorsprong uit het Centraal Massief meegespoeld en die de ideale wijnbodem uitmaken, van de Figeac-heuvel, en deze van maritieme-alluviale oorsprong in het laaggelegen gedeelte van Saint-Emilion. Verder wijst hij op de kalkhoudende bodemformaties van de Montagne de Saint Emilion en op de invloed van deze diverse bodemsoorten op de gewassen, de opbrengst en de kwaliteit van de wijnen.

.../...

Verrijkt met deze kennis vangen wij met spanning het bezoek aan van de beroemde kelders van Figeac, indrukwekkend als een kathedraal waar stille ingetogenheid past.

In de grote "ridderzaal" van het kasteel, voor de statige open schouw en onder de indruk van een prachtig Vlaams tapijt met een tafereel van Teniers proeven wij "le vin de l'amitié", een onvergetelijke Figeac 1966.

* * * * *

* Omringd door moderne pelgrims ... vol liefde voor de wijn,
 * met gedachten van grootheid 2 weken na Knokke zien we el-
 * kaar hier terug als vrienden in het heilige der heiligen
 * in uw aanwezigheid. Wandtapijt doet denken aan Teniers.
 * Vol dank en met herinneringen voor het leven.
 * de Manoncourt antwoordt : "Zal nog meer aan u Belgen den-
 * ken, de wapens op het schild van Figeac komen van Herstal
 * en ben in het bezit van zilveren spade waarmee de 1ste
 * spadesteek voor het kanaal van Bossuyt werd gegeven.
 * * * * *

Saint Emilion volgt met zijn smalle straatjes, zijn grijze pittoreske huizen en zijn oude stadspoorten, de golvende heuvels die kenmerkend zijn voor deze landschappelijk mooiste hoek van het Bordeaux-gebied.

Een filmisch stadje waar men aan elke straathoek een geharnast ridder zou verwachten.

CHATEAU PAVIE (1er Grand Cru Classé)

=====

Is een van de oudste wijnhuizen ter plaatse.
 Samen met Pavie-Decesse (Grand Cru Classé) en het kleinere La Clusière (Grand Cru Classé), eigendommen van de familie Valette, beschikt het over 50 ha wijmland uit een stuk, gelegen op de zuiderflank van de Pavie-heuvel, en beplant met 55 % Merlot, 25 % Cabernet Franc en 20 % Cabernet Sauvignon. Deze wijnstokken zijn gemiddeld 30 jaar oud, wat de kwaliteit van de wijn ten goede komt.
 Pavie was de eerste om over te schakelen op cementen gistkuipen.

Naarmate men hoger gaat in de wijngaard gaat de bodem over van leisteen (schiste) naar kiezel (alluviale graves) en gelaagde kalksteen.

De rijpings- en bewaarkelders zijn vroegere kalksteengroeven uitgehouwen in het bovenste deel van de heuvel : "On monte pour aller aux caves !"

Een moeilijk te berijden slingerbaantje voert er heen.
 Maar welke beloning wacht u : een uniek vergezicht over heel het wijngedebied langs de Dordogne, de Garonne en verder naar de zee toe de Gironde.

.../...

De wijnstok groeit boven de keldergroeven en de wortels er van zijn zichtbaar op 8 m onder de begane grond. Een wonder hoe zij het grondwater opzoeken in de kloven van de kalklagen en zich beschutten tegen vorst en winterkoude.

Enkele millésimes van Pavie :

- 1977 - werd pas overgeheveld. Met Pasen vroor het diep. Kleinere oogst. Afwachten wat het wordt.
 1976 - mooie kleur, veel tannine, pas 1½ maand geklaard, belooft beter te worden dan '71.
 1975 - uitstekend
 1974 - nog hard en wrang, veel tannine en toch van kortere bewaring, reeds op dronk, lichtere kleur, 1/3 van de oogst werd verwijderd.
 1973 - zoals de 1974 werden deze wijnen dikwijls in de handel in slechte voorwaarden bewaard zodat zij niet tot hun recht komen.

* * * * *

- * Dankt de heer Valette en dame en looft de paternoster van
 * wijngaarden in diens bezit.
 * Château Pavie brengt iets nieuws doordat we naarboven moeten om de kelders te zien.
 * Herinnert eraan dat Pavie de eerste wijnavond van de Vlaamse Wijngilde gevuld heeft.
 * * * * *

Na dit bezoek bood de Jurade de St. Emilion ons een smakelijk "déjeuner campagnard" aan in een hoge zolder van Pavie-Decesse; met een gamme uitgelezen wijnen :

- Château Lartigue Naude - Grand Cru '71 - St. Sulpice (Sables bas)
- Domaine de Vieille Eglise - Grand Cru '71 - St. Hypolite (côtes)
- Château Clos des Jacobins - Grand Cru Classé '71
- Château Pavie-Decesse - Grand Cru Classé '71
- Château Figeac - 1er Grand Cru Classé '71

Om nooit meer het wonderjaar '71 te vergeten !

CHATEAU SOUTARD (Grand Cru Classé)

=====

Weelderig van bouw met grootse allures, doch als wijnkasteel "gebouwd en uitgerust om er degelijk werk in te doen, niet om bezoekers te verbluffen" zoals de eigenaar comte de Ligneris zelf verklaard.

Dit tekent hem ten voete uit : van oude landadel, eenvoudig, kordaat, zakelijk, zonder gemaakte zwier, doch open, minzaam en innemend.

Hij is verliefd op zijn land, zijn streek, zijn domein en zijn wijn en houdt niet van grond- en andere speculaties die de gaafheid van de streek in gevaar brengen.

.../...

Hij rekent meer op lieveheersbeestjes dan op chemische producten om zijn wijnstokken vrij te houden van spinnen, bladluizen en andere parasieten.

Hij verwerkt 80 % Merlot, 15 % Cabernet Franc en 5 % Cabernet Sauvignon op de amper 25 tot 30 cm bouwgrond die het kalkachtig plateau hier bedekt.

Zijn wijn is naar zijn beeld : rond, lieflijk, aangenaam, natuurlijk, ongekunsteld.

Een wijn om zonder omwegen veel van te houden.

* * * * *

* Eigenaar houdt van zijn grond en zijn wijn; wij als Vlaamingen houden eveneens van onze grond en daarom zijn we broeders voor elkaar.

* Alles komt recht uit het hart.

* De Vlaamse Wijngilde en Soutard zijn één. Wij drinken op uw gezondheid.

* Comte de Ligneris antwoordt als tevreden man die de biologische cultuur propageert en toepast boven de chemische meststoffen.

* * * * *

Van de ene Grand Cru Classé naar de andere.

CHATEAU CADET PIOLA

=====

Hier wacht de heer Jabirole op ons.

Hij houdt het eveneens bij de lieveheersbeestjes en heeft de pest aan pesticiden voor het vrijwaren van zijn C.F., C. Bouché en zijn Malbec.

