



De Wijnspiegel

Jaargang 16 - 2009-2010 - nr. 55 - derde kwartaal 2009

**Medailles: het is niet
allemaal goud dat blinkt**

**'Komen eten' - én drinken:
koken voor een recensent**

**Domein in de kijker:
Clos Triguedina - Cahors**

**Griekenland:
Odyssee door
de witte wijnen**

Driemaandelijks tijdschrift van Commanderie Gent



Rood, rose of wit en meer
dan 1000 andere kleuren.

Uit de Commanderiej

Van de Redactie 4

Van de Voorzitter 5

Bestuursverkiezingen 2009-2012 6

Terugblik op 2008-2009 9

Activiteitenkalender 40

Olympische Spelen

Médaille d’Or, Médaille de Bronze, Médaille d’Argent, Médaille de Toc? 26

Proeverij

Château de Villeneuve - Top Saumur-Champigny 13

Witte wijnen uit Griekenland, een kennismaking 17

Domein in de Kijker

Clos Triguedina - Top Cahors en nog veel meer 35

Menu met aangepaste wijn

Koken voor een culinair recensent 31

Wijnbibliotheek

De dronkaard met de witte boord 38



Feniks

Een wijnstok heeft iets van een feniks, die mythische vogel die steevast uit zijn as oprijst. Elk jaar opnieuw verandert de dorre, droge, als dode wijnstok in een bloeiende, zelfs woekerende struik overladen met fruit waar wijn uit wordt gepuurd. Niet te verwonderen dat wijn van oudsher met bovenmenselijke goddelijkheid werd geassocieerd, van Dionysos tot Sint-Vincentius.

Wat voor de individuele wijnstok geldt, lijkt ook op te gaan voor wijngaarden of wijngebieden in hun geheel. Plaatsen waar de wijnbouw gedurende decennia of zelfs eeuwenlang verdwenen was, kennen nu een nieuw leven als wijnstreek. Het lijkt wel of er iets in de bodem blijft hangen waar ooit de diepe wortels van een wijnstok hebben gezeten en waardoor die grond voorbestemd lijkt om ooit opnieuw een wijngaard te worden.

Natuurlijk gebeurt dat niet vanzelf en ligt het meestal aan enkelingen die eigenzinnig een pioniersrol vervullen. We moeten niet ver gaan om het verschijnsel te observeren: hier en daar worden in België (Vlaanderen én Wallonië) opnieuw wijngaarden aangeplant. Sommigen dragen nu reeds een beschermde herkomstbenaming. Of, nog dichterbij huis, op de Gentse Blandijnberg, aan de Sint-Pietersabdij. Zoals bij dat laatste voorbeeld ging het aanvankelijk vaak om experimenten of uit de hand gelopen hobby's. En ja, niet iedereen heeft een lap grond in de Ardèche...

Ondanks de internationale crisis en overproductie in de wijnbouw blijven wijnbouwers verloren gewaande wijngaarden nieuw leven inblazen. Op Tinos, een Cycladen-eiland naast Mykonos ontmoeten we Christos Fonsos, die op een nog artisanale manier wijn produceert van de weinige stokken die het eiland nog rijk is, in een warm klimaat, op steile hellingen Het resultaat is geen topwijn, maar hij timmert voort aan de weg - zijn nieuwe installaties mogen gezien worden. Hij heeft genoeg zin voor realiteit om zijn wijnen handig te positioneren in de lokale (souvenir)handel, tot en met de plaatselijke Carrefour. Hij blijft bescheiden, net als zijn wijnen en is als de dood voor commentaren die exotisch fruit en natte pels uit het glas halen. Desondanks heeft hij de ambitie om nog een zoete wijn te maken van de eeuwenoude stam malvasia die hij geërfd heeft en waarvan hij jonge loten op een aandoenlijk eenvoudige manier wil vermenigvuldigen.

Passie, levenskracht, het zit in de wijnstok, het kruipt in de bodem en slaat over op de wijnboer - en misschien ook een beetje op wie die de wijn drinkt.

Pierre Paul Stacanov, Hoofdredacteur

Herfstmijmeringen



Beste wijnvrienden,

Voilà, hier hebt u hem weer in de hand, vers van de pers, Wijnspiegel 55 van Commanderie Gent. Vijfenvijftig, het wordt stilaan een astronomisch cijfer, dat onverbiddelijk het voortikken van de tijd aangeeft, in de eerste plaats die van onze Commanderie, die haar zestiende jaargang gestart is, en helaas ook die van ons eigen kortstondig verblijf op deze aardkloot. Zou de verandering in mijn eigen professioneel statuut een verklaring kunnen zijn van deze spontaan opgeborrelde, ietwat trieste herfstmijmering? Het is in alle geval zo dat het wijnspiegelcijfer goed bezig is mijn eigen levenskalender in te halen... Maar dat hoeft jullie, beste commanderijvrienden, geen zorg te zijn. Integendeel, het geeft alleen maar aan dat Commanderie Gent alive and kicking is, en daar zijn een aantal bewijzen voor aan te geven.

Vooreerst zijn we, geconsacreerd door de verkiezingen in juni, gestart met een nieuw bestuur voor een termijn van drie jaar. Nieuw is hier wel eerder protocollair te interpreteren want op het colofon van dit nummer prijken opnieuw dezelfde bestuursnamen, op één na, namelijk die van onze nieuwe keldermeester, Hans De Smet, die bij zijn verkiezing een wel zeer lovende ode aan onze Commanderie heeft ten gehore gebracht (lees p. 8). Met spijt in het hart moesten we dan ook afscheid nemen van zijn onvolprezen voorganger Frans, gelukkig alleen maar in die functie van keldermeester.

Ten tweede zijn we aan dit gildejaar terug begonnen met ons vertrouwde ledenaantal van net boven de 160, waarvan – ook een klassiek gegeven – er weer tien procent nieuwe wijnliefhebbers zijn. We heten hen van harte welkom, en hopen dat ze zich vlug integreren in onze grote groep, wat uiteraard het beste lukt door naar zoveel mogelijk proefavonden te komen.

Ten derde is er op het moment van publicatie van dit nummer 55 al heel wat gebeurd in het gildejaar 2009-10. We startten op 26 september met onze jaarlijkse Algemene vergadering, waarop het voorbije gildejaar door Stefaan en Karel in kaart en cijfers en foto's werd gebracht (zie p. 9) en bracht Michel diezelfde avond 8 Griekse witte wijnen ter ontdekking mee.

Voor een verslag van onze tweede avond, de Blindproeven, moet u nog even wachten op het volgend nummer. Steeds een spannend spel, nooit "evident", maar zeker een goede voorbereiding voor de Nationale Proeven die dit jaar door onze Commanderie in de Lozen Boer werden georganiseerd op 15 november. Als je weet dat daar bijna 90 deelnemers op afkwamen, en in totaal ruim 145 mensen op de receptie en proclamatie stonden, dan beseft je allicht dat zo'n organisatie alleen succesrijk kon verlopen dankzij de intensieve voorbereiding van het bestuur en de medewerking van een aantal bereidwillige leden-hulp(st)ers: Anouk, Danielle, Lut, Linda, Martine, Steffie en Ginette, Rudy en Andy. Nogmaals mijn oprechte dank en felicitaties aan dit efficiënte team! Ik kan u ook fier melden wat we er vier grootmeesters en één meester bijhebben – al had ik graag van die laatste categorie enkele leden meer zien deelnemen...

En dan kom ik tenslotte terug bij mijn uitgangspunt, deze vijfenvijftigste Wijnspiegel waarin onze hoofdredacteur u weer een heel pak fraai verpakte lectuur presenteert, ter "uwer ontspanning en grotere wijnbelesenheid". Want naast de hierboven aangehaalde items zijn er een artikel over de laatste proefavond, Château de Villeneuve, de bespiegelingen van onze hoofdredacteur, een gastronomische topevocatie mét wijnjournalist waar Bob je voorwaar aan het watertanden zet, een wijnroman recensie, een artikel over wijnconcours en hun medailles, en een verslag van een Clos Triguédina degustatie door Pierre Paul bij een van onze 'satelliet' proefgroepen- The Morning After - opgetekend. Veel leesgenot.

Luc Wieme, Voorzitter Commanderie Gent

Bestuur Commanderij Gent: Beperkte vernieuwing tot 2012



Op 13 juni 2009 vonden de driejaarlijkse verkiezingen voor het bestuur van Commanderij Gent plaats. De uittredende bestuursleden waren allen ontslagnemend maar stelden zich kandidaat voor een nieuwe termijn, met uitzondering van keldermeester Frans Moens. Voor de functie van keldermeester was Hans De Smet enig kandidaat. Hij werd, net als de andere kandidaten, met glans verkozen.

Samenstelling nieuw bestuur

Voorzitter:	Luc Wieme
Ondervoorzitter:	Stefaan De Boosere
Wijnmeester:	Michel De Cuyper
Secretaris:	Ann Waeyenberghe
Penningmeester:	Karel Vercruyse
Public relations:	Nicole De Kezel
Keldermeester:	Hans De Smet
Hoofdredacteur:	Pierre Paul Stacanov
Webmaster:	Luc Van Steendam

Alle kandidaten kregen de steun van de overgrote meerderheid van de aanwezige leden. Luc Wieme bracht hulde aan de afscheid nemende keldermeester Frans Moens en Hans De Smet hield een opmerkelijke "maiden speech" als nieuw keldermeester.

Nationaal Comité Vlaamse Wijngilde

Op dinsdag 9 juni 2009 waren er ook verkiezingen voor het Nationaal Comité van de Vlaamse Wijngilde, de vzw waarbij ook Commanderij Gent is aangesloten. Het bestuur van de Vlaamse Wijngilde bestaat de komende drie jaar uit:

Voorzitter:	Hugo VanLandeghem
Ondervoorzitter:	Erwin Devriendt Luc De Wulf
Wijnmeester:	Eric Merny
Secretaris:	Harry Vos
Penningmeester:	Kathlyn Veldeman
Public Relations:	Eddy Sarlet
Communicatie:	Peter Doomen

Nieuwelings zijn Kathlyn Veldeman (Aalst) en Eddy Sarlet (Brugge).

Dankwoord van Luc Wieme voor Frans Moens

Beste vrienden

Het is vanavond toch wel een speciale avond: wij ronden niet alleen ons vijftiende bestaansjaar af, jullie kiezen ook een nieuw bestuur, of beter we herverkiezen op één man na het vorige bestuur (enfin dat mag ik verhoppen), en dus moeten we iemand als bestuurslid uitwuiwen, namelijk Frans Moens.

Beste vrienden ons bestuur bestaat uit 9 leden, en dat zijn er dus geen 8 of 7, omdat we die allemaal evenzeer nodig hebben om goed te functioneren en jullie wijnkundig te kunnen verwennen. Elk van die bestuursleden is een even noodzakelijke schakel in de ketting, maar misschien is de functie van keldermeester tegelijk één van de elementairste én één van de meest onderschatte. Het is eigenlijk simpel en ik heb het ook al gezegd toen ik opriep voor de opvolging van Frans: zonder keldermeester komt er gewoon geen wijn op tafel. Maar zijn werk omvat veel meer dan elke proefavond een 80 à 100 flessen ontkurken en aanreiken.

Ze moeten vooreerst thuis gestockeerd worden én die stock moet à jour gehouden worden, de flessen moeten naar hier gebracht worden, en voor de witte is dat minstens één dag op voorhand, en dan tijdig en op goede temperatuur geserveerd worden, om te zwijgen van een blindproefavond waarbij al die flessen in de fameuze *velours* zakjes moeten worden gestoken.

En dan is er het opruimwerk op het einde van elke avond, de klutskes verzamelen voor het etentje, de dropstops en de spuwemmers die ook telkens thuis moeten gereinigd worden.



Martine, lieve engelbewaarder, die met Frans een tandem vormde

Samen met de wijnmeester is de keldermeester eigenlijk de ganse avond in de weer en moet hij zijn proefplezier intens, kort en krachtig houden hopen dat er geen gekurkte flessen zijn die hij moet vervangen. Ik weet wat het is want ik ben zelf begonnen in het bestuur als keldermeester.

hij is vooral een man van de daad, van het ongebreidelde werk en de praktische aanpak. Uren tellen daar niet bij, en werk cumuleren is voor hem doodnormaal.

Wat ik bovenal in Frans bewonder is zijn stressloosheid, “*t komt in orde Luc, maak je geen zorgen*” heeft hij me dikwijls in het oor

gefluisterd. En dat bleek ook telkens zo. Bedolven onder zijn vele werk is Frans ook soms een beetje verstrooid, beste vrienden, niet zo erg als ik, maar toch voldoende om bijvoorbeeld bij Nicole op te dagen als de bestuursvergadering bij Karel is, of op een banket de linten te vergeten; maar de wijnen die is hij gelukkig in al die jaren nooit vergeten. Normaal eigenlijk, want Frans heeft ook een lieve engelbewaarder die hem letterlijk bijstaat op onze proefavonden, namelijk zijn Martine. Van zodra Martine meekwam naar de Wijngilde heeft ze, even vanzelfsprekend en bescheiden, Frans een handje toegestoken en hem het werk lichter gemaakt. We zijn je daar heel dankbaar voor, Martine en daarom nemen we eigenlijk afscheid van een tandem, een duobaan.

Bedankt voor die vele jaren inzet, geniet voortaan maar onbezorgd van het proeven, hoewel ik weet dat je onze nieuwe keldermeester zeker ook zult bijstaan waar en wanneer nodig.

Merci Frans, merci Martine.



Frans was zeven jaar lang keldermeester van de Commanderie

Wel beste vrienden, dit werk heeft Frans niet minder dan zeven jaar voor ons gedaan, een absoluut record, na vier jaar Guy en drie jaar Renaat.

Want Frans is een man, niet alleen met een warm, gul en poëtisch hart, maar hij is vooral een man van de daad.

Professioneel zorgt Frans ervoor dat het bronwater zuiver in de flessen komt, vinologisch zorgde hij er zeven gildenjaren lang voor dat de wijn proper uit de flessen gegoten werd.

En hij heeft dat gedaan met een ongelooflijke vanzelfsprekendheid en bescheidenheid die hem ten voeten uit tekent. Want Frans is een man, niet alleen met een warm, gul en poëtisch hart (het is trouwens lang geleden dat hij ons dat talent nog eens heeft geopenbaard), maar

Dank ook aan het bestuur voor de voorbije 3 jaar, voor mijn eerste termijn die ik als voorzitter met hen mocht rondmaken. Het bestuur is een team, een groep van 9 die elk niet alleen hun specifieke taak hebben maar ook hun inbreng in ons beleid, in ons programma, in onze werking. Ik heb mezelf altijd vooral gezien als een coördinator, een centraal input- en aanspreekpunt, die ruimte schept voor discussie en uitwisseling van ideeën zodat onze beslissingen zoveel mogelijk gezamenlijke beslissingen zijn. Ik moet zeggen dat dat de drie voorbije jaren zeer goed gelukt is omdat ik kon en kan beschikken over een groep die zich ten volle inzet voor de Commanderie – soms ondanks moeilijke professionele of pijnlijke familiale verliezen – maar die dat ook doet vanuit een hechte vriendschapsband die met de jaren is gegroeid.

Dank voor dat vertrouwen beste vrienden en ik hoop en verzeker jullie dat we dat zo goed mogelijk gaan verder zetten, versterkt door onze nieuwkomer Hans die ongetwijfeld ook een verrijking zal zijn.

