

De Druifvelaer

Commisseries Brussel



21 Sept.

3 Jaargang. Volg. 8.

Voor de meesten onder ons zijn de verlofweken achter de rug. We hopen dus een rijke oogst aan vakantieimpressies te ontvangen met het relaas van ontdekkingen van plaatselijke wijntjes uit minder klassieke gebieden. Het moeten niet steeds Bordeaux-, Loire, Bourgogne- of Rhônewijnen zijn die onze vakantiepartijtjes opvrolijken. Laat ons gerust de Appellations Contrôlées voor wat ze zijn : heerlijk, en laten we van beroemde cru's genieten, bij voorkeur tijdens onze vergelijkende proefavonden of bij privé-partijtjes. Ook onder de V.D.Q.S. en de landwijnen zijn er voortreffelijke, die best harmoniëren met lokale gerechten.

Overigens is Frankrijk niet het enige wijnland van Europa. Onze reisplannen worden als webben uitgesponnen over wijngebieden van - noem maar op - Duitsland, Oostenrijk, Hongarije, Roemenië, Zwitserland, Griekenland, Italië, Spanje en Portugal. Waarom ook niet Engeland dat zo pas de toelating verwierf sommige wijnen te sieren met het etiket van gecontroleerde appellatie? En Californië? En Zuid-Afrika?

Wie denkt wat minder vaardig te zijn met de pen kan gerust zijn indrukken en verhalen kwijt aan een onzer "talrijke" leden van de redactie - bij een fles meegebrachte wijn bijvoorbeeld! - en "De Druyvelaer" bloeit open met oorspronkelijke verhalen. Komt er werkelijk wat van? Wie opent de reeks?

We hadden u in dit nummer - bij de inzet van onze derde jaargang - reeds meer willen mededelen over onze geplande reis in 1979 naar Italië, meer bepaaldelijk Toscane en Chianti. De eerste kontakten werden gelegd. Een eerste ploeg belangstellenden heeft zich gemeld. Ter plaatse gaan we nu één en ander bespreken zodat wij hopen in ons december-nummer een uitgewerkt plan te kunnen voorleggen.

Intussen raden wij u aan, aandachtig de kalender van het komende Commanderij-jaar te lezen en ook dan deze avonden vrij te houden voor de uitzonderlijke degustaties die ons te wachten staan.

En wilt u ons nu eens werkelijk plezier doen, vergeet dan niet "De Druyvelaer" - die voor u geschreven werd - door te lezen, ons uw indrukken en suggesties mede te delen en uw kritiek niet te sparen, en een kleine inspanning te doen om onze prijsvraag te beantwoorden.

Dank voor dat pleziertje dat u ons kunt gunnen.

Edgard Wauters.

Joseph Haydn (1732 - 1809), de beroemde komponist van o.a. de oratoria "Die Schöpfung" en "Die Jahreszeiten", schreef als hij bijna 70 geworden was, een reeks drie- en vierstemmige koorwerkjes op humoristische en grappige teksten waaraan hij blijkbaar zelf veel genoeg beleefde want hij noteerde erbij : "con amore, in glücklichen Stunden, ohne Bestellung".

Een ervan is een speels muzikaal juweeltje op tekst van G.E. Lessing, een Duits dichter en wijsgeer (1729-1781), grondlegger van de Duitse klassieke poëzie en van het drama.

DIE BEREDSAMKEIT

Freunde, Wasser macht stumm, lernet dieses an den Fischen !
Doch beim Weine kehrt sich's um, dieses lernt an unsern
Tischen !
Was für Redner sind wir nicht, wenn der Rheinwein aus uns
spricht,
wir ermahnen, streiten, lehren, keiner will den andern
hören !
Freunde, Wasser machet stumm !

Wij vertalen deze "Spielerei" vrij als volgt :

DE WELBESPRAAKTHEID

Vrienden, water maakt stom, dat leert u elke vis !
Doch bij wijn is't andersom, dat ervaart u aan den dis !
Als de Rijnwijn ons maakt kontent, praten wij met red'naars-
talent,
Wij kletsen als wijsneuzen en zitten te raaskallen,
doch vertikken te luist'ren naar wat al d'and'ren brallen.
Ja vrienden, water maakt stom !

(Na een schitterende uitvoering van dit vierstemmig koor door het Vokalensemble Pro Musica Köln in de BRT-studio op 23 oktober 77).

Edgard Wauters.

Bernard Henry

Toasten tussen Mela- en Polinesië

ZELFS MET UTA niet naar ... het paradijs.

Tahiti is bijna het paradijs. Met hun gitaren en dame-jeannes rode wijn reizen de nimfen nu per truck of gammele bus of Japanse scooter. Pollutie bedreigt de kokosbomen en de Stille Oceaan is er meer stormig dan stil, meer furie dan legende, dank zij de regelmaat van zijn cyclonen.

Op de kaasboom (mape) groeit geen kaas, op de broodboom geen brood, wel een soort kastanje die je bakken kan. En in de lauwe lagune geven meer vissen je een venijnige beet of een elektrische schok dan culinair genot. Je vist ze trouwens nooit per hengel maar harpoen.

Generaties lang werd Tahiti opgepept in lyrisch overdrijven. En Tahiti behoeft geen overdrijving. Zijn faam zijn de bamboes en palmen; zijn citroenen, ananas en pompelmoezen zijn prestige. Cook zelf zaaide de oranjeappel en Bonard plantte een mangoboom. De zon zaaide hem uit tot een dichte jungle!

Het basisvoedsel van Tahiti is broodfruit, bananen en kokosnoten ... of lang Frans brood als in Maubeuge of Menton of crêpes suzette en crème caramel.

Bij een authentieke Zuidzee-feesttafel - die hier tamaaraa heet - hoort altijd sappig gebakken zwijn uit ondergrondse oven, met gemarineerde vis, steurgarnaal en kokosnotencreem. Als dessert volgt ananas of papaja. Wat niet belet dat je sinds jaren reeds tamaaraas vindt waar je Chablis proeft of Moezel uit ceremoniële kristalromers, bij eend in oranjeappel. Het hele restaurant schijnt dan trouwens net uit Parijse hemel neergedropt.

Want in Frans-Polynesië kies je tegenwoordig tussen een prozaïsch straatbuffet met pikante curries, hete kebabs met lokale spinazie of een late snack met haaievinsoep in een Chinese kelder.

Als ontbijt slurp je koffie met of zonder geraspte kokosnoot en uuru, wat fruit van de broodboom betekent, maar dan gebakken op de roosten,

Een alternatief of supplement is verse papaja, citroensap met croissants of een stevige tonijnsandwich en hete cakes.

