



Woord vooraf

Het is zomer, de Gentse Feesten staan voor de deur, er is veel wijnnieuws, tijd voor onze 4^e nieuwsbrief van 2023. We starten met een terugblik op onze geslaagde daguitstap naar Binche met bezoek aan het wijndomein Ruffus. Ons lid Ivan Nimmegeers bezorgde ons een beschrijving van de drie mousserende wijnen die we er geproefd hebben.

Verder brengen we uitgebreid verslag van de werkzaamheden in onze wijngaard en van de drukke activiteit in de wijnkelder. Onze wijn 'In Monte Blandinio 2022' is afgewerkt en ondertussen geëvalueerd door een professionele jury. Ook benieuwd naar hun oordeel?

In deze nieuwsbrief ook het derde en laatste deel van het stamboomonderzoek dat Marc Lambert uitvoerde van de drie druivenrassen in onze wijngaard. Hij sluit af met de souvignier gris. Ook Georges De Smaele brengt zijn laatste bijdrage over de wijnhuizen die we in oktober bezoeken op de wijnreis in Catalonië met een bijdrage over het wijnhuis Montblanc in de regio Conca de Barbierà. Eindigen doen we met een bijdrage van Georges De Smaele over wijnconcoursen en de waarde van wijnmedailles. Georges kijkt naar de werking van deze wedstrijdorganisaties en plaatst enkele kritische kanttekeningen.

Veel leesgenot!

Terugblik op de daguitstap naar Binche

Op zaterdag 13 mei trokken we samen met een 40-tal leden richting Binche. Het was een mooie zonnige lentedag en ook het programma bleek een meevaller. In de voormiddag bezochten we het wijndomein Ruffus met zijn Vignoble des Agaises. Ruffus behoort samen met het wijndomein Chant d'Eole dat ook in de provincie Henegouwen gelegen is, tot de grootste wijndomeinen van België. Beide domeinen produceren alleen mousserende wijnen.

Ivan Nimmegeers, lid van de Wijnmetersgilde en deelnemer van onze daguitstap, publiceerde in WegWijs (editie juli-augustus 2023 p. 62-63) een interessante bijdrage over ons bezoek aan het wijndomein Ruffus. Met zijn goedkeuring nemen we hieronder de beschrijving over van de drie geproefde mousserende wijnen.

Tijdens het bezoek werden in de proefruimte van Ruffus de drie cuvées geproefd, die worden gekenmerkt door een aromatische finesse en een opmerkelijke mineraliteit, ontleend aan het krijt in de terroir.

Ruffus Chardonnay Brut

De vinificatie van deze cuvée wordt gekenmerkt door een directe persing met fractionering, een thermogereguleerde alcoholische gisting bij 20°C, een malolactische gisting en een tweede alcoholische gisting op fles met een opvoeding van 15 maanden sur lattes. De dosering (de suiker die wordt toegevoegd bij het degorgeren) bedraagt 6 gr/l. Het is een bewuste keuze om niet veel suiker toe te voegen om de frisheid van de wijn te bewaren en de aroma's en de kwaliteit ervan niet te overstemmen.

In de intense neus presenteert de licht goudkleurige Ruffus Chardonnay Brut knapperig groen fruit (appel, peer, perzik) en tonen van gist (biscuit, brood, toast). Fijne belletjes. In de mond met frisse zuren licht, nerveus, fris en elegant. Verfrissende, lange afdrank. Op

dronk, maar laat zich gemakkelijk 10 jaar rijpen, hou er wel rekening mee dat met verouderen de levendigheid zal afnemen en de wijn complexer wordt. Ruffus Chardonnay Brut laat zich drinken als aperitief of als begeleider van zeevruchten.



© firmin de maître

Ruffus Brut Sauvage

Deze Brut Nature van Vignobles des Aigaises wordt op dezelfde wijngaard verbouwd als de Ruffus die ons nu al enkele jaren verblijdt. De vinificatie van Ruffus Brut Sauvage onderscheidt zich door een onmiddellijke persing van de machinale oogst, alcoholische gisting op gecontroleerde temperatuur (20°C), malolactische omzetting en een tweede gisting in de fles met een opvoeding van 15 maand sur lattes. Bij het degorgeren wordt geen suiker toegevoegd.