Luc Wieme

Beste vrienden van de wijn,

Ik sta hier vanavond niet alleen om mijn kandidatuur als keldermeester kracht bij te zetten, maar als de voorzitter het mij toestaat zou ik graag deze kandidatuur in een bredere context willen plaatsen.

15 gildenjaren zijn inmiddels voorbij gevlogen. De laatste zes jaar heb ik mee mogen beleven maar dat ik die eerste negen jaar heb gemist, dat zal ik mezelf nooit vergeven.

Steeds dieper dringt het tot me door dat ik als lid van de Commanderie Gent sinds 2003 - als gezelschapsgedruide sinds 2006, als meester sinds maart 2009, als lid van de groep "Ken Wijn" sinds vorig jaar en als sporadisch medewerker aan de Wijnspiegel - de bevoorrechte getuige ben geweest van zes boeiende gildenjaren vol onvergetelijke momenten dankzij het enthousiasme van een dynamische groep vrienden allen gedreven door dezelfde passie, nl. Wijn.

Dankzij de drijvende krachten achter al onze activiteiten konden velen onder ons, waaronder ikzelf, worden geïntoniseerd ter gelegenheid van onze jaarlijkse banketten, dankzij hen konden wij toegang krijgen tot deuren die anders voor de enkeling gesloten zouden zijn gebleven, konden wij proeven van sublieme godendranken op al even sublieme locaties.

En, beste vrienden van de wijn, ik was nog net op tijd om in 2005 de laatste door Wilfried georganiseerde reis mee te maken, het laatste Wilfreudiaanse wijnhoogstandje, intens, gründlich und pünktlich, soms tot op het randje van het ethisch en fysiek toelaatbare en in elk geval tot op het randje van het smaakpapilleninfarct.

Wie dacht dat na Wilfried de grote leegte gaapte, vergiste zich schromelijk. Na het Wilfriediaanse geweld volgden de Bobbejaanse wijnparktoestanden met Merckxiaanse (lees: Marckxiaanse) allures, met dezelfde gedrevenheid, dezelfde inmiddels legendarische Pünktlichkeit, en een geraffineerde Bourgondische gezelligheid.

Beste vrienden van de wijn, u heeft het ongetwijfeld gemerkt, ik beschouw het als een privilege mijn persoonlijke bijdrage te kunnen leveren in dit gezelschap bij wijze van wederdienst en mits jullie stem kan ook ik mijn steentje bijdragen tot het succes van deze Commanderie als keldermeester.

Groot was dan ook mijn verbazing dat van de meer dan 160 leden die de Commanderie Gent rijk is slechts één kandidaat is opgestaan. De eerlijkheid gebiedt mij te zeggen dat ook ik niet direct heb gereageerd op de diverse oproepen van onze voorzitter maar dit had vooral te maken met de kleinschaligheid van mijn wijnkelder en de daaruit voortvloeiende logistieke problemen. Met de nodige creativiteit zijn deze laatste inmiddels opgelost.

En ik wil eindigen met de belofte dat ik zal proberen het even goed te doen als Frans (al beseft ik dat het niet makkelijk zal zijn, Frans zal het met me eens zijn dat Keldermeester zijn meer is dan alleen maar flessen ontkurken die op temperatuur zijn). Voorts wil ik de wijnen van de Commanderie Gent beheren als een goed huisvader en beloof ik dat ik er geen feestjes mee zal bouwen, wellicht tot grote ontgoocheling van Bob de feestjesbouwer. Voorzichtigheidshalve voeg ik er nog aan toe dat deze laatste boutade zuiver metaforisch taalgebruik is en dat elke gelijkenis met bestaande personen louter op toeval berust. (*)

Ik beloof jullie vanaf september een lange afdronk en op het einde van het volgende gildenjaar hopelijk een mooie herinnering.

Tenslotte vraag ik nog jullie warm applaus voor de uittredende bestuursleden als dank voor hun engagement en hun belangeloze inzet.

Hans De Smet

(*) Contaminatie van "Bob de Bouwer" en "Als Bob rijdt, is het feest".



2008-2009 in een notendop: Terugblik op een jubileumjaar

Ook al vonden de bestuursverkiezingen reeds in juni 2009 plaats, de jaarlijkse algemene ledenvergadering voor het afgelopen gildejaar vond op 26 september 2009 plaats. Net als bij échte algemene vergaderingen werd de financiële situatie van de Commanderie besproken en formeel goedgekeurd en was er gelegenheid tot vragen stellen. Met ondervoorzitter Stefaan Deboosere blikken we nog eens terug op het 15de gildejaar van Commanderie Gent.

15 JAAR
COMMANDERIE
GENT

Ledenaantal

Met 170 leden werd een absoluut record gebroken; nooit eerder telde Commanderie Gent zoveel leden (het jaar voordien waren er 163 leden). De verhouding mannen / vrouwen was 61%/39% (het jaar voordien 59%/41%)

Participatiegraad

Tijdens de proefavonden waren gemiddeld 76 leden en 8 gasten aanwezig; het jaar voordien was dat respectievelijk 91 en 7. Het minimumaantal aanwezige leden was 65, het maximum 89. Vijf leden waren aanwezig op alle proefavonden; 14 leden stuurden hun kat. Gemiddeld woont iedereen meer dan 3 proeverijen bij.

Het Kapittel en Banket was dan weer druk bijgewoond door 108 leden 54 gasten, en ook de Wijnreis was in een oogwenk volzet.

Nationale activiteiten zoals het Feest van de Vlaamse Wijngilde (16) en de proeverijen "Pomerol Séduction" (12) en Saint-Emilion Grands Crus Classés (19), hadden relatief weinig succes.

Proefavonden

Dit jaar werden 7 proefavonden ingericht (het jaar voordien 8).

20 september 2008 - Blindproeven ter voorbereiding van de Nationale proeven voor Meester en Grootmeester. We proefden één reeks wit en twee reeksen rood. 19 van de 78 deelnemers hadden alles juist.



Tijdens de Nationale proeven op 16 november 2008 slaagden alle deelnemers van Commanderie Gent. We tellen nu vijf nieuwe Meesters (Rita Bauwens/ Dominique Markey / Betty Van den Berghe / Hans De Smet / Martin Verfaillie) en twee 2 nieuwe Grootmeesters (Rudy Van Rattinche / Wim Van Gerven).

Op 18 oktober 2008 proefden we de Argentijnse en Chileense wijnen van Domaines Lurton, in aanwezigheid van Eric Granger van het wijnhuis Lurton.



ALGEMENE VERGADERING

Op 22 november 2008 proefden we acht madeira's, deskundig begeleid door Luc Van Steendam (foto). We maakten kennis met de mysteries van Sercial, Verdelho, Boal en Malvasia.



Catherine Papon-Nouvel kon op 24 januari 2009 omwille van het stormweer niet aanwezig zijn op de proefavond waar we haar vier domeinen in Bordeaux nader leerden kennen: Château Peyrou, Château Gaillard, Château Petit gravet Aîné en Clos Saint-Julien.



De minder bekende wijnen uit Epineuil en Tonnerre (Bourgogne) van Domaine de l'Abbaye du Petit Quincy werden ons op 21 maart 2009 voorgesteld door wijnbouwer/oenoloog Dominique Gruhier (foto).



Op 25 april 2009 proefden we Orvieto Classico, Rosso di Montefalco, en Sagrantino di Montefalco - allemaal wijnen uit Umbrië.

Het gildejaar werd op 13 juni 2009 afgesloten met een uitgebreide proeverij van de wijnen van Château de Ville-neuve uit de Loirestreek: Saumur Blanc (Chenin) en Saumur Champigny (Cabernet franc).



Ken Wijn

Commanderij Gent nam op 15 maart 2009 met drie ploegen deel aan de Ken Wijn wedstrijd die jaarlijks door de Vlaamse Wijngilde wordt georganiseerd. Eén van onze ploegen leek aanvankelijk in de prijzen te vallen met een tweede plaats, maar na hertelling bleek die een vierde plaats te zijn.

Kapittel en Banket

Het vijftiende Kapittel en Banket op 7 maart 2009 was een ware Jubileum-editie, in aanwezigheid van 6 wijnboeren, de intronisatie van Wilfried Lissens (foto) als ere-wijnmeester en een stijlvol kooroptreden als primeur.

Wijnreis

Tijdens de Wijnreis naar Piëmonte van 20 tot 24 mei 2009 zorgden organisatoren Bob en Marc opnieuw voor onvergetelijke momenten.



Wijn van het jaar

Elk gildejaar worden alle geproefde wijnen gerangschikt volgens het aantal punten dat ze gemiddeld scoorden tijdens de proefavond.

De drie hoogste scores vielen de volgende vijf wijnen te beurt - er waren dus twee ex-aequo's:

Vierde en vijfde met 16,7 punten:

- Sagrantino di Montefalco 2003
Az. Agraria Perticaia
Sagrantino di Montefalco DOCG
- Clos Saint-Julien 2006,
Saint-Emilion Grand Cru AOC

Derde met 16,9 punten:

- Alka Carmenere 2003
Hacienda Araucano
Colchagua Valley

Eerste en tweede met 17,2 punten

- Clos Saint-Julien 2004
Saint-Emilion Grand Cru AOC
- Malmsey Vintage 1976, Blandy's

Een volledig overzicht van de wijnen van het jaar 2008-2009 is terug te vinden op de website van de Commanderiej www.commanderij-gent.be

LITTLE ASIA

A NEW TASTE IN TOWN

Restaurant met authentieke en fijne
Viëtnameese gerechten
Zeer mooie wijnkaart!

In 2007 door Gault Millau verkozen als beste
Aziatisch restaurant in de Benelux

Mevr. Truong Thi Quyên

Sint Katelijnestraat, 8

1000 Brussel

02 / 502 88 36

Open van maandag tot zaterdag:

12u-15u & 18u-23u

Gesloten op woensdag, zondag en feestdagen

www.littleasia.be

Op 10 minuten wandelen van het Centraal Station
Tweede kookboek van Quyên "Mijn verhaal, mijn keuken"
i.s.m. journalist Alain Coninx.

Kooklessen
Afhaalschotels. Traiteur

Commanderij Gent - Activiteitenkalender 2008-2009

20 september 2008

BLINDPROEVEN

18 oktober 2008

DOMAINES FRANÇOIS LURTON - ARGENTINIË EN CHILI

16 november 2008

NATIONALE PROEVEN

22 november 2008

MADEIRA

24 januari 2009

CATHERINE PAPON-NOUVEL

8 februari 2009

NATIONAAL FEEST VLAAMSE WIJNGILDE

7 maart 2009

15DE KAPITTEL & BANKET

21 maart 2009

DOMAINE DE L'ABBAYE DU PETIT QUINCY - BOURGOGNE

25 april 2009

UMBRIA

20-24 mei 2009

WIJNREIS PIËMONTE

13 juni 2009

CHÂTEAU DE VILLENEUVE - SAUMUR & SAUMUR-CHAMPIGNY

ARCHIEF



Bob Driège
Sint-Kwintensberg 38
9000 Gent
Tel&Fax: 09 223 71 22
E-mail: vynilla@pandora.be

Inkoop en verkoop, nieuw en tweedehands
Singles - Lp's - CD's
Pop-rock-techno-soul-world
Elke dag open van 11 tot 18 u
Gesloten op zondag

www.vynilla.be

DE JUISTE MUZIEK
BIJ DE JUISTE WIJN!

FonteinKerse
la double vie culinaire

Het beste uit twee werelden
samen onder één dak

Restaurant De FonteinKerse

Dominique Lampaert - Bea Meyns
Broekkantstraat 52 9051 Afsnee
Tel/Fax +32 9 221 53 02

Gesloten
dinsdag, woensdag en zondagavond

neem een kijkje op onze nieuwe website
www.fonteinkerse.be



AALST • ASSE • GENT • OUDENAARDE • SINT-NIKLAAS



DE VLAAMSE WIJNACADEMIE

De Vlaamse Wijnacademie kwam in 1996 tot stand in nauwe samenwerking met de prestigieuze Franse Université du Vin van Suze-La-Rousse in de Rhonestreek.

Gebruik makend van de ervaring en de know-how van de Université du Vin is de Vlaamse Wijnacademie een centrum waar wijncursussen op hoog niveau gedoceerd worden. De docenten van de Vlaamse Wijnacademie zijn onafhankelijke sommeliers of wijntechnici met ervaring in het lesgeven.

NEEM CONTACT OP VOOR MEER INFO:

- Campus Aalst: tel. 053/70.40.60
- Campus Assé: tel. 02/452.63.72
- Campus Gent: tel. 09/222.85.81
- Campus Oudenaarde: tel. 055/33.10.20
- Campus Sint-Niklaas: tel. 03/760.08.20



De langlopende opleiding "Sommelier conseil" is zonder twijfel het paradepaardje van de Vlaamse Wijnacademie. De opleiding behandelt de verschillende domeinen en disciplines die van toepassing zijn op wijn.

Er worden ook diverse korte trainingen georganiseerd. Hieronder een greep uit ons aanbod:

- Basis wijndegustatie
- Franse wijnen
- Edele cépages wit en rood
- Champagne en schuimwijnen
- Frankrijk vs nieuwe wereld
- Wijnaanbod buiten Frankrijk
- Spaanse wijnen
- Italiaanse wijnen
- Chileense wijnen
- Californische wijnen
- Zuid-Afrikaanse wijnen
- Aperitiefwijnen
- Dessertwijnen
- Wijnen voor oud en nieuw
- Wijn en kaas
- Wijn en gerecht
- Bereiden van cocktails
- ...

www.vlaamsewijnacademie.be

Chenin en cabernet franc op hun best

Château de Villeneuve: Topper uit Saumur-Champigny

Château de Villeneuve behoort, samen met Clos Rougeard, Domaine des Roches Neuves en Château de Hureau (cuvée Lisagathe!) tot de top van de gecontroleerde herkomstbenaming (AOC) Saumur-Champigny. Op 13 juni 2009, ter afsluiting van het 15de gildenjaar proefden we een uitgebreide selectie van zowel witte Saumur (de cuvée "Les Cormiers" 2002 en 2004) als Saumur-Champigny (de "gewone" 2005, de "Vieilles Vignes" 2002, 2003 en 2005 en "Le Grand Clos" 2003 en 2005). We hebben geluk want de jaargang 2005 is de allerbeste van de laatste 15 jaren! Een mooie wijnavond, niet te missen door de échte cabernet franc lover!

Geproefde wijnen

SAUMUR LES CORMIERS 2004
SAUMUR AOC

Les Cormiers is de witte topcuvée van Château Villeneuve en wordt enkel geproduceerd in de betere jaargangen. Deze wijn van 100% chenin is afkomstig van een apart perceel. De wijn wordt voor de helft in nieuwe vaten gevinifieerd en voor de helft op vaten van één wijn. De wijn ondergaat geen malo-lactische gisting.

Goudgeel, intenser dan 2002, schitterend. Aanvankelijk gesloten in de neus – daarna: honing, nootjes, karamel, citroenschil, champignons, kweepeer, exotisch fruit. Iets vet-tige aanzet gevolgd door mooie zuurtjes. Het hout is meer gepro-nonceerd dan in de 2002. Het ge-heel is vrij mellig. Middellange af-dronk met een bittertje.

Iets te "zwaar", het hout is te domi-nant. Onze fles had ook een lichte aanzet van oxidatie.

