

De Druifvelaer

Commander Brussel



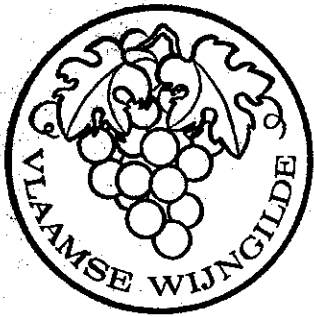
21 Dec. -78-

3. Jaargang Volg. 9.

ZALIG KERSTFEEST
GELUKKIG NIEUWJAAR

1979





v.z.w.

Vlaamse Wijngilde

Association des dégustateurs de vin.

Association of Winetasters.

Circolo di degustatori di vini.

Verein Weinprober.

Círculo de Venenadores.

Brussel, 21 december 1978.

Beste vrienden,

Wij hebben een goed en druk jaar achter de rug. In mijn vorige nieuwjaarsboodschap zei ik dat 1978 zich aanmeldde als een zeer bijzonder jaar. En dat is het geworden, met als hoogtepunten het feestelijk jubileumbanket in het Casino van Knokke - waar het tienjarig bestaan van de Vlaamse Wijngilde werd gevierd -, ons eigen Kapittelbanket in de luxueuze salons van de Carlton te Brussel, het tuinfeest met barbecue in het Kasteel Caloen te Loppem, met zijn onvergetelijke "kapersfantasie" bedacht door onze aktieve onder-voorzitter Aloïs Vergels, en last but not least de fantastische Bordeaux-reis met als eminente gids onze nationale voorzitter de heer Raf Eeckhout.

Het commanderij-jaar werd ingezet in september 1977 met een Bourgogne-avond. Het tuinfeest sloot het jaar theoretisch af in augustus 1978. Tussenin zaten wij nog aan de degustatietafel op niet minder dan 7 proefavonden :
Champagne, Chianti-Classico, Beaujolais, Pomerol-Beauregard, Pomerol-Dubost, Rhône en St. Emilion-Magdelaine.

In "De Druyvelaer" - die intussen zijn derde leesjaar heeft ingezet - brachten Michel Myttenaere verslag over de Dubost-avond en Marie-Paule Foulon over het tuinfeest. Voor al de andere avonden klom Edgard alweer in zijn hoofdredactie-pen terwijl hij onvermoeibaar nog bijdragen bezorgde over Herfst in Bourgondië, Clos de Vougeot en de Chevaliers du Tastevin, Portugal - de Algarve, Friuli - Venetië, een interview met Monsieur Dubost - maire de Pomerol - enz. Onze vriend Bernard Henry sprong hem bij met reportages en wijnbelevissen bij een Moezel-weekeinde, over de Antillen, Polynesië en Australië. Men heeft mij zelfs zo ver gekregen om de wordingsgeschiedenis en de activiteiten in onze commanderij uit de doeken te doen.

.../...

"De Druyvelaer", is en blijft een geweldige prestatie. Ik doe dan ook nogmaals een oproep opdat meer medewerkers zich zouden melden, zodat niet steeds de last op dezelfde schouders zou rusten.

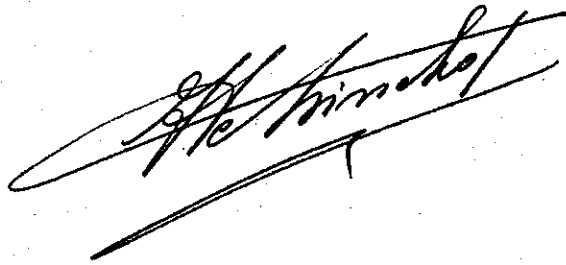
Mijn dank gaat ook naar onze keldermeester die onze wijntjes goed vertroetelt, naar onze opperschenker en zijn ploeg die zich opperbest kwijten van hun moeilijke taak, naar onze oenoloog-conferencier, naar onze lieve secretaresse en onze beminnelijke kasmeesteres, naar onze presentatoren en naar allen die voor en achter de schermen meehielpen om al onze vergaderingen luister bij te zetten.

Ik feliciteer van harte de 24 gezelschapswijnproevers en 29 meesterwijnproevers die dit jaar gepromoveerd werden, en hoop dat in de komende jaren vele van onze jongere vrienden met evenveel succes de bewijzen zullen geven van hun steeds groeiende wijnkennis.

Mede namens het bestuur wens ik aan al onze Commandeerij-vrienden en hun gezin veel gezelligheid bij de feesten van de jaarwisseling en een gelukkig en voorspoedig nieuwjaar !

Frans de Bisschop

Voorzitter

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Frans de Bisschop', written in a cursive style with a long horizontal flourish at the bottom.

In een Brussels weekblad vonden wij de afbeelding - in zwart-wit - (zie volgende bladzijde) van een mooi glasraam van de grote Vlaamse grafikus en glazenier Frans Van Immerseel, met als onderschrift "Drinkt Wijn" naar Omar Kyygam (een Turks of Oosters dichter).

De op de reproductie moeilijk te lezen tekst ontcijferen wij als volgt :

Drink wijn ! Er volgt een slapen zonder end,
zonder een vriend of vrouw die u verwent.
Dit u vertrouwd geheim zult ge overdenken :
geen neerslagen doem komt overend.

Deze laatste versregel is niet overduidelijk. We trachtten hem te ontsluiëren.

Een "doem" is een oordeel, een vonnis.
Bijvoorbeeld de uitspraak "het is best geen wijn te drinken !" kan een doem zijn.
Een neergeslagen "doem" is dus een uitspraak, die neergeslagen of verworpen werd.
De dichter zegt : "een neergeslagen doem komt niet overend"; m.a.w. een verworpen uitspraak kan niet meer recht gezet worden, zij blijft dus voor goed verworpen.
Indien men de uitspraak "het is best geen wijn te drinken" één maal verworpen heeft - en dat doen wij ! - blijft zij verworpen.
Conclusie : het is goed wijn te drinken.
Dus : drink wijn !

Wij hadden deze poëtische omschrijving niet nodig om deze eenvoudige wijsheid de onze te maken.

Van Immerseel beeldde daarom in een prachtige tekening een Oosters (?) jonge man uit die zijn wijnbeker even op de grond heeft geplaatst en in een tedere omarming zijn beeldschone gezellin belet haar wijnbeker naar de lippen te brengen.

Een gesublimeerde vorm van wijn degusteren ...

Edgard Wauters.



Drink wijn ! Er volgt een slapen zonder end,
zonder een vriend of vrouw die u verwent.
Dit u vertrouwd geheim zult ge overdenken :
geen neerslagen doem komt overend.

Wijn in ... Australië !

In Australië ? ...

... Beslist, te ver misschien ?

Australië drinkt alcohol, daar dan. Maar naar eigen geplogenheden. En volgens de reglementering van elke Staat van deze reusachtige, te onbekende federatie.

Natuurlijk heb je pubs in een wereld, die grotendeels door Groot-Brittannië werd bevolkt. En vaste puburen. Pub heet zondig, daarom hoor je in Australië meer het eufimisme van "hotel".

Wil je absoluut een hotel zonder de luidruchtigheid van een bar-pub, dan vraag je gewoon naar "hotel privé". Duik je, als nieuweling, toevallig in een restaurant, waar alcoholservice nog taboe heet, dan mag je je eigen fles meebrengen, die hoffelijk voor je zal worden ontkurkt.

Anders zoek je naar een "licensed restaurant". Het probleem wordt dus mathematisch drievoudig: je moet je plaats weten te kiezen, het uur en een menu-met-drinkjes. Na enkele dagen wordt een Belg zelfs daarin expert !

Alcoholisme heet nog immer + zondig op dit grootste eiland ter wereld met zijn fantastische, ongerepte toeristische troeven. Wat niet belet dat iedereen ... drinkt. Wie grote porties aandurft - en aankan - wordt niet zelden een legendarische vedette. Zo wil het altijd en overal de mystiek van het verbodene.

Het resultaat van deze wettelijke gewilde "droge" Staat is dat het alcoholverbruik er tweemaal zo groot uitvalt als in de V.S.A. en twintigmaal dit van Engeland. Je snoept hier nog echt de folklore van een straatzanger, die publiek zijn geluk uitlalt in bacchanale euforie.

Australië cultiveert - en consumeert - zijn eigen wijn. Die wijn is prima. Ga hem niet beoordelen naar de flessen, die hem in Engeland publiciteit brachten. Echte Australische kwaliteitsproductie wordt niet uitgevoerd. Een speciale vermelding komt de witte "sec" toe en het rode bordeaux-type. De lokale bourgogne staat er ver achter.

Proef zeker de oogsten "Hunter River Valley" en de Bordeaux Coonawarra. De champagne doet aangenaam aan, tenzij je verstokt fanaticus bent van "brut"service. In dat geval doe je beter als de meesten : hou het bij een dagelijks biertje. Maar let op, het is ijskoud en veel sterker dan je vermoeden zou.

.../...

Anderhalve eeuw proefervaring.

Dat is zowat de tijd, die befaamde internationale rechters hebben benut om de huidige verdiensten te loven van de gamma Australische wijnen.

Gregory Blaxland was een pionier-wijnkweker. In 1822 toonde hij zijn eerste Australische rode. Hij kreeg er in Londen de Zilveren Medaille voor van "Society for the Encouragement of Arts, Manufactures and Commerce".

Nog een halve eeuw later - 1860 en 1870 - volgen prijzen in Parijs, Bordeaux en Wenen. Vandaag nemen de wijnen uit de grond der kangoeroes het voor aanvaarde traditie : de prijzen blijven aanrukken.

Waar ligt het succesrecept ?

's Werelds onbetwiste proevers wijten het aan de uitzonderlijke puurheid, resultaat van een warm, gelijkmatig klimaat, rijke druiven en de ervaren zorg en bedrevenheid van de wijnboeren.

Wijnmaken betekent voor Australië momenteel een verbluffende miljoenenindustrie. Het eiland telt inderdaad zowat 200 wijntrusts, die er steeds meer voor instaan dat de hele wereld een fatsoenlijke productieportie verhoppen mag. Het land is jong, de business groeit nog gestadig.

De eigenlijke wijngronden zijn zeer uitgestrekt, zoals alles in deze wijde wereld, waar de meeste steden onderling minstens een duizend kilometer verwijderd liggen. Wij kunnen een druivenreis maken, die de enorme boog omspant van Swan Valley, nabij Perth, tot voormelde Hunter River Valley, benoorden Sydney. Dit is een 4.000 kilometer dwarsdoor de continentale buik.

Ook de regenval is gelijkmatig, naast de zonneshijn maken de gevarieerde grondformaties een jaarlijkse garantie voor een uitstekende oogst, waarop vele andere wijnlanden met begrijpelijke afgunst neerkijken. Het mag gezegd worden dat voor Australië elk jaar een wijnjaar wordt !

Clarets, Bourgogne, Hocks, Riesling, Moezel ..., scherrie de bodem produceert het al. Geen enkel ander wijnland biedt een even rijke als complete gamma. De kunst van cultuur, oogst en de hele delikate operatie nadien, steunt op oude Europese ervaring, door de pioniers als een precieus patrimonium mee over de oceaan gebracht.

De eigenlijke druivenkweek begon reeds met Kapitein Arthur Phillip, die loten van de wijnstok aanbracht, veilig geboren in het ruim van zijn Eerste Vloot, toen hij de kolonie kwam stichten van New South Wales : op 26 januari 1788.

Hij was de boer.

De industrieel-handelaar volgde later : een jonge Schot, James Busby. Zijn taak was even onoverzichtelijk als de horizon van zijn nieuwe vaderland. Hij selecteerde 20.000 snijstokken van 678 soorten uit Frankrijk, Spanje en Portugal. Daarbij voegde hij er andere uit Palestina, Syrië, Arabië en Perzië.

Vitis Vinifera.

Het plukseizoen van de Australische druif is februari-april : circa 250.000 ton. De helft ervan geeft de brede gamma van diverse wijnsoorten : de rest dient voor de destillatie van druifalkohol en cognac (brandy). Zowat 60 verschillende druifvariëteiten worden in de Australische wijngaarden aangetroffen, alle van de "vitis-vinifera"-stam.

Als in de meeste andere wijnlanden is het ook hier de eigen burger die het meest consumeert. Wat niet belet dat de uitvoer toch nog altijd 12 % bedraagt van de totale wijnproduktie.

Vandaag groeien in Australië dezelfde druivensoorten als in de grote wijnstreken van Europa en niet zelden luiden de gegeven namen precies gelijk : Claret, Bourgogne, Chablis, Sauternes, Moezel enz. ... Menige Australische wijn werd met een districtnaam gedoopt Barossa en Coonawarra; of met een druiftitel als Cabernet, Riesling, Shiraz; soms ook is het een combinatie van beide.

In het algemeen zijn Australië's wijnstreken warmer en droger dan de Europese. Dat geeft meer natuurlijke suiker in de vrucht, met laag natuurlijk zuur : bij de Australische wijnen wordt geen suiker toegevoegd.

De traditie wil dat de grootste uitvoer voor markten bestemd is als het Verenigd Koninkrijk, Canada, Nieuw Zeeland e.a.. Natuurlijk zal de toetreding van Groot-Brittannië tot de E.G. deze toestand in zekere mate wijzigen, net trouwens als de steeds groeiende vraag van andere landen.

Strikte regerings- en industriële reglementeringen garanderen de hoogste kwaliteit voor de geëxporteerde Australische wijnen.