Deze stellen het daarbij opperbest, vermits velen reeds de 100 jaren haalden.

Sedert drie eeuwen staan houten gistkuipen in de ondergrondse kelder waar het bestendig 6 tot 7° is en die doet denken aan plechtstatige koningsgraven in Egypte.

Volgens de heer Jabirole komen alle grote St. Emilions van kalkbodems; ieder zijn mening dus.

Zijn wijn is prachtig donkerrood en trouwens van zeer hoge kwaliteit.

Dit werd ons door een '74 Cadet-Piola bevestigd. Hij was uitstekend op dronk.

Als eigenaar van Château Faurie-de-Souchard, eveneens een Grand Cru Classé, liet de heer Jabirole ons genieten van een verrassend fruitige 1976.

* * * * *

* Bedankt en tot 'n warm weerzien voor uw persoon en wijn.

* * * * *

.../...

Terug naar Pomerol om op de mairie "le vin d'honneur" te drinken, ons aangeboden door Monsieur Le Maire Dubost.

Sedert vele jaren vriend van de Vlaamse Wijngilde en de Commande-rij Brussel.

Voor de gelegenheid had hij zijn ambtelijke sjerp omgegord onder het waakzaam oog van Monsieur Le Président Giscard.

We rijden voorbij Vieux-Château-Certan en groeten, in gedachte, onze landgenoot Thienpont. De tijd ontbreekt ons om in te gaan op zijn uitnodiging tot een bezoek. Er staat nog een laatste Grand Cru op het programma :

CHATEAU MONBOUSQUET

=====

dat, dankzij Daniel Querre, zijn vroegere luister heeft herwonnen en opnieuw een benijdenswaardige plaats inneemt in de rij der "groten" van St. Emilion.

Traditioneel is de beplanting met Merlot en de beide Cabernets, van de 40 ha van keien, ijzeroxyde en blauwe kleiaders. Traditioneel is ook de zorgvuldige teelt en de vinificatie in prachtig bewaarde houten kuipen. Familiaal en kunstzinnig is het jonge eigenaarskwartet Querre, stijlvol het interieur, het kasteel en het park, innig en gloedvol de evenwichtige, rijk geboeketeerde en genereuse wijnen van '73, '74 en '75, ongeklaard en ongefilterd zoals het hoort bij een "oeuvre d'art, don de la nature".

Querre en Monbousquet blijven voor ons onafscheidelijk verbonden aan kunst, eenvoud en natuur.

* * * * *

* Nationale Voorzitter : "Laat ons drinken op de nagedachte-
* nis van uw overleden vader die een buitengewoon mens was."
* Als zoon van uw vader zijt u een kunstenaar, heel uw
* huis straalt het uit; de dieprode kleur van uw tapijt
* stemt overeen met de kleur van uw wijn.
* Diepe indruk die zal blijven.

* * * * *

In de Logis de la Cadène te St. Emilion werden deze heerlijke dagen afgesloten met een intiem diner in aanwezigheid van Comte de Ligneris en van onze vriend Roland Verbraecke, alom tegenwoordig waar wijnvrienden elkaar ontmoeten.

Een geroosterde alose, plaatselijke visspecialiteit, met een Graves Château Piron '75 opende de rij der gerechten. Kalf, kip en kaas stelden het best met Château Cap de Mourlin '70, Grand Cru Classé St. Emilion, Château Cheval Blanc '69, 1er Grand Cru Classé St. Emilion en Château Soutard '64, Grand Cru Classé St. Emilion.

Mensen, mensen wat was dat alles heerlijk !

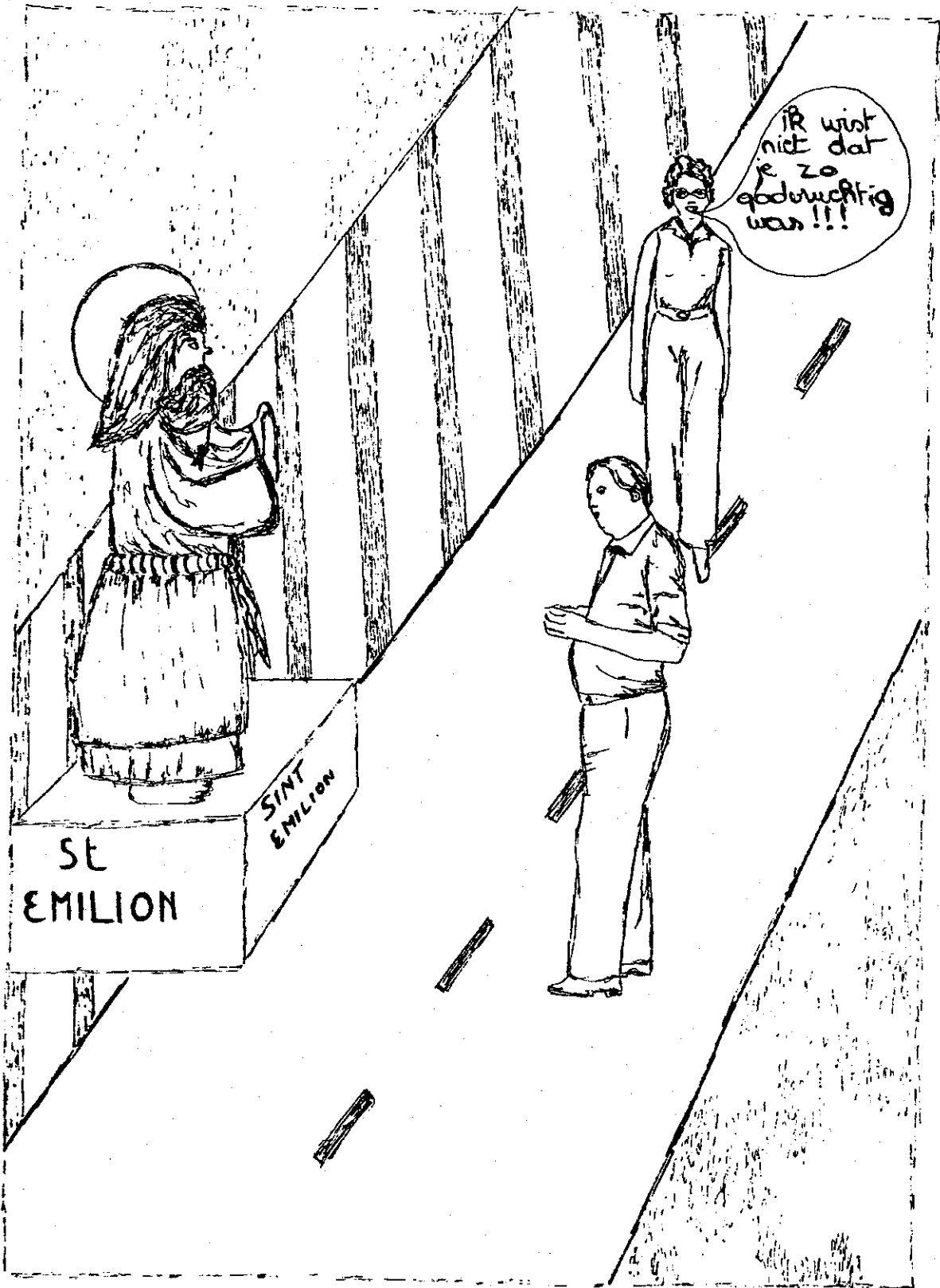
En zo verliep dan onze pelgrimage door de gezegende wijngaarden van Bordeaux ten jare 1978.