Score: 12,8

SAUMUR LES CORMIERS 2002
SAUMUR AOC

Strogeel, schitterend uitzicht. Ex-pressiever in de neus met fris fruit, appeltjes, peren, mineralen, krijt, vanille, ananas en bloemen. Fijne zuren en een mooie melligheid. Mooie afdrank.

Evenwichtiger dan 2004, het hout is mooi geïntegreerd – mooie chenin-wijn!

Score: 14,2

"Their 2005 Saumur smells of quince, beeswax, and a reductive hint of freshly-snuffed candles. Open, juicy, wafting in its inner-mouth floral notes and engagingly brisk despite its palpable density, it finishes adamantly chalky, and a touch austere, with bitter hints of citrus rind, quince, and bitter-sweet flowers."

Robert Parker's wine advocate -
October 2007 - score: 87/100

Zo hoort U het eens van een ander

SAUMUR-CHAMPIGNY 2005
SAUMUR-CHAMPIGNY AOC

De stokken cabernet franc voor deze basiscuvée zijn 20 à 30 jaar oud. De vinificatie gebeurt met temperatuur-controle (25°C). 20% van de wijn rijpt in grote houten vaten van 40 hl.

Zeer intens, donker robijnrood, niet doorzichtig, een lichte evolutie in de kleur maar nog paars aan de rand, trage beentjes. Mooie aroma's waaronder vlier, en na het walsen speciale bessen*, snoeihout, onderbos, kruiden. Gesloten, tannine is droog en overheersend, mooie zuren – nog niet uitgerijpte fruitzuren – mondvullend, mooie structuur – fris en levendig. Lange aangename af-dronk met een mooie herinnering.

Heel mooie wijn – kan nog 2 à 3 jaar wachten.

Score: 13,7

*
*
*

** (Sint-Jansbessen, deze groeien achter het tuinhuis van een van de tafelgenoten van de spreekster. Deze bessen kunnen vergeleken worden met de aroma's van cassis)*

Château de Villeneuve

De naam van het kasteel is afkomstig van de familie «Villeneuve» die eigenaar was van het wijndomein op het einde van de 16e eeuw. In 1969 wordt de familie Chevallier eigenaar van het kasteel en de aanpalende wijngaarden. Sinds 1982 is het domein onder leiding van Jean-Pierre Chevallier, de zoon des huizes, die zijn diploma oenologie aan het wijninstituut van Bordeaux behaalde. Hij brengt traditie en nieuwe wijntechnieken in harmonie.



De familie Chevallier heeft sinds 1969 het kasteel grondig gerestaureerd. In 1997 worden de oorspronkelijke kelders van het kasteel opnieuw in gebruik genomen, waardoor het domein zijn charme van weleer terugkrijgt.

Het domein is thans 28 ha groot: 22 ha zijn beplant met cabernet franc, dé blauwe druif van de Loire streek en 6 ha met chenin, de witte druivensoort die tussen Angers en Amboise heerst.

De wijngaard wordt in "lutte raisonnée" verbouwd, met onder meer:

- Gras aangeplant tussen de rijen wijnstokken om de wortelvorming in de diepte te bevorderen en aldus ook de waterhuishouding.
- Beperking van het gebruik van fytosanitaire producten om de aanpalende flora te vrijwaren.
- Korte snoei en verwijdering van tegenscheuten ("contre-bourgeons") om de opbrengst (hl/ha) te beperken.
- Groene oogst ("*vendanges en vert*") om de opbrengst in bepaalde jaargangen te beperken.

De wijnen van het domein munten uit door frisheid, puur fruit, edele tannine (rode wijnen) en elegantie. Smakelijke wijnen met een hoge drinkbaarheidgraad.

Château de Villeneuve
SCA Chevallier Père & Fils
49400 SOUZAY-CHAMPIGNY FRANCE
Tel. 02 41 51 14 04
Fax 02 41 50 58 24

www.chateau-de-villeneuve.com

Open voor bezoekers van maandag tot zaterdag, van 9 u. tot 12 u. en van 14 u. tot 18 u. Gesloten op zon- en feestdagen.

"Jean-Pierre Chevallier dirige avec exigence et passion le vignoble familial, partiellement situé sur la spectaculaire côte de Souzay. Cet oenologue formé à l'école bordelaise donne naissance à des Saumur Champigny colorés, à la matière en relief, aux portes de la surmaturité. Les cuvées Vieilles Vignes et Grand Clos entrent dans la famille des grands rouges de Loire. Villeneuve est aussi un grand terroir pour le chenin blanc, au remarquable potentiel de vieillissement."

Bettane&Desseauve - Classement
des meilleurs vins de France 2005

SAUMUR-CHAMPIGNY
VEILLES VIGNES 2003
SAUMUR-CHAMPIGNY AOC

De stokken voor deze cuvée zijn 40 tot 50 jaar oud. Het rendement wordt beperkt tot 35-40 hl/ha. De rijping gebeurt in vaten van 400 en 500 l die twee of drie jaar oud zijn.

Vrij donker gekleurd, mooie beentjes, wat evolutie in de kleur. Ook evolutie in de rijpe neus, met kaas, zweetvoeten, kruiden, dadels, chocolade, grafiettoets en een opstoot van alcohol. Molligheid duidelijk aanwezig, krachtige tannine tot in de finale en een vegetaliteit eigen aan de cabernet franc. Lange afdronk.

Score: 14,2



SAUMUR-CHAMPIGNY
VEILLES VIGNES 2002
SAUMUR-CHAMPIGNY AOC

Minder intens dan de 2005, mooie beentjes. Stekelbes (kruisbes), vegetaal, minder geconcentreerd dan 2003. Accent vooral op de aciditeit. Heel typisch cabernet franc. Vrij korte afronk, enkel de tannine blijft hangen.

Score: 14,4

SAUMUR-CHAMPIGNY
VEILLES VIGNES 2005
SAUMUR-CHAMPIGNY AOC

Zeer donker, purper/paars aan de rand, dikke, gekleurde tranen. Paprika, zwarte chocolade, kruidig, grafiet, hooi, vlier, drop, neus met een mooie evolutie. Volle wijn, smakelijke tannine, sappige mondstructuur, mooi evenwicht tussen zuur, molligheid en tannine. Mooie lange afronk en dito herinnering.

Zeer mooie wijn met de expressie van de terroir in een mooi wijnjaar.

Score: 15,9

SAUMUR-CHAMPIGNY
LE GRAND CLOS 2003
SAUMUR-CHAMPIGNY AOC

Le Grand Clos is ongetwijfeld de "grand vin" van het domein. De druiven zijn afkomstig van de wijngaard rond het kasteel. Het rendement ligt tussen 30-35 hl/ha. De gisting gebeurt in grote houten kuipen van 40 hl, waarna de wijn tot 16 maand op vat rijpt (van 40 tot 60% nieuwe eik, voor de rest vaten van één jaar oud).

Ondoorschijnend, zeer viskeus, iets meer geëvolueerd dan 2005. Lactische toets, mooie gebrande aroma's, dierlijke toetsen, grafiet, rijp fruit. Fruitmolligheid in de mond, fijne zuren, mooie tannine, licht bittertje in de finale. Alcohol niet volledig geïntegreerd.

Krachtige, volle en warme wijn, atypisch voor de Loire.

Score: 15,7



SAUMUR-CHAMPIGNY
LE GRAND CLOS 2005
SAUMUR-CHAMPIGNY AOC

Zeer donkerrood, schitterende spiegel. Minder diepgang dan 2003. Mineralen, kruiden, pepertoetsen, fruit. Na het walsen: grafiet, cederhout, tabak. Eten en drinken, maar niet voor iedere dag. Een groot culinair gamma is voor deze wijn geschikt. Zeer lange en aangename afronk.

Mooie structuur, volle ruggraat. Bewaart nog 5 à 10 jaar.

Score: 16,5

DIVO

De wijnen van Château de Villeneuve werden aangekocht via DIVO, waat staat voor "Défense et illustration des vins d'origine". Het is een Zwitserse "wijnhandel" die authentieke wijnen promoot.

Op www.divo.ch vind je een overzicht van hun aanbod, maar het is niet mogelijk online te bestellen vanuit België. Let wel, de prijzen zijn in Zwitserse frank (CHF); 1 CHF is 0,66 euro waard.

Er is een Belgische afdeling in Jabbeke.:

Divo-Club
Vlamingveld 15
8490 Jabbeke
T
el: 050 38 61 95
Fax: 050 38 69 66
divo.club@pandora.be

Werken mee aan dit artikel:

Tekst:

Michel De Cuyper
Pierre Paul Stacanov

Proefcommentaren:

Guy Masco

Foto's: Rudy Vermeulen,
www.chateau-de-villeneuve.com

Saumur en Saumur-Champigny

Saumur en Saumur-Champigny zijn twee AOC's binnen de Loire wijnstreek, een gebied dat zich over 800 km uitstrekt van de Pays Nantais in het westen tot Le Centre in het oosten.



De **AOC Saumur** werd per decreet van 31 december 1957 opgericht. In 2005 produceerden 500 ha ongeveer 21.000 hl witte wijn (er is ook *Saumur Rouge* en *Saumur Brut*). De herkomstbenaming strekt zich uit over de departementen Maine-et-Loire, Vienne en Deux-Sèvres. De wijngaarden zijn verspreid over “eilanden”, op lage heuvels met een krijtbodem en afzettingen uit het Eoceen. De Saumur Blanc kan gemaakt worden met chenin blanc (minstens 80%), chardonnay en sauvignon blanc.

De wijnen zijn wit- tot goudgeel, intens gekleurd. De “tuffeau” (kalk/krijtrots) geeft aan de wijnen finesse en elegantie. Aroma's van wit gestoofd fruit, witte bloemen en minerale nuances die doen denken aan krijtstof. De wijnen zijn rond, fris en vloeïend met een mooi evenwicht tussen zuren en molligheid. Meestal soepele wijnen die binnen de 5 jaar moeten gedronken worden. De meer geconcentreerde witte wijnen hebben een bewaarpotentieel variërend tussen 5 en 15 jaren. De wijn wordt best op 10°C geschonken als aperitief, bij zeevruchten, frituur van kleine riviervisjes, gegrilde vis of met een lichte witte saus, wit vlees, parelhoen, ...

Ook de **AOC Saumur-Champigny** werd op 31 december 1957 per decreet vastgelegd. Saumur-Champigny dankt zijn bekendheid onder andere aan het feit dat hij gedurende eeuwen aan het Franse hof geserveerd werd en is nu nog steeds één van de betere rode Loire-wijnen. De 1580 ha, verspreid over 9 gemeenten (Chacé, Dampierre, Montsoreau, Parnay, Saint Cyr en Bourg, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant en Varrains) produceerden 85.000 hl in 2005. De naam Champigny komt van het latijn “Campus Ignis” wat zoveel betekent als “Champs de Feu”. Hier heerst een microklimaat. De wijngaarden bevinden zich aan de oostelijke grens waar het zeeklimaat (Atlantische oceaan) nog een invloed uitoefent. Hierdoor worden de extreme zomertemperaturen lichtjes onderdrukt. Het reliëf van Mauges en de driehoek Loire, Thouet en het bos van Fontevraud bieden bescherming tegen een teveel aan regen. De gemiddelde jaarlijkse neerslag bedraagt 525 mm. In 1990 (groot jaar) was dat slechts 394 mm. De gemiddelde jaartemperatuur is 15,7°C. De bodem varieert van kalk, kalk en klei, tot tuffeau (witte krijtrots die als “waterreservoir” fungeert bij droogteperiodes – het water wordt er tijdens de winter in “opgeslagen”). Saumur-Champigny kan gemaakt worden met cabernet franc (ook Breton genoemd, omwille van zijn afkomst uit het gebied rond Nantes), cabernet sauvignon en pineau d'Aunis (*).

De wijnen zijn granaatrood, met een intense kleur. De neus is complex, met kruidige aroma's en open haard (“empyromatisch”). De “tuffeau” brengt finesse en aangename aroma's van jonge rode vruchten (framboos, aalbessen, kleine bosvruchten, ...) en florale toetsen (iris, viooltjes). Het zijn mooi gestructureerde wijnen met een zekere vlezigheid, fijne tannine, sappig, fris en evenwichtig. De meeste kunnen jong gedronken worden maar ze winnen – althans deze afkomstig van de beste wijngaarden van de topdomeinen – aan complexiteit na meerdere jaren (5 tot 20 jaren). Schenktemperatuur: 16-18°C. De jongste wijnen moeten gekarafeerd worden.

(*) Zoals grolleau, wordt de pineau d'Aunis (of chenin noir) vooral verbouwd vanwege zijn enorme productiviteit. Dit ras, dat bijzonder moeilijk te telen is, en weinig alcohol produceert, werd beetje bij beetje vervangen door de cabernet franc, waardoor de productie ervan heden ten dage bijna te verwaarlozen is. Door de sterke afdrank en het zeer typische gepeperde aroma is dit echter een zeer interessant ras dat aan de basis ligt van de originaliteit van de wijnen uit de Coteaux du Loir.

Odyssee door de Helleense wijngaarden

Witte wijnen uit Griekenland: een kennismaking

Commanderij Gent heeft zich steeds tot doel gesteld haar leden in contact te brengen met minder bekende wijnstreken en hun producten. In die optiek stond Griekenland hoog op de ‘discovery’ verlanglijst. Uiteindelijk was het zover op 26 september 2009, tijdens onze eerste proefavond van het gildejaar 2009-2010. We hebben een reeks pareltjes ontdekt die voor een heel interessante wijnavond zorgden, die menig wijnamateur met een brede kijk op wijn verraste.

De oorspronkelijke idee van een selectie wit én rood bleek bij nader ‘marktonderzoek’ te ruim opgevat om een genuanceerd beeld te geven. Het werd dus uitsluitend wit, niet alleen omdat we bij Griekse wijn allicht eerder aan rood denken, maar ook omdat de Griekse wijnboeren met een zeer breed gamma inheemse druiven momenteel echt proberen hun plaats te veroveren op de moderne wijngaard. Michel maakte een selectie, voornamelijk bij de grootste importeur van Griekse wijnen in Brussel, Canette. Aan jullie om te oordelen of de Grieken hun slag thuis halen.

De bakermat van de wijn

In de antieke wereld heeft er in het oude Griekenland steeds een echte wijncultuur bestaan. Voor de Grieken was de wijn een creatie en een geschenk van de god Dionysos. In de volgende editie van Ken Wijn kunt u over onze “god van de wijn” en zijn rituelen alles lezen. De ondergang van de Griekse beschaving was dan ook het begin van de val van een bloeiende wijncultuur, die er wel heel anders uitzag dan die van nu. Zie kaderstukje. Onder de Ottomaanse overheersing verkommerde de Griekse wijn zelfs tot een lokaal product. Deze gang van zaken bleef aanhouden tot midden de 20ste eeuw.

Griekse wijn in de oudheid: “timeo danaos et vinum ferentes”? (*)

Jullie weten allicht dat het de Grieken zijn die de wijnstok via hun Zuid-Franse kolonie Massilia, het huidige Marseille, naar heel Gallië brachten. Onze kennis over die wijnen is uiteraard beperkt, maar we weten bijvoorbeeld dat de aanplant bijzonder was: ofwel heel laag bij de grond, ofwel slingerend in de takken van de bomen.

Het eiland Chios, gelegen voor de Ionische (nu Turkse) kust, had de beste reputatie en exporteerde naar alle Griekse nederzettingen en het vasteland. Ook het bekende eiland Lesbos (noordelijk van Chios) was beroemd voor zijn wijn.