In de meest recente periode kaapten deze wijnen dan ook eervolle prijzen en vermeldingen weg in de meest befaamde wijnselectiecentra als Montpellier, Ljubljana, Boedapest, Bratislava en Tbilisi, hoofdstad van wijnproducerend Georgië in de Sovjetunie.

.../...

Eens moesten de Australische wijnspecialisten hun kennis verder gaan aanvullen in Europa; ook daarin is al lang verandering gekomen, zodat vandaag zelfs menig student ter specialisering naar Australië komt.

Naast de haast antieke Europese wijntraditie, staat Australië alleen als een verre, nog wat bedeesde novice. Dat heeft ... voordelen. Hij kan aankijken, leren, profiteren van elders gemaakte fouten. Het resultaat is er : Australië troont trots met een van 's werelds beste standaard qua wijntechnologie.

Wat de Australische brandy betreft, jonge produkten van twee of drie jaar rijping in hout heten er zeer populair voor cocktail-long drinks. Vele huizen produceren eveneens honingbrandies, die lang in hout hebben gerijpt, waarna ze de heerlijke, traditionele dessertdrank geven, waarvan enkele brandy-likeur heten.

Weze me als boeket van dit tableau het klassieke rijtje gepermitteerd, zoals Australië zijn wijnen thans presenteert :

Als aperitief : sherry : dry, medium, zoet, creme.
vermouth : dry of zoet.

Witte tafelwijnen : Hock, Moezel, Riesling, Chablis, Sauternes.

Rode tafelwijnen : Claret, Bourgogne, Rosé.

Sprankelwijnen : Sparkling Hock, Moezel, Bourgogne, champagne, Pearl.

Dessertwijnen : Port Muscat, Madeira, Tokay, Marsala.

In 1838 begon de nu alom beroemde Barossa Valley haar grote carrière, amper twee jaar nadat de kolonie van Zuid-Australië was uitgeroepen. De oorspronkelijke kolonisten waren uit Pruisen gekomen Silezië en de prestigieuze Rijnvallei. Ze droegen in hun hersens, provisie en harten het geheim van hun vele generaties voorzaten. De eerste wijnstok werd geplant in 1847. Nog geen twintig jaar later leefde de hele streek er van. Vandaag interview je te Barossa de verre zonen met dezelfde namen en meestal ook hetzelfde bloed : de vierde generatie Pruisen !

Wij hebben ons al twee keer afgevraagd waarom Duitsland die laatste twee oorlogen bij jullie wou ..., lachte me een van de tieners aldaar.

Hij stond immers aan onze zij, die twee keren. In wereldoorlog I was het zijn opa, die Vlaanderen leerde kennen onder een soldatenransel, in W.O. II zijn paps. Zijn broer toonde me een baby tijdens mijn passage, de jongste Barossa. Sinds zopas vijfde generatie dus. We klonken erop met een eigen witje. Met het Swissairwaardinnetje uit mijn jumbo die zopas was thuisgekomen : ook een ... Barossa.

Bernard Henry.

Friuli-Venezia Giulia

29 september 1978

Strogeel en robijnrood : een vlag voor Friuli-Venezia Giulia.

Friuli - zo wordt ze kortweg genoemd ook in Italië - is de provincie in de Noord-Oostelijke hoek van dit land, in het Noorden aanleunend tegen de Karintische Alpen van Oostenrijk (met de 1362 m hoge Monte Croce Carnico, of Plocken Pas), in het Oosten met berg en vlakte overgaand naar Joegoslavië (met Gorizia en Trieste als voorname steden), in het Zuiden grenzend aan de Adriatische Zee (met zijn talrijke eilandjes en Grado in de Golf van Trieste) en in het Westen de Piave-valleiflanken en verder het wijn-, berg- en sportgebied van de Alto Adige en Trentino.

Bergstromen en rivieren doorkruisen het gebied van Noord naar Zuid met hellende flanken van mergel, zand en kalk; zuiderse zon en zee-winden bepalen er het klimaat; beschut tegen de noorderkoude door een scherm van hoge bergen lijkt het een uitgelezen gebied voor de wijnteelt. Van oudsher was Friuli dan ook gekend als wijnland, dat echter zijn grote bloei en opkomst dankt aan de glorieuze tijd van de Venetiaanse Republiek.

Van de bergflanken breidde de wijnwinning zich uit over de vlakte naar de zee toe, met een bodem van kalkachtige neerslag, tot leem verweerde mergel en keien : een bodem waarop de wijnstok weelderig groeit en bloeit, doch waar de hoedanigheid van de voortgebrachte wijn deze van de bergstreek niet benadert.

Door de eeuwen heen is de met wijnstokken beplante oppervlakte in Friuli van 1.000 ha tot zomaar 23.000 ha uitgegroeid; hierop wordt jaarlijks 1,5 hectoliter wijn gewonnen, waarvan er heel wat uitgevoerd worden naar Oostenrijk, Zwitserland en Duitsland.

Er zijn, in het gebied, zes DOC-benamingen (Denominazione di Origine Controllata) erkend sedert 1973 :

- 1) Colli Orientali del Friuli : noordoostelijke bergflanken van de wijnstreek
- 2) Collio Goriziano, ook in 't kort Collio : zuidoostelijke bergflanken rond Gorizia
- 3) Grave del Friuli : heuvelachtig, centraal gedeelte van de wijnstreek
- 4) Isonzo
- 5) Latisana
- 6) Aquileia

De laatste drie zijn zeevlaktes. In grote trekken worden deze 6 DOC-benamingen hier vermeld in dalende lijn wat de kwaliteit der wijnen betreft, met dien verstande dat de eerste twee - bergwijnen dus - als topwijnen boven de andere uitblinken.

.../...

Het toekennen van DOC-benaming vereist niet alleen dat de wijnen oorspronkelijk stammen uit de erkende gebieden maar tevens dat zij gewonnen werden uit welbepaalde wijnstokken en dat zij een voorgeschreven alcoholgraad halen. De DOC-wijnen uit Friuli moeten dan ook verplichtend de streeknaam en de wijnstok vermelden.

De voornaamste wijnstokken in het gebied der Colli Orientali - waar alle DOC-wijnen 12 graden titreren - zijn voor de witte Tocai, Verduzzo, Ribolla, Pinot Bianco en Grigio, Sauvignon en Riesling Renano. De hier aangewende Tocai-druif en de hieruit gewonnen Tocai-wijn hebben niets gemeen met de Hongaarse noch de Elzasser Tokayer. De Tocai van Friuli is een oorspronkelijke-exclusieve en plaatselijke wijnstok.

Als blauwe plant men er hoofdzakelijk Merlot, Cabernet, Pinot Nero en, de voor ons minder bekende doch karaktervolle Refesco.

In het Collio-gebied vinden wij dezelfde Tocai, Pinot Bianco en Grigio (12,5°) en Sauvignon (12,5°) met daarbij Bianco del Collio (11,5°), Riesling Italico, Malvasia (11,5°) en Traminer. Als rode domineren er Merlot, Cabernet Franc en Pinot Nero (12,5°). Hier schommelt het alcoholgehalte van de DOC-wijnen tussen 11° en 12,5°.

Het centrale Grave del Friuli-gebied brengt wijnen die normaal niet boven de 11° komen. Tocai, Pinot Bianco (11,5°) en Grigio en Verduzzo als witte druiven en Merlot, Cabernet (11,5°) en Refosco als blauwe druiven zijn er verplichte DOC-stokken.

In het gehele Friuli-gebied staan Tocai en Merlot praktisch in voor meer dan 75 % van de produktie, terwijl de Refosco (haar volledige naam is Refosco dal Pedancolo Rosso om haar te onderscheiden van de varianten) voor de wijnliefhebber bijzonder aantrekkelijke wijnen geeft.

Friuli biedt trouwens een zo rijk palet aan van scherpe, zachte, zoete, witte, strogele, bleekrode, robijnrode, pittige, sprankelende wijnen dat de wijnkenner aangenaam verrast en hem de vreugde schenkt die een ontdekkersreiziger kan bezielen.

In de katalogus 1973 van de Enoteca Italica Permanente van Siena staan vermeld : 8 witte en 4 rode uit de Colli Orientali, 8 witte en 3 rode voor de Collio, 4 witte en 3 rode voor de Grave, alle DOC-wijnen. De Enoteca d'Italia in Brussel geeft in haar katalogus eveneens 16 typerende Friuli-wijnen die in onze gewesten onvoldoende gekend - en dus ook niet geapprecieerd - worden.

- - - - -

.../...

De leden van de Commanderie Brussel van de Vlaamse Wijn-gilde hebben het geluk gehad met Friuli en zijn wijnen kennis te maken tijdens een proefavond op 29 september 1978, waarbij de heren Marzullo en Angelini, van de Italiaanse Dienst voor Buitenlandse Handel van Italië te Brussel, aanwezig waren.

Er werd vooraf een film vertoond met prachtige beelden van het verrassend afwisselend landschap van Friuli, met uitgestrekt groen laagland over hoog-golvende heuvels tot bergachtig. Tegen de hoge bergflanken klimmen de wijnstokken op tot tegen de bosgrens; wilde bergbeken en rustige vlakterivieren met brede beddingen van keien en zand zorgen voor de schilderachtige noot. Hoofdtema van de film was echter de wijnbouw vanaf het kweken van de jonge wijnstokplanten (dit is in Friuli uitgegroeid tot een economisch belangrijke tak van de landbouw), het aanleggen en bewerken van de wijnvelden, onkruid wieden, ploegen tussen de wijnstokrijen in, snoeien, besproeien, mesten, oogsten, ontristen, persen, vini-fiëren, bottelen, verpakken en verzenden. Deze volledige cyclus zou men zowat overal in Europa en elders kunnen verfilmen, met het accent op één of andere aspect van het vinificatieproces. De vertoonde film wou echter nadrukkelijk beelden brengen van de industriële evolutie die zich in Friuli aan 't voltrekken is, en dit op alle gebieden van de wijnteelt. Men kweekt er jonge planten op industriële voet, reusachtige tractoren ploegen tussen de wijnstokken de zware keienbodem om, het besproeien gebeurt er mechanisch en met helicopters, reusachtige plasticen doeken worden hoog boven de wijnvelden gespannen om de vernieling door hagelslag en zwermen vogels tegen te gaan, onder reuze tenten door rijden plukmachines van Amerikaanse makelij die de trossen rijpe druiven opzuigen en vergaren in tractorbakken die ze snel naar cooperatieve-wijnfabrieken voeren, mechanisch worden de reeds fel gekneusde trossen ontrist, en aan de lopende band in enorme betonnen tanks gestopt. Men denkt onwillekeurig aan onze suikerfabrieken waar de wagens vol suikerbieten in het oogstseizoen aanschuiven om gewogen te worden en hun vracht af te leveren aan de voet van silo's. Men durft echter de vergelijking niet doortrekken tussen het verwerken van bieten tot pulp en het persen van zachte druiven tot wijnmost. Er werd, ter geruststelling van onze geschokte wijnliefhebbersge-moederen verklaard, dat het ging om filmopnamen van werkmethodes en proefnemingen in de uitgestrekte wijnvelden van de vlakke winnings-gebieden waar uitsluitend zeer gewone tafelwijnen geproduceerd worden. Deze wijnen vindt men trouwens niet in de Italiaanse oenotheken. Gelukkig maar.

.../...

Al denkt men onwillekeurig toch even na over het feit dat wijnen uit deze gebieden eveneens het Italiaans wettelijk DOC-keurmerk kunnen verwerven, en dat gebeurlijk wijnen hiervoor kunnen in aanmerking komen die op een dergelijke - voor ons al te brutale - grootschaalse manier "gefabriceerd" werden.

In de bergstreken wordt de Italiaanse kwaliteitswet van 1967 strenger nageleefd en ligt het accent op kwaliteit en niet op kwantiteit.

- - - - -

Over deze bedenkingen waren allen echter op de bedoelde proefavond spoedig heen. Want er werden ter degustatie verschillende wijnen voorgesteld waarvan de finesse ons zal bijblijven en door dewelke de welluidende naam Friuli, voor de meesten der aanwezige wijnliefhebbers, aangenaam zal blijven klinken.

Als inzet, een Pinot Grigio 1976 van de Tenuta di Angoris, uit het Collio di Gorizia-gebied.

Helder witgeel, droog, zeer fruitig, evenwichtig, fris, met een aangenaam prikje zuur.

Meteen een wijn die door het gezelschap hoog aangeschreven werd.

Tocai 1975, van de Azienda Corniani uit Caorle.

Donker geel, zwaar parfum, doet gesoffistikeerd aan, over het algemeen niet beantwoordend aan wat men van een typische Tocai zou mogen verwachten.

Bij de bespreking bleek dat hij niet uit Friuli afkomstig zou zijn. Een kleine ontsporing ?

Tocai 1975, van de Azienda Agricola Poggiobello uit de Colli Orientali.

Licht stroggel, droog, aangenaam parfum, typerend voor deze wijnstok (met een zweem naar amandels ?), geen prikkeling van zuurte zoals de Pinot Grigio, komt vol over zonder overlading aan ingewikkelde smaken, overtuigende kwaliteitswijn.

Merlot 1975 van Angoris, Collio-gebied.

Robijnrood, fonkelend met lichte bruin-oranje kleurspelingen, boeket van wilde vruchten als cassis en framboos, met de ons meer vertrouwde Merlot-fruitigheid, vol in de mond. Jammer zaten in het lot troebele, zure en vergane flessen. Reden onbekend.