Edgard Wauters.

* * * * *

* Korte zinnen uit de speechen die afgestoken werden door
* Edgard tijdens de bezoeken aan de verschillende wijnbou-
* wers en genoteerd door Jaak Sanders.

* * * * *



26.05.1978.

RHONE-avond

In feite waren de departementen Gard en Vaucluse deze avond aan trek, en meer speciaal TAVEL en LIRAC in het eerste en CHATEAU-NEUF-du-PAPE in het tweede.

Overigens kon de degustatie doorgaan als Bérard-avond, vermits de heer Bérard uit Bédarrides (Vaucluse) persoonlijk zijn wijnen kwam voorstellen en alle gepresenteerde wijnen uit zijn kelders kwamen. Hij was vergezeld van de heer Veine, Président du Syndicat des Négociants en vins des Côtes du Rhône en als uitmuntend wijnkenner (men zegt de beste van Frankrijk !) voorzitter van de Jury van de bekende Foire aux Vins van Orange.

Beide heren hebben er voor gezorgd dat de avond bijzonder geanimeerd is geworden en dat er heel wat leerrijke dingen werden verteld over de Rhône-wijnen in 't algemeen en over deze uit het meest zuidelijke gedeelte van dit uitzonderlijk wijngebied in het bijzonder.

Het werd in zijn geheel voorgesteld door de oenoloog-conférencier Jef Dewulf die nadrukkelijk zijn welbekende persoonlijke opvattingen inzake wijnbouw en vinificatie naar voren bracht.

Het noordelijke Rhône-gebied, met in de eerste plaats Hermitage en Côte-rotie voor de rode en Château Grillet en Condrieu voor de witte, hebben zijn bijzondere voorkeur, omdat zij reeds aanleunen bij de meer noordelijk gelegen wijngebieden en tot de klimatologisch "gematigde zone" behoren.

Ook omdat de wijnbouwers in het Noorden niet zoveel "goochelen met al te veel verschillende wijnstokken " zoals hun vakgenoten uit het zuidelijk wijngebied doen. Dewulf blijft zijn theorie trouw, namelijk "één bodem, één wijnstok, één wijn, één kwaliteit".

.../...

Hij is tevens de mening toegedaan dat de gisting in gesloten vaten (macération carbonique) de persoonlijkheid van de wijn afzwakt en dat men hierdoor met veel moeite de karaktertrekken van de Rhône-wijnen kan vrijwaren.

Smaakkundig zouden de wijnbouwers uit het Zuiden zich best kunnen laten beïnvloeden door de "Noorderlingen", zo verklaart Jef Dewulf, hun dozijn wijnstoksoorten drastisch verminderen, de fruitigheid van hun wijn accentueren en de karakteristieke "gebrande smaak" van de Rhône-wijnen verminderen.

Klimaat, keienbodem, afwatering, zonne-bestraling, vakmansschap zijn hun grote troeven om grote klaswijnen te brengen en dit in economisch-verantwoorde hoeveelheden. Vooral daar verschillende gemeentes die thans de appellatie Côtes-du-Rhône-Villages dragen er naar streven eigen appellaties, zoals Gigondes, te mogen voeren. Ook dat zal het opvoeren van de kwaliteit vergen.

Dat niet iedereen het met deze vingerwijzingen en raadgevingen van Jef Dewulf eens was ligt voor de hand.

De daaropvolgende degustatie was er niet minder bijzonder leerrijk en smakelijk om.

Châteauneuf-du-Pape 1977 A.C. Blanc de blanc, licht groenachtige, heldere kleur, zwavelige en gekruide geur, wat hard van karakter en eerder zure afdronk. Het heeft geen zin deze wijn te vergelijken met andere witte : in zijn eigenheid is hij waardevol, en zal hij winnen met een jaartje meer. Vooral Grenache-druif 10 % Clairette.

Tavel 1976 AOC, zwak boeket, rosé die naar het bruine gaat, tamelijk vlak en karakterloos, evenwicht zuur-zoet overheellend naar zoet. Grenache en Cinsault.

Lirac 1976 AOC, braambessenrood, zeer donker, lichte gasbelletjes, eerste dronk verrast, verbetert in het glas, fruitig, stevige groen-harde tannine, druiven werden niet geplet. Grenache en Syrah.

.../...

Rascassas 1976, marque déposée, Côtes-du-Rhône AOC, naam van een kleine propriëteit, is een eigen cuvée : mengeling van verschillende wijnen, zeer donker, volle karakteristieke smaak, geurig met "verbrande Rhône-geur", evenwichtige tannine, lange nadronk. Kwam over als een aantrekkelijke wijn. Grenache, Syrah, Mourvèdre en Cinsault.

Châteauneuf-du-Pape 1976 AOC, lichtend donkerrood, fijn en rijk boeket, vleiende fluwelige zachtheid, veel edele tannine, druiven niet geplet en half-carbonische gisting. Zeer aangename wijn.

Châteauneuf-du-Pape 1970, hiervan werden slechts 5.245 genummerde flessen op de markt gebracht. Deze wijn werd door de wijnbouwer niet gepresenteerd omdat zijn kleur vergaan was en hij de reis blijkbaar niet goed had doorstaan. Stiekem geproefd, bleek hij nochtans verrassend lekker !

Enkele gezegden van de heren Veine en Bérard : wij willen traditie en vernieuwing; nous sommes moins cupides que scrupuleux de faire de bons vins (kwaliteit haalt het boven hebzucht); onze wijnen hebben er baat bij in goede voorwaarden naar het Noorden te verhuizen, ze verbeteren erbij ! (nota van de redactie : en winnen in prijs !).

Edgard Wauters.



WIE WEET WAT

Onze vorige historisch-toeristische prijsvraag heeft heel wat kopbrekens gekost aan drie onzer vrienden die niets onverlet lieten om een antwoord te kunnen insturen.

Wij zijn hen hiervoor dankbaar, want blijkbaar hebben de meeste leden niet het nodige doorzettingsvermogen opgebracht en lieten de armen hangen.

Het antwoord was te vinden in de Gids voor Vlaanderen van de V.T. B. Het predikaat toeristische prijsvraag wees duidelijk in die richting. Niemand maakte echter gebruik van de gegeven tip. Integendeel, "Warum einfach wenn es auch kompliziert geht !"