Kokosnoten smul je alom en altijd.

Polynesië blijft immers de machtige producent van copra, zoals zijn gedroogd vlees heet : gemiddeld 20.000 ton 's jaars.

.../...

Wie Tahiti bezoekt, ontsnapt zelden aan een kleurige-sonore tamaaraa, dat eigenlijk de naam van banket verdient, ter gelegenheid van een bruiloft bijvoorbeeld, maar al lang niet meer op het gras of het gazon van sprookjestuintjes zoals Hollywood dat zo graag voorstelt of de publiciteitsfilms van UTA, Maeva Beach of Château Royal Hôtel te Noumea.

De vroegere banaanbladeren als tafelkleed dienen nog enkel voor de dia's als decor, of voor de kleuters en een klandestiene rat. De feestelingen zelf tafelen helaas prozaïsch als wij, gezeten op banken uit de nabije school of tempel en hun borden worden barbaars uitgelepeeld met metalen couvert op een tafellaken van Bretagne of Tenerife.

En in plaats van punch of copra-elexir klokt er pinard of Beaujolais in de bekertjes uit de vertrouwde flessen waarop goddank toch een groen citroentje wordt gespietst als symbool van de Zuidzee.

En in de bekertjes of romers, die zijn óók lokaal : ont-hoofde kokosnoten, die rechtblijven doordat ze in vazen zitten, als een eitje in de dop.

DE ZON VAN MITI HAARI.

Die noten maken alles goed en doen de zon schijnen in de schaduw naast het blakerende zand van de atol.

Zelden worden de spijzen gekookt, geroosterd of gebakken als bij ons, wel gestoomd in de Tahitiaanse grondoven, "canaque" of "ahimaa", wat half onder- en half bovengronds betekent. In die grond zit vaak vulkaansteen, die eerst roodheet wordt gestookt en waarop dan de hele schapraai in precieze orde wordt neergekwakt : zwijn, vis, groenten, elke portie afzonderlijk ingepakt in verse bladeren.

Drie à vier uur later wordt de oven nogal ceremonieel geopend en de spijzen verhuizen naar de tafelen, waar niemand haast schijnt te maken. Want een Tahitiaan is niet op heet gesteld, althans niet wat zijn menu betreft. Hij verkiest lauw of koud.

Miti Haari vind je ook regelmatig op je spijskaart. Het is gezouten kokosmelk, die rondwandelt in enorme kruiken. Elk invité doopt er met drie vingers zijn beet in, zuigt er zo sonoor mogelijk aan : het is de saus bij zijn hapjes.

Geen vork. Dergelijke barbaarse outillage, net als lepel of mes, wijst op de ongemaniërdheid van een overgewaaide popaa (Europese bezoeker). Polynesië doet het, gracieus en echt, met de vingers.

De gastheer begint met een zegen. De operatie start stil, tot de flessen langskomen met het citroentje. De show wordt sonoor, het boeren begint, absoluut verwacht en vereist, als bij de Arabieren, ten bewijze van passende opvoeding en geëigende etikette.

Wanneer de wijn op is, wordt voortgelald met oranje- of ananasbier. De hoeveelheid drank - bier vooral - die Tahiti consumeert, grenst aan het gigantische. Niet uit dorst, maar verveling.

Wie niet drinkt heet een eendagscurosium : want wie niet drinkt moet zich nog meer vervelen, vermits een Maori naar zijn boutade leeft : hoe kan ik me vervelen als ik niets te doen heb?

Let op : na enkele weken is er voor je, invité, het exotische af en snakt je lever naar een pekelharing of platte kaas.

Je droomt van minder zwaar en meer vitamines.

Na enkele tamaaraa-fuifjes voel je je even onwel bij een vers speenvarkentje dat zo op je tong wegsmelt met de lauwe intimiteit van zijn vetpapje.

Tenslotte blijft er de terecht befaamde lokale koffie van Nieuw-Caledonië.

De service ervan, in winkel of restaurant, snackbar of koffie-shop doet veel praktischer en gezelliger aan dan in onze gigantische warenhuizen en supermarkten waar je als huisvrouw ruim een half uur moet zoeken naar ... café instantané.

Edgard Wauters

De ALGARVE ...zonder sardijntjes

Van wat wij hoopten te vinden in de Algarve hebben wij ten volle kunnen genieten; een bloeiende vroeg-lente met een weelde aan bloemen, wind en zon en wolken spel aan een diepblauwe hemel; kilometerlange eenzame stranden afgerand met gele en bruinrode zandsteenrotsen grillig verweerd tot miniatuur-canyons vol wilde plantengroei en sprookjesholen; geurende bossen van parasolpijnboomen en knokige kurkeiken; vissersdorpjes met wachtende bootjes gelijnd langs de hoogtij-inham die dienst doet als haventje, rioolbeek en hoofdstraat met het terras-cafeetje omgebouwd tot "restaurente regional" voor de schaarse wandeltoeristen; vijfsterren hotels verdoken in natuurparken met mooi onderhouden grasperken, golfterreinen en zwembaden; woeste rotspartijen met vuurtorens en waaghalzen vissend in woelige oceaan-golven; een paar steden met levendig marktgedoe langs witte huizenrijen in klimmende straatjes; joviaal boerenfolkje - mediteraan type - met hun eeuwige zwarte hoeden, hun oude romeinse weegschalen en hun grote rieten manden vol groenten en fruit uit eigen tuintjes; oude stadjes in het binnenland met hun typische veemarkten, hun rammelende kermismolen, hun hoefsmeden en zadelmakers, hun majestatische barokkerk en hun moors-kristelijk beeldhouwwerk op het indrukwekkend kerkhof; en overal, in stad en dorp, op oude gebouwen en moderne bungalows,

.../...

óveral het spierwit kantwerk van de sierlijke motieven der schouw-
tjes van de Algarve, als een bestendige optocht van kleine minaret-
ten voor een Oosters-filmfestival.

Alles, maar dan ook alles, om de zwerver te bevredigen op zoek naar
rustige plekjes en beelden van ongekunsteld leven dat nog niet on-
herstelbaar aangewreten werd door de vervlakkende en ontsierende
toerisme-industrie.

Maar!

Geen sardijntjes, geen Portugese sardijntjes, niet in de hotels,
niet in de snack-bars, niet in de haven-restaurantjes, nergens.

In alle antiek-rommel liggen de kleine typische ijzeren rooster-
tjes met het uitdagend bord "Om uw visjes te grillen!".

Maar de glimmende visjes zijn niet in de vismijn te krijgen.