Een zeker gebrek aan stabiliteit in de produktie ?

Refosco 1975 van de Azienda Agricola Bandut uit Manzano (Colli Orientali).

Onze kennismaking met de Refosco dal Peduncolo Rosso.

Licht robijnrood, intens gevarieerd boeket, zachtvleiende smaak, niet veel tannine, licht-bittere afdronk. Zeer gewaardeerd door de degustatie-gasten.

.../...

Refosco 1974 van Angoris, Collio-gebied.

Al betekent "Reserva Castello" op het etiket niets bijzonder, toch de revelatie van de avond. Diep robijnrood, complex aroma om van te snoepen, zacht en toch volmond van smaak, zeer evenwichtig, aangename warmte bij de afdronk zonder echter opdringerig te worden.

Cabernet 1975 van Bandut.

Lichtrood, bevredigt niet omwille van een te zure prikkel en een onbepaalbare geur (harsachtig?).

Cabernet 1975 uit de Colli Orientali.

Is donkerrood, vlakke neus, niettegenstaande een rijke tannine lijkt deze wijn reeds op de dalende helling te zijn. Men zegt nochtans dat het een typische bewaarwijn zou zijn. Een ander geval van onstandvastigheid?

Cabernet 1974 van Angoris, Collio-gebied. Mooi robijnrood kleed, zeer fruitig, zacht door zijn alcoholgehalte, meesterlijk evenwichtig.

Bij eenkaasshotel van Carnini van Friuli (te onthouden), Gorgonzola en Tallegio werd er lang nagepraat over deze, voor ons onbekende wijnen.

Algemeen werd bij de witte meer verwacht van de Tocai, die doorgaat voor de beste witte wijn van Italië (?), doch de Pinot Grigio 1976 werd zeer geprezen.

Bij de rode was de Cabernet 1974 een eerbiedwaardige wijn die de vergelijking met gekende grootheden kan doorstaan.

De Refosco 1974 werd de grote revelatie.

Al is dit niet gebruikelijk, toch werden hun prijzen in België vergeleken met deze van gelijkwaardige kwaliteitswijnen uit een ons meer vertrouwd gebied die heel wat hoger liggen.

Edgard Wauters.



Op 13 oktober kwamen het Commanderijbestuur, de leden en genodigden, aangevoerd door de nationale voorzitter, de heer Raf Eeckhout en zijn dame, samen in de nieuwe salons van de Carlton te Brussel voor het achtste Kapittel met banket.

De luxueuze vernieuwing van de prestigieuze tempel van gastronomie en verfijnd gezelschapsleven viel dadelijk op, onder meer door de zacht-bruine muurbekleding in mat gemzenleder met als blikvanger het van poëzie stralend wandtapijt van Jean Picart le Doux (1946) waarop een jonge vogelvanger "l'Oiseleur" het deurtje van zijn getraliede kooi heeft opengemaakt en met een breed gebaar de veelkleurige vogeltjes laat rondfladderen in een wemeling van groen en vlammeend geel, terwijl een vredige duif rustig neerstrijkt op zijn rechterhand; een ode aan de jeugd, de vrijheid en de vreugde. Het was een fijn idee de uitnodigingskaart tot het banket te sieren met dit mooie beeld in veelkleurendruk weergegeven.

Meteen was de stempel gelegd op dit uiterst geslaagd feest dat verliep in een sfeer van vriendschap, ongedwongen stijl en voornaamheid.

De hele avond door zou Johan Stolz aan het klavier de bandopnamen van zijn eigen orkest begeleiden, nu eens zacht melodieus, dan rythmisch meeslepend, de aanwezigen aanzettend tot het meeneuriën van een vlaams liedje of tot het meebeleven van zwierige danspassen.

Aan mooi versierde tafels werd intens genoten van heerlijke schotels en passende wijnen die in een perfecte orde werden opgediend en de gereputeerde keuken van de Brusselse Carlton eer aandeden.

Na de Champagne Casters, griet op Oostendse wijze met een witte Châteauneuf-du-Pape 1977, Domaine de Nalys, cuvée du Puits de l'Orme. Een volmaakte Château Evangile 1970 begeleidde een mals stuk reebout Nesselrode met smijg kastanjemoes. Voor verrassing zorgde een geglaceerde parfait Roquefort geflankeerd door een Châteauneuf-du-Pape 1967, Domaine de Mont-Redon. Citroensorbet, precies op smaak en temperatuur opgediend, en geurende mokka brachten verpozing voor de danslustigen.

Stralend van tevredenheid om het vlot verloop van de avond sprak voorzitter Frans de Bisschop zijn aandachtig luisterende vrienden als volgt toe :

"De Commanderij Brussel van de Vlaamse Wijngilde werd opgericht in het hart van Brussel, namelijk in een oud eerbiedwaardig herenhuis aan de Magdalenastraat die onze prachtige Grote Markt verbindt met de Kunstberg, de Hofberg, de Koninklijke Plaats en zo met de Ring rond de oude stadskern. Deze Ring heeft precies de vorm van een hart. En daar heeft uw bestuur dit prestigieus lokaal uitgekozen om dit jaar ons Kapittelbanket te houden.

.../...

Meteen hebben wij hierdoor onderlijnd dat onze Commanderij trouw wenst te blijven aan haar doelstelling : namelijk als een der eerste Commanderijen van de Vlaamse Wijngilde bijdragen tot de uitbouw en de bloei van dit overkoepelend organisme; verder eer wenst te blijven doen aan haar roeping een Brusselse Commanderij te zijn, roeping waarop wij fier zijn; en tenslotte meer dan ooit de betere wijnkennis van onze leden te koppelen aan een openharitge en echte geest van vriendschap. Voor ons blijft de taak van een Commanderij van de Vlaamse Wijngilde een stukje stijlvolle levenskunst te brengen en te onderhouden.

Stijl, vriendschap en wijnkennis zijn de pijlers van het gezelschapsleven in onze Commanderij.

Wij hopen dat zij ook dit Kapittelbanket zal schragen. Het select kader waarin het verloopt staat steeds borg voor de stijl, de vriendschap bloeit open rond deze tafels met heerlijke spijzen en dranken bij meeslepende muziek, terwijl wij voor onze wijnkennis vertrouwen schenken aan wat onze geprezen wijnmeester voor deze avond heeft geselecteerd.

Op de Oostflanken van de Zennevallei bloeiden destijds talrijke druivenakkers die bekend waren voor hun wijnen. Oude namen van straten en plaatsen verwijzen ernaar. Ook waar wij nu staan moet vroeger wijn zijn gewonnen, tussen de Hallepoort, de Naamse, de Leuvense en de Schaarbeekse poorten. Wij zetten dus, als Brusselse Commanderij van de Vlaamse Wijngilde, op eigen bodem de traditie voort. Wel moge het ons allen bekomen !

Ere zij de goede wijn die het hart verblijdt, de geest verlicht, de vriendschap dient en de levensvreugde laat zingen !"

Nationaal Voorzitter en Commanderij-bestuur, plechtig gesierd met de rood-purperen mantels van de Gilden traden aan bij galmend hoorngeschal, om verdienstelijke leden tot gezelschapswijnproever of meester-wijnproever te slaan, door de symbolische schouderlag met een eerbiedwaardige oude wijnstok en in naam van alle wijnheiligen.

Werden benoemd tot gezelschapswijnproever :

Heer en Mevrouw Jos Ardies
Heer Ivo de Bisschop
Heer Luk Dekens
Heer Willy de Kempeneer
Heer en Mevrouw Honoré Mariën
Heer en Mevrouw Roger Otthiers

.../...

heven : Tot de waardigheid van Meester-wijnproever werden ver-

Heer en Mevrouw André d'Hayer
Heer en Mevrouw Ludo Goossens
Heer en Mevrouw Pol Lemmens
Heer en Mevrouw Guy Missal
Heer en Mevrouw Ghislain Nuytten
Mevrouw van Ginderachter
Heer Edgard Wauters

Het werd een mooie hoogdag voor allen.

Edgard Wauters.



17 november 1978

Een echte "Vigneron de vieille souche" die over St. Emilion in het algemeen en over zijn eigen wijnen in 't bijzonder met geestdrift praat, die lak heeft aan pesticiden en insecticiden, trouw blijft aan de oude vinificatie-tradities en de eiken fusten, die met afschuw het experimenteren van oogstmachines en het gemechaniseerd bottelen ziet gebeuren, die om de haverklap uitpakt met gezegden als : "Le véritable progrès est la tradition en marche" of "St. Emilion est la plus haute expression des vins de côte en France" en zijn wijnen fokt "avec soins, amour et une certaine sagesse", een vakman die voor de oogst 1978 bv. het geduld wist op te brengen en tevens het risico liep om het plukken uit te stellen en, na al zijn burens de laatste was om zijn druivenoogst binnen te halen aldus genietend van enkele bijkomende zonnige dagen die het suikergehalte en de kwaliteit ten goede zullen komen.

Dat is de joviale Monsieur Maurice Jabiol, eigenaar van een grand cru en twee grands crus classés in Saint-Emilion. Hij is voorstander van een zeer strenge kwaliteitscontrole o.a. bij ernstige en vakkundige degustatie-testen voorzien in de wetgeving op de Appellations Contrôlées die, vanuit St. Emilion, in 1936 over alle Franse wijngebieden werden ingevoerd.

Hij is uitermate gelukkig met de oogst 1978 die, dankzij een mooie en zonnige nazomer, wijnen van een superieure kwaliteit zal geven, donker, vol, warm en van grote klasse. De hoeveelheid is echter beperkt en beneden een normale opbrengst.

Maurice Jabiol beheert drie domeinen met de benaming St. Emilion. Een grand cru, Domaine de Pasquette, aan de zuidgrens van de gemeente met Canon-La-Gaffelière als naaste buur. Hier wordt hoofdzakelijk Merlot gewonnen naast Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc, op terreinen die onder de 25 m hoogtelijn liggen.

De grand cru classé Faurie-de-Souchard, 12 ha groot, ligt op de noorderflank van St. Emilion even ten noordoosten van Château Soutard. Hier worden de drie klassieke wijnstokken van deze streek aangewend, Merlot en de twee Cabernets, doch met een overwicht van 50 % Merlot. De hoogtelijn van 50 m boven de zeespiegel loopt door deze wijngaard.

Cadet-Piola is eveneens een grand cru classé. Het domein paalt ten oosten aan Château Soutard. Beide groten liggen op de hoogtelijn 75 m ten noorden van het stadje St. Emilion, dat op dezelfde hoogte ligt met een kleine terrein-depressie tussenin. Cadet-Piola is een typisch domein van de Côtes (heuvels) van St. Emilion die een aantrekkelijk landschapsbeeld vormen. De bodem is er kalkachtig met een sedimentaire bovenlaag en rijk aan secundaire fossielen van schelpen (terre squelettique). Naast de drie klassieke wijnstokken, die elke voor één derde voorkomen in de wijn van Cadet-Piola, wint men er de wijnstok Prayssac (plaatselijke naam voor Malbec).

Hij beslaat slechts 1 ha en geeft aan deze wijn zijn diepe, donkere kleur. (Niet te verwarren met de gemeentenaam Pessac uit de Graves met zijn beroemd Château Haut-Brion). De aanwending van de Prayssac-druif is een buitenbeentje in St. Emilion, vermits - naar mijn weten - alleen de primus inter pares Château Cheval-Blanc dit eveneens doet. (Prayssac is een kleine gemeente bij Cahors met zijn "zwarte" AC-wijn waarin de gelijknamige wijnstok zit die daar echter Auxerrois of Cot genoemd wordt. We zitten dus al met vier namen van eenzelfde wijnstok opgeschept !).

Volgens de heer Jabiol heeft men in St. Emilion sedert eeuwen per decade, dus per 10 opeenvolgende jaren 4 zeer goede wijn-jaren, 4 goede en 2 minder goede. Dit zou statistisch uitgekend zijn en geen publicitair reukje hebben.

In onze degustatie hadden wij wijnen vanaf 1970 tot 1977, alle jaren behalve 1971 en 72. Vermits 78 zeer goed belooft te worden en 1979 nog een groot vraagteken is, zouden wij in onze decade gebeurlijk kunnen vinden : zeer goeden jaren 70, 75, 77 en 78; goede jaren 71, 74, 76 en 79; minder goede jaren 72 en 73. Dit is natuurlijk zuiver theoretisch.

Wij lieten ons niet beïnvloeden door de bewering van de heer Jabiol vermits zij gedaan werd na het beëindigen van de degustatie.

Als inleiding een Domaine de Pasquette 1976, Grand Cru St. Emilion.

Helder, lichtrood meteen randje purper, eerder schraal, fruitig aroma, diskreet boeket, geen zuurte, voldoende tannine, matige afdronk, zonder veel reserve.

Faurie de Souchard 1977, grand cru classé St. Emilion.

Glanzend granaatrood, aroma verradt de Merlot-klasse, subtiele geuren, evenwichtige smaakindrukken, rijke tannine, typische zweem van bitterheid.

Cadet Piola 1977, eveneens een grand cru classé.

Fonkelt in het glas met diep kardinaal-purperrood, fruitig, rijk boeket, vol en stevig, evenwichtige edele tannine, aangename bitterheid met een lange afdronk. Klassewijn met toekomst.