Lieve De Boeck trok met haar gezin naar Wezemaal (Hageland) waar ze de "wijnmuur" trof (als bewijs stuurde zij ons een stukje ijzerzandsteen eruit !) doch de geraadpleegde pastoor gaf haar een foutieve inlichting nopens de abdij.

De vraag werd, jammer genoeg, slechts voor de helft beantwoord. Doch een eervolle vermelding en een daverend applaus vanwege haar wijnvrienden waren de beloning voor haar bewonderenswaardige inzet. Een volgende maal zit ze weer bij de prijswinnaars.

Het waren opnieuw Jef De Craene en Leo Roex die een heerlijke fles in de wacht sleepten. Welverdiend trouwens want hun opsporingswerk was grandioos, wetenschappelijk verantwoord en doorwinterde studaxen waardig.

Over de wijnmuur op de wijngaardberg van Wezemaal en over de vroegere cisterciënser Vrouwenpark-Abdij (1216) van Rotselaar-Wezemaal bezorgde Jef zo maar vijf gefotocopieerde artikels uit tijdschriften en historische en geografische naslagwerken ter staving van zijn antwoord. De abdij werd in 1796 openbaar verkocht, de wijngaarden verdwenen een kleine dertig jaren later, overblijfsels van de muur die ze beschermden bestaan nog (3km lang, 3m dik en tot 1,5 m hoog).

.../...

Leo doorzocht eveneens een heel pak dokumenten en gaf bijkomende inlichtingen over de Abdij Vrouwenpark (park = klein bos) en over de wijngaarden, die reeds in 1266 vermeld werden bij de overdracht van de wijngaard door Arnoldus aan zijn kinderen, en die getuigen zijn van de roem der wijnen van Wezemaal, eens de lievelingswijnen van de Hertogen van Brabant.

Leo heeft echter geen bewijs gevonden dat er werkelijk een verband heeft bestaan tussen de wijngaard en de abdij, al waren de Cisterciënsers ook elders (cf. Bourgogne) duchtige wijnbouwers.

Proficiat aan beide geprezen medewerkers.

En nu de nieuwe vraag die hopelijk velen zal aanzetten om sportief hun kans te wagen.

Zij is namelijk zuiver wijn-documentarisch.

Er zijn in Saint-Emilion 72 kastelen geclasseerd als "grand cru classé".

Een onder hen bevindt zich niet op het geografisch territorium van Saint-Emilion.

Hetwelk ?

Antwoorden onder omslag aan :

Nicole Goossens

Dansaertlaan 225

1720 GROOT-BIJGAARDEN

WIJNVRIENDEN

BRIEF UIT CALIFORNIE.

8 mei 1978.

Soms kan het leven hard zijn, kei-hard ...

Je tijd in België met de Vlaamse Wijngilde begint net een mooie herinnering te worden, die geen pijn meer doet, en dan pardoes dwarrelt daar de "Druyvelaer" op je bureau neer. En al zijn die beste mensen op die verwrongen foto's nauwelijks herkenbaar, het brengt menige herinnering zo levendig terug dat het weer een beetje pijn gaat doen. Het waren immers fijne avonden daar in het verre Brusselse, onder fijne vrienden en verfijnde wijnen. Je gedachten gaan weer terug naar die avonden of naar die tramrit en de Champagne-tocht. Alles zie je dan weer zo duidelijk voor je. Zelf ben je dan inmiddels zowat de gehele wereld rondgereisd en onderwijl zitten ze daar in Brussel, net of er niets gebeurd is, nog maar steeds wijn te proeven. Enfin, we hebben er van genoten en zeker iets van geleerd. En als je dan een klein beetje van die kleine kennis hier aan een Amerikaan kunt overdoen dan is dat toch maar weer aan jullie Wijngilde te danken.

En als troost voor ons, er zijn heerlijke wijnen ook hier in dit mooie land dat California heet.

Ja, kenners en fijnproevers, weg met die smalende glimlach op het gelaat; het is waar, de wijn is goed en stroomt rijkelijk in dit heerlijke klimaat.

De Fransen hebben de vrucht dan wel hier gebracht maar leden onlangs een smadelijke nederlaag op eigen terrein : Californische wijnen gingen met de hoogste eer strijken ... Proost.

Maar er moet nog veel aan de smaak van de Amerikaan geschaafd worden. Een klein voorbeeld. Onze buurman, op en top Amerikaan, nodigde ons uit voor "a drink" en vroeg of we misschien een glaasje wijn boven een whiskey of Bloody Mary verkozen.

.../...

Waarop wij, och arme, gretig "ja" antwoordden. Zodat hij vol trots toen een grote halflege 4-liter fles uit de ijskast haalde, Cabernet Sauvignon, ons een groot glas half vol schonk en de rest aanvulde met een paar flinke ijsblokjes. En dan wij eerst net doen of wij het lekker vonden.

Maar wij zijn hier op de goede weg, zeker althans met de witte wijn die buitengewoon goed is en nu als regel als aperitief geserveerd wordt inplaats van de eeuwige whiskey of Scotch.

En ook die goeie buurman is op het rechte pad. Hij gaat met vacantie naar de wijnstreek, leest over wijn, doet de rode wijn niet langer meer in de ijskast en koopt wijn in normale flessen. Hij onderscheidt nu al aardig ... wit van rood ... zelfs Bourgogne van Bordeaux.

Dus wijnvriend, hier ligt een terrein voor jullie open. Nog steeds is eenieder welkom, zoals Jacques en Riet die zouden komen maar niet kwamen of zoals Jeanneke en Ted die gewoon fijn even kwamen en genoten.

Aan jullie allemaal hartelijk dank voor de groeten meegegeven aan Jeanneke en het sturen van de "Druyvelaer" hetgeen zeer geapprecieerd wordt door ...

Ellen en Arthur.

Wij ontvingen bovenstaande uiterst sympathieke brief van onze vrienden Tonnaer, die ons ook een mooie kaart "Wine Country of California" stuurden waarop Jeanneke meetekende.

Hartelijk dank, vrienden, en blij te weten dat de "Druyvelaer" bij jullie welkom is.

Edgard Wauters.

10-JARIG BESTAAN VLAAMSE WIJNGILDE

PLECHTIG FEESTJUBILEUM TE KNOKKE.

Stijl, voornaamheid en degelijkheid hebben de feestelijke viering van tien jaren Vlaamse Wijngilde te Knokke, op zaterdag 15 april 1978, doorheen heel het gebeuren gekenmerkt.

De drukte in en om het Casino was reeds in de namiddag van dien aard dat zij opgemerkt werd door de lentewandelaars op de zeedijk. Vooral de opstelling van twee toeristische open treintjes van de stad Knokke-Heist was een teken dat er iets feestelijks zou gebeuren.

Dit werd overduidelijk als heren en dames in brede, rode mantels gehuld met versierselen en kapmantels in bont en hermelijn en met de ordetekens van hun onderscheiden wijnbrouwersconfrerie of wijngilde om de hals en over de borst, plaats namen om in feeststoet door de hoofdstraten van Knokke gereden te worden, voorafgegaan door gemotoriseerde politie.