Blauwe makreel, grondbrasem, zeebaars, zwaardvis, tonijn, inktvis,
steenmosselen, kalamar, aldeze uitstekende vissoorten - toppers
van de Portugese gastronomie - vindt u er steeds blinkend vers.
Voor oesters en kreeft - andere grote troeven van de plaatselijke
keuken - is de lente niet het goede seizoen.

Maar geen sardienen op tafel : dat was onze enige ontgoocheling.
Nochtans zagen wij tientallen grote vissersboten in de bedrijvig-
ste haven van Zuid-Portugal, Portimao, die tonnen en tonnen glim-
mende sardijnen losten.

Wijdbeens staat de scheepsman midden in de massa visjes die haast tot
zijn knieën reiken. Vliegenvlug telt hij een mandje, gooit het
met een krachtige zwaai boven naar de kaai waar het opgevangen wordt
en geledigd in gereedstaande kisten.

Tussen elke laag visjes komt gemalen ijs, en hop gaan de bakken in
zware kamions, die vlug verdwijnen ... naar de grote visconserven-
fabriek. De hele wereld krijgt de heerlijke sardijntjes ingeblikt.

Wij blijven watertandend het drukke havengedoe nagaan
en zijn eventjes jaloers op de arme stakkerd - blootvoets, stoppel-
baard, verweerde zeemanskop - die snel stiekem enkele visjes mee-
scharrelt die uit het mandje of naast de bak vielen.
Hij zal ze vanavond op zijn ijzeren roostertje leggen.

Wij krijgen in het hotel wel één der smakelijke specia-
liteiten als cataplana (spek, worst, kruiden en steenmosselen =
palourden), of mariscos (vis- en schelpdierensoep), of carne de
porco a alentejana (varkensvlees met steenmosselen), of peixe
espada a camarões (zwaardvis en garnaal).

Onze havenstakkerd zal wellicht zijn glaasje harde
witte Lagoa - de streekwijn van de Algarve - bij zijn sardijntjes
drinken. Wij hebben een keuze te doen uit de witte wijnen die
een rijke wijnkaart ons biedt.

Het zal een frisse, jonge, licht-sprankelende Vinho
Verde worden uit het afgebakende wingebied (região demarcado) in

.../...

de provincie Minho in het Noorden van Portugal met haar regenachtig fris klimaat, haar koude winters en hete zomers. Het is de meest gedronken wijn alhier; hij is droog, heeft een typische geur en smaak met een lichte prikkeling van most van onrijpe druiven dat zijn malolactische gisting niet in kuip of vat doch in de fles doormaakt; zijn alcoholgehalte varieert tussen 8 en 11,5 graden; hij wordt gewonnen uit verschillende wijnstokken (de alvarinho o.a.) die wild hoog opgroeien tegen staken en bomen, en wordt bewaard in flessen van speciaal model die het "liggen" van de wijn onmogelijk maken: want hij moet jong gedronken worden. Bij wet werden 26 Vinhos Verdes erkend en beschermd met de "Denominação de origem".

Men vindt ze onder de meest voorkomende handelsnamen:

Lagosta - Real Companhia Vinicola do Norte, Aliança - Casal Mendes en Gatão - Borges e Irmao.

De laatste wijkt af van het droge type, hij is verzoet en minder gegeerd.

Een droge witte Vinho Verde in "kasteelbotteling!" Quinta da Aveleda was zeer naar onze smaak.

Meer zuidwaarts ligt het Dão-gebied hoofdzakelijk gekend voor zijn rode wijnen. De witte Dão mag er echter ook zijn. Zo de uitstekende São Pedro de Grão Vasco van de Vinicola do Vale do Dão, Viseu, zoals meestal in Portugal een coöperatief-wijn waaraan men qua vinificatie en zorgen meer vertrouwen moet schenken dan aan vele eigen-productie-wijnen.

Uit hetzelfde gebied kan een witte Dão Cordeal uit Rio Maior ons wel bekoren.

Al deze witte wijnen hebben een aangenaam boeket en komen minder "jong en scherp" over als de Vinho Verde.

Voor de witte wijn bij onze visschotel kunnen wij eveneens onze keuze laten vallen op een droge Bucelas die doet denken aan een frisse Riesling (hier de Arinto-druif). Hij wordt gewonnen in het centrum van Portugal, niet ver van Lissabon, met de bedreiging van de stads-pollutie.

Tussen het Dão-gebied en de Atlantische Oceaan ligt Bairrada. Een lichte, zachte witte wijn is de Velho Seco de Bairrada van de Aliança Vinicola de Sangalhos. Velho betekent oud. Men vindt deze vermelding terug op vele etiketten, blijkbaar als commercieel lokmiddel want bij Portugese wijnen wordt praktisch nooit het jaartal vermeld. Men is eveneens niet zeker een droge wijn in de fles te krijgen met "seco" op het etiket, want de smaak van het drinkend publiek geeft klaarblijkelijk de voorkeur aan droge wijnen (ook rode): men speelt dus in de kaart van dit koperspubliek. Bairrada is best bekend om zijn schuimwijn. We hebben hem in de Algarve niet ontdekt. Wellicht voorbehouden aan het select uitgangsevenen in en rond Lissabon?

.../...

Ribatejo ligt ten N.O. van Lissabon. Als wijngebied niet te versmaden; doch wellicht de beste witte wijn van Portugal wordt gewonnen tussen Ribatejo en de zee. Zo de Gaeiras van Torres Vedras, een prachtwijn.

Na een bezoek aan de typische veemarkt van Silves aten wij in een klein boerencafeetje waar de plaatselijke champetter ons naar toe bracht. Gebogen over hun schotel hielden cafeegasten een smakelijk gebraden kip stevig in bei hun handen en lieten het hen lekker smaken; wellicht hadden zij voor hun geit of gans een koper gevonden. Bij ons geroosterd vlees gingen wij in op de aanbeveling van de waard. Het werd een droge, strogele wijn Reguengos de Monsaraz, vinho branco tipo corrente, van de coöperatief van Alentejo. Opperbest, een fijne witte Bourgogne waard.

Meer dan eens lieten wij ons verleiden door de Monopólio seco, een aangename, fruitige witte wijn van Constantino-Gaia. Hij moet plaatselijk zeer geliefd zijn, want wij vonden hem op haast alle wijnkaarten en ook in de rekken van de kleine eethuisjes waar je zelf maar je wijn moet kiezen evenals je vis die netjes uitgestald ligt naast het vuur waarop men hem voor u zal roosteren.