Cadet-Piola 1974, licht helderrood, fijn boeket met bloemengeur, soepel en harmonieus, bekoorlijk tranend, niet opdringerige tannine. Heeft nietde rijpheid van de voorgaande wat niet wegneemt dat het een kwaliteitswijn is die zijn oorsprong niet verloochent.

Cadet Piola 1973, licht rood met paarse fonkelingen, zwakke neus, niet tranend, doch robuust en rassig-vineus.

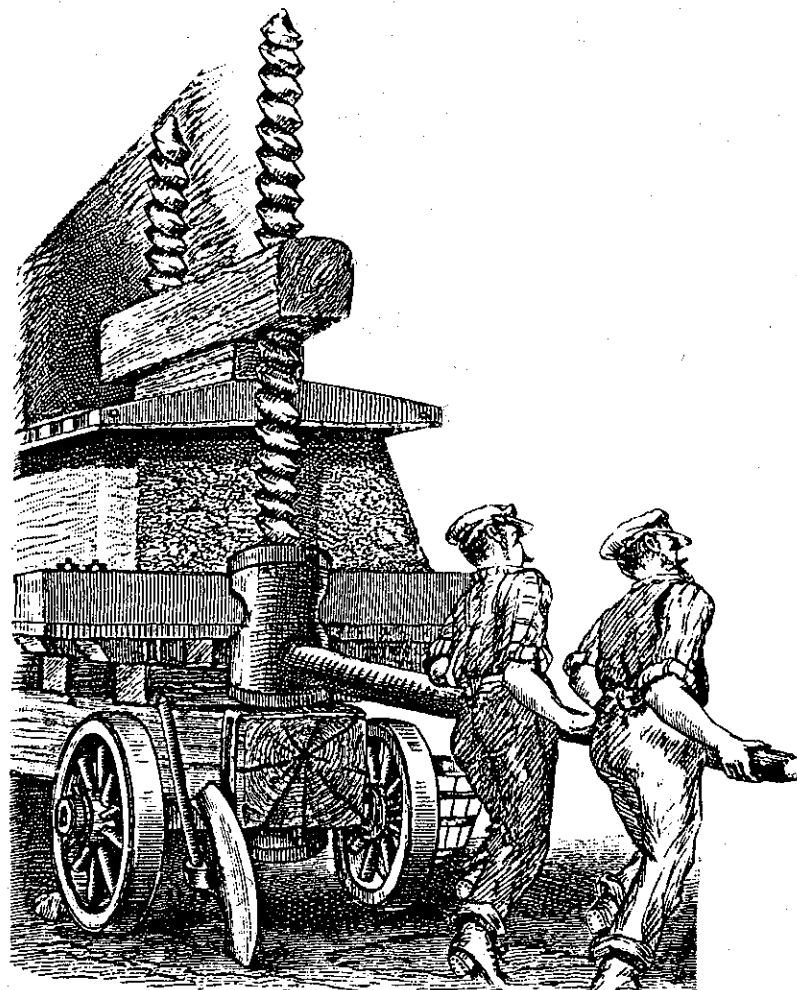
Faurie de Souchard 1976, is minder helder en heeft een kruidig boeket, lieflijke smaak, effen karakter met tamelijk korte afdronk. Wijn om met voldoening nu te drinken.

.../...

Faurie de Souchard 1975, briljante en intense kleur, gedistingeerd fruitig aroma, voldoende zuurte die zijn evenwichtige structuur onderlijnt, krachtige body, mooie tannine, lange afdronk. Een prachtige wijn, hoog aangeslagen door de kenners.

Faurie de Souchard 1970, kleur en boeket zijn minder geprononceerd, verradt echter door zijn pittige volheid en zijn krachtige tannine dat hij nog niet tot volle ontplooiing is gekomen en dat hij nog enkele jaren moet rijpen om zijn grote beloften waar te maken.

Edgard Wauters.





CCD culinair corps dilbeek

TWAALF HOGE KOKSMUTSEN OP EEN RIJTJE

EEN CULINAIR EXPERIMENT

Nooit gehoord van Hostellerie Egidius in Groot-Bijgaarden ? Nou ja, hostellerie, voor de gelegenheid dan. In een net pretentieloos zaaltje met een modern uitgeruste keuken, had die novemberavond het Culinair Corps Dilbeek zijn "tenten opgeslagen" voor hun eerste culinair experiment met "geïnteresseerde vrienden", zoals zij het zelf uitdrukten op hun uitnodiging. Op deze kaart stonden zij alle twaalf - als apostelen van een goede zaak ? - op een rijtje geconterfeit met een zelfzekere glimlach (op één na die wat stoer kijkt), de hoge witte koksmuts op, lichtjes schuin naar rechts hellend zoals het bij echt-professionelen hoort. Vijf onder hen dragen een bril, drie een baard. In hun dagelijkse doen zijn zij docent wiskunde, handelsrechter, ingenieur-architect, verzekeringsmakelaar, logopedist, beroepsopleider, leraar natuurkunde, tandarts, optiker, handelaar.

Wat brengt hen dan samen ? Welke band bindt hen ? Gewoon maar : de gastronomie en het zelf kokerellen. Zij zijn er mee begonnen voor een jaartje of wat, als vijfde lokale club van het Internationaal Culinair Corps, afdeling België.

Eén maal in de maand komt deze exclusieve mannenclub samen om het menu op te stellen dat de volgende maand door hen zal klaargemaakt, opgediend en genut worden samen met de respectievelijke kritisch proevende dames.

De taken worden onderling verdeeld, één ploeg per gang van het menu één voor op- en afdiening, één voor de drank.

De dames hebben geen toegang tot de keuken en mogen niet in de potten kijken.

Vanzelfsprekend worden de schotels en de sausjes thuis ingeoefend zodat op de proefavond zelf de risico's tot een minimum herleid worden.

Zij maken er een prettige hobby van, een naar perfectie strevend amateurisme dat zeker niet in het vaarwater wenst te komen van het Horeca professionalisme.

.../...

Integendeel, als geroutineerde fijnproevers zitten zij oh zo graag aan "goedgesierde tafelen" aan. Niet toevallig zijn zij ook leden van de Commanderie Brussel van de Vlaamse Wijngilde.

Hun vriendenkring is uitgebreid. Waarom zouden wij het er niet op wagen bij enkelen onder hen sympathie voor, en vertrouwen in, hun kookkunst te vragen ?

Wat gebeurde en met sukses werd bekroond. Alle aanzittenden waren vol lof over het charmante onthaal door de dames van de keukenpieten, over de vlotte service van de ploeg van dienst, over de kwaliteit en de kwantiteit van de wijnen en over de culinaire prestaties, een sterren-restaurant waardig.

Champagne of een cocktail - naar eigen huisrecept - als aperitief zorgden voor de stemming. Een geurige Sauvignon de Saint Bris 1976 begeleidde voortreffelijk een zacht-smijge mousse van zalm gesierd met roze kuit. De witloofroomsoep bracht de aangename en zeer geprezen verrassing van haar speels-bitter smaakje dat als een nieuwe ontdekking overkwam van de ons nochtans zeer vertrouwde Brabantse groente. Drie licht gekookte groeten - in repen gesneden wortels, prei en sla - en wat zachte noedels als toespis bij een pangebraden kalfoester versierd met gehakte champignons en uitjes, kruidige roomsaus met een vleugje bieslook en daarbij een fonkelend glas Château Soutard 1973 : een festijn op zichzelf, waarvoor alleen lof en dank. De bavaroise met verse lychees, kiwi's, druiven en mandarijntjes was fris en licht, een rustpunt voor de geurige mokka met extra-fijne Jamin-koekjes.

Proficiat heren koks van de C.C.D. en dank voor het heerlijk tafelen.



EUROPESE WIJN

23.

Al een hele tijd keken wij uit naar de komst van het nieuwe wijnboek met heel veel juiste informatie, voor wie wat meer wil weten dan datgene dat in de meeste wijnboeken te vinden is. Op 30 november 78 werd het boek "EUROPESE WIJN" voorgesteld in de salons van de hoofdzetel van de Bank Brussel Lambert, die gevuld werden door een select publiek. Het was er stijlvol en ook sfeer-
vol.

De inleiding werd gegeven door onze voorzitter Frans de Bisschop die met fierheid verklaarde : "In onze Commanderij hebben we dat boek zien geboren worden." Wij kunnen ons wel voorstellen dat tussen de geboorte en de voorstelling een heel stukje kalvarie is afgelegd.

Onze vriend E. Wauters kwam aan het woord en maakte een bondige analyse van het wijnboek.

"Mevrouwen, Mijne Heren,

Als hoofdredacteur van de Druyvelaer - het tijdingenblad van de Brusselse Commanderij van de Vlaamse Wijngilde - lag het in mijn bedoeling voor onze leden-lezers een lijst op te stellen van boeken over wijn en wijnkennis. Het was mij opgevallen dat velen die naar de proefavonden van de Gilde komen, ten einde van wijn-drinkers wijnproevers te worden, vrij spoedig hun kennisveld willen verruimen. Het min of meer geleid degusteren van wijnen en het opvangen van uiteraard subjectieve indrukken en opmerkingen van mede-proevers, vormen slechts één facet van het nagestreefde wijngenieten. Er zit inderdaad meer in dan het inoefenen en verscherpen van organoleptische analyse van sensoriele waarnemingen door oog, neus en mond met, in de beste gevallen, het functioneel aankweken van een waarnemingsgeheugen - onontbeerlijk trouwens om aan vergelijkende analyse te doen tussen wijnen afkomstig uit verschillende gebieden, jaren en wijnstokken. Naast deze voldoening van zintuigelijke aspiraties vraagt het wijngenieten evenzeer de voldoening van geest en rede. Dan pas kan men gewagen van wijnkennis, zonder dat men een wetenschappelijk gevormd oenoloog of een doorwinterd wijntechnoloog hoeft te zijn om zich wijnkenner te noemen. En dit te worden beoogen toch de meeste, jonge en oudere wijnliefhebbers. Zij ontgroeien snel het stadium van de wijndrinker, die meestal onoordeelkundig, afgaat op publiciteit en etiketten-slogans om zijn zondagsfles of zijn wijntje voor familiefeesten te kopen, als een gedwee wijnconsument. Onze wijnliefhebber die wijnproever, fijnproever en wijnkenner wil worden legt zichzelf een zekere discipline op. Hij gaat te rade bij een ernstig wijnhandelaar - en die zijn er -, hij vergelijkt catalogussen, degusteert, wikt zijn bevindingen af tegen deze van vrienden, praat en leest over wijn, vult zijn vakantiegenoegens aan met bezoeken aan wijngebieden, -kastelen en -kelders, hij legt soms een wijnverzameling aan zonder daarom een wijnspekulant te worden.

.../...

Kortom hij geniet met zijn gevoel en zijn verstand van het veelomvattend fenomeen "wijn".

En meteen brengt deze inleiding ons tot het boek dat vandaag in het brandpunt van onze belangstelling en sympathie geplaatst wordt.

In de inleiding tot het boek "Europese Wijn" heeft men het inderdaad over "het juist benaderen van de wijn, als verworvenheid van ons cultuurbezit" en over de "filosofie en de methodiek van de wijnproever" dat als "voornaamste opzet van het boek beschouwd wordt."

Duidelijker kan het niet : de auteurs stellen, wat zij noemen de filosofie van de wijnproever - wellicht ware het juistere geweest van te spreken van de filosofie van het wijnproeven - boven de methodiek ervan.

Dus de verstandelijke benadering primeert, in hun opzet, de gevoelsbenadering. Zij beoogen aldus welbewust één aspect van de wijnkennis in hoofdzaak te belichten, namelijk de kandidaat-wijnkenner helpen wegwijs te worden in het ingewikkeld labrynt van het wijnproces, dat het op de markt brengen van het eindprodukt "wijn" vooraf gaat.

Zeer uitvoerig geven zij dan ook, systematisch en teruggaand op onbetwistbaar en betrouwbaar bronnenmateriaal, preciese gegevens over bodemgesteldheid, aangewende percentages van wijnstokken, klimatologische statistieken, bemestings-, besproeiings- en snoeitechnieken, vluchtige kijk in de vinificatiepraktijken en bewaringsprocédés, vergelijkende beoordelingen van wijnjaren, geldende kwalificatiewetten en controles, toegelaten en werkelijke produktiebepkeringen, aanplantingsoppervlaktes, enz., en dit alles voor alle wijnwinningsgebieden en alle gekwalificeerde wijnen van Krakrijk, Duitsland, Groot-Hertogdom Luxemburg, Italië, Spanje en Portugal.

De titel van het boek "Europese Wijn" dekt dus niet volledig de lading vermits Zwitserland, Oostenrijk, Hongarije, Griekenland en Joegoslavië toch ook bij de volwaardige Europese wijnproducerende landen mogen gerekend worden. Het boek is nu reeds zo omvangrijk dat wij het niet als een beperking of een tekortkoming mogen aanvoelen wanneer de auteurs voorrang hebben gegeven aan wat zij oordelen het dichtst de wensen van hun toekomstig lezerspubliek te benaderen.

Wijn beoordelen is nu eenmaal, zoals de poëzie, "de meest individuele expressie van de meest individuele emotie", als ik mij tenminste dit misbruik mag veroorloven. Het weze dan hun volle recht en hun voorrecht; maar laten wij de hoop koesteren dat zij hun opsporingswerk ook naar de ontbrekende landen zouden richten en hun werk zouden afronden met een vervolgbok, even betrouwbaar en verantwoord als hetgene wij vandaag - zinnebeeldig dan - boven de doopvont houden.