Het bestuur van de Vlaamse Wijngilde - eveneens in feestornaat - begeleidde haar buiten- en binnenlandse gasten naar het Ontmoetingscentrum Scherpoord, waar zij verwelkomd werden door de heer Burgemeester De Sutter.

De nationale voorzitter van de Vlaamse Wijngilde, de heer Raf Eeckhoudt, stelde de bestuursleden en de afgevaardigden van de dertien commanderijen voor aan de burgemeester.

Deze voelde zich als voorzitter van de Club des Gastronomes in verwant en bevriend gezelschap, en prees zijn stad als Capitale Mondial de l'Humour.

Uit Frankrijk waren zes voorname wijnconfréries ingegaan op de uitnodiging van de Vlaamse Wijngilde en hadden afgevaardigden gestuurd. De statige optocht in hun feestelijke gewaden was een kleurvol spektakel dat menig fotograaf inspireerde en een ovatie uitlokte bij de badgasten.

.../...

La Jurade de Saint Emilion werd aangevoerd door haar Premier Jurat, Monsieur de Manoncourt, en Monsieur Bécot, Président du Syndicat Viticol.

Monsieur Pédro vertegenwoordigde de Commanderie du Bontemps-de-Médoc et des Graves.

Van de Confrérie des Vignerons de Saint-Vincent de Bourgogne begroetten wij de heren Lefèvre en Champagne.

Bij de talrijke afvaardiging van L'Ordre des Côteaux de Champagne waren Monsieur Baudouin, Fondateur en de heer Leroy, Ambassadeur voor België.

De heer Jamin bracht de groet van het Nederlands Genootschap van Wijnvrienden.

Al deze heren, samen met Burgemeester De Sutter en de heer de Tchaykowski, Attaché aan de Franse Ambassade te Brussel zouden tijdens de jubileumplechtigheid met passende luister worden geïntroniseerd als meester-wijnproevers van de Vlaamse Wijngilde. De afwezigheid, wegens een auto-ongeval, van de afvaardiging van l'Echansonnerie des Papes uit Châteauneuf-du-Pape werd pijnlijk aanvoeld.

+++++

De feestelijkheden in het Casino werden ingezet met een Academische Zitting in de mooie Magritte-Zaal. De surrealistische muurschilderijen vormden een passend decor voor de hooggestelde vergadering die opgeluisterd werd door het bekende gemend a-capella koor Jan-Niklaas van Essenbeek-Halle onder leiding van Jan Devillé.

In aandachtige stilte werd geluisterd naar de stijlvolle uitvoering van Onze Vader (Schütz), Belle qui tiens (Arbeau), Er staat en Linde (Othmayer), Locus iste (Brückner), Als ic u vinde (Waelrant), Pjesma Oraca (Grgosevic), Ic segh adieu en Der Himmel (Van Beethoven).

.../...

In een opmerkelijke toespraak schetste Raf Eeckhoudt, Nationaal Voorzitter, de wordingsgeschiedenis, het doel en opzet, en de werking van de Vlaamse Wijngilde. Hij had woorden van lof voor de stichters, voor zijn medewerkers in het bestuur en in de Commanderijen, en voor alle leden-vrienden van de Vlaamse Wijngilde. Vol overtuiging en poëzie was zijn loflied op de wijn en de vriendschap, terwijl verwijzingen naar de vroegere wijnteelt in onze gewesten als achtergrond dienden voor de verheerlijking van onze vriendschapsbanden met alle wijnliefhebbers, wijnbouwers en wijnkenners over de grenzen en hier te lande.

De lof van de Vlaamse Wijngilde en haar verwezenlijkingen was het thema waarop, als antwoord en dank, geïmproviseerd werd door de Heren de Manoncourt en Baudouin in naam van de Franse Confréries van wijnbouwers.

In afwachting van het Kapittel met intronisaties werd er wat rondgewandeld in het Casino, waarbij onderlinge presentaties onder de reuze-luster en vreugdevol terugzien van vertrouwde vrienden in de gezellige atmosfeer van dit treffen een welkome afwisseling waren na het aandachtig luisteren tijdens de Akademische Zitting. Buitenlandse gasten deelden klaarblijkelijk met genoegen in de prettige, ongekunstelde stemming.

Wij herkenden of maakten nog kennis o.a. met de Heren Querre (Saint Emilion), Jugla (Médoc), Casteleyn (Saint Julien), Culas (Mâcon), Verloove (Champagne), Colonel Bonal (Champagne), Douté (Libourne).

+++++

Gracieuze hostessen boden aan alle aanwezigen een exemplaar aan van een Jubileumbrochure, uitgegeven voor deze heuglijke gebeurtenis.

.../...

Nationaal Eerste Onder-Voorzitter Jacques van Bergen verzorgde ze pikfijn en nam het reuzenaandeel van de lezenswaardige tekst voor zijn rekening.

Niet alleen wordt de wordingsgeschiedenis van de Vlaamse Wijn-gilde bevattelijk en boeiend door hem en door Raf Eeckhoudt geschetst, doch de dertien Commanderijen die de Gilde thans telt worden één na één belicht.

Zo leren we - en meteen onze nazaten - hoe het reilt en zeilt in de Gilde.

De brochure is opgeluisterd door vier tekeningen van E. Neack, die een speelse en duivelse kijk neemt in de oude wijnkelders en -tapperijen.

Letterkundige, Bert Decorte koos vier gedichten in éénklank met de geest die het Wijngildeleven bezielt : Ballade van de Groten Dorst van Werumeus Buning, Ballade en Gebed van François Villon (vertaling Decorte), Drinklied van Chesterton (vertaling Anton van Duinkerken) en de Acht Onsterfelijke Dronkaards van een anoniem Chinees dichter (vertaling De Belder).

De 462 deelnemers aan het lustrumbanket hebben ondertussen plaats genomen in de Grote Casino-zaal.

De tafels zijn bont bebloemd, de dames stralen van liefvalligheid, de heren in rok drinken hen toe met sprankelende champagne.

Sterregefonkel van luchters en kaarsen. Schetterend bazuinengeschal : Z. Exc. de Ambassadeur van Frankrijk en zijn Dame treden plechtstatig de zaal binnen gevolgd door het bestuur en de Commanderijdeligaties van de Gilde en door de reeds vernoemde hoge gasten, allen in feestornaat.

Het is een plechtig moment wanneer feeën-danseresses één voor één de personaliteiten op het podium geleiden om er geïtroniseerd te worden in de Vlaamse Wijngilde door de Nationale Voorzitter, bijgestaan door zijn beide Ondervoorzitters Gilbert van Glabeke en Jacques van Bergen.

Zij worden in groep vergast op een welkomstgedicht, in Oud-Nederlands van Jacques en door hem magistraal voorgedragen.