We moesten natuurlijk ook de enige wijn van de Algarve zelf leren kennen, de Lagoa, branco velho van de Adega Cooperativa de Lagoa. Hij is helder geel, zwaar met zijn 13°2, te hard naar onze smaak, doch met een lange nadronk waar je kan van genieten. Een vlug bezoek aan die coöperatieve was niet overtuigend: alles beton, industriële aanpak. Vooringenomenheid van ons? Waren wij ongewild onder de indruk gekomen van de negatieve instelling van hoteliers en sommeliers tegenover deze plaatselijke wijnen?

Van de witte Teobarino van Rio Maior-Barbosia is mij niet veel bijgebleven. Hij zal dus geen bijzondere indruk hebben gemaakt.

Wie het over Portugese wijnen heeft, prijst meestal de rosé wijnen, in hun typische flessen, uit de Douro-streek (zeer verspreid is Mateus).

Ik ben niet speciaal op rosé gesteld - tenzij dan deze met volle smaak zoals de Arbois en de werkelijk zeer goede die men in Griekenland kan vinden - zodat wij "schoorvoetend" een rosé Dão Velho (met vermelding van het jaar 1974!) Casal Mendes van de Caves Aliança Vinicola van Sangalhos hebben besteld. Hij is halfzoet, heeft 12° alcohol en is helemaal niet kwaad. Hij vroeg naar nog!

.../...

Het wordt wel tijd om de rode aan de beurt te laten. Bij wat zullen wij ze in Portugal drinken? Rood vlees is er blijkbaar niet voldoende om steacks en ribbestukken, of zelfs carbonade, op te dienen zoals wij die gewoon zijn. De lapjes zijn dun, doch niet doorbakken en smaken heerlijk met mals-knapperende slaatjes aangemaakt met zachte olijfolie die helemaal niet "opdringerig" is (ik herinner mij geen plaatselijke keuken waar de olie zo een fijn aroma heeft en zo zacht-smijgig is). Aan varkensvlees zult u hier nooit tekort hebben : gebraden, geroosterd, als ribbetjes, ham of spek of gedroogde worsten. Voortreffelijk als er niet overdreven wordt met tomaten en sausjes, worstjes, gerookt spek, kruiden, zachte paprika-tomaten, uien en ... zout. Alles doormekaar kan een heerlijk-geurende "casserole grand-mère" geven. Gelukkig zijn er altijd uitstekende visgerechten die voor de afwisseling kunnen zorgen, zo bv. bifes de atun of beesteack van tonijn. Lamsvlees maakt men er smakelijk klaar als ensopado de borrego (lamsragout met broodkorstjes). Kip (frango) en kalkoen (perua) zijn hier warm aan te bevelen om hun onvervalste smaak en sappigheid.

Blijft de kaas. Senna is een fijne, zachte schapenkaas. Van de koe komen kaasbollen, soort Engelse cheddar, die men hier flamengo noemt! Verder een scherpe, ruwe bergkaas.

De keuze van rode wijnen is groot, wat het vinden van de passende fles niet vergemakkelijkt. Zeker niet als men geen geschoolde sommelier bij de hand heeft. Dan maar proeven : de ondervinding blijft de beste school.

De Vinho Verde Gatão is prikkelend, eerder zuur. Valt tegen als rode uit deze gekende wijnstreek.

Een ander klasse is de Tinto Velho 1959 Reserva van de Caves Dom Teodósio, met een fruitig boeket en een rijke tannine.

Uit de Douro-streek komt de zachte en aangename Evel van de Real Companhia Vinocola do Norte. Wijn voor kenners.

Dat is ook de Clarete van José Maria da Fonseca uit Azeitão (Sebutal), een eerlijke bordeaux gelijk.

Uit de Dão-streek en eveneens van da Fonseca is de Terras Alta aan te bevelen om zijn zachte fruitigheid.

Grote voldoening gaf ons de Aliança Velho de Sangalhos, helder rood, rijk boeket en vol van smaak, evenwichtige tannine, genuanceerde lange afdronk.

Als feestwijn ontdekten wij de gemillemiseerde 1955 Dão van Carvalho Ribeira e Ferreira, carrefeira particular (eigen botteling) uit de Vale do Carregado. Een superieure Rhône gelijk.

De barman prijst u als aperitief aan een beste witte Porto, halfscherp, of een soort Jerez van de Algarve (Afonso Terceiro stookt hem); en als afzakkertje een even beste rode Porto of een plaatselijk Brandymel (honiglikeur), voor mij te zoet en plakkerig.

Maar een "witje" gedestilleerd uit de ronde, rode vrucht van de wild-verspreide "aardbeienboom" (arbose, hier medronho genoemd) is een fijn slaapmutsje voor mijnheer, zoals een liquor de paejo (met kruiden van de Algarve) het is voor mevrouw.

Lust u wat anders dan het klassieke ijsje voor dessert - trouwens prima. Dan taartjes of zoetekoekjes doces de amêndoa (amandelen) of de figo (vijgen) met een geurige koffie.

Opvallend en verbazend is wel dat in het eerste-klas restaurant van de Touring Club van Portugal in Aldeia das Açoteias - prachtig gelegen aan de rand van uitgestrekte pijnbossen langs de kust - de wijnkaart een mooie keuze biedt van zeer goede wijnen doch geen Porto's, geen Moscatel van Teubal, geen Madeira en ook geen inheemse likeuren. Ik dacht er niet aan te gaan neuzen in de bar; daar was er alles wellicht in voorraad.

De variëteiten van wijnen, alcohols, likeuren en schuimwijnen die Portugal voortbrengt zijn overtalrijk. Het is een land waar de toerist-wandelaar-wijnliefebber heel wat aan heeft. De wettelijke bepalingen in verband met de etiketten, de beschermde denominaties en de controles - in voege sedert 1935 - zijn voor hem een leidraad en een garantie. Hij geraakt spoedig vertrouwd met wat op het etiket te lezen is: "denominação de origem" - "região demarcada" - "velho" - "reserva" - "engarrafada na origem" - "carrefeira particular" - "tipo corrente". De namen van de voornaamste wijngebieden vindt hij op de kaarten uit zijn meegebrachte reisdocumentatie. Maar de zegelbandjes, tussen kurk en capsule intrigeren hem meer. Zij zijn het garantiebewijs, het "selo de origem" of "selo de garantia" meestal in papier, soms in lood of koper. Zij worden aan de producent pas afgeleverd na controle van de kwantiteit (geproduceerde hoeveelheid en voorraad) en de kwaliteit (analyse van alcohol- en suikergehalte, orgaleptische eigenschappen en kenmerken).