.../...

Wij zijn de auteurs dankbaar dat zij ons een oorspronkelijk Nederlandstalig wijnboek hebben geschonken, een uitgebreide catalogus met atlas - ingevingen doch zonder encyclopediepretenties. Geen door-de-dagsleesboek maar een hoogstaand studie, consultatie en naslagwerk met gedistingeerde professorale en academische inslag.

Vermits een lijst van niet minder dan 45 geraadpleegde werken het boek afsluit, zal het mij volstaan de uitermate verdienstelijke uitgave van Dewulf, Brengman, Lamquet en De Saedeleer warm aan te bevelen aan alle mogelijke wijn- en fijnproevers, wijnverzamelaars, wijnspeculanten, wijnhandelaars, restaurateurs, wijnschrijvers en -journalisten en oenologen. Iedereen zal er zijn gading in vinden.

Wellicht mag ik hier dan nog een wens uiten. Regelmatig en aandachtig hebben wij naar onze vriend Jef Dewulf geluisterd als hij voor de leden van de Vlaamse Wijngilde, op talrijke proefavonden, het wijng gebied toelichtte waarvan die avond de wijnen zouden gedegusteed worden. De stijl en de inhoud van deze boeiende en leerrijke toelichtingen vinden wij in dit boek terug; en het kost ons geen moeite zijn spreek- en schrijftrant te herkennen in de bladzijden die onmiskenbaar van zijn hand zijn. Ik ben er overigens van overtuigd dat hij de reacties van zijn luisterend publiek heeft weten te benutten ten bate van zijn toekomstig lezend publiek.

Naast de eminente wijnkenner Jef Dewulf hebben wij het voorrecht als medelid en vriend in de Brusselse Commanderie de wetenschappelijk onderlegde chemicus en oenoloog Jef Bessemans te tellen. Ik meen geen geheim te verklappen als ik hier een complementair boek van "Europese wijn" mag aankondigen, waarin Bessemans alles uit de doeken zal doen wat een wijnkenner wenst te weten over vinificatieproces van druif tot wijn en over de inhoud, de waarde, en ook de niet-waarde, van de gebruikelijke terminologie zowel bij wijnwinnen, -productie als -degustatie. Het is onze wens dat ook dit werk er zo spoedig mogelijk komt. Met deze beide boeken zullen wij, in ons taalbereik, beschikken over iets wat velen ons zullen benijden."

Zoals aangekondigd wilde Patron Bernard, journalist en restaurateur, ook graag het woord tot ons richten doch een onvriendelijke slag van zijn paard maakte het hem onmogelijk.

Last but not least kwam Minister van Justitie R. Van Elslande. Als vroeger Minister van Kultuur had hij het over "wijn en cultuur".

Wat is cultuur ? Welk onderscheid is er tussen natuur en cultuur?
 Dat men eet = natuur
 Wat men eet = cultuur
 Vroeger werd weinig wijn gedronken tenzij bij grote gelegenheden.

.../...

Wijn drinken was een teken van welvaart. Naarmate de welvaart steeg kwamen ook de wijnboeken als paddestoelen uit de grond. "Nu ben ik gelukkig omdat dit boek "Europese Wijn" afwijkt van alle literatuur van win die ik tot hiertoe heb. Er is afstand genomen van de klassieke litteratuur. Eindelijk ... een wijnboek waarin we vertrouwen mogen stellen."

Om het officieel gedeelte te besluiten kreeg de belangrijkste auteur onze nationale Jef Dewulf de gelegenheid het woord te richten :

In naam van de coauteurs en in mijn persoonlijke naam heb ik de aangename plicht mijn dank te betuigen ten aanzien van u allen die hier naar Brussel gekomen zijt. Uw aanwezigheid betekent voor ons een duidelijke en warme blijk van sympathie en zal ons een spoorslag zijn om op de ingeslagen weg verder te gaan.

Zeer speciaal dank ik de heer Minister Van Elslande, eerst en vooral omdat uw aanwezigheid, Mijnheer de Minister, een plechtig karakter geeft aan deze voorstelling en omdat uw aanwezigheid dit gebeuren op een hoger niveau tilt. Ten tweede omdat wij uit uw woorden, de woorden van een kenner, duidelijk begrepen hebben dat u de invraagstelling van het wijngebeuren, zoals de auteurs het gezien hebben, ten volle steunt.

Wij willen terug naar de ware orthodoxie, naar de eeuwenoude traditie van het wijngebeuren, trouwens zoals de wetgever van de meeste wijnlanden het duidelijk in wetteksten verwoordt. Wij streven naar grotere smaakindividualiteiten, naar authentieke en eerlijke wijn.

Laat mij nog de volgende parenthese toe. In het politieke arena komt dit boek waarschijnlijk op tijd daar ministers en parlementariërs mekaar nu tekenen in wijntemen. Oude en jonge wijn, oude en jonge zakken dekken waarschijnlijk allerhande politieke begrippen.

Wellicht zullen de experten zich moeten uitspreken of het werkelijk de oude wijn is, die in oude zakken vertoeft, die de beste wijn is of niet.

Ik laat die controverser buiten dit betoog en zeker wil ik ze niet extrapoleren op het politieke vlak daar dit terrein voor mij iets te glad is.

Wij danken allen die hier de officiële instanties en de overheid vertegenwoordigen.

Door uwe aanwezigheid voelen wij uwe bezorgdheid tot uiting komen om de wijn als volwaardig produkt van het Europese cultuurpatrimonium te houden.

Wij danken de directeurs en de leraars van de Vlaamse Hotelscholen. Bij hen berust de verantwoordelijkheid om op dit stuk de juiste, niet de gecommmercialiseerde, leer te verkondigen.

.../...

Aan u kan ik verklaren dat deze studiegroep van auteurs pas een eerste aanloop genomen heeft met haar werkzaamheden. Omwille van de complexiteit en de diversiteit van de wijnproblematiek zullen zij nog talrijke jaren dienen te vorsen om volledige klaarheid te scheppen in dit wijnlabyrint. De kwalitatieve normatieve gegevens dienen nog verder aangescherpt. Daar deze materie een evolutief karakter heeft, zullen de auteurs pogen om de drie à vijf jaar een nieuwe publicatie op de markt te brengen. Uiteraard zal deze publicatie dan met de recentste gegevens bijgewerkt worden.

Wij danken tevens de directie van de Bank Brussel-Lambert voor zijn bereidwilligheid om ons dit prestigieus kader ter beschikking te stellen. Dit heeft zeker bijgedragen om de luister, die wellicht bij deze voorstelling hoort, te verhogen.

Ik dank tevens mijn vriend Edgard Wauters, voor zijn gevatte analyse van het werk. Wij aanvaarden de kritiek met dank, daar de opbouwende kritiek door ons het waardvolst ervaren wordt. Wij voelen ons gelukkig met de positieve bemerkingen.

Tenslotte danken wij de Commanderie Brussel van de Vlaamse Wijngilde en vooral zijn voorzitter Frans de Bisschop, die ons met woord en daad heeft bijgestaan bij deze organisatie en bij de promotie van dit boek.

Het weze geen geheim dat het kader van de wijngilde en zeer speciaal het kader van de Commanderie Brussel voor mij de aanleiding geweest is om, enkele jaren terug, de beslissing te nemen, om samen met de coauteurs, deze sensorische denkoefening - zo noem ik trouwens het werk - aan te vangen.

De talrijke vrienden uit de wijngilde, die mij genegen zijn, groeiden tenslotte uit tot veeleisende en kritische wijnliefhebbers en toehoorders, die de spreker, een functie die ik regelmatig vervul, voor ernstige beproevingen stelt. Ten aanzien van een dergelijk intellectueel platform is uiteindelijk het bewustzijn gegroeid voor het schrijven van dit werkstuk, dat in feite voor het bestemd is.

Wij weten dat wij een paar nieuwe, misschien verrassende, misschien gewaagde geluiden hebben laten horen, zoals en ik citeer liefst één wijntype per wijnstreek, grote wijnen worden meestal geboren uit een beperkt aantal, liefst één, soort of soorten wijnstokken, het verre zuiden en niet enkel het gematigd klimaat kan ons ook grote wijnen voortbrengen. Niet enkel dure wijnen behoren tot de klassewijnen. De gegevens van het etiket hebben maar een relatieve waarde. Voorll de intrinsieke waarde der wijn ligt ons ter harte. Te dikwijls gaat het wijndrinken gepaard met snobistische neigingen, die in de mens schuilen.

.../...

We moeten terug naar het onbevooroordeeld wijndrinken. e.a. Nu verwachten wij hierop talrijke reacties, die wij als bruikbaar materiaal zullen beschouwen. In feite is het wijndebat door dit werkstuk met nieuw vuur, met nieuwe gloed heropend.

Wij danken tenslotte allen die meegewerkt hebben aan de totstandkoming van dit werk. Zij die tekenden. Zij die verbeterden. Zij die ons raad en steun gaven. Mag ik stellen dat die steun soms zeer ~~ver~~ rijkte, zonder in details te treden. Aan allen dank.

Ik dank mijn medeaute. voor hun medewerking en spoorhen aan tot hernieuwde werkzaamheden want het werk is niet voltooid en tenslotte ook onze respectievelijke echtgenoten, die ons tijdens dit werk zoveel uren hebben moeten missen.

In naam van alle lezers feliciteren en danken wij de auteurs van dit grootse boek "Europese Wijn".

Rita D'haeyer - De Staercke

N.B. Heeft onze rijkgestoffeerde boekenmarkt nog behoefte aan een nieuw wijnboek ?

In verband hiermee lazen wij het volgende :

Europese Wijn - Deel I Het geografisch gedeelte

Heeft onze rijkgestoffeerde boekenmarkt nog behoefte aan een nieuw wijnboek ?

In de mate dit werk de vulgariserende trend van de meeste wijnboeken zou volgen, kan men deze opzet als een overbodige oefening beschouwen.

Maar de auteurs hebben gemeend een nieuwe koers te volgen door het wijngebeuren te demystificeren en de wijnproblematiek op een meer wetenschappelijk gefundeerde wijze te benaderen. Te lang hulde men het wijngebeuren in een ondoorzichtelijke nevel.

Het ligt in de betrachtning van de auteurs de complexiteit en de diversiteit van dit mens-natuur produkt zo duidelijk mogelijk in 't daglicht te stellen. Blijkbaar verhoogden zij hiermede de moeilijkheidsgraad van het gegeven. Maar anderzijds poogden zij een aantal parameters van bodem, wijnstok, klimaat, beperking per ha - de kwaliteitsfactoren - naar voren te schuiven, zodat de wijnliefhebber-consument inzicht kan krijgen in dit Europees wijnlabyrint.

Vanouds heeft de mens ontdekt dat het sap van geperste druiven, zich tot een bijna totaal nieuw produkt omvormde, door een ongekend en bruisend fenomeen, dat hij gisten noemde. Eeuwenlang heeft hij die metamorfose in zijn wonderbare acties en reacties gevolgd en bestudeerd; dag aan dag hernieuwde de mens-alchemist zijn pogingen

.../...

om het vocht, dat aanvankelijk vrij zuur of zoet was - eigenschappen, die eerder storend werken - op een hoger smaakkundig niveau te brengen. De technieken, die hiertoe gevolgd werden zullen dan ook uitvoerig in deel II, het scheikundig-technologisch gedeelte, dat pas later verschijnt, beschreven worden.

De auteurs breken de lans voor de authentieke wijnsmaken, daar het hen gebleken is dat het versnijden van wijn een smaakkundige verflakking van de kwaliteit veroorzaakt. Zoals zij aantonen stroken die praktijken niet met de historisch gegroeide tradities van het wijngebeuren.

In hun bezorgdheid om die authentieke wijnsmaken, die zij als individuele persoonlijkheden beschouwen, van een bepaald gebied te achterhalen, doen zij een poging om de missing-link tussen consument en producent te herstellen. Zij zijn overtuigd dat een nauwer toegehaald contact bevruchtend zal werken op beide partners.

Tenslotte benaderen zij de wijn als een verworvenheid van ons cultuurbezit, waarbij de vlaming, zo niet bij het produceren, dan toch bij het consumeren betrokken is.

Sinds de realisatie van de laatste technieken hoopt de wijnbouwer niet langer op een potentiële kwaliteit, tijdens en ha het gistingproces verworven, maar op een reële kwaliteit, die in de tijd evolueert. De mens heeft volgens hen een nieuw en ongeëvenaard cultuurprodukt van de smaak ontdekt, waarbij gesteld kan worden dat de gouden eeuw van de wijngeschiedenis angebroken is. Alhoewel zij de Rubens, de Rembrandt en de Michelangelo van het wijngebeuren kennen onder namen als Lafite Rothschild, Ausone, Petrus e.a.

prijzen zij ook talrijke nederige wijnsoorten daar zij het wijndrinken niet beschouwen als een snobistische daad maar als een eenvoudig menselijk genoegen. Hiertoe getuigt het vers van Horatius, dat vooraan in het boek prijkt. Ook denken zij dat de Franse wijn niet langer de hegemonie van de kwaliteit voert. Talrijke Italiaanse, Duitse en Spaanse wijnen kunnen nu stilaan met deze traditionele groothied concurreren. Dit beschouwen zij als een gelukkig fenomeen, daar hierdoor niet enkel de forse prijsstijging van de Franse wijn zal afgezwakt worden, maar tevens zal hierdoor het smaakspectrum verbreed worden.