Hij leest ook het perkament met de gelofte-oorkonde van de Vlaamse Wijngilde voor, waarop de toekomstige Gilde-gezellen in keurig Nederlands getuigenis afleggen van hun instemming.

De T.V.-ploeg flitst een reportage aan mekaar. Jan Devillé met zijn koor en kamerorkest zetten tafelmuziek in : het banket kan beginnen, het dienaren-korps rukt aan met heerlijke schotels en geselecteerde wijnen, ogen stralen en keuren, men laat zich alles lekker goed smaken, er wordt gekeuveld en gelachen, de conservatietoon stijgt, er komen rozige blosjes op de wangen.

Het is een hoogtij van fijne gastronomie gedragen door golven van warme vriendschap.

Tot het orkest Combe Godard gonzende dansrythmen melodisch laat zingen in de volle harmoniën van een meeslepend bazuinen-duo en ten dans noodt tot laat, zeer laat.

Dan gaat iedereen ten ruste, innig voldaan en dankbaar voor een mooie dag en voor de bezieler ervan, de werkende spil waarrond alles, in volkomen orde, heeft gedraaid.

Dank, Algemene Secretaris, Etienne Cocquyt.

Edgard Wauters.



HISTORIEK VAN DE COMMANDERIJ BRUSSEL

WAT WERD ER, IN DE ZEVEN JAREN VAN HAAR BESTAAN, BELEEFD IN DE
COMMANDERIJ BRUSSEL.

Tweede schuifje vanaf het 5de Gildejaar.

Onze Commanderij was voor de opening van het vijfde gildejaar uitgenodigd in het auditorium van de Bank Brussel-Lambert op 19 september '75.

In een zeer mooi ingerichte zaal voorzien van alle accommodatie kregen wij een selectie wijnen uit de Haut-Médoc : Dutruch - Grand Poux 70 grand cru Bourgeois Supérieur - Marquis de Terme Grand Cru Classé 1959-61-62, Anthonic Grand Cru Classé 64.

Op 11 oktober wijnen uit de Côte Chalonnaise.

In aanwezigheid van de eigenaar-wijnbouwer Delorme proeven we negen wijnen uit dit Bourgondische wijng gebied zoals : Rully - Mercury en Givry - wit en rood over de jaren 73 en 74.

Op 14 november Gevrey-Chambertin wijnen met :

Volnay-Boillot 70

Gevrey-Chambertin-Domaine les Perrières 73

Gevrey-Chambertin-Camu Père et Fils 72

Charmes-Chambertin-Camu Père et Fils 70

Mazoyères-Chambertin-Camu Père et Fils 71

Chambertin-Camu Père et Fils 70

Latricieres-Chambertin-Camu Père et Fils 71

Op 22 en 23 november brachten 20 leden van onze Commanderij een bezoek aan Chablis.

Vooreerst een gastvrij onthaal bij de familie Casters in Damery met koffie, broodjes en fine.

Bezoek en natuurlijk degustatie in de kelders Simonnet en Paul Droin.

.../...

Avondmaal en overnachting in de als Hostellerie omgebouwde Benediktijnerabdij van Saint-Michel in Tonnerre.

Zondagmorgen bezoek aan de kathedraal van Vezelay en 's middags terug naar Chablis voor "La Fête du Chablis" met banquet aux chandelles onder de memorabele gewelven van de "Celliers de Petit Pontigny".

Intronisaties voor Rik, Jean-Louis en Etienne.

Op 6 december gezellige Beaujolaisavond met etentje en dans. Met aanstelling van Meter Beaujolais in de liefelijke persoon van Angèle Casters.

Naast onze vrienden Casters hebben wij ook mijnheer en mevrouw Braillon uit Régnie op bezoek, als mede onze vriend Ivon Dubost-Maire de Pomerol. Het zijn dan ook voornamelijk de wijnen van mijnheer Braillon welke we deze avond zullen proeven.

1. Brouilly 74 van Laforest
2. Beaujolais Régnie 74 van Braillon
3. Morgon 74 van Braillon

152 personen waren aanwezig op deze gezellige Beaujolaisavond welke in het teken stond van Sint-Niklaas en waarbij onze vriend André Watté zich liet opmerken door zijn spiritueel optreden voor de micro.

24 januari 1976 : grootse inzet na nieuwjaar met oesters en oesterwater. Grand Crus uit Chablis.

1. Chablis 1er Cru 73 Montée de Tonnerre
2. Chablis grand Cru 73 les Grenouilles
3. Chablis grand Cru 73 Les Clos
4. Chablis grand Cru 73 Valmur
5. Chablis grand Cru 73 Vaudésir
6. Chablis grand Cru 71 Les Clos
7. Chablis grand Cru 71 Vaudésir

.../...

Al deze wijnen waren van de wijnbouwer Paul Droin uit Chablis die natuurlijk op deze avond aanwezig was. Ook de wijnbouwer Masson, propriétaire au Château Bligny à Beaune was aanwezig in gezelschap van Marc Galle.

Verder waren aanwezig : de heer en mevrouw Van Lierde, algemeen vertegenwoordiger en invoerder van de oesters van Arcachon voor Benelux en tevens Grootmeester in de Broederschap Taste-Huitres de la Dame-Blanche d'Arcachon.

De heer en mevrouw De Poortere en Claes, ridders in bovengenoemd broederschap zorgden voor het openen van de oesters. Onnodig u te vertellen dat de Jachthoorn te klein was voor deze zeer grote geslaagde avond.

28 februari : blindproeven.

Als voorbereiding op het examen van meester-wijnproever, waaraan dit jaar een 30-tal van onze leden zullen deelnemen, proeven we twee maal na elkaar vier klassieke wijnen (Franse) in blinde degustatie.

26 maart : Fieuzal-avond.

Voor één maal terug naar Club Alumni.

Als mondspoelertje tijdens de spreekbeurt krijgen we Château du Grand Tabor 70 Appellation Graves Contrôlée om vervolgens vijf verschillende goede jaren van Fieuzal te proeven :

Château de Fieuzal, grand cru classé de graves in de jaren : 71, 70, 67, 66 en 62. Alle prachtige wijnen.

29 mei : 5de kapittel-banket in Restaurant Terborgt te Huizingen voorafgegaan door intronisaties van 12 gezelschapsproevers.

Mijnheer en mevrouw Paul De Keersmaecker, volksvertegenwoordiger en burgemeester van Kobbegem zijn onze eregasten en worden opgenomen in onze commanderij als ere-gezelschapsproevers.

Wij begroetten ook onze nationale voorzitter en mevrouw Raf Eeckhoudt.

Na de erewijn Champagne Piper Heidsieck genieten we van volgende spijs en drank :

.../...

Tulband van zeevruchten met Pouilly - Fumé 74

Lamsbout uit de groene wei met Château Clinet Pomerol 1966 en
Château Beychevelle St-Julien 67

Kaasplank met Les Charmes - Chambertin 59

Vacherin met Quarts de Chaumes 70

Een waardig slot van ons vijfde gildejaar !