Griekse wijnen waren heel zoet, en de Grieken gebruikten hiervoor wellicht de techniek van de *vin de paille*: de druiven, aldus een beschrijving van Homeros, werden na de oogst gedroogd op strooien matten. Ook de flor-gisting (zoals bij sherry) zou hen niet onbekend geweest zijn.

De diversiteit van de soorten druiven blijkt tevens terug te gaan tot de antieke oudheid: Laertes, vader van Odysseus, pocht fier over zijn 50 rijen druivenstokken, elk van een andere soort, zodat hij van het begin van de zomer tot het einde van de herfst steeds over rijpe druiven beschikte.

Wat ook wel geweten is, is dat de Grieken hun wijn (bijna) niet puur dronken, zij lengden hem aan met water of voegden er – zoals bij ons in de Middeleeuwen – kruiden en geurstoffen aan toe. En de fameuze retsina of harswijn? Die zou – merkwaardig genoeg – eerder zeldzaam geweest zijn (en enkel om mindere wijn te ‘verrijken’) terwijl die bij de Romeinen wel veel succes had.

Dat wijn gezond is wist ook de grote Hippocrates al, die wijn, op goede temperatuur geserveerd, voorschreef tegen allerlei kwalen.

(*) Vrij naar Vergilius: “ik vrees de Grieken, ook als ze wijn meebrengen”.

De witte druivensoorten

Met hun curieuze namen vormen de inheemse druivensoorten voor ons een beetje een labyrint waarbij we best een leidraad (zoals die van Ariadne, trouwens vrouw van Dionysos) kunnen gebruiken :

Assyrtiko is een van de fijnste Griekse witte druivensoorten waarvan zowel stille als mousserende wijn kan gemaakt worden. Het werd voor het eerste verbouwd op het vulkanisch eiland Santorini als AOC wijn. Assyrtiko heeft de eigenschap om zijn zuren te houden tijdens de rijping. Het is een beendroge wijn met citrusaroma's gekruid met een uitgesproken minerale toets.

De laatste 25 jaren wordt de Assyrtiko zowat overal aangeplant in Griekenland. In Macedonië bekomt men dan zachtere wijnen met een fruitig karakter.



Assyrtiko



Roditis



Athiri



Moschofilero

Assyrtiko kan ook samen met andere aromatische druivensoorten zoals Aidani en Athiri gebruikt worden voor de productie van de unieke natuurlijke zoete wijnen VinSanto genaamd (Santo verwijst hier naar de herkomst, nl. Santorini), reeds bekend uit de Byzantijnse tijd.

Roditis is zoals de naam laat vermoeden een roze gekleurde druivensoort die zeer populair is in Attica, Macedonië, Thessalië en Peloponnesos waar het verbouwd wordt voor de productie van AOC Patra wijnen. De beste resultaten worden bekomen wanneer de druivensoort op hellingen groeit en het rendement laag wordt gehouden. Roditis produceert elegante, lichtwitte wijnen met een fijne citrusmaak en een aangename afdronk.

Athiri is een van de oudste Griekse druivensoorten. De naam van de druivensoort is gelinkt aan het eiland Santorini ook gekend als Thira vanwaar ze afkomstig is. Samen met Assyrtiko en Aidani wordt ze gebruikt voor de productie van de AOC Santorini. Athiri wordt ook in andere Griekse wijngebieden gevonden zoals Macedonië, Attica en Rhodos (AOC Rhodos). Athiri druiven hebben een dunne schil en zijn zoet en fruitig. De wijnen zijn licht aromatisch met een gemiddeld alcoholgehalte en een lage zuurgraad.

Aidani is een andere oudere Griekse druivensoort die voornamelijk gevonden wordt op de Cycladen. Aangenaam aromatische wijnen met medium alcoholgehalte en zuurgraad. Het kan met succes vermengd worden met druiven die een hoog alcoholgehalte hebben alsmede veel zuren zoals de Assyrtiko.

Moschofilero is een heel mooie aromatische druivensoort uit de AOC Mantinia, in de Peloponnesos. Moschofilero druiven hebben een grijze schil. De witte wijnen hebben een bijzondere kleur waardoor men ze "blanc de gris" heet. Ze hebben een krisperig karakter met mooie bloemenaroma's van rozen en viooltjes met een hint van kruiden. Kan als aperitief of als begeleider van een maaltijd gedronken worden

Langzame revival

Pas in de jaren 1960 ging men opnieuw aandacht besteden aan de wijnproductie en kwam de export langzaam terug op gang, vooral naar de VS. Er was wel één belangrijk minpunt: door het droge en warme klimaat was de kwaliteit middelmatig mede door een te hoog alcoholpercentage en een te lage zuurgraad. Bovendien waren de wijnen vaak geoxideerd door een veel te lange vatlagereing. Een groot nadeel t.o.v. andere Europese wijnlanden was dat Griekenland, tot aan zijn toetreding tot de EG (1981), geen echte wijnwetgeving bezat en dat laatste was primordiaal om onder meer de kwaliteit van de wijnen te garanderen.

De verbetering van die kwaliteit kwam er pas eind jaren 1980, begin jaren 1990 dankzij de technologische vooruitgang (o.a. temperatuurcontrole tijdens de gisting) en het feit dat een nieuwe generatie jonge wijnmakers op de voorgrond traden en ijverden voor een frisse, zuivere en fruitige wijnsmaak.

Dit is zeker het geval geweest voor de witte wijnen gemaakt van inheemse of autochtone druivensoorten zoals de assyrtiko, de aidani, de malagousa, de robola, de moschofilero (moscophilero), ... maar ook van uitheemse of allochtone druivensoorten zoals de chardonnay en de sauvignon blanc.

Klimaat en bodem

Griekenland heeft uiteraard een Midditerraan klimaat met hete zomers en milde winters. Er zijn grote klimaatverschillen tussen de bergen (wijnbouw tot 1000 m hoogte) en de vlakten, meestal vlak bij de zee gelegen (wind). Lange droogteperiodes kunnen voor problemen zorgen, er is dan ook kunstmatige irrigatie in nieuw aangelegde wijngaarden.

De bodem is heel divers : kalksteen, vulkanisch gesteente (Santorini), rotsen, klei, leem, zand en puimsteen. Voornamelijk arme bodems dus.

Retsina, een geval apart

De herinnering aan ons eerste glas Griekse witte wijn gaat bij de meesten onder ons allicht terug naar onze eerste Griekenlandreis (misschien met de school) waar we op een terrasje zo een bitter glaasje met een zuur gezicht probeerden door te slikken. Ik herinner mij nog dat een stoutmoedige klasgenoot de kelner erbij riep en om een andere, 'goede' fles vroeg.

Vanwaar de idee om wijn met harsmaak te maken? Een mogelijke verklaring is dat men de amforen afsloot met een stop en hars van pijnboom, of dat men wijn bewaarde in vaten van pijnboomhout. Of gewoonweg dat de oude Grieken die toevoeging van hars een lekker smaakje vonden geven

Historisch gezien is Retsina gelinkt aan de regio Attika; het succes van die wijn in de jaren zestig maakte dat men hem ook in andere regio's ging maken (o.a. Boeotië en Euboia), en dat hij een nationale drank werd, naast de Ouzo. Retsina is tegenwoordig nog goed voor een kleine tien procent van de productie. De EU klasseert hem als "appellation traditionnelle".

Retsina wordt gemaakt van savatiano en rhoditis die men met hars van Aleppo-den (*Pinus halepensis*) kruidt en die reductief wordt gerijpt. De hoeveelheid bedraagt ongeveer 1 gram hars per liter most. Hij wordt dikwijls in flesjes van 50 cl verkocht. De beste retsina's geven als begeleider van de klassieke Griekse mezze hapjes toch wel een unieke smaakbeleving.

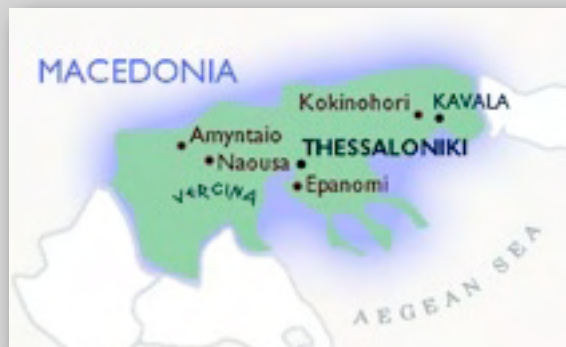


Geografische diversiteit

Noord Griekenland

Wijnkenners beschouwen het noordelijk deel van het land, dat Macedonië en Thracië omvat, als het gebied met het grootste potentieel. Macedonië is de belangrijkste regio en beschikt over ruim 13.000 ha wijngaarden die goed zijn voor 460.000 hl wijn. Hier wordt voornamelijk rode wijn geproduceerd. De belangrijkste herkomstbenamingen zijn: Naoussa, Amindeo en Goumenissa, waar hoofdzakelijk de Xynomavrodruf wordt aangeplant.

Dit resulteert in droge wijnen met een laag tanninegehalte. Boutari, Tsantali, Melitzanis, Gerovassiliou behoren tot de belangrijkste producenten. In Thracië is de wijnbouw minder ontwikkeld. De streek beschikt slechts over 1.500 à 2.000 ha wijngaarden (goed voor ongeveer 50.000 hl). De oogst is vooral bestemd voor lokale producenten, alhoewel grotere wijnhuizen uit Macedonië hier ook druiven aankopen.



Centraal Griekenland

Centraal Griekenland (Epirus en Thessalië) blijft het bastion van de harswijn 'Retsina', maar de laatste tijd zien we meer en meer 'ongeharste' witte wijnen opduiken. Epirus is het meest bergachtige wijngedebied in Griekenland en heeft één herkomstbenaming nl. Zitsa, die droge witte en mousserende wijnen oplevert gemaakt met athiri, assyrtiko en rhoditis. In Thessalië (ong. 8.700 hectare wijngaarden met een opbrengst van ca 424.000 hl) vinden we de herkomstbenamingen Rapsani en Anchialos terug. Het eerstgenoemde legt zich toe op rode wijnen, voornamelijk met Xynomavro. Anchialos is gekend voor zijn droge, witte wijn op basis van de variëteiten Roditis en Savatiano. Het wijnhuis Tsantali is in Thessalië het best gekend.

Peloponnesos

Het zuidelijke schiereiland omvat vele herkomstbenamingen. De voornaamste is ongetwijfeld Nemea, het uithangbord van de nieuwe Griekse wijnstijl. Hier worden weelderige, donkerrode wijnen geproduceerd waarvoor de wijnbouwers de inheemse, sterk gekleurde druivensoort Agiorgitiko gebruiken. De voornaamste producenten zijn hier Thanassis Papaioánnou, George Palyvós en George Skouras. De herkomstbenaming Patras, in het noorden van de Peloponnesus, is overwegend beplant met witte druivensoorten waarvan Muscat en Roditis de voornaamste zijn. In het westen van het schiereiland brengt de Moscophilerodruif de aromatische (half)droge witte wijnen Mantinia voort



De Eilanden

De diverse eilanden, die Griekenland rijk is, nemen tot slot een groot deel van de wijnproductie voor hun rekening. Wat de Ionische eilanden betreft, kan enkel **Cephalonia** uitpakken met een AOC wijn. Vooral de Robola, een droge witte wijn, is geliefd. De Egeïsche eilandengroep vervaardigt grotendeels muskaatwijnen. Vooral **Samos** blinkt op dat vlak uit en voert heel wat flessen uit naar Frankrijk, dat de belangrijkste afzetmarkt vormt. Ook **Lemnos** is gespecialiseerd in deze likeurwijnen. **Paros** en **Santorini** zijn de bekendste herkomstbenamingen van de Cycladen. Op het eerste eiland verbouwt men grotendeels Malvasia en de blauwe druif Mandelaria. Santorini van haar kant presenteert krachtige, droge witte wijnen op basis van de Assyrtiko, die zich laten kenmerken door een pittige, vulkanische mineraliteit. De toeristische trekpleister **Kreta** had lang een mindere reputatie, maar door de tussenkomst van enkele dynamische wijnhuizen kwam daar verandering in. De Kretenzische wijnen zijn rijk en krachtig en hoofdzakelijk vervaardigd uit plaatselijke druivensoorten. Ten slotte is er nog **Rhodos** waar de meest aangeplante druif Athari is welke droge witte wijnen oplevert.



Dionysos, God van de wijn

Druivensoorten en wijnstijlen

Ongeveer 20 druivensoorten zijn interessant voor de productie van wijnen maar zijn internationaal tot dusverre niet zo bekend.

Witte druivensoorten: assyrtiko (Santorini, Athos), vilana (Kreta), robola (Kefallinia), rhoditis (Macedonië, Thracië, Peloponnesos).

Rode druivensoorten: xynomavro (Macedonië en Thracië: Goemenissa en Naoussa), agiorgitiko, mavrodaphne (zoete wijnen), mandelaria (Kreta en Rhodos) en limnio (zeer oud druivenras).

De Griekse wijnwetgeving en hoe die te ontcijferen op het etiket

Sinds 1971 zijn gecontroleerde herkomstbenamingen ingevoerd. Griekenland maakt sinds 1981 deel uit van de Europese Unie en heeft dan ook een reeks Europese verordeningen inzake wijn in nationale wetgeving omgezet.

De voornaamste vermeldingen op een fles Griekse wijn zijn niet altijd gemakkelijk te ontcijferen want voornamelijk in het Grieks - zeker ter plaatse.

Herkomstbenamingen

Er zijn 19 kwaliteitswijnen O.P.A.P. (= Onomasia Proeléfseos Anotéras Piotitis = Herkomstbenaming met superieure kwaliteit) en 8 kwaliteitslikeurwijnen O.P.E (= Onomasia Proeléfseos Eleghoméni = Gecontroleerde herkomstbenaming), waaronder alle zoete muskaatwijnen vallen.

Enkele voorbeelden:

- Naoussa en Côtes de Meliton (Macedonië en Thracië)
- Nemea (Peloponnesos)
- Peza (Kreta)
- Paros, Santorini (Cycladen)

Landwijn en tafelwijn

- Landwijn ('topikos oinos'): men kan op liefst 139 plaatsen in Griekenland een landwijn maken. Dit is een niet onbelangrijk gegeven gezien men daardoor het privé-initiatief fel heeft aangemoedigd. Vele kleinere wijnbouwers worden gedreven door het feit dat ze door een kwalitatief product op een dag een OPE of een OPAP kunnen behalen.
- Tafelwijn ('epitrapezeos oinos'): zoals in vele landen de grootste rommel of soms de allerbeste kwaliteit. Ook in Griekenland wensen een aantal wijnboeren niet altijd strikt de reglementering te volgen; dit herleidt het product tot tafelwijn maar betekent uiteraard niet dat het inferieure wijn betreft.

Nog wat weetjes

- Gebottelde wijnen worden van een genummerd etiket voorzien dat de herkomst van de wijn identificeert.
- Réserve betekent minstens 2 (witte wijnen) of 3 (rode wijnen) jaar rijping op houten vaten.
- Grande Réserve betekent minstens 3 (witte wijnen) of 4 (rode wijnen) jaar rijping op houten vaten.
- Cava: is gerijpte tafelwijn (minstens 2 jaar - voor witte wijnen - of 3 jaar voor rode wijnen - rijping in de kelder van de producent). Heeft dus niets te maken met de alom bekende Spaanse Cava!