Bij deze alleszins geruststellende wetenschap en bij de ondervinding van de ontegensprekelijke hoedanigheden van de Portugeese wijnen stelt men zich terecht de vraag waarom aan de Algarve zoveel wijnvelden verwaarloosd en verlaten liggen. Is het omdat deze velden liggen in het uitbreidingsgebied van het toerisme en tegen schoon geld verkocht worden om er villaparken, hotels, bungalows en appartementsgebouwen op te trekken? Of is het omdat zij ten offer gevallen zijn aan de verdeling (en/of verstaatsing) van de landeigendom en niet meer rentabel zijn? Of is het omdat de enige coöperatieve van de Algarve niet volstaat om de produktie te verwerken en af te zetten? Of omdat de Algarve-wijn in onmin is gevallen wegens zijn mindere kwaliteit en het feit dat de hotelgasten - grotere verbruikers dan de inheemse bevolking - betere en duurere wijnen wensen? In Lagos heeft men voor deze vragen gewoon de schouders opgehaald.

27 augustus 1978.

Tuinfeest

De wegen van Aloïs en Henriette zijn ondoorgrondbaar. Het begon allemaal zo fijn, zo gezellig. Bij de ingang van het riante "Vergels House" werden alle genodigden zo maar in de bloemetjes gezet en bijzonder hartelijk verwelkomd door Aloïs en Henriette. Feestelijk zagen ze er allen uit, de dames met hun weelderige, kleurrijke lange japons, de heren in hun donker pak. De zon was van de partij, het feest kon beginnen.

En het geluk vloog met de hoefijzers, de ringen rond de flessen en de pluimen naar de vogelpikschijf! Wie zijn beste beentje voorzette wist punten te halen bij het voetbalspel en voor wie - zoals zij die het konden weten, beweerden - veel op café geweest was en goed kon bakschieten, bracht het voordeel op. Al was het nog geen "Spel zonder Grenzen" de scheidsrechters waren even onverbiddelijk.

En dan opeens werd alles mysterie! Autocars werden voorgereden. Argeloze, lachende mensen lieten zich naar hun noodlot voeren. Niemand wist waarheen.

En het werd het drama! Het geweldadige modeverschijnsel van deze eeuw stond hen ook te wachten : de kaping inderdaad! Het westvlaams doppersfront kwam in actie! Het was zeker geen ondoordachte daad, men voelde zo de zorgvuldige voorbereiding, niets was aan het toeval overgelaten. De blinddoeken die de ongelukkigen voor hun ogen kregen waren van de beste kwaliteit! Een van de daders had er zeker zijn hemd voor opgeofferd! Ontvluchten kon niet de schoenen werden opgeëist.

De spanning steeg, er was geen kans om het mooie vlakke westvlaamse landschap met zijn prachtige dreven en zijn lage boerderijen te bewonderen. Tot opeens de bussen halt hielden, de climax was bereikt ... uitstappen werd geboden. Dit deden de genodigden met al de waardigheid die een brusselse wijngilde past! En daar kwam de ontknoping, de vreugde barstte los, de lach klonk vrolijk : de grap van de vice-voorzitter en zijn dame was geslaagd!

En ze wisten het spel verder te zetten op een prachtige wijze, van de "angst" vielen we in de verwondering en van de verwondering in de bewondering. We stonden aan de ingangspoort van het kasteel van Loppem ook het kasteel van Caloen genoemd, in de 19de eeuw ontworpen en verwezenlijkt door Jean Bethune met behulp van vlaamse ambachtslieden.

.../...

Binnenin vielen tientallen kunstwerken te bewonderen, schilderijen uit de 16de en 17de eeuw, bloemen, landschappen, stilleven, prachtig uit hout gesneden beelden, meubels.

In het prachtige park onder de brede catalpaboom werd een licht intermezzo aangeboden door de volksdansgroep "Het Wieleke" uit Veldegem. Het dansend slavisch ritme vertolkt door Vlaamse jeugd viel best in de smaak en ons aller Edgard deed het dubbel deugd daar zoals hij in zijn dankwoord zegde, hij mede aan de basis lag van de heropbloei van de volksdans en hij hier de resultaten kon zien. Hij wenste een lach op het gezicht en die kon hij zeker vinden in de commanderij.

Het kasteel leende al zijn majesteit tot de daaropvolgende intronisatie van gezellen en meester-wijnproevers. Iedereen nam plaats in de met trofeeën beladen zaal - wellicht de jachtzaal - de deuren werden gedicht, het konklaaf kon beginnen.

- IC BEVESTIGHE -

Daar kwamen de bestuursleden getooid in hun rode cape nog waardiger dan ridders van Malta.

Zij waren :

de algemene voorzitter van de Vlaamse Wijngilde :	De Heer R. Eeckhaut
de voorzitter van de Brusselse afdeling :	De Heer Fr. De Bisschop
de wijnmeester :	Dokter Seghers
de vice-voorzitter :	De Heer A. Vergels
het bestuurslid-hoofdredacteur :	De Heer E. Wauters
de secretaresse :	Mevrouw N. Goossens

- IC AANVAERDE -

En de nieuwe gezellen zwoeren, de rechterhand boven de beker met het alleredelste nat, hun trouw aan de plechtige woorden gesproken door Edgard Wauters.

Zij waren :

Anne 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

.../...

- IC GELOVE -

Het forse geschal van de trompetten en de lyrische gezegden gepresenteerd door ceremoniemeester Ivo De Bisschop zullen eenieder, in 't bijzonder de nieuwe gezellen eeuwig bijblijven en hun levenswijze veranderen!

Al was deze plechtigheid geen algemene herhaling, ze werd nog eens hernomen, met meer waardigheid indien mogelijk! Voor al de moeite die ze deden, de dagen en nachten die ze spendeerden aan studie en proeven, 12 gezellen werden door de algemene, post-conciliaire voorzitter (*) tot meester-wijnproever geslagen.

Zij waren :

Lieve De Boeck
 Jef De Wulf
 Marie-Paule en Jos. Foulon
 Jeanne en Ted Gerretzen
 Maria en Ferdinand Rampelbergh
 Riet en Jaak Sanders
 Juleke en Stif Stessens

In grote vreugde werd het glas geheven, Casters bracht de stemming ten top.

En dan zou wat gebeuren : Mildred en Frans trokken de kookattributen aan en als bij wonder stegen de lekkere smakelijke geuren ter uitnodiging.