6de Gildejaar 1976 - 1977.

11 september : algemene repetitie in blindproeven voor het examen van meester-wijnproever.

18 september : officiële opening van ons zesde gildejaar in het auditorium van de Bank Brussel-Lambert.

Bij deze gelegenheid krijgen we, onder de bezielende leiding van onze vriend Jef Dewulf Duitse wijnen te degusteren :

1974 Piesporter Goldtropfchen

1973 Bernkasteler Lay Kabinett

1971 Ettelsbacher Mariën, holz Auslese

1973 Scharzhofberger Kabinett

1974 Bernkasteler Kektor Kabinett

1971 Piesporter Grafenberg Spätlese

1971 Erdener Treppchen Auslese

Al deze wijnen van het Mosel-Saar und Ruwer gebied werden overvloedig vergezeld door lekkere warme toasten aangeboden door de Bank Brussel-Lambert.

Als slot van de avond werd ook nog de koffie aangeboden door de direktie.

17 oktober : nationale proeven voor Meester-Wijnproever in het Bourgondische hof te Torhout.

.../...

22 oktober : Bourgogne-wijnen met de heer Pierre Yves Masson, Vigeron au Château de Bligny à Bligny-les-Beaune.

Bij het begin van de avond krijgen we als primeur de prachtige diamontage over de Bourgognestreek welke door de heer Van Steenberghe werd samengesteld in opdracht van ons medelid en vriend André Watté. Vervolgens proeven wij 7 wijnen van de heer Masson :

1. Bourgogne Blanc 73
2. Mercury 74
3. Beane 1er Cru Les Grèves 74
4. Vosne - Romanée 74
5. Nuits-Saint-Georges 1er Cru 73
6. Corton Bressandes 72
7. Vosne - Romanée Au-dessus des Malconsorts 67

Zeer geslaagde avond, buitengewoon prachtige diamontage en oprecht heerlijke wijnen.

Van 29.10 tot 1.11 : Beaujolaisreis.

Vrijdag : vertrek van 16 deelnemers met eigen wagen naar Solutré waar we in "Relais de Solutré" onze tenten opslaan en genieten van een gezellig avondmaal.

Zaterdag bezoeken we de kelders van "Château de Fuissé" in Fuissé (eigenaar Monsieur Vincent) en vervolgens bezoek aan de kelders van "Château -Portier" in Romanèche-Thorins (eigenaar Monsieur Gaidon).

Gezamenlijk een zeer leutig middagmaal in het restaurant "Aux Deschamps" in Chénas.

Na de middag een bezoek aan "Le Caveau Cru Saint-Amour" in Saint-Amour-Bellerive en avondmaal in le Relais de Solutré.

Zondag : rondrit in het mooie Beaujolaisgebied met als gids dokter de Jaegher.

.../...

Na 500 meter rijden reeds een eerste bezoek aan de kelder van Claude Fougerat in Pouilly-Solutré, om 10 u bezoek bij wijnbouwer Monsieur Brailon in Régnié. Om 12 u, eenvoudig maar lekker en vooral gezellig middagmaal in "Auberge du Col du Truges" in Villié-Morgon.

Na de middag toeristische autotrip "La Route des Pierres Dorées" met nog enkele kelderbezoeken.

's Avonds gastronomisch souper in "Le Chapon Fin" in Thoissey bij Maître Cuisinier de France Paul Blanc die ons bij de overheerlijke spijzen Château-Fuissé en Moulin à Vent, Château des Jacques serveerde.

Prachtig slot van een zeer geslaagde groepsreis.

Frans De Bisschop

Met de instemming van onze voorzitter stoppen wij hier met zijn uitvoerig overzicht van wat in onze Commanderij gepresteerd en gepresenteerd werd sedert haar ontstaan.

Al de manifestaties, reizen en proefavonden die van hieraf aan plaats vonden werden verslagen in De Druyvelaer, waarvan het eerste nummer verscheen in januari 1977.

Deze verslagen, samen met het overzicht van de eerste 6 gildejaren vormen een bloemlezing van uiterst interessante gegevens over tientallen wijngebieden en dito heerlijke flessen waarmee wij kennis maakten.

Het is verbluffend hoe leerzaam en aangenaam het is deze unieke en zelfbeleefde documentatie te overlopen.

Zij geeft u de gelegenheid uw geheugen op te frissen en uw wijnkennis bij te houden en te verdiepen.

Wat 'n belevenis nu te herlezen wat er vroeger over een bepaalde wijn werd gezegd en dit oordeel te vergelijken met de indruk die deze zelfde wijn nu op u maakt, als u de kans krijgt hem opnieuw te proeven of als u het geluk hebt een broertje van hem op de kop te tikken.

Ontzeg u dat genoeg niet en ... hou zorgvuldig uw nummers van De Druyvelaer bij.

INTRONISATIES

Nog al te dikwijls wordt mij gevraagd hoe de geschiedenis van onze linten in elkaar steekt.

Daarom dit kort en zakelijk verhaal.

Al wie gedurende twee jaren aan minimum drie proefavonden per jaar heeft deelgenomen, wordt op het kapittel, dat plaatsheeft tijdens het daarop volgend jaar, tot gezelschap-wijnproever geïntro- niseerd, m.a.w. ontvangt het groene lint.

Tijdens de barbecue, die op 27 augustus het gildejaar afsluit, kunnen volgende vrienden geïntro- niseerd worden :

- Ann en Pierre Dascotte
- Paula en Guy Nijs
- Jeanne en Nest Osselaer
- Lucie en Bob Paternoster
- Maria en Arnold Rijmenans
- Germaine en Paul Van den Broeck
- Ghislène en Eric Veirman

Op 13 oktober, tijdens het banket, is het de beurt aan :

- Lutgarde en Jos Ardies
- Lieve en Ivo De Bisschop
- Luk Dekens
- Willy Kempeneer
- Irène en Honoré Mariën
- Simonne en Roger Otthiers

Wie gedurende vijf jaren aan minstens drie proefavonden per jaar heeft deelgenomen en daarbij slaagt in het examen, krijgt de graad van meester-wijnproever, d.w.z. hij ontvangt het groene lint met witte bies.

.../...

Het examen van meester-wijnproever omvat een praktische proef (één wijn herkennen uit vier rode wijnen) en een theoretische proef (minimum 50 punten behalen op 100) uit op voorhand gekende vragen.

De vrienden, die op 23.10.77 in deze proeven slaagden, kunnen geïntroniseerd worden tijdens de barbecue.

Het zijn :

- Lieve De Boeck
- Jef De Wulf
- Marie-Paule en Jos Foulon
- Jeanne en Ted Gerretzen
- Denise en Ghislain Nuytten
- Maria en Fernand Rampelbergh
- Riet en Jaak Sanders
- Juleke en Stif Stessens
- Denise en Herman van Eesbeeck
- Leona Van Ginderachter

Het volgend examen van meester-wijnproever gaat door te Aalst op 1.10.1978.