Een naar Griekse normen zeer leesbaar etiket.

Koopgids

De beste wijndomeinen volgens *Wijn* (André Dominé):

- Boutari **_*** (Thessaloniki)
- Domaine Carras **** (Thessaloniki)
- Domaine Geravassiliou **** (Thessaloniki)
- Domaine Hatzimichalis **_**** (Athene)
- Domaine Constantin Lazaridi *** (Adriani)
- Domaine Merkouri *** (Peloponnesos)
- Domaine Spiropoulos *_*** (Peloponnesos)
- Semeli *** (Attica)
- Tsantalís **_*** (Chalkidike)
- Gaia Wines ***** (Santorini)

De wijnen voor de proefavond kwamen voornamelijk van het huis Canette in Brussel, die een uitgebreide keuze heeft aan Griekse wijnen, likeuren en ouzo.

Canette Quality Wines
De Witte De Haelenstraat 28
1000 Brussel

T. +32 (0)2 223 13 82
info@canette.be - www.canette.be

Matthys Wijnimport in Brugge voert voornamelijk de wijnen van het domein Gaia op Santorini in, naast een paar Macedonische wijnen.

Matthys Wijnimport nv
Gistelsesteenweg 228
8200 Brugge
T. +32 (0)50 38 63 80
frank@matthys-wines.be - www.matthys-wines.be



ATLANTIS 2008,
ARGYROS WINERY
AOC SANTORINI

(Assyrtiko, athiri, aidani)

Lichtgeel, mooie schittering. Aroma's van wit fruit, exotisch fruit, mineraal, kaneel en sinaasappelgeste. Mooie zuren en voldoende mollenheid, levendig, lichte prikkeling en een pompelmoesbittertje. De kracht van de wijn is afkomstig van de assyrtiko, de frisheid van de aidani en het fruit van de athiri. Relatief korte afdronk. Frisse, levendige wijn.

Score: 13,1
Prijs (Canette): 8,77 euro

Andere **allochtone** (meestal internationale) **druivensoorten** zijn voor wit: chardonnay en sauvignon blanc en voor rood: cabernet sauvignon, cabernet franc (Côtes de Meliton), syrah en grenache.

De Griekse wijnbouwers maken naast droge witte en rode wijn zoete muskaatwijn (Samos), gealcoholiseerde rode Mavrodaphne wijn, mousserende wijn, en tenslotte de beruchte Retsina.

Geproefde wijnen

XEROLITHIA PEZA BLANC 2006
CRETA OLYMPIAS WINERY
AOC PEZA (KRETA)

(Vilana 100%)

Licht strogeel, helder, schitterend. Neus van citrusfruit, perzik, exotisch fruit, krijt, boenwas en bloemen. Prikkelend in de aanzet, mooie frisse zuurgraad, filmende vettigheid, een pompelmoesbittertje en een minerale toets in de finale. Gewone afdronk. Zeer aangenaam, stevig.

Score: 13,2
Prijs (Canette): 7,80 euro

NYKTERI 2008
SANTO WINES
AOC SANTORINI

(Assyrtiko, athiri, aidani)

Licht goudgeel, mooie viscositeit, helder. Zoeterige neus met banaan, ananassnoep en mango, sinaasappelgeste en pompelmoes, gepocheerde peer. Florale toetsen van acacia en jasmijn. Licht prikkelende aanzet, fijne zuurgraad en aangename mollenheid. Lange afdronk. Zeer aangename, levendige wijn.

Score: 14,0
Prijs (Canette): 10 euro

MOSCHOFILERO 2008
DOMAINE TSELEPOS
AOC MANTINIA (PELOPONNESOS)

(Moschofilero 100%)

Strogeel, met een roze schijn. Zeer aromatisch, massa's exotisch fruit, lychees, banaan, ananas, mango, een beetje vetzigheid en een florale toets (rozenwater). Prikkelende aanzet, zoete fruitmolligheid en mooie fijne zuren. Vrij korte afdrank. Onge-wone wijn.

Score: 13,0

Prijs (Canette): 10,94 euro

AMBELON 2008
HATZIMICHALIS
LANDWIJN UIT LOKRIDOS VERIKI
ATALANTE, CENTRAAL GRIEKENLAND

(Robola 100%)

Lichtgeel met groene nuances, schitterend. Neus van kruisbessen, gras, mineraal (licht vuursteen), rijpe ananas. Retronasaal iets oxidatief (gist, zuivel). Frisse aanzet, vetzigheid, evenwichtig met mooie frisse zuurgraad. Middellange afdrank. Aangename wijn.

Score: 13,6

Prijs (Canette): 8,60 euro

CHÂTEAU NICO LAZARIDI 2007
LANDWIJN UIT DRAMA, MACEDONIË

(Sauvignon blanc, ugni blanc)

Lichtgeel, fijne viscositeit. Groen fruit, appel, kruisbes, gras, zuivel, minerale toets (licht "pétrolé"). Mooie, frisse aciditeit, goede harmonie. Goede afdrank, met voldoende lengte. Frisse aangename wijn.

Score: 13,8

Prijs (Canette): 9,16 euro

ALEXANDRA MALAGOUZIA 2008
DOMAINE CLAUDIA PAPAYIANNIS
REGIONALE WIJN UIT CHALKIDIKI
MACEDONIË ARNEA

(Malagouzia 100%)

Licht- tot strogeel, helder, mooie viscositeit. Exotisch fruit, floraal, peer, perzik, muskaat. Tamelijk mollige aanzet, frisse zuren, kruidig, licht prikkelend. Vrij lange afdrank. Pittige, aangename wijn.

Score: 14,4

Prijs (Canette): 13,20 euro

THALASSITIS 2008, GAIA ESTATE
AOC SANTORINI

(Assyrtiko 100%)

Lichtgeel, helder, schitterend met een mooie viscositeit. Complexe neus, mineraal, grassig, pomel-moes, rabarber, wit fruit en zelfs een animale toets. Veel viscositeit, prachtige zuurgraad, beendroog en stevig. Lange afdrank. Mooie, strenge maar nog veel te jonge wijn.

Score: 14,9

Prijs (Matthys): 13,50 euro

Slotbeschouwing

Onze eerste kennismaking met een reeks van acht witte Griekse wijn bracht heel wat discussie en af en toe wel wat controverses met zich mee. Dat maakt de avond altijd spannend vind ik.

De prijs categorie waarin de meeste wijnen zaten zou ik als het lagere middensegment' beschouwen, je moet je dan ook niet aan grote complexe wijnen verwachten, maar je mag wel een behoorlijk product eisen voor je 7 à 14 euro. Dat bleek soms het geval te zijn, maar niet altijd. Griekenland heeft ook zeker nog een eindje te gaan om echt goed in onze Belgische markt te liggen, en dat kan zeker niet als men sommige etiketten nog eentalig Grieks houdt.

Ik onthou als vrij algemene – dus niet 'te veralgemenen' – kenmerken: Griekse witte wijnen zijn vrij bleek van kleur, hebben dikwijls een lichte frizzante prikkeling in de aanzet, hebben een mooie fruitneus en streven duidelijk naar fraîcheur door de zuren naar voren te schuiven. Sommigen krijgen daardoor een ietwat sauvignon-achtig karakter.

Het is ook duidelijk dat vooral de eilanden potentieel hebben.

Werken mee aan dit artikel

Tekst:

Luc Wieme - Michel De Cuyper

Proefcommentaren:

Luc Van Steendam

Foto's:

Miet Fournier, Rudy Vermeulen

De andere wijnen uit de Cycladen - Mykonos, Paros en Tinos

Van de Cycladen staat Santorini het duidelijkst op de wijnkaart. Toch hebben andere eilanden ook een eeuwenoude traditie, zoals Paros, Tinos en zelfs het toeristische Mykonos.

Op **Paros** is de wijnbouw nooit volledig weggeweest, met zowel een coöperatieve als het familiale domein Moraitis. Dat laatste heeft zich gespecialiseerd in eigen botteling van betere wijnen en teert daarvoor op eeuwenoude stammen van Malvasia (plaatselijk Monemvassia genoemd) die door de Venetianen werd ingevoerd. Sinds 1981 is er een Paros OPAP voor zowel rood (van Mandilariá - een sterk gekleurde druif, zodat de toevoeging van 1/3 malvasia toegelaten is) als wit (100% malvasia).

Als we mogen afgaan op de medailles die werden verzameld op het concours van Thessaloniki is de huidige (derde) generatie Moraitis goed bezig. De productie bestaat uit wel 13 verschillende cuvées in wit, rosé en rood). Zie ook www.moraitiswines.gr

De wijnen van Moraitis worden in België ingevoerd door C.V.H., Timmerhoutkaai 6 1000 Brussel
Telefoon +32 (0)2 218 67 86



Ook **Tinos** was historisch begroeid met wijngaarden - het logo op antieke munten was zelfs een druiventros. De intensieve tuin- en wijnbouw op de steile terrassen van het heuvelachtige eiland kende vanaf de jaren 1960 een steile neergang. Nu wordt er nog aan tuinbouw gedaan in de vruchtbare valleien en de terrassen zijn ingenomen door wild grazende geiten, die voor het grootste deel ook komaf gemaakt hebben met de verwaarloosde wijnstokken. Tinos staat dus voorlopig niet meer op de officiële Griekse wijnkaart.



Toch hebben enkele stokken van de lokale druivensoorten Potamissi - in witte en rode versie - en de rode Coumari het overleefd, samen met, ook hier, de (witte) Monemvassia en de (rode) Mandilariá. Christos Fonsos (foto) die in de eerste plaats een pizzeria uitbaat, erfde enkele percelen van zijn grootvaders en wou die erfenis niet teloor laten gaan. Zijn drie cuvées werden trouwens genoemd naar de grootvaders Mathioulis (wit en rood) en Belonis (wit - biologisch). De beperkte eigen opbrengst wordt aangevuld met druiven van andere wijnbouwers maar blijft al bij al beperkt zodat de wijnen vooral lokaal als souvenir worden verkocht. De wijnen zijn eenvoudig, nogal rustiek - niet verwonderlijk gezien de omstandigheden waarin ze gemaakt werden - maar te pruimen (de pruim-aroma's domineren trouwens de rode cuvée terwijl de biologische witte wijn meer naar gestoofde appeltjes ruikt). Christos, die net een nieuwe kelder bouwde, is niet alleen in zijn geloof in de toekomst van de wijnbouw op Tinos: een kapitaalkrachtiger investeerder heeft een volledig nieuw domein uit de grond gestampt, met nieuw aangelegde wijngaarden. Voorlopig is er nog geen productie, maar het blijft uitkijken.

Wijnbouw op **Mykonos** staat volledig in de schaduw van de toeristische industrie. Er is één enkele producent, Nikos Asymomytis die drie cuvées produceert: een witte wijn van assyrtiko, athiri en aidani aspro; een rosé en een rode wijn die beide met Mandilariá en Monemvasia worden gemaakt (in wisselende verhoudingen).

Pierre Paul Stacanov (met dank aan Nadia Grusenmeyer voor de tip over Paros)

Homard Bizarre

Restaurant

Stefaan en Ilse Van Steenberge - Vander Meeren

Dorp 12
9830 Sint-Martens-Latem



Tel. 09 281 29 22 - www.homard-bizarre.be - homardbizarre@skynet.be

- Dinsdag en woensdag gesloten -



Amor'vino
Brugsesteenweg 153
9000 Gent
Tel. : 09/3741531

Specialiteiten uit Italië

Wijn
Kaas
Pasta
Olijfolie
Pesto
...en nog veel meer

Open:
Dinsdag - zaterdag

van 14 tot 18.30 uur

Zaakvoerders:
Carine en Dirk

Lid van uw commanderij

www.hodirawijn.be



Wijnimport
De Muskietiers

Sleepstraat 2-6 - 9000 Gent

Tel.: 09/223 15 98
Fax: 09/225 17 88

Bordeaux - Bourgogne - Elzas
Champagne - Wereldwijnen
Uitgebreid assortiment whisky

E-mail: info@wijnendemuskietiers.be
Website: www.demuskietiers.eu

Luc Wieme speelt Test-Aankoop

Médaille d'or, médaille d'argent, médaille de bronze, médaille de toc?

Wanneer de doorsneeconsument vertwijfeld voor een wijnrek in de supermarkt staat, spelen mijns inziens drie factoren een bepalende rol in zijn keuze: de maximumprijs die hij bereid is te betalen (of de speciale aanbieding van het moment), het aantrekkelijke uitzicht van fles en etiket, en tenslotte de vermoedelijke kwaliteit die gegarandeerd wordt door de aanwezigheid van zo'n rond goud-, zilver- of bronskleurig labeltje dat aangeeft dat de bewuste wijn bekroond werd op een wijnconкурс. Dé hamvraag is evenwel of die 'macaron' zoals de Fransen dat klevertje zo mooi noemen, wel degelijk zo'n uitzonderlijke kwaliteitsaanduiding is, of de naam van de wedstrijd er toe doet en of die rangorde van goud-zilver-brons ook reëel iets voorstelt.

Ik durf te vermoeden dat ook gij, beste lezer en wijnkenner, u die vraag al wel eens hebt gesteld en hoop hierover een beetje licht te laten schijnen, mij vooral baserend op de cijfergegevens van een artikel uit de Revue du Vin de France n° 535.

Historisch gezien ontstonden wijnwedstrijden of concours onder de wijnbouwers zelf: per dorp of appellatie organiseerden ze proeverijen waarbij ze elkaars producten (lieft blind natuurlijk) proefden en aan de besten een prijs toekenden. Dergelijke evenementen bestaan nog steeds en ikzelf had enkele jaren geleden voor mijn eindwerk sommelier het genoeg zo'n vergelijkend proeven te mogen meemaken in St-Bris, waar de vigneron tweemaal per jaar een selectie maken van de beste flessen die daarna in La Maison du Vignoble Auxerrois aan het publiek ter degustatie worden voorgesteld. Ik kon mij best vinden in de selectie die toen werd gemaakt: de laureaatwijnen waren zeker uitstekende Sauvignons de St-Bris, Crémants de Bourgogne en Aligotés, maar of zij de beste van de appellatie waren? Allicht niet, want de keuze van telkens 3 werd gemaakt uit een twintigtal aangeboden wijnen per soort, terwijl er 35 producenten zijn in St-

Het is natuurlijk onmogelijk om alle wijnen ter wereld te beoordelen, daarom specialiseren sommige concours zich recentelijk en beperken ze zich tot één druivensoort.

Bris en omliggende. Hiermee is al dadelijk een eerste aanvechtbaar punt blootgelegd, namelijk de representativiteit van de geselecteerde wijnen. Maar ik loop vooruit op mijn uiteenzetting.



"Uiterlijk teken van kwaliteit" - Is dat wel zo?

Vervolgens ontstonden concours die werden georganiseerd in de verbruikerslanden, waarbij de médailles opdoken die de gelauwerde wijnen aanduidden. Dikwijls werden die wedstrijden georganiseerd ter gelegenheid van Salons of Beurzen, en niet alleen voor wijnen maar ook voor aperitieven en distillaten. Denk maar aan de fameuze Martini of Baccardi rum etiketten die zo'n hele rij médailles etaleren, from all over the world.