Volgens hen vindt de charme van het wijnproeven gedeeltelijk zijn oorsprong in de eindeloze variatie. Geen enkele wijnproever kent ten volle het Europees wijnpatrimonium, uit enkele getallen kan dit duidelijk blijken.

Frankrijk alleen bezit reeds meer dan 400 afgebakende wijngebieden met een eigen beschermde benaming, Duitsland heeft er minstens evenveel. zonet veel meer als men de Lagebenamingen als een differentiatie beschouwt. De auteurs hebben gemeend het causaal verband te leggen tussen smaak- en natuurelementen, waaruit de wijn als het ware geboren is. Vandaar hun interesse voor een hele waairer van wetenschappelijke disciplines : geologie, klimatologie, landbouwkunde enz.

Vandaar dat het wijnproeven ook een geestesspel wordt, waarbij de wijnproever door analyse, associatie en aftasten van zijn smaakarchief zijn sensorische genoegens op een hoger niveau tilt. Waarschijnlijk zijn de auteurs geslaagd in hun opzet om dank zij een verhoogde intellectuele kennis en meer authenticiteit naar hogere appreciatiemogelijkheden te streven.

Het boek telt 420 bladzijden en bevat 50 geografische kaarten in kleurendruk. De leestekst waarin de synthese per wijng gebied voorkomt, wordt ondersteund door een belangrijke hoeveelheid gegevens, die in het addendum voorkomen en het geheel een meer wetenschappelijke diepgang geven.

Het boek is van de hand van Dewulf J.
Brenghman Ph.
Lamquet Fr.
De Saedeleer J.-P.

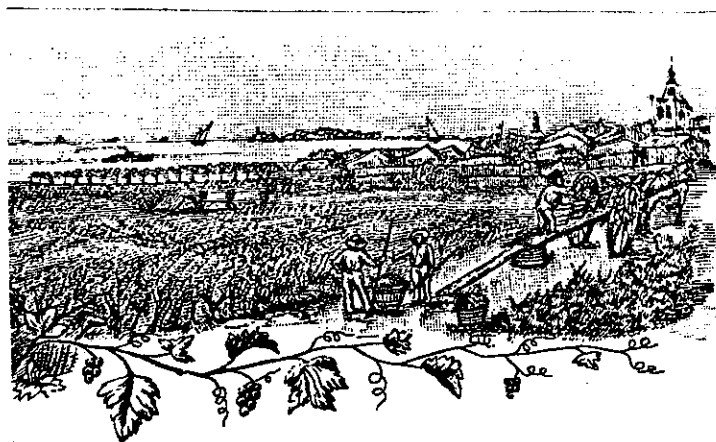
De kostprijs bedraagt 1200 Bfr.

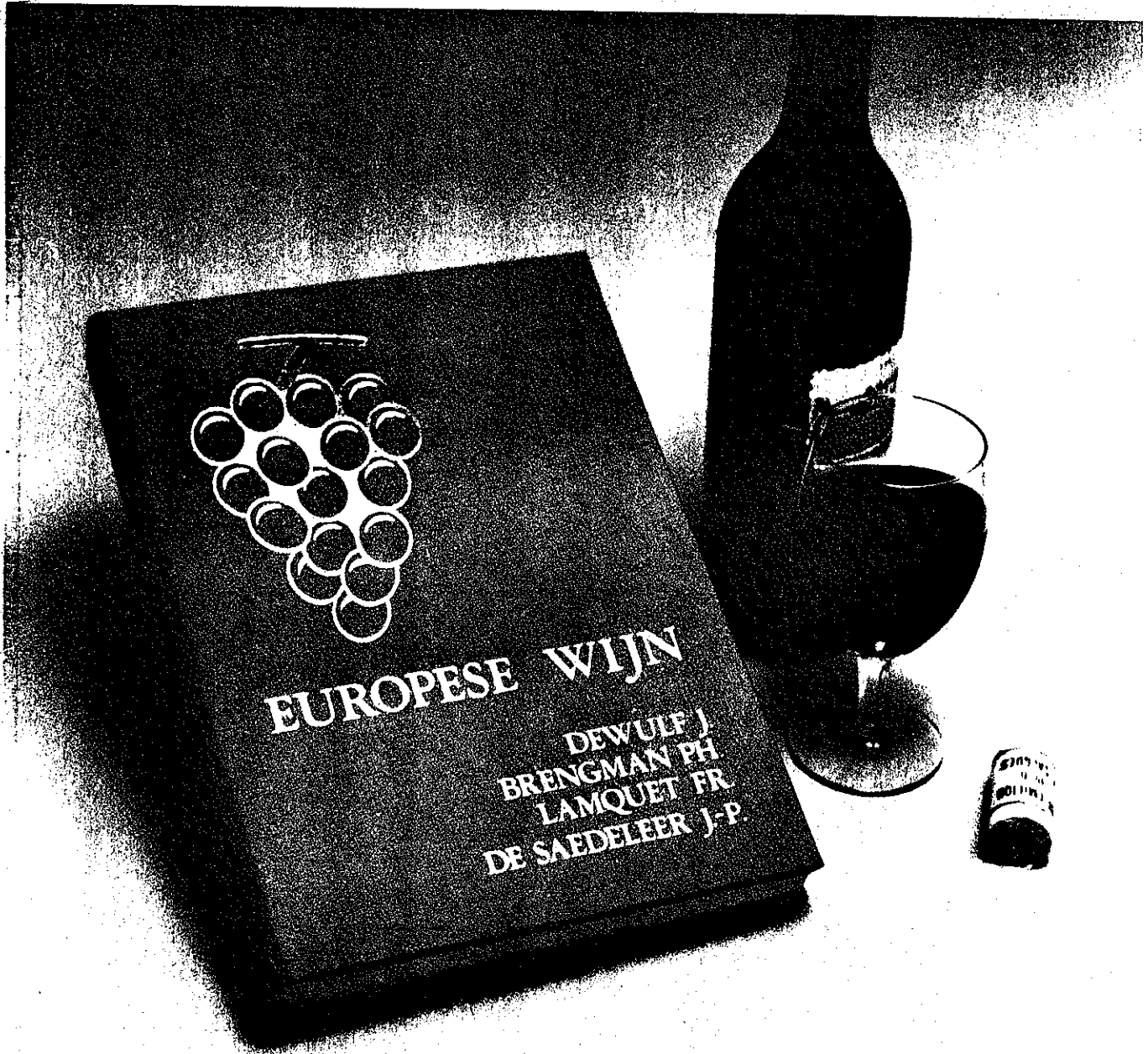
Het boek kan besteld worden bij :

Dewulf J. Spaanse Burchtlaan 50, 3040 LEUVEN (Korbeek-Lo)

of

in de Brusselse Commanderie van de Vlaamse Wijngilde bij
Mevrouw Stessens.





EUROPESE WIJN

DEWULF J
BRENGMAN PH
LAMQUET FR
DE SAEDELEER J-P

Op 9 december van het jaar 10 der Vlaamsche Wynegilde werd er weer gefeest in de Commanderie Brussel. Ze waren weer bijeen, bijeen, bijeen ...

Aanleiding : het proeven van de Beaujolais Nouveau of te "Primeur". Aangezien de Nouveau 78 de reputatie had uitzonderlijk goed te zijn waren er opvallend veel aanwezigen (± 120) om dit Beaujolais-gebeuren on onze Commanderie bij te wonen.

In afwachting van de officiële start van de avond werden er vier mondspoelertjes opgediend : Brouilly - Chiroubles - Fleurie - Moulin-a-Vent, allen 1977. Veel is er achteraf over dit vocht niet verteld. 't Was maar best ook.

Rond 9 u werd met luid jachthoorngeschal aangekondigd dat de hongerigen van tafel nr. 1 na zich met bord en bestek bewapend te hebben, mochten afstormen op de rijkelijk gevulde koude buffettafel. De bevoorrading verliep ordelijk en snel. Na ongeveer een uur was de innerlijke mens gesterkt en kon er worden overgegaan tot het hoofdgebeuren van de avond : het aanstellen van de nieuwe meter Beaujolais en het steken van het vat.

Het wijnvatje werd aangebracht door twee stoere jongens van onze Commanderie bijgestaan door meter Beaujolais 77 en een stukje bestuur, dit laatste evenwel zonder het gebruikelijk hoofddeksel. De al dan niet onschuldige hand van meter 77 duidde Louiset- te Boterberg aan als haar opvolgster. Merkelijk onder de indruk van de hiermee gepaard gaande verantwoordelijkheid sloeg Louissette op de tap van het vat in plaats van er naast. Na enkele vruchteloze pogingen van onze voorzitter om de aangerichte schade te herstellen werd dan maar besloten de tap in het vat te kloppen.

Louissette vond de Beaujolais helder van kleur; jeugdig, fruitig, typisch Beaujolais. Kortom, nen echte goeien Nouveau. Sus kwam verduidelijken dat dit wel zal verband houden met het goede najaarsweer in de Beaujolaisstreek. Hij haalde er nog maar eens de nu al wel klassiek geworden frambozen en bananen bij om de fruitigheid te onderstrepen. Nieuw was wel dat die bananen nu gepeld waren, en dat scheelt een stuk hoor !

Graag neem ik hier van de gelegenheid gebruik om een persoonlijk voorstel te doen : zou men ter verduidelijking van wat een bepaalde wijn in ons binnenste zoal oproept, eens niet wat anders kunnen gebruiken dan die steeds weerkerende vruchten en bloemen ... bv. muziek.

Wat dacht u bv. van de affiniteiten tussen een voortreffelijke Côtes de Nuit en de Toccata en Fuga van J.S. Bach, of tussen een frisse Beaujolais en de speelse tonen van de Kleine Nachtmuziek. Wedden dat er zich talrijke leden van onze Commanderie zouden ontpoppen als eminente muziekkenners.

.../...

Toen ik ontwaakte uit dit gepeins stond Edgard al te praten over dat boek van Jef Dewulf. Naar hij zegt is dit een "must" voor elke Vlaamse wijnliefhebber. Daarin kunnen we dus alles lezen wat we Jef in de afgelopen jaren hebben horen zeggen (alhoewel dat boek toch niet zo dik scheen). 't Schijnt dat er zelfs nog veel meer in staat. Reden genoeg dus om het warm aan te bevelen aan alle leden van onze commanderij.

Rond 10.30 u begonnen onze voorzitter en meter Beaujolais openbaar te vermenigvuldigen. Dat was meteen de inzet van het gedans en ander getrappel.

Verrassing van de avond was het eerste openbaar, en bijgevolg historisch optreden van ons gemengd koor. Alleen duurde de voorstelling van het koor wat langer dan het optreden zelf. Het had ergens iets te maken met jonge snotneuzen die in pyjama met smalle broekspijpen langs de Schelde liedekens kweelden toen ze naar St. Job op de zuip gingen. Nadat het koor zich verlaagd had tot het zingen in solo, opdat het kleine grut (en dat zijn we toch allemaal op muzikaal gebied) er iets zou aan hebben, werd een adembenemend Canon opgevoerd. De poëtische tekst van het voorgedragen lied is elders in onderhavig werk te vinden.

Al hoogwaardige leden van onze Commanderij op de grond zien liggen spartelen? Dat was er ook te zien op onze Beaujolais-avond. Zich duidelijk illusies makend over hun slankheid en lenigheid wrong menig koppel zich onder een koord dat door Stief en Sus sadistisch laag werd gehouden. Even zag het er naar uit dat de twee winnende koppels nog meer vloer met hun kleren zouden kuisen. Alhoewel de plaatselijke kledingszaken hier onmiddellijk baat bij hadden werd daar dan toch maar van afgezien. Na een vereenvoudigde schiftingsproef werden Kris Dewulf en Pierrot Dascotte uiteindelijk bekroond als overwinnaars van dit kruipspel.

Daarna werd er nog veel gedronken, gedanst en gekust op de tonen van de overigens voortreffelijke dansmuziek gebracht door Ivo Deebis. Goede wijn, goed eten, goede muziek, goede mensen, veel plezier, kortom het was weer een buitengewoon fijne avond, een hoogvlieger van de Commanderij Brussel.

J. Vankelecom.

* * * * *

Wij zijn weer al-len sa-men, Vin-den den on-dert-
een, bij-een, bij-een, bij-een, bij-een, bij-een.
Wij zijn weer al-len sa-men, Vin-den den on-dert-
een. De Vlaamse Win-ne-gil-de brengt ons weer eens bij-
een. Wij zijn weer al-len sa-men, Vin-den den on-dert-
een. De Vlaamse Win-ne-gil-de brengt ons weer eens bij-
een.

Op het volkswijsje gezongen door de mannen van Halle (Brabant) die op bedevaart gingen naar Sint Job in Ukkel (Brussel).

Zij zongen : Wij zijn er naar Sint Job geweest
Mannen ondereen
'T En was niet om te drinken
Maar om Sint Job te zien, te zien ... !

Samenzang (in canon-vorm) is als volgt mogelijk :

Melodie (A) - herhalen naar beliven.
vertragen om te sluiten op ... bijeen.
- te zingen door bv. alle mannen van 't
zelschap, of alle aanzittenden aan
één tafel.