Volgende vrienden kunnen eraan deelnemen :

- Lieve en Jef Bessemans
- Louissette en Raymond Boterberg
- Cécile en Ivan Campens
- Robert Christiaens
- Lieve en Willy Christiaens
- Kaatje en Jan De Troy
- Rita en André D'Hayer
- Nicole en Ludo Goossens
- Jenny en Pol Lemmens
- Andréa en Paul Metens
- Denise en Guy Missal
- Mia en Arnold Vander Roost
- Paul Van Ginderachter
- Nel en Edgard Wauters
- Roger Robijns

.../...

De geslaagden worden dan geïntroniseerd op het banket van 13 oktober.

Wie gedurende 10 jaren deelneemt aan minimum 3 proefavonden per jaar en slaagt in het examen, wordt grootmeester-wijnproever, d.w.z. ontvangt het groene lint met gouden bies.

Dit examen omvat twee praktische proeven : twee rode wijnen herkennen uit vier, en één witte wijn herkennen uit vier.

In vele commanderijen bestaat de neiging om het lint te personaliseren.

Zo dragen de Gentenaren op hun lint een klein koordje : een strop.

Wat doet Brussel ? NIETS ?

- een speldje met Manneken Pis ?
- een schildje van St. Michiel ?
- een blote kip ?

Sus Seghers
Wijnmeester.

OP DE LEESTAFEL

Wij vermelden enkele bijdragen in de informatiebladen van andere Commanderijen van de Vlaamse Wijngilde.

- Commanderij Gent - De Gentsche Wijngazette

5de jg. nr. 5 - febr. 78 - Kent u de echte "jambon de Parme ?"

nr. 6 - mei 78 - Van druif tot wijn (1ste deel)

nr. 7 - juni 78 - Van druif tot wijn (2de deel)
(alkoholische gisting)

- Commanderij Kust - De Wijnvriend

6de jg. nr. 31 - maart 78 - Cahors (J. van Bergen)

- Interview met Frank Lamquet, nat.
wijnmeester

nr. 32 - mei 78 - Pommard (Fr. Lamquet)

Niet ontvangen :

- Phylloxera (Kempen)

- De Wijnklapper (Z.-W. Vlaanderen)

Ons medelid Roger Henry Bernard Perck - ons beter bekend als "criminoloog-globetrotter-auteur" Bernard Henry - wijdde zijn 25ste boek aan zijn geboortedorp Ruisbroek.

Dit naar aanleiding van de overstromingsramp van januari 1976 en van Het Jaar van het Dorp 1978.

Het is een sfeerboek geworden van jeugdherinneringen, dorps-typen, gewesttaal en plattelandsgebruiken, rijkelijk geïllustreerd met archief-foto's en tekeningen en luxueus uitgegeven.

Prijs 980,- Bfr. (gegevens ter aanbeveling geput uit een "pers-map" over "Ruisbroek mijn dorp").

WIJNKALENDER



Zondag 27 augustus 1978 :
Tuinfeest.

Plaats nog onbekend. Suggesties worden verwacht.

Vrijdag 15 september 1978 :

Vorbereiding tot examen van meester-wijnproever in zaal Collegium te Groot-Bijgaarden.

Vrijdag 29 september 1978 :

Italiaanse avond in zaal De Jachthoorn te Zellik.

Zondag 1 oktober 1978 :

Examen van meester-wijnproever in Aalst.

Vrijdag 13 oktober 1978 :

Kapittelbanket

Vrijdag 17 november 1978 :

Proefavond Cadet-Piola in zaal De Jachthoorn te Zellik.

Zaterdag 9 december 1978 :

Beaujolais in zaal De Jachthoorn te Zellik.

Vrijdag 2 februari 1979 :

Château St. Pierre in zaal De Jachthoorn te Zellik.

Vrijdag 2 maart 1979 :

Lanessan in zaal de Jachthoorn te Zellik.

Vrijdag 6 april 1979 :

Italiaanse avond in zaal de Jachthoorn te Zellik.

Vrijdag 4 mei 1979 :

Bourgogne avond in zaal De Jachthoorn te Zellik.

TOSCANJE-REIS IN 1979 ?

=**==**==**==**==**==**==**==**==**=

Er blijkt veel belangstelling te bestaan voor een reis naar Toscanje en het Chianti-gebied.

De afstand en het wijn- en toeristische belang van de bezochte Italiaanse provincie vergen echter meerdere dagen, wellicht een week.

Daarom wordt gedacht aan de vakantieperiode 1979 bijv. rond O.H.-Hemelvaart of einde augustus, begin september.

De eigenlijke wijnbezoeken, die gespreid worden over enkele dagen ter plaatse, zouden wellicht door sommigen kunnen gekoppeld worden aan een eigen vakantiereis, voor of na, ten einde de lange verplaatsing maximaal te benutten.

Er stellen zich natuurlijk hierbij heel wat vragen :

Hoe reizen ? In groep of afzonderlijk ? Vliegtuig, trein, autocar ? Hoe ons verplaatsen ter plaatse ? Eén centraal verblijf en uitstralen ? Welke periode is geschikt voor de gastheren ? Met hoeveel zouden we zijn ?

Vooraleer contacten op te nemen in Italië en plan(nen) uit te werken zouden wij vóór 15 juli 1978 willen weten :

- wie heeft in principe belangstelling ?
- met hoeveel mensen zoudt u meegaan ?
- voorkeur en suggesties in verband met gestelde vragen.

We zouden dan een vergadering beleggen met alle geïnteresseerden en alles doorpraten.

Edgard Wauters.

====**==**==**==**==**==**==**=

KORRESPONDENTIEADRES :
=====

DE DRUYVELAER
p/a E. WAUTERS
Pleinlaan 66

1970 WEZEMBEEK OPPEM

REDAKTIE :
=====

Hoofdredactie : Dhr. E. Wauters

Verleenden hun medewerking :

Dhr. Bernard Henry
Dhr. Jaak Sanders
Fam. Tonnaer U.S.A.
Dhr. Frans De Bisschop
Dhr. Sus Seghers

Technische verzorging :

Dhr. A. Vergels

*Overname van artikels uit De Druyvelaer is uitsluitend toegelaten mits schriftelijk akkoord van de redactie en bronvermelding.

*In geen geval mag dit blad in huur worden gegeven of opgenomen worden in een leesportefeuille, behoudens schriftelijk akkoord.

*Advertentietarieven worden op aanvraag gestuurd.

*Abonnementsgelden voor niet leden 380,- Fr. per jaar.
Te storten op bankrekening KB 425-6112681-31 van de Vlaamse Wijn Gilde, Commanderie Brussel met vermelding abonnement De Druyvelaer.

Prettige
Vakantie

Veel
Vrijgenot