In eigen land organiseerde Frankrijk, bakermat van de wijn, al gauw nationale concours (zoals vanaf 1870 de Concours général agricole de Paris, of de Concours des grands vins de France de Mâcon, vanaf 1954). En de volgende stap werd natuurlijk het opengooien van de markt op de internationale wedstrijden, zowel in Frankrijk als in het buitenland, waarbij ik graag onze Concours mondial de Bruxelles als voorbeeld citeer. Het is natuurlijk onmogelijk om alle wijnen ter wereld te beoordelen, daarom specialiseren sommige concours zich recentelijk en beperken ze zich tot één druivensoort, denk maar aan "Riesling du Monde" (sedert 1998), idem voor chardonnay (°1993) of syrah (de recentste: sedert 2007).

We kennen allemaal wel een handjevol van die jaarlijkse concours, maar wist u dat de Europese Commissie er niet minder dan 273 in Europa en 104 in Frankrijk alleen telde en erkende? (een kleine greep uit het aanbod vindt u op www.vinup.com - onder "Challenges"). Een aantal ervan zijn "officiële", andere zijn geprivatiseerd, en jawel, bij gebrek aan goede reglementering en strikte controle verschijnen er zelfs nepconcoure met fictieve medailles en namaakmacarons.

Zelfs als we de illegalen buiten beschouwing laten is de vraag dus hoe representatief en betrouwbaar die médailles wel zijn. Een eerste vaststelling die ook u wellicht al maakte: de grote namen onder de wijnproducenten doen niet mee aan de medaillendans. Logisch, gezien hun reeds gevestigde reputatie hebben ze er alleen maar bij te verliezen, want stel dat ze niet in de prijzen zouden vallen... Alleen wie meedoet door stalen op te sturen en er voor te betalen kan medailles "verwerken". Verder is een medaille geen officieel-wettelijke erkenning van kwaliteit, wel het resultaat van een selectieprocedure door een min of meer talrijke jury, waarvan de samenstelling ook verschilt naargelang het salon of concours.

Laten we dit eens proberen in een vergelijkend schema te steken voor acht van de meest gerenommeerde wedstrijden.

The jury, and how do they do it?

Als men ziet hoeveel wijnen per concours meedingen naar de medailles, dan is al onmiddellijk duidelijk dat een objectieve selectie maken uit zes- à veertienduizend wijnen niet alleen een gigantische organisatie vergt, maar ook een competente jurysamenstelling én rechtlijnige proefprocedures en criteria. Bovendien worden – bij gebrek aan tijd – de wijnen bijna altijd maar één keer geproefd, op een (halve) dag, daar waar een piramidaal herproevingsstelsel uiteraard toch meer garanties zou bieden. De beoordeling van

elke wijn is dus onvermijdelijk een momentopname, door een jury van 3 à 7 personen. Bij de toekenning van de medailles ronden de organisatoren ook zeker de scherpe kanten van de quotaties af en selecteren zij dikwijls wijnen op hun huidig niveau en drinkbaarheid.

Hét heikele punt is natuurlijk de samenstelling van die jury. Zijn het alleen professionals of doet men ook beroep op amateurs? U begrijpt dat men niet al té kieskeurig kan zijn voor het vinden van 2.400 juryleden voor de Concours agricole. Men is al blij als er zich voldoende kandidaten – vrijwillig en gratis – aanmelden, wiens geloofwaardigheid men dan maar 'for granted' neemt op basis

Eén conclusie dringt zich alvast op: elk Concours beoordeelt op zijn eigen manier de wijnen, en er is een behoorlijk verschil van jurysamenstelling en selectie.

van hun eigen competentieverklaring. In Mâcon slaagt men er wel in om voor twee derden van de 2.200 juryleden professionals aan te trekken. In Blaye is dat ¾. Brussel werkt dan met maar 250 vrijwillige professionals (veel journalisten) die in ongeveer 40 'commissies' van 5 à 7



opereren. Dit stelsel is haalbaar omdat ze per wijn slechts een grille op 100 punten hoeven aan te kruisen, zonder commentaar dus. Ook Vinalies telt enkel professionals, verdeeld over 18 tafels van 5 à 7, waarvan 2 Fransen en – gezien het internationaal karakter – 3 à 5 buitenlanders. Riesling du Monde maakt dan weer heterogene groepjes met professionals, waaronder een wijnbouwer, plus één amateur. Heel anders en speciaal is de formule van de International Wine Challenge in Londen waar de jury (voor ¼ betaald) tien dagen lang, rechtstaand, degusteert en quoteert. De vijf vice-presidenten beoordelen daarna, merkwaardig genoeg, de zowat 300 geëlimineerde wijnen waarvan er dan een aantal 'opgevestigd' worden als 'commended' (= aanbevolen).

Meest objectief lijkt me de procedure van de Chardonnay du Monde die aan een 100% beroepsjury een betalende tweedaagse opleiding geeft. Men quoteert de wijnen op 6 criteria (helderheid, intensiteit, neus, mond, harmonie...) en werkt met een stelsel van negatieve punten van zodra een wijn een bepaald niveau niet haalt. Dit allicht om de selectie scherper af te bakenen.

Evenmin onbelangrijk is het aantal wijnen dat elk jurylid in de mond krijgt. Mijn tweede tabel laat een toch wel heel grote vork zien gaande van 12 (Riesling en Parijs) tot 50 à 100 in Brussel en Londen. Het gemiddelde van de meeste concours, tussen 20 en 34, lijkt me gelukkig wel een haalbare kaart voor een goed proever. In de Knack verschijnt elk jaar een artikel van Herwig Van Hove die de Bordeauxprimeurs of de grote Barolo's ter plekke gaat proeven. Als ik dan lees dat hij bijvoorbeeld zo'n 176 stalen 2001 geproefd heeft om er 35 aan te bevelen, dan vraag ik me toch af hoe hij dat in godsnaam klaarspeelt (misschien ook "In 1000 seconden"?).

Eén conclusie dringt zich alvast op: elk Concours beoordeelt op zijn ei-

Naam van de wedstrijd	Aantal wijnen in 2009	Aantal en % bekroonde wijnen	Aantal gouden medailles	% goud op totaal aantal wijnen	% goud op totaal aantal medailles
Concours général agricole de Paris	13.937	3.265 - 23,5%	1.298	10,7%	40%
Concours des grands vins de France de Mâcon	10.126	2.626 - 25,9%	640	63%	24,4%
Challenge international du vin de Blaye	4.721	1.349 - 28,5%	216	45%	16%
Concours mondial de Bruxelles	6.289*	1.801 - 28,6%	61 grandes 639 méd.or	0,9% 10,1%	38,8%**
Riesling du Monde	553	167 - 30,1%	4 excellence 72 or	13,7%	45,5%
Chardonnay du Monde	923	307 - 33,2%	1 grande 65 méd. or	7,15%	21,5%
Vinalies internationales	3.047	984 - 32,3%	217	7,1%	22%
International Wine Challenge ® London	9.500	6.387 - 67%° 3.762 - 39,6%°°	304	32%	8%

* vins et spiritueux ** grandes médailles d'or + médailles d'or
° gelauwerde wijnen en °° medailles

Naam van de wedstrijd	Aantal juryleden	Aantal wijnen per jurylid	Inschrijvingsprijs per wijn (in euro)	Prijs per 1.000 macarons (in euro)
Concours général agricole de Paris	2.100	12 à 20	90	14,50 à 22,50
Concours des grands vins de France de Mâcon	2.200	12 à 20	42	18,5
Challenge international du vin de Blaye	820	24	90	18 à 22
Concours mondial de Bruxelles	250 (uit 45 landen)	50	118 à 135	20 à 33
Riesling du Monde	250	12 à 16	84	80
Chardonnay du Monde	300	17	180	110
Vinalies internationales	127	34	120	45
International Wine Challenge ® London	400 (95 betaald)	50 à 100	87 à 127	41



<i>De sterke én de zwakke punten per concours</i>	
Concours général agricole de Paris	
+ stalen opgehaald bij de producent + laag prijzenquotum (23,5%)	- zeer veel juryleden - helft van die mensen neemt ook deel aan de wedstrijd.
Challenge international du vin de Blaye	
+ elk jurylid proeft maar weinig wijnen (24). + strenge selectie van goud	- weinig confortabele proefomstandigheden: 200 tafels, dicht bijeen in verwarmde tenten.
Riesling du Monde	
+ slechts 1 druivensoort in competitie + elk jurylid proeft heel weinig wijnen (16) + dalende tendens aantal prijswinnaars	- geen bronzen medaille - beperkt aantal ingebrachte wijnen stelt representativiteit in vraag.
Vinalies internationales	
+ erkend door het Office international de la vigne et du vin, en past de kwaliteitsregels ervan toe. + goede proefinfrastructuur	- geen bronzen medailles - daardoor zijn 1 op 4 wijnen bekroond met zilver, wat veel hoger is dan elders.
International Wine Challenge @London	
+ alle wijnen worden door de bekwame vice-presidenten geproefd, uniek systeem. + 100% professionele jury	- teveel beloonde wijnen - proefritme is zeer hoog: 100 /dag eerste week, dan 50/dag; 300 wijnen/dag voor de vice-presidenten!
Concours des grands vins de France de Mâcon	
+ goede organisatie voor massa wijnen + aantal wijnen/jurylid is laag 12 voor vin doux, 20 voor de andere. + controle op de medailles die van 3 erkende drukkers moeten komen.	- zeer veel (2.200) juryleden, waarvan een aantal ook hun wijnen presenteren. - 10.000 wijnen moeten op 1 voormiddag worden geproefd! Record!
Concours mondial de Bruxelles	
+ 5 categorieën wijn (R,Ré,W, bruis.,zoet) met voor elk een procent medailles + 220 prijswijnen worden achteraf in de handel gekocht ter (deurwaarder) controle.	- geen brons, wel "grande médaille d'or", scheidt verwarring. - Piekcores worden afgevlakt (misschien ook als positief te zien)
Chardonnay du Monde	
+ slechts 1 druivensoort in competitie + gevormde proevers + 1 jurylid per tafeltje + slechts maximum 17 wijnen/jurylid	- het maximum toegelaten quotum winnaars wordt steeds gehaald. - dure wedstrijd voor de deelnemers

gen manier de wijnen, en er is een behoorlijk verschil van jurystelling en selectie.

Goud, zilver, brons

De vraag die je stelt als je zo'n fles met een gouden medaille in de hand neemt: hoeveel wijnen kregen die prijs op die bewuste 'wedstrijd'? Tabel 1 is verhelderend: tussen de 3,2% (Londen) en 13,7% (Riesling du Monde). Vijf van de acht bespro-

ken Concours gaan zelfs niet boven de 7,1 % goud. Dat lijkt een vrij fair cijfer.

Als we echter in kolom 3 het totaal aantal bekroonde wijnen bekijken zien we dat eigenlijk minstens één op de vier, tot één op drie deelnemende wijnen in de prijzen valt (van 23,5 % tot 33,2%). Dan moeten we hieruit toch besluiten dat, in tegenpraak met het evangelie, er "velen

zijn geroepen, en er velen zijn uitverkozen". En dat er dus toch wel heel veel zeer goede wijn op de markt moet zijn, wat zeker niet strookt met onze perceptie...

De Franse wet schrijft voor dat niet meer dan een derde van de ingediende stalen mag gelauwerd worden, en in de praktijk zien we dat er zelden of nooit minder dan 25% zijn, in om het even welke categorie, en

in elke jaargang. Alsof alle millésimes een even hoog percentage topwijnen zouden afleveren! We weten wel beter. De Challenge van Londen is de prijzenkampioen: 67% van de wijnen worden er “onderscheiden” (merk de subtiele taalvariant), waarvan 40% met een medaille. Komaan! Chardonnay en Syrah du Monde, Vinalies en Riesling du Monde zitten met hun 30 à 33% ook bij de uiterst vrijgevig. Misschien opmerkelijk voor sommigen, maar het is de Concours général agricole de Paris die nog de strengste is met 23,5%. Zou het feit dat de eerste vier door de Association Forum Oenologie georganiseerd worden en dat de Concours van Parijs (nog) niet geprivatiseerd is hier voor iets kunnen tussen zitten?

Maar wat houdt elke medaille-categorie in? Om me daar een idee van te geven berekende ik het percentage gouden medailles ten opzichte van het totaal aantal bekroonde wijnen. Dan kom je ook daar tot een opmerkelijke discrepantie van het ene Concours tegenover het andere. Londen lijkt hier dan paradoxaal genoeg het zuinigst op zijn goud, maar gezien hun bizar systeem van “aanbevolen” én gemedailleerde wijnen vind ik dit niet representatief. De helft van de 8 concours reiken ongeveer 1 gouden medaille op 4 à 5 uit (van 16% in Blaye tot 24,4% in Mâcon). Maar Brussel, Paris en Riesling halen zelfs 39 à 45%. Je zou bijna kunnen zeggen dat op die drie laatste ‘wedstrijden’ niet veel minder dan de helft van de bekroonde wijnen op de bovenste trede van het podium staan!

En er wordt nog meer zand in de ogen van de consument gestrooid. Op sommige concours is er geen médaille de bronze: ze wordt vervangen door de zilveren medaille, op haar beurt gouden medaille genoemd, die dan weer “grande médaille d’or” gelabeld wordt (Concours mondial de Bruxelles) of “trophée d’excellence” bij Riesling du Monde. Tja, goud en zilver blinken meer dan brons nietwaar?

Fraude

Het succes van het steeds groeiend aantal concours en hun medailles zette de Franse Répression des Fraudes ertoe aan om in 2007 een onderzoek te doen naar de authenticiteit van de macarons. Op 464 controles in de wijnkelders ontdekte men slechts 1 duidelijk fraudegeval. Dat is wel geruststellend. Maar een grotere “traceerbaarheid” van de gelauwerde cuvées dringt zich zeker op. Veel sprekender is namelijk de vaststelling dat 20% (1 op 5 dus) van de gecontroleerde stalen niet conform waren aan die van op de wedstrijd. Hier scoort de Concours de Paris heel goed omdat zij de wijnen in de chai gaan halen en de

En er wordt nog meer zand
in de ogen van de
consument gestrooid. Op
sommige concours is er geen
médaille de bronze: ze wordt
vervangen door de zilveren
medaille, op haar beurt
gouden medaille genoemd,
die dan weer “grande
médaille d’or” wordt.

wijnboer dus geen kans geven om een mooi staaltje te prepareren. En tenslotte, controle in de kelder is nog wat anders dan controle op de flessen in de verkooppunten.



De prijs van het goud

Dat de macarons door de wijnproducenten worden aanzien als een zeer efficiënt marketing instrument blijkt duidelijk uit de prijs die ze er voor over hebben. Zie de 2 laatste kolommen van tabel 2. De meeste van de voorgestelde Concours zijn privé-organisaties, die moeten dus rendabel zijn. Deelname aan de wedstrijd is dan ook niet goedkoop: de prijs per deelnemende wijn loopt op van 42 (Mâcon) tot 180 euro (voor Chardonnay du Monde), met een gemiddelde van 108,5€. Ben je bij de (vele) gelukkige winnaars, dan moet je ook nog voor je macarons flink wat euros neertellen. Naargelang het concours is het prijsverschil hier reusachtig: voor het Concours de Paris 14,5 euro per 1.000 labels, tot 110 euro alweer voor Chardonnay du Monde. Heb je van je winnende cuvée in dat laatste geval bijvoorbeeld 6.000 flessen gebotteld, dan kom je al aan 660 euro. En dan moet je al die klevertjes nog aanbrengen op de flessen. Maar we weten allemaal dat publiciteit niet voor niets is, en de return is blijkbaar verzekerd, gezien het succes van al die Concours.