Het werden : zeevruchten met een beste Roitonwijn (V.D.Q.S.), zeer fruitig met heerlijk aroma. Hierbij dient toch aangehaald het voorbereidend werk van Mildred en Marleen, bijgestaan de voorzitter voor het deskundig proeven, om ons van zulk een geraffineerd gerecht te laten genieten.

Barbecue-variëteiten met een aardappeltje in zijn hemdje en een heerlijke Château Faleyrens 1975, St. Emilion afkomstig van St. Sulpice.

Vakkundig zorgden Jef Decraene en zijn ploeg ervoor het glas steeds gevuld te houden. Was er enig probleem en daar kwam Juleke ter hulp.

Tot slot, hoe kon het anders in de Brusselse wijngilde, werden de feestelijkheden beëindigd met een danspasje. Ingezet door de nationale voorzitter en mevrouw werd het voorbeeld onmiddellijk gevolgd en vermenigvuldigd. De nieuwe disc-jockey Jos Ardies beleefde zeker evenveel pret als de paartjes. Achter zijn mengpaneel volgden zijn ogen, handen en voeten de kadans op overtuigende wijze.

.../...

Tot het emotionale ogenblik aanbrak, moment van danken, waar Edgard de tolk was, waar hij eenieder tot het besef bracht dat het wonderlijk slagen van deze dag, veel fantasie maar ook veel inspanning en moeite gevraagd had van enkele mensen die er als het ware een leuze van maakten, er zich voor inzetten en het waar maakten.

Aloïs en Henriette werden bedacht met de elegante degustatieglazen in gebruik in de gilde. Aan Mildred en Frans werd zeker geen geïnteresseerde wenk gegeven met de koperen braadpan, maar mochten ze het er absoluut willen in vinden ... Ook Marleen, Ivo en de ganse familie De Bisschop moge dank ontvangen voor hun inzet. Met de 15 jaar van Chris Stessens voelden we ons allen jong en hadden we deugd aan de bloemen die ze mocht ontvangen.

Deze fantastische dag eindigde in de algemene euforie van pakjes geven. Ieder kreeg zijn deel al was het volgens resultaten van de namiddag-spelen - meester-speler werd Ghislain Wauters. Voor wie er nog een raadsel mocht overblijven : het waren inderdaad een koppel caballero's in de wezembeek-oppemse pampa!

Rond 1 uur verlieten acteurs, machinisten en toeschouwers het toneel. Het komische drama of liever de dramatische komedie was over ... of was het gewoon een "farce à la Vlaamse Wijngilde"?

een geblinddoekte ooggetuige

(*) post-conciliaire voorzitter : voorzitter die wel eens zijn heiligen vergeet.



Veldegemse kapper kaapt bus vol feestvierders



Zo te zien leken bandeleider Michel Goethals en zijn assistenten, kapers die indruk maakten. (dar)

Op initiatief van Al. Vergels uit Veldegem kwamen zopas 75 leden van de Brusselse Vlaamse Wijn Gilde te Veldegem bijeen. Met een autocar zouden ze daarop via Ruddervoorde (Stad Torhout) naar een onbekende bestemming worden gebracht, waar de gebruikelijke wijnproefavond zou doorgaan. Onderweg, ter hoogte van de Pierlapont te Loppem, werd de bus door zes gewapende personen tot stilstand gebracht.

De passagiers werden door zwaarbewapende kapers overrompeld. Ja, enkele van de inzittende dames begonnen reeds te panikeren. Groepsleider Vergels werd nogal hardhandig aangepakt, terwijl de kapers daarop aan de inmiddels geblinddoekte passagiers hun eisen voorlegden.

Ze werden gedwongen hun schoenen af te geven. Hiermee wilden de kapers de problematiek in de schoenenindustrie benadrukken. Via de pers wilden de kapers ook ruchtbaarheid geven aan hun problemen.

Toen de autocar dan toch op de uiteindelijke bestemming, het kasteel van Loppem, aankwam, vonden de inzittenden hun schoenen op een hoop terug in het grasperk. Daarna werden de aanwezigen nog ver-

gast op een optreden van de Veldegemse volksdansgroep «t Wielte», een heerlijke barbecue, enz...

De kapers die voor de stunt

hadden gezorgd, waren kapper Michel Goethals, bijgestaan door Renaud Galle, Luc Maes, Marc Desmet, Marc Vandermeersch en Linda Calus. (dar)

Artikel verschenen in :

=====

- Het Nieuwsblad
Donderdag 31 augustus 1978.
- Brugsch Handelsblad
Vrijdag 1 september 1978.
- Torhoutse Bode
Vrijdag 1 september 1978.

Op onze vorige prijsvraag kwamen twee antwoorden toe. Van Bob Paternoster en Leo Roex. Beiden mikten in de roos.

Château Larcis-Ducasse is inderdaad een grand cru classé van Saint-Emilion die buiten het geografisch territorium van deze gemeente ligt.

Volgens de door Leo geraadpleegde bron heeft dit kasteel zijn wijnkelders in Saint-Laurent-des-Combes.

Bob bezit een kaart waarop een tweede grand cru buiten Saint-Emilion te ontdekken valt.

Volgens onze bron is Château Larcis-Ducasse het enige. We hadden echter niet de gelegenheid deze interessante gegevens van onze twee vrienden na te gaan. Dat komt wel. Doch zij verdienen de pluim ... en de fles. Proficiat !

==+==+==+==+==+==+==+==+==+==+==+==+==+==+==+==+

En nu onze nieuwe prijsvraag :

De naam ROMANEE komt voor in vier "appellations contrôlées" van de Côte de Nuits (Bourgogne), nml. in drie "Grands Crus" en in één "Appellation Communale".

- 1) Geef de juiste benaming van deze 3 Grands Crus en deze gemeentelijke appellatie.
- 2) Op het grondgebied van welke gemeente(s) moeten deze wijnen gewonnen zijn om recht te hebben op deze appellaties?

Gemakkelijkshalve verzoeken wij u de antwoorden rechtstreeks te sturen naar :

Edgard Wauters
Pleinlaan 66

1970 WEZEMBEEK OPPEM

Het secretariaatswerk van Nicole wordt er meteen door verlicht.

Wijnvrienden

Wij vermelden hier zeer graag familieberichten en heuglijke gebeurtenissen in relatie met de leden van onze Commanderij. Voorwaarde hiertoe is vanzelfsprekend dat wij er rechtstreeks of onrechtstreeks zelf kennis van krijgen.

"Ne tirez donc pas sur le pianiste" als een bericht, dat u liefst hier had gelezen, er niet staat.

Beter laat dan nooit : het kan dus nog in een volgend nummer van "De Druyvelaer" zo u het wenst.