Tegenzang (canon) - beginnen aan (B)
- herhalen naar beliven. Sluiten,
samen met (A) op ... Winnegilde.
- te zingen door bv. alle vrouwen
van 't gezelschap of alle aanzit-
tenden aan een andere tafel.

Wie weet wat?

35.

Het volledige antwoord op de vorige prijsvraag was :

- 1) de naam ROMANÉE komt voor in 4 "appellations contrôlées" van de Côte de Nuits (Bourgogne), namelijk :

Grands crus : Romanée - Conti
La Romanée
Romanée-Saint-Vivant

Appellation Communale : Vosne-Romanée

- 2) De "climats" der grands crus liggen uitsluitend op het gebied der gemeente Vosne-Romanée.

De wijnen gewonnen op de "climats" Echezeaux en Les Grands-Echezeaux die liggen op het grondgebied van de gemeente Flagey-Echezeaux hebben het recht de gemeentelijke appellatie Vosne-Romanée te dragen.

Deze appellatie Vosne-Romanée is - commercieel gezien - beter bekend en zij is tevens meer welluidend dan de eigen appellatie Flagey-Echezeaux.

* * * * *

Wij ontvingen 7 inzendingen op deze prijsvraag. Drie waren er onvolledig omdat zij uitsluitend Vosne-Romanée als gemeente opgaven en niet Flagey-Echezeaux.

Er waren 4 juiste antwoorden, deze kwamen van :

| Bob Paternoster
| Fons Thielemans
| Pol Callens
| Nest Osselaer

De eerste twee verdienen een extra-vermelding omdat hun antwoord zeer volledig was.

Bij loting werden de twee flessen uit de kelder van Sus de Wijnmeester gewonnen door Pol Callens en Nest Osselaer.

* * * * *

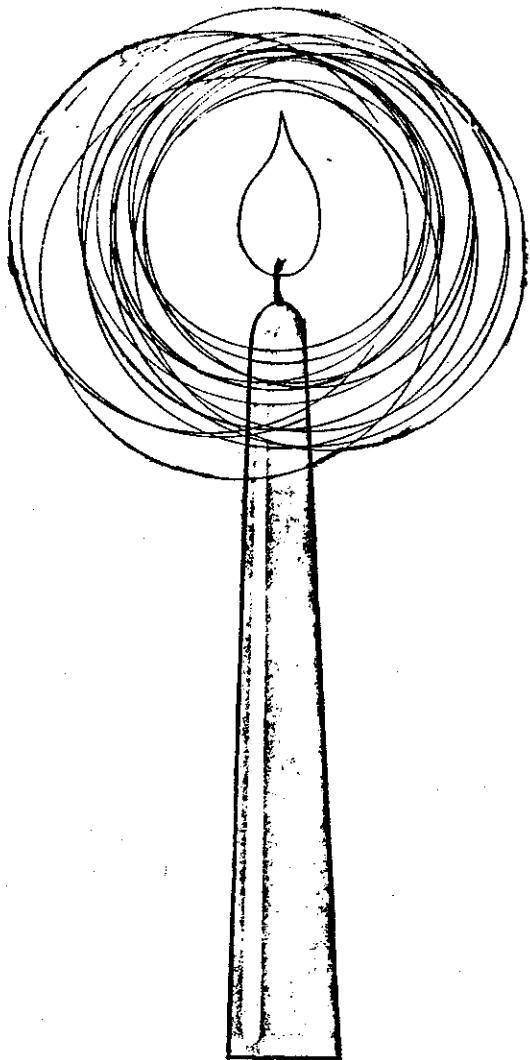
De volgende prijsvraag luidt :

| Twee zoete witte wijnen worden met de initialen V.D.L. en V.D.N. aangeduid;

- | 1) Wat betekenen voluit deze initialen ?
| 2) Wat is het onderscheid tussen deze twee wijnsoorten ?

Antwoorden voor 1 februari 1979 rechtstreeks aan :
Edgard Wauters
Pleinlaan 66

1970 WEZEMBEEK-OPPEM



Kerstmis

Komeet, vlamvend vuur en licht,
Kerstmis, in de zwartste nachten
glinsterster en wit gedicht,
gloed van liefde in kou-gedachten ...

Aarde, stijf in wintersneeuw,
heeft onwetend-stil ontvangen
ver van warme huizen-stee
het God-kind uit Davids zangen.

Goedheid straalt ons warmend tegen
langs de witte winterwegen
leidend naar de kille stal,

waar de God van gans 't heelal
... mens werd in dit aardse leven,
heeft zich totaal heengegeven ...

Beoordelen en degusteren

Het is de opdracht van een Commanderie van de Vlaamse Wijn Gilde aan haar leden de kennis van de wijn bij te brengen, het degusteren en het beoordelen ervan te leren, samen met de gangbare terminologie die het praten over wijn tussen wijnliefhebbers zo aantrekkelijk maakt.

Het ligt in onze bedoeling in "De Druyvelaer" een reeks bijdragen te brengen die deze onderwerpen grondig en systematisch zullen belichten. Wie het wenst zal achteraf van deze reeks bijdragen een handig bundeltje kunnen maken dat zijn degustatie-genot zal verhogen.

Bij wijze van inleiding drukken wij hierna een tekst over, die wij vinden in de wijnkaart van een zeer bekend wijnhuis van Altenahr in de Ahrvallei (Duitsland), het wingebied van de rode Spätburgunder.

Hopelijk zal iedereen het sappige dialect verstaan waarin de Duitse keldermeester zijn visie geeft over hoe men een wijn moet proeven.

Alle Sinne des Menschen werden beim Weintrinken angeregt. Der Tastsinn, Sie fühlen am Glas, ob der Wein die Ihnen angenehme Temperatur hat. Weisswein sollte zwischen 10 und 12, Rotwein Zimmertemperatur haben. Mit dem Geruchssinn nehmen Sie die Duftstoffe des Weines Wahr. Das Auge erfreut sich an Farbe und Klarheit des Rebensaftes. Bevor Sie den Wein kosten, stossen Sie mit Ihrem Partner an, und zwar so, dass Sie das Glas unten am Stiel elegant mit 3 Fingern fassen und die Gläser mal dunkel, mal hell erklingen lassen, je nachdem, ob Sie mehr unten oder am oberen Glasrand anstossen. Das "Klingeln" macht viel Spass und erfreut Herz und Seele. Probieren Sie es! Erst nach dieser feierlich, fröhlichen Ouvertüre, in der Sie mit Gefühl, Nase, Auge und Ohr das köstliche Getränk getestet haben, erfolgt die Krönung, das Kosten und Schmecken des Weines.

Damit Ihnen die Weinprobe fachmännisch gelingt, zitieren wir Ihnen in Mundart aus dem Buch "Die fröhliche Weinprobe" von Friedrich A. Cornelssen auf seine Frage: "Wie machen Sie das nur - Wie schmecken Sie die Unterschiede?" die Antwort des Kellermeisters:

.../...

"Bübche, (und das mir mit meinen damals 30 Jahren) des is doch ganz eefach : Erscht fühlschde, ob er dir zu kalt oder zu warm ischt. Dann schnupperschde; dabei sorgschde defür, dass der Trobbe im Glas schwingt, dann gibt er mehr her. Dann guckschden dir an. Halt es gege des Kerzelischt. Klar muss er sei. Is er des nit, dann is er krank - wie e Mensch, der de Schnuppe hot. Steht er hell im Glas, dann ischt er jung un leichter. Isch er dunkler, dann isch er schwerer un reifer. Un dann schmeckschden. Mag die Zung hohl - wenn de des nit kannst, dann probier deheem bei deiner Fraa - un dann läschde drei Trobbe uf de hohle Zung no unne laafe, bis de ihn in de Gurgel hascht. Un denk draa : Es gibt Weine, die vorn alles verspreche un hinne nix halte. Une annere widder, da meenschde, wenn de se vorne uf der Zung hascht, sie wärn nit viel; läschde se aber no hinne laafe, dann hawwe se e herrliche Schwanz. Haschde se dann hinne, dann schluck se aber mit runner, dann hol se schnell widder eruff un press se mit de ganz Zung no owe, denn die Zung schmeckt nit alleens. Des isch wie im Minischderium - überall is en annere Ressort. Des eene is für kalt, des annere für Süss und des dritte is für sauer. Probier emal ! Steck emal die Zung in e Glas Wei un loss se drin, un dann schreibschde uf, wie dir de Erscht wenn er bis no hinne gelaafe is un wenn d'en an de Gaume gedrückt hascht un wenn de ganz Zung en erlebt, dann kannste erscht merke, wie er wirklich ischt. Un darum sollschde die drei Trobbe widder eruff hole un no obbe presse, un wenn de dann noch was hascht zum runnerschlürfe - dann war er zu leicht !"



Wijnwetenswaardigheden ^{39.}

WAT BRENGT 1978 IN FRANKRIJK OP GEBIED VAN WIJNEN ?

Gegevens geput uit een artikel met persoonlijke indrukken van Jan Hein Verlinden in Knack van 1 november 1978.

- Voorjaar : was vochtig en koel; late bloesem
Zomer : onvoldoende zon
Nazomer : mooi en zonnig
Opbrengst : hoger dan in 1977 doch lager dan gemiddeld
zeer laag voor witte wijnen in Elzas, Bordeaux en Loire
katastrofaal voor Champagne
zeer laag voor rode in Côte de Nuits en Bourgogne in het algemeen
minder dan normaal in Bordeaux
Kwaliteit : alleen wat kan verwacht of verhoopt worden
zeker goed in Côtes du Rhône, Beaujolais en Côte de Beaune
uitstekend in Bordeaux
in het algemeen "voorzichtig optimisme".

Intussen weten wij al dat de Nieuwe Beaujolais 1978 stukken beter is dan deze van vorig jaar.

Verder vernemen wij "uit goede bron" dat de wijnen van Rousillon en Corbières dit jaar bijzonder goed geslaagd zijn.

=====

DE E.E.G. EN DE WIJNPRODUKTIE IN EUROPA.

In het raam van de algemene landbouwproblematiek in Europa hebben de E.E.G.-studiediensten en besluitorganen heel wat belangstelling voor alle aspecten van de wijnproduktie en de wijnconsumptie in Europa. Een actieprogramma voor 1979 - 1985 werd uitgewerkt met het oog op de normalisatie van de totale produktie die eerder een permanente overproduktie is geworden en zelfs een gemiddelde jaargroei van 1 % kent, tegenover een verbruik dat meer stabiel blijft. Hieruit zou de noodzaak groeien om een 200 duizend ha wijnbouwvelden te moderniseren en een 100 duizend ha te rooien, hoofdzakelijk in Frankrijk en Italië.

Dit voorstel van de Exekutieve van de E.E.G. berust op drie argumenten. Vooreerst op de "fiskale diskriminatie" ten voordele van bier en niet-alkoholische dranken in Duitsland, Groot-Britannië, Nederland en België, die zouden moeten opgeheven worden.

.../...

Ten tweede op het maken onderscheid tussen terreinen met een "wijnbouwroeping" - hoofdzakelijk heuvels en bergflanken - en terreinen die minder geschikt zijn voor de wijnteelt - vooral laagland en rivieroever. Zowel Italië als Frankrijk zouden 200 duizend ha voor een andere teelt moeten prijsgeven, terwijl nieuwe wijnvelden zouden moeten aangelegd worden in heuvel- en bergland.

De derde overweging en voorstel treft in de eerste plaats Italië daar zij een minimumprijs van de wijn vooropstelt samen met de verplichting alle produktie boven een bepaalde grens te verwerken als distillaatprodukten, dus niet als wijn op de markt te brengen.

Deze vooralsnog ingewikkelde problemen zullen niet eenvoudiger worden als de aansluiting bij de E.E.G.-markt van Spanje, Griekenland en Portugal werkelijkheid worden.



Het volgende artikel, verschenen in "Onze Club Nieuws" het tijdschrift van de Fina Club (december 1976), brengen wij graag voor onze lezers omdat het enkele interessante ideeën geeft in verband met het opdienen van passende wijnen bij sommige gerechten.

Gerechten en Wijnen in nieuwe harmonieën



Bij wild hoort Bourgogne, bij vis droge witte wijn, bij gesuikerde nagerechten, zoete wijn, van het genre Sauternes : zo luidden de stereotiepe gebodsbepalingen uit mijn jeugd. Die in verouderde kookboeken opgedane kennis, die onverbiddelijke nauwgezetheid, die ons voorschreef "hoe het hoorde", mag nu definitief vergeten worden.

Is het niet zo dat de keuken aldoor speelser en lichter wordt ? Groot braadwild hoeft niet meer zo adellijk te worden als destijds. De wijnen hebben niet meer die aartsvaderlijke allures van weleer. En vooral, vooral, wij hebben ieder onze eigen voorkeur. Uw smaak is niet de mijne; eenieder proeft en waardeert al naar gelang de gevoeligheid van de eigen smaak- en reukorganen.

Sommigen houden van een zerpe keuken, zij waarderen de frisheid van zurkel, van rabarber... weer anderen verkiezen romige en zoete gerechten. Hetzelfde geldt voor de wijn. Wat uiteindelijk telt, is het genoeg dat wij belven aan de harmonie van bord en glas. Zoals een beroemde meesterkok het uitdrukt : "De grootste wijn is degene die uw verhemelte verblijdt en in uw herinnering leeft. Het is niet noodzakelijk de duurste en evenmin degene die de grootste faam geniet."