Maar of de “consommateur averti” – en die bent u na lectuur van dit artikel – zich echt laat leiden door het blinkende etiketje op de fles, dat mag ik verhoppen van niet (te veel).

Luc Wieme

Nodig eens een wijnschrijver uit

Koken voor een culinair recensent

Tijdens een brunch bij vrienden wisselden Marc en ik van gedachten over de wijncolumns van Bruno Vanspauwen in de Standaard. Hij schrijft naar ons hart. We konden ons vooral vinden in recente stukjes over Jacques Puffeney, een oude eigenzinnige, wijnmaker uit de Jura en over Marcel Lapierre, de bio-goeroe van Beaujolais. Bij beiden waren we op bezoek tijdens onze voorbereidende tripjes voor de Grote Wijnreis van de commanderij, dus we weten waarover Vanspauwen schrijft. Waarom we daar dan niet geweest zijn, hoor ik je denken.

Pétanque

Puffeney veranderde een half jaar later van mening; zonder echte reden wou hij een grote groep niet langer ontvangen. Lapierre is een ander verhaal. Toen we bij hem op bezoek waren (op afspraak, zoals steeds) moest hij na een schitterende degustatie plotsklaps weg naar een vergadering. Maar we wilden nog wat flessen kopen. Hij zou een half uurtje wegblijven, we mochten een spelletje pétanque spelen op het binnenhof en hij gaf ons de sleutel van de wijnopslagplaats: we moesten maar nemen wat we wilden naproeven. Die fles hebben we soldaat gemaakt, dat spelletje gespeeld, zelfs twee, met een Franse journalist die met ons de proeverij had meegemaakt. Maar Marcel hebben we nooit meer gezien en bijgevolg liggen er geen flessen van zijn sappige Morgon in onze kelder. We hebben het maar niet geriskeerd om er tijdens onze allereerste wijnreis met de groep terug te keren. We houden van stiptheid, remember. Géén “Wilfriedje” op onze “maiden voyage”.

Maar goed, retournons à nos moutons.

We dromen hoe mooi het zou zijn om met Bruno Vanspauwen eens rond de tafel te zitten, tijdens een goed diner met passende wijnen uit onze kelder. ‘Dat kan misschien’ zegt een dame uit ons gezelschap, ‘ik heb in een vorig leven met hem gewerkt, ik ken hem persoonlijk en heb zijn telefoonnummer. Zal ik eens polsen?’

Een paar dagen later is alles in kannen en wijnkruiken; een datum en uur afgesproken. Volgens onze contactdame in kwestie kijkt Vanspauwen er naar uit met zijn ‘broeders’ aan tafel te zitten.

Marc en ik gaan er even voor zitten: uit zijn wekelijkse recensies voor het magazine weten we dat Bruno Vanspauwen uitstekend proeft. Hij houdt van verse, seizoensgebonden producten, van evenwicht in het bord (zoet, zuur, bitter, zout) met verschillende texturen. Hij

kickt op zuren, frisheid en finesse, zowel op het bord als in het glas. Geef hem liever een lekkere onbekende wijn uit een kleine appellatie dan de grote kanonnen.

We beginnen met in gedachten onze wijnkelders te onderzoeken: welke wijnen voldoen aan deze criteria, zijn perfect op dronk, niet te erg voor de hand liggend, verrassend zelfs.

Zo krijgen we een hele lijst en bedenken we er gerechten bij.

Het verslag van de avond

We zijn alle zes aanwezig als Bruno aanbelt. De kenismaking is erg hartelijk en hij heeft 2 flessen bij. Eén fles wit, één rood. Blind: hij heeft opgevangen dat we daar van houden en hij is ook onmiddellijk bereid dat spelletje mee te spelen. We spreken af de trechtermethode te gebruiken.

We hebben deze “Coeur de Chardonnay”, *crémant du Jura, Rolet* reeds ettelijke malen gedronken, ons was de molligheid nog nooit opgevallen en de opmerking was ook nog nooit gemaakt. Maar hij had wel een punt.

Het instapgerechtje bestaat uit flinterdunne schijfjes komkommer met rauwe Bretoense Sint-Jacobsnoot, fijne Citroenvinaigrette en bieslook. We merken meteen dat Bruno beter proeft dan doorsnee. Hij typeert het glas onmiddellijk als ‘geen champagne’ wegens het ontbreken van grote structuur. Correct, maar wat ons meer verbaast is de opmerking dat de schuimwijn te mollig is. We hebben deze “**Coeur de Chardonnay**”, *crémant du Jura, Rolet* (hier jaargang 2005) reeds ettelijke malen gedronken, ons was de molligheid nog nooit opgevallen en de opmerking was ook nog nooit gemaakt. Maar hij had wel een punt.

Bij het tweede bordje hebben we opnieuw prijs. We schenken een **Vouvray Brut, réserve 1995, Foreau**, bij gerookte paling, zalfje van aardpeer met verse mierikswortel en geroosterde hazelnootjes. Hier wordt de wijn wél (verkeerdelijk) als champagne herkend, met veel diepgang en breed smaakpalet (jammer genoeg



onze allerlaatste fles!) maar de mierikswortel versmacht de wijn. We eten het hapje en drinken achteraf.

Daarna bereiden we volgend schilderijtje: kort gebakken langoustinestaartjes met girolles, brunoise van witte selder, blokjes tomaat en kervel. Het sausje van gevogeltefond vinden we bij de voorbereiding te flets. Marc besluit van de langoestinekoppen nog even snel een aftreksel te maken. Na inkoken is de smaak diep, maar ietwat te zoet. Een paar druppels citroen en xeresazijn brengen reliëf in de saus. Het is de ideale binding tussen aarde en zee.

Aan de wijnkeuze is heel wat discussie vooraf gegaan. Een resem kandidaten passeren de revue, maar ik wil en zal mijn trouvaille schenken. Marc staat sceptisch want hij heeft hem nooit geproefd. Ik wil **“Les Prémices, Vin de Table blanc, Roucas Toumba”** erbij. Ik kocht hem deze zomer op het domein van Eric Boulet, begenadigde jonge god uit de zuidelijke Rhône. De jaargang 2008 (niet op de fles want tafelwijn) is de eerste witte die hij maakt. Van piepjonge stokken (3^e blad) op het grondgebied van Vacqueyras, maar een onder de duim gehouden rendement van 10 hl/ha. Een vettige wijn met erg mooie fraîcheur, gemaakt van grenache gris, vermentino, clairette, roussanne, marsanne en viognier.

Hij kwam iets te koud in het glas. Bruno gokte op chenin, maar als de rondeur en het alcoholgehalte na walsen opsteken, plaatst hij hem zuidelijker. We krijgen complimenten over het gerecht en bijpassende wijn.

Over het volgende visgerecht en de bijhorende wijn hoefden we vooraf niet lang te palaveren. We hadden het al eens eerder bereid en waren toen opgetogen over het

Aan de wijnkeuze is heel wat discussie vooraf gegaan. Een resem kandidaten passeren de revue, maar ik wil en zal mijn trouvaille schenken. Marc staat sceptisch want hij heeft hem nooit geproefd.

rijke smaakpalet en de bijna perfecte wijnkeuze. Maar alles kan beter!

Dus kozen we nu voor het summum van passende wijn: **Vouvray demi-sec 2002, Domaine Foreau**. Chenin blanc van een uitmuntend jaar en gemaakt door een absolute topproducent. We hadden dezelfde wijn van Huet in de kelder, maar die heeft wat meer restsuiker. Het gerecht bestaat uit schelvismotten (gekocht bij Meerschaut, dat spreekt!) op zijn vel gebakken. Daarbij komen in de oven gegaarde venkellobben (2 uur op 160°) met saffraan, steranijs, citroen en honig, en daarna opgebakken in olijfolie; het vocht ingekookt tot vloeibare caramel. De afsnijdsels van de venkel stoven we heel langzaam met gekonfijte citroen en pureren het geheel. Daarvan komt een toefje op het bord samen met een steranijs.

We vreesden een beetje voor de reactie omdat er wat zoete toetsen in het gerecht zitten door het gebruik van honig en door de restsuiker in de wijn. Maar de ragfijne aciditeit van de chenindruif, het citroensap, de gekonfijte citroen en de venkel doen hun werk en bieden meer dan

voldoende spankracht. Bruno vond het een schitterende gerecht en een voorbeeld van food-wine pairing.

De herfst is het wildseizoen bij uitstek: we laten ons oog vallen op wilde houtduif. Poelier Diegenant in de Sint-Lievenspoortstraat had de beestjes volgens de regels van de kunst gefileerd. Marc ontfermt zich over de boutjes die een veel langere gaartijd nodig hebben. We willen ze geconfijnt in het bord op een fris  salade, een noten-zaden mengeling voor het krokante en een paar geweldige blanke rozijntjes voor de zoete toets. Naast de kort gebakken borstjes komt enkel een streepje krachtige saus (getrokken van de karkassen) en blokjes knolselder.

Bij dit zeer pure gerecht hadden we veel rode kandidaat-begeleiders. Bourgogne vonden we iets te klassiek, "Vacqueyras Vieilles Vignes" van La Monardi re, "Jadis" van Barral passeerden ook de revue. Uiteindelijk kozen we voor 2 wijnen van onze recente reis naar Piëmonte. Eentje van Elio Grasso of liever een fles van Alfieri? Om de dag erna te beslissen dat ze misschien te jong waren en definitief een fles "**Barolo, Castellero 2001**", **Brezza** uit de rekken te halen.

Bruno dacht dat zijn rode fles het gerecht wel kon begeleiden. Zeer robuust, stevig en gerookt: een Zuid-afrikaanse **Pinotage 1997, Grangehurst**. Onze fijnzinnige Barolo verbleekte er zowaar bij (en nebbiolo heeft al niet veel kleur). Finesse versus kracht: het is vaak een ongelijke strijd. Dit was een factor waar we natuurlijk geen rekening mee hadden gehouden. Maar het kon nog erger

Bij de kaas wilden we pers  een rode wijn: we hadden er immers nog maar  en gehad en daarbij bevestigd de uitzondering de regel. Het recentste nummer van het tijdschrift "La Revue du vin de France" bracht uitkomst met een zeer uitgebreid artikel over kaas en wijn. Daarin vonden we volgend idee: een gerijpte Bordeaux van een goed jaar met een geaffineerde Saint-Nectaire, sneetjes rauw eekhoorntjesbrood en een getoast balkje witbrood. De herfst ten voeten uit!

Door het verdwijnen van kaashandel Peeters zijn we ons kaasmekka kwijtgeraakt in Gent (dit is een door-denkertje) maar meester Van Tricht uit Antwerpen wou wel helpen: onze kaas werd zonder enig probleem aan huis geleverd.

In de loop van de namiddag trokken we de kurk uit een "**Château Haut-Marbuzet 1989, St Estephe**" : perfect! Fluwelig-zacht in de mond, uitgerijpte tannine en een bedwelmend boeket van fijn gebrande aroma's, onderbos en champignons. Maar de witte wijn van Bruno legde ons wederom een pad in de .. euh...

mond. De herkomst bleek makkelijk te raden: de oxidatie wees ontegensprekelijk naar de Jura.

Het bleek een half geouilleerde chardonnay "**Arbois, Cuvée St Paul 1988, Camille Loye**". Naar verluidd een mythisch figuur in de Jura, ver in de tachtig, die allang geen wijn meer maakt en ook zijn gronden heeft verkocht. Maar zijn wijn staat als een huis. Zo krachtig dat onze Bordeaux gewoon haast in het niets verdween en dat was super jammer, vooral omdat we zo duidelijk op finesse hadden ingezet.

Dessert om af te sluiten. Vers gedraaid citroen-olijfolie ijs op een crumble van citroenkoekjes en een punt lauwe tarte tatin. Een half flesje "**Pacherenc du Vic Bilh, Vendemiaire octobre 2002, Alain Brumont**" paste wonderwel.

Bruno vond het ijs blijkbaar te zoet, maar mijn andere tafelgasten haastten zich de kom die in de keuken stond tot op de bodem leeg te scheppen.

Finesse versus kracht: het is vaak een ongelijke strijd. Dit was een factor waar we natuurlijk geen rekening mee hadden gehouden. Maar het kon nog erger

De boeiende conversaties over wijn, gerechten en restaurants all over the world ga ik jullie helaas schuldig blijven. Overdaad schaadt.

Bob Driega

Foto: Marc Van Roy

Wie is Bruno Vanspauwen ( 1959)?

Bruno Vanspauwen ( 1959) is naar eigen zeggen al dertig jaar gebeten door de wijnmicrobe en heeft er een carrière van 25 jaar in de reclamewereld op zitten. Sinds 1995 schrijft hij voor verschillende media over wijn (Feeling, Weekend Knack - Spijs & Drank). Sinds 2001 werkt hij als vaste wijschrijver voor De Standaard. Hij heeft drie boeken over wijn geschreven: "De waarheid in het glas" en "12  in Molenbos" en "Klare Wijn", een bundeling van zijn columns in De Standaard. Wat aanvankelijk een passie was, is uitgegroeid tot een tweede beroep: hij is nog halftijds actief in de reclamewereld, maar ook halftijds wijschrijver.



*Import uit diverse Franse streken
(o.a. Bordeaux, Bourgogne en wijnen
van H Bourgeois uit de Loire).*

*Aanbod van wijncursussen
(Franse en niet-Franse wijnlanden,
druiven met wereldwijde aanplant);*

Speciale voorwaarden voor leden van de Vlaamse Wijngilde

Jopivino bestaat 5 jaar!

*Pierre Coppens & Josée Kregersman
Blauwesteenstraat 36, 9070 Heusden*

*Voor verdere inlichtingen;
raadpleeg onze website of
contacteer ons.*

*Tel 09/2302854 • GSM 0475/981127
info@jopivino.be • www.jopivino.be*

*Open: Donderdag en
vrijdag van 18 tot 20h
Zaterdag van 10 tot 18h*

Of na telefonische afspraak



Gsm: 0477 44 25 22
Tel.: 09 225 95 70

E-mail: cavatappi@skynet.be
Website: www.cavatappi.be

Open:

Vrijdag van tien tot acht

Zaterdag van tien tot zes

Clos Triguédina: Top-Cahors en nog veel meer

Tijdens de Cahors-proeverij van januari 2007 gooide de Probus 2004 van Clos Triguédina hoge ogen. Op het Salon des Vignerons Indépendants te Rijsel in 2008 maakten we kennis met Jean-Luc Baldès, de bezieler van het domein die met vuur niet alleen zijn voortreffelijke Cahors-wijnen verdedigde, maar ook zijn eigenzinnige landwijnen. In april 2009 gingen we met de Morning After Wine Club rond de tafel zitten om de selectie van op het Salon, aangevuld met een oudere Probus, te proeven.

Familiedomein

Clos Triguédina is een familiedomein dat in 1830 werd opgericht door Etienne Baldès en wordt nu, acht generaties later, door Jean-Luc Baldès en zijn vrouw Sabine uitgebaat, samen met een sterke ploeg die hen helpt de 60 ha te bewerken.

De familie Baldès heeft de geschiedenis van Cahors mee helpen schrijven, met René Baldès die mede-oprichter was van het eerste Syndicat des vins de Cahors. Jean Baldès, vader van Jean-Luc, verdubbelde de oppervlakte van het domein en richtte zich op de productie van fijne wijnen. Hij zorgde in 1976 voor de eerste roestvrij stalen kuipen in Cahors. 1976 was ook de eerste jaargang

van de top-cuvée Probus die het streven naar hogere kwaliteit en finesse van Jean Baldès vorm gaf.