- Ne flinke joenge vent me e schuun flore kostum en een vrie schuun moesj, oek in floor, da zee'de nie alle doage as tráver me 'n hiel schuun maske in't wit me vollangskes.

En toch : ons sympathiek jongste lid van onze Commanderij, Ivo, zoon van onze voorzitter, huwde op 2 juni met zijn Lief.

Ze heet nu eenmaal Lief, en ze is het ook!

Hartelijk proficiat, en draait maar veel mooie platen om uw geluk te begeleiden.

- "Na 25 jaar zal ik u nog steeds beminnen!" Dat zongen met overtuiging Honoré Marien en Irène op 23 juni naar aanleiding van hun 25 jaar gelukkig huwelijksleven.

Dochter en zoon, familie en vrienden vierden mee.

Men zegt dat er zeer lekkere wijntjes geschonken werden - hoe kan het anders bij een kenner als Honoré? - doch dat hij zijn eigen kelder-collatie niet aansprak omdat hij zijn flesjes te graag vertoelt. Nog vele jaren!

- Lut, dochter van Jenny en Paul Lemmens, sloeg hare Raf aan de haak op 7 juli. Ze trokken naar Sint-Job, niet ter bedevaart, maar om hun huwelijk in te zegenen, om daarna te feesten in de tuin van Reynaert de Vos en in de statige zalen van de Leuvense Faculty Club, met familie, vrienden en mede-studenten.

- Willy Kempeneer en Nicole de Somviele - allebei leden van onze Commanderij - zullen het klassieke bootje instappen op 16 september eerstkomende.

Of ... er plaats genoeg zal zijn voor al dat tuinmateriaal is nog een probleem.

Maar dat de Jong Economische Kamer zou kunnen omgeruild worden voor andere jongeren-kamers behoort tot de mogelijkheden.

Wij wensen hen alvast nu al het allerbeste toe!

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

Ergens gelezen :

Regen doet het gras groeien
Wijn doet het gesprek groeien

(een Zweeds spreekwoord).

Ergens gelezen :

De keuken is het tegengestelde van de wagen,
hoe vlugger het gaat hoe minder het resultaat.

De keuken is een prinses die op zich laat wachten,
maar die zelf niet kan wachten

L'homme est le seul animal que l'on peut
plumer plusieurs fois.

Il y a trop de vin dans le monde pour dire la messe ...
Pas assez pour faire tourner les moulins ...
Donc, il faut le boire.

*=**

LATE BERICHTEN ...

- Edgard en Nel Wauters, in de euforie van hun Italiaanse vakantie, kregen een telefoontje uit België van zoon dr. Eric met de blijde melding : "Een flinke jongen! Bartje is geboren!".

Van harte proficiat aan de grootouders.

- Onze vriend Raymond Boterberg verlaat ons niet.
We mogen hem echter wel proficiat wensen met zijn promotie.

Raymond werd als directeur benoemd van het Kredietbank-succursaal Aalst.

Van harte gelukgewenst met deze promotie.

*=**

GOEDE RAAD VAN FRANK LAMQUET

Naar aanleiding van de viering van het tienjarig bestaan van de Vlaamse Wijngilde verscheen in het Brugsch Handelsblad van 3 februari 1978 een vraaggesprek met FRANK LAMQUET, de nieuwe nationale wijnmeester van de Wijngilde.

Hij is amper 32 en geeft blijk van een reeds rijke bagage aan wijnkennis te hebben opgedaan en zonder enige pretentie, doch met een grote dosis gezond verstand, "zich ten dienste te willen stellen van het publiek dat op zoek is naar gezonde, eerlijke en juiste informatie over het fenomeen wijn". Dat is een sympathieke opvatting van zijn taak in de Wijngilde, en wij willen dan ook enkele van zijn uitspraken en stellingnamen opnemen in onze Druyvelaer. Zij zijn het overwegen waard!

- "In samenwerking met de andere 13 regionale wijnmeesters en de 6 andere leden van het dagelijks bestuur willen wij er in de jubeluumjaar dan ook iets speciaals van maken." Komen er dus initiatieven los?

- "Het is niet omdat ik leraar oenologie ben aan het Stedelijk Hoger Technisch Instituut te Oostende dat ik van wijn veel meer zou weten dan een geroutineerde wijnliefhebber." De bescheidenheid siert hem.

- "Naast het scheikundig aspect (laboanalyse) hebben wij voornamelijk belangstelling voor de aardrijkskunde der wijnen, de wetgeving, het rendement van de wijnen, de commerciële kant van de zaak, de jaargangen enz." Dit alles komt minder aan trek bij de doorsneewijnliefhebber die wij zijn.

- "Wijndrinken is een kunst die door iedereen kan aangeleerd worden".

- "Een lekker flesje wijn is een van die zaken waarmee je het leven voor een stuk gezelliger kan maken."

- "Het is wel zo dat wijn niet altijd goedkoop is, maar je moet toch geen schatten verdienen om 's avonds eens een lekkere fles op tafel te kunnen zetten."

- "Goede wijn is betaalbaar, het komt er alleen op aan een beetje uit de doppen te kijken."

- "Wij zijn nog veel te veel etiketdrinkers! Wij kopen enkel de wijnen met bekende namen, hoewel die Appellations Contrôlées slechts een zevende deel zijn van wat Frankrijk per jaar aan wijn produceert.

- "Ook Duitsland, Italië, Zwitserland en andere wijnlanden produceren voortreffelijke wijnen."

Een garantie is natuurlijk in vertrouwen te kunnen kopen. Maar er is vooral één zaak die telt, nl. het feit dat wijn die je drinkt je ook moet smaken."

- "Het is noodzakelijk dat je eerlijke en degelijke handboeken inkijkt ... De beste wijnboeken kan je vinden in de Engelse taal. Je moet echter wel oppassen voor wijnatlassen e.d.m. die enkel informatie geven over bekende en dure wijnen ..."

- "Wij zien niet onmiddellijk de noodzaak in om erg dure handboeken aan te kopen."

- "Je mag je niet blind laten leiden door anderen. Ga zelf op zoek naar je eigen smaak."

- "Goede wijn moet lang niet altijd duur zijn."

- "Hang geen fortuin aan het inrichten van een wijnkelder. Een betrekkelijk ruim, verlucht en zeer hygiënisch lokaal, een konstante temperatuur tussen 11 en 13 graden, een vochtigheidsgraad van 80, geen zeepoeders of sterkriekende produkten in uw wijnkelder ..."
Lijkt wel doenbaar, maar toch niet zo eenvoudig, dachten wij.