ENKELE PRINCIPES DIE DIENEN GEEERBIEDIGD TE WORDEN.

-
 *-**

Er zijn niettemin enkele basisregels die dienen geëerbiedigd te worden :

- Het crescendo bij het opdienen van de wijnen :

De gulden regel, als u twee rode wijnen opdient, is eerst de lichtste te geven. Deze orde bij het opdienen wordt vastgelegd in de uitdrukking : "de fles die men drinkt, mag de fles die men pas gedronken heeft niet doen betreuren !".

Maar opgelet, de lichtste wijn is niet altijd degene die men denkt : heel wat verrassingen liggen u daar te wachten ! Laten we even samen testen. Welke van de twee moet het eerst geschonken worden ?

Een Bourgogne 1970 (zoals de "Clos Vougeot" 1970 b.v.) of een Pomerol 1967 ? De Bourgogne 1970 is de lichtste en moet dus eerst gedronken worden.

Een vakkundige wijnhandelaar laat u altijd met genoeg delen in zijn kennis.

- Een streekkeuken doet altijd de wijnen van diezelfde streek tot hun recht komen :

Ik herinner mij nog altijd een Côtes du Rhône, village de Laudun, 6 jaar oud, die verrukkelijk smaakte bij een lamsbout, waar ook een toefje tijm, laurier en enkele twijggjes kwendel bij te pas kwamen. Deze tamelijk nederige fles had een parfum, van aalbesen, onder meer, die ik er nooit in vermoed had. Trots op deze ontdekking in mijn kelder, haal ik de volgende zondag dezelfde fles boven bij een ribstuk : teleurstelling ! Er kwam geen dialoog tot stand. De Alpenkruiden hadden de kroon gezet op die wijn uit de streek.

.../...

TE DOM OM ...

Mevrouwetje moet vrienden ontvangen maar weet niet welke wijn zij moet opdienen. Zij vraagt raad aan haar kruidenier - wijnhandelaar :

- "Welke wijn past best bij geen vlees ?"
- ???

LAPSUS ...

De dokter na het onderzoek van de patiënt:

- "Er is te veel bloed in uw wijnomloop."

VISSEN DRONKEN ZICH DOOD.

Het Laatste Nieuws meldde op 12.7.78 :

"Een jonge Fransman opende vorige week in een dronken bui de vaten van een wijnfirma in de Bourgogne. Liefst 200.000 liter van de kostbare drank kwam meteen in de rivier de Meuzin terecht.

De snode daad heeft nu een onverwacht gevolg gekregen :
duizenden vissen zijn in de rivier de alcohol-dood gestorven.

In de Vlaamse Wijngilde

46.

Leuven

2 december 1978

PLECHTIGE INSTALLATIE VAN DE COMMANDERIJ LEUVEN

VAN DE VLAAMSE WIJNGILDE

Als de 15de Commanderij in de reeks werd op 2 december de Commanderij Leuven plechtig geïnstalleerd door Raf Eeckhout, nationaal voorzitter, die fier was deze nieuwe tak van de "bloeiende druivelaar" van de Wijngilde te begroeten en een vruchtbare toekomst te wensen.

Hij prees de zin voor organisatie en stijlvol gemaenschapsleven waarvan de initiatiefnemers en bestuursleden blijk geven.

Het zijn de heren Jef van de Branden - voorzitter, Karel Vermaelen - secretaris, Emiel Vinck - wijnmeester en Luc Deblock - penningmeester.

In hun mooi versierd lokaal verwelkomden zij bij de 100 gasten, waaronder schepen Anciaux van Leuven, talrijke bestuursleden en afgevaardigden van verschillende Commanderijen, Frank Lamquet - nationaal wijnmeester en oenoloog Jef Dewulf.

De Brusselse Commanderij was bijzonder sterk vertegenwoordigd om als "peter" op te treden bij de "doopplechtigheid" van de nieuwe Commanderij der Pietermansstede.

Voorzitter Frans de Bisschop deed dit met een geestige speech :

"Lieve dames, goede vrienden,

Het openslaan - op het goede valle het uit - van een woordenboek zorgt meestal voor verrassingen die ons tot nadenken kunnen stemmen en soms zelfs wijze loop geven aan onze verbeelding en onze fantasie.

Het gebeurde mij toevallig met de "dikke Van Daele".

Mijn aandacht werd geboeid door het woordje "mede of mee".

Op zichzelf was ik niet verrast er drie betekenissen voor te vinden, namelijk meekrop (plant), honingdrank en bijwoord in de betekenis van hiermede, hierbij, ook enz.

Mijn nieuwsgierigheid werd echter geprikkeld en ik las :

"mede vormt talloze samenstellingen waarvan hier alleen de voornaamste gegeven worden".

Niet minder dan drie bladzijden, met elk twee kolonnes, worden door de samenstellingen met mede gevuld.

Het viel mij op dat ze bijna allemaal een of ander gevoel, denken of doen omschrijven dat in gemeenschap gebeurt, waarbij anderen betrokken worden en dat dus boven het individuele doen en laten uitstijgt.

Ik noteer in de vlucht : mede-aanzitten, medearbeider, medebewoner, medebroeder, mededelen, mededingen, medegaan,

.../...

medegeven, medehelpen, medelven, medelid, medelijden, medelokken, medemens, medeplichtig, medezeggenschap enz. En ik bedacht daarbij : de mens, in essentie een sociaal wezen, heeft de noodzakelijkheid gevoeld om in zijn omgangstaal te beschikken over een hele reeks woorden die de verklaring moesten zijn van zijn nood aan saamenhorigheid, aan mededeelzaamheid.

Hierop in te gaan zou mij, al mijmerend en filosoferend, ver hebben doen afdwalen. Doch ik bleef staan bij wat ik haast dagelijks mede-beleef en waarin ik zoveel voldoening vind : de mede-deelzaamheid van vrienden die onderling hun indrukken en bevindingen uitwisselen op wijnproefavonden in de schoot van de Brusselse Commanderie van de Vlaamse Wijn Gilde.

Niet alleen beleven zij veel vreugde aan dit quasi ritueel geworden wederzien onder vrienden : getuige hiervan de door de heren zeer op prijs gestelde hartelijke begroetingen van de dames. Zij maken tevens hun mede-tafelgezellen mede-genoten van hun mee-slepende hobby : de kennis van het veelomvattend fenomeen wijn.

Zoals zij de kennis grotendeels mede-krijgen van anderen, zo ook willen zij die op hun beurt mede-delen, om zodoende de kring uit te breiden van oprechte vrienden, mede-gezellen in de schoot van de Vlaamse Wijn Gilde.

Als voorzitter van de Commanderie Brussel ben ik de tolk van het bestuur en de leden om u te feliciteren omdat u de weg naar de Wijn Gilde hebt gevonden, omdat u een nieuwe schape hebt gesmeed voor onze vriendenketting, en omdat u ons de gelegenheid hebt geboden u bij te staan bij de oprichting van de jonge Commanderie Leuven door u deelachtig te maken aan de geneugdens van ons eigen Commanderie-leven.

De kwaliteit, ook op wijnkundig gebied, van de eerste kern van uw Commanderie en zeer in het bijzonder van dezen die u als uw bestuur hebt gekozen, staat borg voor de verdere groei en bleei van uw Commanderie.

Dit is niet alleen onze vurige wens maar ook onze innige overtuiging en, een beetje, onze trots. Deze boodschap geven wij u alvast mede : uw mede-doen worde voor u allen een bron van echte levensvreugde."

"Wijn en Wijn" kwam de eer toe als "meter" te fungeren bij deze sympathieke plechtigheid. In naam van "Wijn en Wijn" nam Edgard Wauters deze "verantwoordelijkheid" op zich, waarbij hij even uitweidde over de taak van dit enig, onafhankelijk Nederlandstalig gastronomisch en wijnkundig tijdschrift met Europese allures, en over de banden tussen "Wijn en Wijn" en de Vlaamse Wijn Gilde.

.../...

Ook hij wenste aan de jonge Commanderij Leuven een goede en lange vaart toe.

De verrassing van de avond werd het bezoek van Sinterklaas in hoogst eigen persoon. Hij werd spontaan door de aanwezigen begroet met een passend lied. De Sint was bijzonder vlot ter tale en gul met zijn zegeningen. Met een breed-hemels gebaar liet hij zijn fonkelende bisschopsring eerbieding kussen door zijn collega, de bisschop uit Brussel. Waar-na hij de traditionele doopsuiker uitdeelde bijgestaan door zijn pieten en mieten.

Dit was het signaal om de erewijn, Crémant de Bourgogne, te schenken als heildronk cooe sz jonge Gilde-spruit, en om het rijkversierde koud buffet aan te spreken. Hierbij konden de gasten zichzelf, naar believen en hartelust, te goed doen aan niet minder dan 30 verschillende wijnen uit Frankrijk, Italië en Portugal. Deze originele degustatie viel bijzonder in de smaak en weldra werd er druk van gedachten gewisseld over de aangeboden Meursault, Graves Friuli, Dão, Barolo, Pomerol, Médoc, Chassagne-Montrachet, Savigny, Charmes-Chambertin, Porto, Vinho Verde enz., terwijl de degustatie-aantekeningen gedaanwerden op de doopkaart fungerend als originele fiche.

Bij het slot van deze uiterst geslaagde avond moest de bestuursafvaardiging van de Vlaamse Wijngilde nogmaals de plechtige mantels omhangen om de heer Alfred Vansina, burgemeester van Leuven, tot ere-gezel-wijnproever te promoveren.

Brugge

~ ~ ~

25 november 1978

OP ZOEK NAAR DE BESTE MEDOC-KENNER

VAN DE GILDE

Uitgebreid verslag uit Brugge.

Voor wie zijn sigaretten niet had thuisgelaten,
voor wie zijn belegde broodjes niet bij zich had en
voor wie zijn zaterdagavond op een meer interessante
kan doormaken dan door te kijken naar een "one man show"
genaamd "kwis over de Médoc", was deze avond een FLOP.
Zoals de franse wijnboer zei "il y a des limites",

en of !

Dr. Seghers

Zoals steeds houden wij de hier vermelde informatiebladen, uitgegeven door enkele Commanderijen van de Vlaamse Wijngilde, ter beschikking van onze lezers.

Wij begroeten in het bijzonder, het periodiek tijdschrift "De Wijnkroniek" van onze vrienden van de nog jonge Commanderij Brugge dat, als zesde Commanderijblad, gelanceerd werd. Het is zeer keurig uitgegeven, heeft boeiende bijdragen en geeft blijk van dynamische en positieve aanpak.

- Commanderij Kust - De Wijnvriend

6de jaargang nr. 34 - september 78 - De wijnen van Saint Julien
(J. van Bergen)

- Commanderij Gent - De Gentsche Wijngazette

6de jaargang nr. 1 - september 78 - Piemonte
(E. Van Meenen)

- Commanderij Z-W Vlaanderen - De Wijnklapper

- April 78 - 9 edele crus van Beaujolais

- Juni 78 - De Elzaswijnen (J.M. Bas)

- September 78 - Wijn in 't Kortrijkse (Jozef Berteele)

"Het waren Kortrijknaars die aan de basis liggen van Dijons fameuse mosterd en honingkoek." (Dixit Berteele en Kannunik Kirr).

- Commanderij Kempen - Phylloxera

6de jaargang nr. 1 - september 78

- Commanderij Brugge - De Wijnkroniek

1ste jaargang nr. 1 - september 78 - Côte du Rhône I
(A.H. Van Hecke)

1ste jaargang nr. 2 - november 78 - Wijnen van de Loire
(A. Aspeslagh)

- Het degusteren
(Franky Baert)



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.

*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 Wijngilde
Commanderij Brussel met vermelding abonnement De Druyvelaer.

KORRESPONDENTIEADRESSEN

DE DRUYVELAER
E. WAUTERS
Pleinlaan 66

A. VERGELS
R. Vandendriesschelaan 1B

1970 WEZEMBEEK-OPPEM

1150 BRUSSEL

INHOUDSTAFEL	pag.
=====	
* Kerst- en nieuwjaarstekening Mr. Nys	1
* Nieuwjaarsboodschap Mr. de Bisschop, voorzitter	2
* Wijn en Kunst Mr. E. Wauters	4
* Wijntoerisme - Wijn in Australië Mr. B. Henry	6
* Wij waren er bij - Friuli-Venezia Giulia - 29 september 1978 Mr. E. Wauters	10
- Kapittelbanket - 13 oktober 1978 Mr. E. Wauters	15
- Wijnen van Maurice Jabiol - 17 november 1978 Mr. E. Wauters	18
- C.C.D. Culinair Corps Dilbeek - 25 november 1978 Mr. E. Wauters	21
- Europese Wijnen Mevr. Rita D'Hayer	23
- Beaujolais - 9 december 1978 Mr. Jaco Van Kelecom	32
* Wie weet wat	35
* Kerstgedicht Mevr. E. Swerts	36
* Wijnkennis	37
* Wijnwetenswaardigheden	39
* Wijn en Gastronomie Overgenomen uit tijdschrift Fina Club	41

.../...

* In de wijntapperij	45
* In de Vlaamse Wijngilde - Leuven - 2december 1978 Mr. E. Wauters - Brugge - 25 november 1978 Dr. Seghers	46
* Op de leestafel	49
* Wijnkalender	50
* Inhoudstafel	51

Hoofdredacteur :

Mr. E. Wauters

Technische verzorging en uitgever :

Mr. A. Vergels