Ook Jean-Luc Baldès, intussen een potente vijftiger, heeft het domein verder uitgebouwd, met een nieuwe vatenkelder en opslagruimte, een moderne bottelingsinstallatie en nieuwe aanplant met hoge densiteit (tot 8 000 stokken per ha) op sommige percelen.



Top van Cahors tot Parijs

De wijnen van Clos Triguédina behoren tot de top in Cahors en zijn te vinden in toprestaurants en op het hoogste niveau in het Franse staatsbestel - het presidentieel paleis, ministeries, senaat, parlement, etc. Ook bij de wijntijdschriften en wijngidsen staat Clos Triguédina hoog aangeschreven - zo prijkte de top-cuvée Probus onlangs nog op de cover van de Revue du Vin de France. Ondanks dit prestige blijft het domein zijn onafhankelijk familiaal karakter benadrukken - getuige daarvan de aanwezigheid van Jean-Luc Baldès (in persoon) op de Salon des Vignerons Indépendants.

Met vier cuvées vormt Cahors nog steeds de ruggengraat van het gamma van Clos Triguédina. Daarnaast zijn er vier landwijnen in wit, rosé en rood (een Malbec die we spijtig genoeg niet te pakken kregen). Hieronder een proefverslag.

DOMEIN IN DE KIJKER

Geproefde wijnen

LE SEC DU CLOS 2007
VIN DE LUNE
VDP DU COMTÉ TOLOSAN

“Vin de Lune” verwijst naar de vroegere gewoonte van wijnboeren om ‘s nachts voor eigen rekening te plukken, ten nadele van de landheer. Deze benaming siert de non-conformistische wijnen van het domein. 50 % Chardonnay, 50 % Viognier. Traditioneel gevinifieerd in nieuwe eikenhouten vaten.

Zeer helder, licht strogeel met een mooie viscositeit. Voor walsen wat exotisch fruit. Na walsen: citrus, witte perzik, wat bloemen en een minerale toets (de neus evolueert verder gedurende de avond). Mollige aanzet in de mond, daarna zeer veel zuren - nog duidelijk gefaseerd. Lange afdrank.

Uitzicht en neus bekoren het meest bij deze wijn. De krachtige zuren en het (te) jonge karakter zorgen voor meer discussie. Al bij al een zeer mooi product van een minder gebruikelijke assemblage met ook duidelijke terroir-expressie. Kan nog enkele jaren wachten.

Score: 14,1
Prijs: 11,5 euro

LE ROSÉ DU CLOS 2006
VIN DE LUNE
VDP DU COMTÉ TOLOSAN

100% Malbec van oude stokken; via saignée. 6 maand op inox vóór botteling. Bewaarpotentieel 2 à 3 jaar.

Zeer helder, intens rosé (bijna rood) en mooi tranend. Aanvankelijk wat lactische toetsen in de neus, daarna meer rood fruit - rode besjes en frambozen. Ook een licht dierlijke noot. Fruitige mond, met veel zuren en zelfs wat tannine. Middellange afdrank.

De intensiteit van de kleur zorgt voor wat discussie - is dit nog rosé? In de Elzas noemt men dit rood.

Score: 13,7
Prijs: 7 euro

LE PETIT CLOS 2006
AOC CAHORS

Wijngaard op de “tweede terrassen” van Cahors. 80% Malbec, 20% Merlot. Voor een deel op reeds gebruikte vaten gerijpt.

Intens donker kersenrood met dikke, licht gekleurde tranen. Net niet ondoorzichtig. Warme neus, met veel fruit (kersen en cassis), wat kruidigheid, grafiet en een lichte dierlijkheid (leder). Reeds goed afgerond in de mond, met fijne tannine en mooi fruit. Vrij korte afdrank.

Unanimiteit over het hoge drinkbaarheidsgehalte van deze eerste rode wijn.

Score: 13,7
Prijs: 8,5 euro

CLOS TRIGUEDINA 2006
AOC CAHORS

Wijngaard van meer dan 30 jaar oud op de tweede en derde terrassen van Cahors. 80% Malbec, 15% Merlot, 5% Tannat. Volledig op vaten gerijpt - waarvan 1/3 nieuwe eik - gedurende 18 maand.

Intens donkerpaars, ondoorzichtig met tranen die het glas kleuren. Fijn gebrande neus, met koffietoetsen, cederhout en grafiet. Na walsen meer zwart fruit. Intense mond, met veel zuren en krachtige tannine. Lange afdrank.

Score: 14,6
Prijs: 14,5 euro



PROBUS 2006
AOC CAHORS

100% Malbec, afkomstig van meer dan vijftig jaar oude stoken op de best gelegen percelen van de derde terrassen van Cahors. Volledig op nieuwe vaten uit Allier gerijpt gedurende 18 maand.

Intens paarsrood met donkere tranen. Sterk gebrande neus met veel chocolade en koffie. Zwart fruit (cassis) en iets van metaal. Zeer gefaseerd in de mond - veel zuren en krachtige tannine verdringen het fruit. Zeer lange afdronk.

Score: 15,1
Prijs: 24,5 euro

PROBUS 1999
AOC CAHORS

Duidelijk minder paars en ondoorzichtig dan de jonge versie, maar toch nog intens donkerrood. Neus van sigarenkistjes, gestoofde pruimen, zoethout en, na walsen, een typisch eucalyptusaroma. Goed versmolten in de mond met een aangename evenwicht tussen de opvallende frisheid en afgeronde tannine. Heel lange afdronk.

Topscore voor deze oudere wijn, die ten volle bewijst dat hij met verouderen beter tot zijn recht komt.

Score: 16,7
Prijs: 26,9 euro

BLACK WINE 2006
AOC CAHORS

Met de "Black Wine" heeft Jean-Luc Baldès een middeleeuwse traditie uit Cahors in ere willen herstellen. Deze specialiteit wordt verkregen door het concentreren van druiven of most door ze te verwarmen. Deze "Vin Noir" viel goed in de smaak bij de Engelsen - vandaar de naam.

100% Malbec, afkomstig van oude stokken op een perceel van 1,3 ha op de derde terrassen. De druiven worden gesorteerd en worden in een zacht verwarmde oven gedroogd om een "passerillage" te bekomen. De vinificatie is klassiek met rijping gedurende 18 maand op (nieuwe) eik.

In het uitzicht dekt de kleur de lading: zwart, met intense paarse tranen die het glas kleuren. Rijp, gebrande neus, met mooi gestoofd fruit (pruimen). Opnieuw een metalig element. Tannine en melligheid verdringen de zuren - waarschijnlijk een gevolg van het speciale productieproces. Heel lange afdronk.

Controversieel - alhoewel de kracht en concentratie door niemand negatief worden beoordeeld, lijken ze wel de beoogde extra finesse en bijkomende dimensie te maskeren.

Score: 15,3
Prijs: 40,5 euro

MOELLEUX DU CLOS 2005
VIN DE LUNE
VdP DU COMTÉ TOLOSAN

100 % Chenin, aangetast door edelrot (botrytis) en "gepasserilleerd", laat geplukt (november) 18 tot 24 maanden op vat gerijpt. Laag rendement: 12 hl/ha. Vóór de phyloxera was chenin in het Zuid-Westen ruim aangeplant. Jean-Luc Baldès plantte nieuwe stokken chenin aan en bouwt in deze cuvée verder op zijn ervaring in Château Coutet (Barsac).

Prachtig uitzicht. Zeer intens goudgeel en sterk tranend. Schitterende, briljante spiegel. Neus van kweeper, frangipane, amandelen, droge abrikoos en geconfijte ananas. Veel melligheid (zoals te verwachten) maar ook veel melligheid. Duidelijke houttoets. Lange aangename afdronk.

Nog jong.

Score: 15,8
Prijs: 18,5 euro (50 cl)

Pierre Paul Stacanov

Foto's: www.jlbaldes.com

Praktisch

Het domein - of beter gezegd, de wijnboer - beschikt over een uitgebreide website waar gedetailleerde fiches van de wijnen van het domein te vinden zijn en via dewelke men ze ook rechtstreeks kan bestellen. Het domein staat open voor bezoekers, van maandag tot zaterdag (9-12 en 14-17 u.). Voor bezoek op zon- en feestdagen of in groep best op voorhand afspreken.

SARL JL Baldès Wines
Clos Triguedina - Les Poujols
46700 Vire sur Lot
Tel : (+33) 5 65 21 30 81 contact@jlbaldes.com - www.jlbaldes.com

Nodig want niet ernstig

Het verhaal begint in de niet nader gesitueerde wijnstreek “Crapaunais”, met wijncriticus René Paquet die de lokale domeinen bezoekt voor de “Guide Paquet & Paquet du bien boire”, de gids die hij jaarlijks samen met zijn broer uitgeeft. De scène lijkt een persiflage op de passage in de film Mondovino waarin top-wijnmaker Michel Rolland in zijn limousine met chauffeur wordt opgevoerd. Ook de wollige wijnbesprekingen steken duidelijk de draak met de traditionele wijncommentaren (ook die van onze eigenste Commanderie...).

Het personage van “inspecteur” Canardo is een kruising tussen Columbo en Mike Hammer maar dan geportretteerd als zwartgallige eend die permanent beneveld door zijn eigen enquêtes rondwaart. Hier wordt hij betrokken bij het onderzoek naar de dood van bovengenoemde René Paquet, die zich op het eerste gezicht dood heeft gedronken door 20 liter wijn uit de Crapaunais te versluisen - een paradox voor iemand die net als zijn broer enkel nog grands crus classés kon verdragen.

Om dit mysterieus overlijden te verklaren trekt Canardo samen met de overlevende Paquet en diens chauffeur naar de Crapaunais - de wijncriticus overleed namelijk een week na het verschijnen van de “Guide du bien boire” waarin de wijnen van de Crapaunais met wijnstokken erbij worden afgebrand - getuige de hiernaast geciteerde wijncommentaar. Een motief ligt dus voor de hand. Wat volgt is een klucht waarbij ze zich voordoen als Belgische striptekenaars, kennis maken met de mafieus aandoende ons-kent-ons mentaliteit van de streek en wijn “tankende” toeristen. De ontknoping bewijst echter dat niets is wat het lijkt in deze knap satirisch voorgestelde wijnwereld.

De reeks “Canardo” van de Belgische striptekenaar Sokal kent sinds meer dan twintig jaar een wisselvallig succes, evenredig met de kwaliteit van de albums. “De dronkaard met de witte boord” is een leuke inleiding voor de wijnliefhebber in een surrealistische wereld vol dieren met mensentrekken. Of de stripliefhebber er een beter beeld van de wijnwereld in krijgt valt sterk te betwijfelen.

Pierre Paul Stacanov

COTEAUX DU CRAPAUNAIS ROUGE 2001
 CUVÉE RÉSERVÉE - ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE
 DOMAINE DU CASTEL DE LA GERBE

Robe cerise violacée avec déjà des traces d'évolution brune perceptible sur les bords du verre. Le nez est discret; on décèle cependant après un moment d'aération quelques arômes convenus de fruits noirs, de réglisse et de poivre. A l'attaque en bouche, ça se gâte ... Que dire? ... une sorte de limonade de raisin où baigneraient des copeaux de chêne. Un milieu de bouche où quelques tannins anémiques soutiendraient vaille que vaille une sorte de boubier confituré façon grand-mère Alzheimer. Et en finale le palais s'engluerait dans l'ennui d'une compote sans autre persistance que l'idée de se laver les dents au plus vite.

Score 5/20



Sokal - De dronkaard met de witte boord

(oorspronkelijke titel: “Le buveur au col blanc”)

Casterman, 2003, ISBN 9030388137



milieu-audit ● preventie ● afvalwaterzuivering ● bodemsanering ●
luchtbehandeling ● pilootproeven ● ontwerp ● realisatie ● vergunningen
● opstart ● opvolging ● optimalisatie ● processturing ● automatisatie ● ...

Hoe zou de wijn smaken indien het water niet zuiver was, de lucht niet puur en de bodem niet schoon?

Trevi milieu-advies & technologie werd opgericht in 1992 en beschikt over een multidisciplinair team van een 50-tal werknemers waaronder milieu-adviseurs, procesdeskundigen, programmeurs en installateurs. Deze multidisciplinariteit biedt de klant het voordeel dat hij met één partner alle milieuproblemen kan oplossen van A tot Z en dit zowel in de domeinen water, lucht als bodem. De aanpak van Trevi heeft intussen geleid tot een ruim klantenbestand.

TREVI NV • Dulle-Grietlaan 17/1 • 9050 Gentbrugge • Tel. 09 220 05 77 • Fax 09 222 88 89 • info@trevi-env.com • www.trevi-env.com

COLOFON

De Wijnspiegel

Driemaandelijks tijdschrift van de Commanderie Gent - Vlaamse Wijngilde vzw

Bestuur Commanderie Gent

Voorzitter: Luc Wieme

Ondervoorzitter: Stefaan Deboosere

Wijnmeester: Michel De Cuyper

Secretaris: Ann Waeyenberghe

Penningmeester: Karel Vercruysse

Public Relations: Nicole De Kezel

Keldermeester: Hans De Smet

Webmaster: Luc Van Steendam

Hoofdredacteur: Pierre Paul Stacanov

www.commanderie-gent.be

MEDEWERKERS AAN DIT NUMMER

• Teksten & proefcommentaren:

Stefaan Deboosere, Michel De Cuyper, Nicole De Kezel, Hans De Smet, Bob Driege, Guy Masco, Pierre Paul Stacanov, Luc Van Steendam, Luc Wieme

Foto's:

Miet Fournier, Marc Van Roy, Rudy Vermeulen

Redactie

Pierre Paul Stacanov

Koning Albertlaan 220, 9000 Gent

redactie@commanderie-gent.be

Verantwoordelijke Uitgever

Luc Wieme

F. Lousbergskaaï, 128, 9000 Gent

voorzitter@commanderie-gent.be

Druk: Atlas Copy, Ledeberg

Commanderij Gent - Activiteitenkalender 2009-2010

26 september 2009	ALGEMENE VERGADERING - GRIEKSE WITTE WIJNEN
24 oktober 2009	BLINDPROEVEN
15 november 2009	NATIONALE PROEVEN (GEORGANISEERD DOOR COMMANDERIJ GENT)
12 december 2009	CHÂTEAU D'OUPIA, MINERVOIS (LANGUEDOC)
23 januari 2010	BORDEAUX 2005
7 februari 2010	FEEST VLAAMSE WIJNGILDE (NATIONAAL)
27 februari 2010	OOSTENRIJKSE RODE WIJNEN
27 maart 2010	16DE KAPITTEL & BANKET
24 april 2010	DE GROTE RODE DRUIVENSOORTEN UIT PORTUGAL
13 t.e.m. 16 mei 2010	WIJNREIS ELZAS
12 juni 2010	AUSTRALIË

Likeuren,
Porto
Madeira

Jamón Serrano,
Olijfolie,
Turrón, ...

Open: woensdag, donderdag, vrijdag en zaterdag
van 10.00 tot 18.00 uur



ALHAMBRA

SPAANSE & PORTUGEGESE WIJNEN

ALPAGASTRAAT 27
9000 GENT
EMAIL:
WEBSITE:

TEL; +32 9 233 35 36
FAX: +32 9 233 35 36
ALHAMBRA@ALHAMBRA.BE
WWW.ALHAMBRA.BE