Vindt u ook niet dat wij Frank dankbaar moeten zijn voor deze wijze taal?

VAN WIJN MET KRISTALLEN

Kaliumbitartraat is een der menigvuldige natuurlijke stoffen (zuren) die zich in de wijn bevinden. Onder de invloed van een daling van de temperatuur kan hij neerslaan onder de vorm van kristallen op de bodem van de fles of op de stop. Men spreekt gewoonweg van wijnsteen of tartre.

Deze neerslag is dus niet het gevolg van een toevoeging van een of ander chemisch produkt aan de wijnen, en is ook geen aanwijzing voor een mindere kwaliteit van de wijn. Hij kan er integendeel op wijzen dat geen metatartrisch zuur (acide métatartrique) toegevoegd werd, wat wel meer gebeurt precies om de neerslag van kristallen in de fles te voorkomen. Deze chemische toevoegstof is blijkbaar niet schadelijk. Men gebruikt ze wel eens omdat de verbruiker nu eenmaal gesteld is op helderklare wijn zonder kristalletjes.

Meteen weten wij nu wat te vertellen als genodigden, al dan niet diskreet, even een verdachte blik zouden werpen op gebeurlijke kristalvorming in de fles die wij hen aanbieden.

Edgard Wauters.

Jeanneke Gerretzen, die het doorgaans goed weet te zeggen, geeft ons hieronder enkele mooie gezegden in verband met wijn.

* De wijn verheugt des mensenhart.

* Je zult eerder wijn drinken dan ik.

* Die wijn drinkt moet wijn betalen.

* De wijn smaakt altijd naar de stok.

* Mij walgt de zoete wijn der minnarijen.

* Van wijntje en Trijntje houden.

* Onder zijn wijnstok en vijgeboom zitten.

* Hij werd een vraat en een wijnzuiper gescholden.

* De man werd in een wijnpers doodgeplet, omdat hij 't outer van God Bachus had geschonden.

* Hij treedt den wijnpersbak van den wijn des toorns en der gramschap des almachtigen Gods.

* Daar verdrinken er meer in een wijnglas dan in zee.

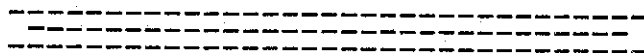
Jeanneke Gerretzen.

Wij lazen in "Wijn en Wijn" (voor het geval dat u het zelf niet zoudt gelezen hebben!) dat de Vlaamse Wijngilde zou aangroeiene met een 14de Commanderij, namelijk in Brugge.

Op 1 september reeds.

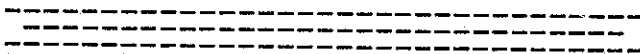
Wij gebruiken de voorwaardelijke wijze voor dit verheugend bericht omdat wij op de redactie van "De Druyvelaer" hierover geen bericht ontvingen van Belga (!), niet uitgenodigd werden op de gebruikelijke persontvangst (!) en omdat - bij nadere informatie - het Commanderijbestuur van Brussel evenmin ingelicht wers.

Daar wij zoveel mogelijk wensen mee te lven met alles wat er omgaat in de Vlaamse Wijngilde en in onze zuster-Commanderijen brengen wij nu reeds de "blijde boodschap" en wensen wij alvast veel wijngenot toe aan onze nieuwe gildevrienden, met de hoop nader met hen kennis te kunnen maken.



Wij kregen de toelating even uit de biecht te spreken en te melden dat er ernstig werk wordt gemaakt van de oprichting van een 15de Commanderij in Leuven.

Zoals dit gebeurde bij de oprichting van Commanderij Mechelen zal Brussel "het peterschap" waarnemen over de Commanderij van de Petermannen!



Sedert het verschijnen van onze vorige "Druyvelaer" stuurden drie Commanderijen van de Vlaamse Wijngilde ons een exemplaar van hun informatieblad.

Wij vermelden graag de meest interessante bijdragen eruit en houden, zoals steeds, deze nummers ter beschikking van wie ze wil inzien.

- Commanderij Kust - De Wijnvriend

6de jaargang nr. 33 - juni 78 - Als vakantietip iets over wijn-musea o.a. Beaune, Epernay, Rochecorbon (Loire), Colmar, Armagnac, Romanèche-Thorins (Beaujolais), Bordeaux, Pauillac. Dit voor Frankrijk, want er zijn er ook belangwekkende o.a. in Duitsland.
(In een volgend nummer?)

- Commanderij Kempen - Phylloxera

5de jaargang - mei/juni 78 - Gegevens van de Europese Gemeenschap over wijnproductie en consumptie.

- Scheikunde en wijn (vervolg).

- Commanderij Gent - De Gentsche Wijngazette

5de jaargang nr. 8 - Van druif tot wijn (vervolg over vinificatie van rode wijnen).

KLEINE BEDENKING :

Wellicht vinden onze vrienden uit andere Commanderijen ook nu en dan iets in "De Druyvelaer" dat zij interessant genoeg vinden om het even aan hun lezers bekend te maken.

Wij willen toch onderling mekaar wat helpen om onze wijnkennis te verrijken.



Vrijdag 29 september 1978 :

Italiaanse avond in zaal De Jachthoorn te Zellik.

Zondag 1 oktober 1978 :

Examen van meester - wijnproever te Aalst.

Vrijdag 13 oktober 1978 :

Kapittelbanket. (met intronisaties).
Le New Carlton, Bd. Waterloo 28, Brussel

Vrijdag 17 november 1978 :

Proefavond Cadet-Piola in zaal De Jachthoorn te Zellik.

Zaterdag 9 december 1978 :

Beaujolais in zaal De Jachthoorn te Zellik. (met genodigden).

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 :

Loire-avond in zaal De Jachthoorn te Zellik.

Vrijdag 4 mei 1979 :

Bourgogne-avond in zaal De Jachthoorn te Zellik.

KORRESPONDENTIEADRESSEN :

=====

DE DRUYVELAER
p/a E. Wauters
Pleinlaan 66

1970 WEZEMBEEK OPPEM

Vergels A.
R. Vandendriesschelaan 1B

1150 BRUSSEL

REDAKTIE :

=====

Hoofdredactie :

Dhr. E. Wauters

Verleenden hun medewerking :

Mevr. M-P. Foulon

Mevr. J. Gerretzen

Dhr. Bernard Henry

Dhr. Frank Lamquet

(Brugs Handelsblad)

Technische verzorging en uitgever :

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,- Bfr. per jaar.
Te storten op bankrekening KB 425-6112681-31 van de Vlaamse Wijn-
gilde, Commanderiej Brussel met vermelding abonnement De Druyvelaer.