Ruffus Brut Sauvage eveneens een monocépagewijn (chardonnay) met fijne pareling openbaart een intense neus met aroma's van groen fruit (groene appel) en citrusfruit (citroen, limoen, grapefruit) met subtiele tonen van perzik en gist (biscuit, toast). In de mond met frisheid, medium body en hoge zuurgraad, droog en strak, elegant en mineralig. Koel geserveerd aan 8 à 9°C een ideale begeleider van oesters.

Ruffus Brut Rosé

De druiven wordt kort geweekt (maceratie) voor het persen. De thermogereguleerde alcoholische gisting vindt plaats bij 20°C, gevolgd door een malolactische gisting en een tweede alcoholische gisting op fles. Deze Brut Rosé wordt gedoseerd zoals de Brut.

De lichtroze Ruffus Brut Rosé, een zeer fijn parelende assemblage van 50% chardonnay, 30% pinot meunier en 20% pinot noir ontplooit bloemige (roos) en fruitige aroma's (frambozen, aardbei) met tonen van gerookt. Droog en strak in de mond. Brut Rosé is vineuzer dan de 100% chardonnaywijnen, maar verrassend licht en delicaat. Een lange verfrissende finale. Als aperitief maar ook bij zomerse salades. Op dronk laat zich tot drie jaar bewaren na dégorgement.

We bedankten mevrouw Africa Pino die de rondleiding in de wijngaard en de wijnkelder met daarna een proeverij met enthousiasme verzorgde. En hoe konden we dit beter doen dan haar een fles van onze eigen wijn In Monte Blandinio - cuvée Luc Panis te overhandigen. We lunchten in de Brasserie Binchoise, een restaurant in de authentieke omgeving van een oude mouterij.



© firmin de maître

's Namiddags verkenden we het oude Binche. Onze gids Pierre Laurent van de dansgroep Cadanza leidde ons langsheen de middeleeuwse stadswallen en het oude stadscentrum. Uiteraard werd ook het museum van het carnaval en het masker bezocht. De Gilles van Binche en zijn carnaval zijn door Unesco erkende folklore.



Onze gids Pierre Laurent



Groepsfoto bij het standbeeld van de Gille © firmin de maître

De Gentse feesten komen eraan

Net zoals vorig jaar staat de Wijnmetersgilde ook nu in het programmaboekje van de Gentse Feesten 2023. Op woensdagvoormiddag 19 juli organiseren we twee begeleide bezoeken in de wijngaard en het wijnmetershuis. Het eerste bezoek is voorzien van 10.00 tot 11.00 u., het tweede van 11.30 u. tot 12.30 u. Het bezoek omvat een korte historische toelichting rond het ontstaan van de abdij en de wijnbouw in de middeleeuwen, een rondleiding in de wijngaard en een uitleg bij onze vinificatieapparatuur. We tonen een videoreportage over de oogst en de verschillende stappen bij de vinificatie. Uiteraard kan onze wijn ook geproefd worden.

Wie graag wil deelnemen aan zo'n bezoek stuurt een e-mail naar wijnmetersgent@gmail.com met vermelding van het aantal personen en of men aan het eerste of tweede bezoek zal deelnemen. De deelnameprijs bedraagt 10 EUR per persoon en is cash te betalen bij aankomst.

Activiteit in de wijngaard en de wijnkelder

In mei en juni was er veel activiteit zowel in de wijngaard zelf als in de wijnkelder, waar de oogst van vorig jaar werd afgewerkt.

Op 8 en 9 mei werden in de wijngaard de overbodige stamscheuten en de beginnende scheuten op de kroon verwijderd. Ook nadien werd dit nog enkele keren herhaald zodat de volledige sapstroom naar de beginnende vruchttakken kon gaan. Deze groeiden elke dag 3 tot 5 cm.

Vanaf donderdag 15 juni is de tweewekelijkse zomersnoei in de wijngaard gestart. Verschillende leden hebben positief gereageerd op onze oproep om te helpen met het invlechten en vastleggen van de snelgroeiende wijnranken. Het was dan ook een enthousiaste groep van 11 vrijwilligers die donderdagvoormiddag 15 juni was opgedaagd. Eerst wat uitleg en instructies van wijnbouwer Marc Lambert over wat en hoe een en ander moest uitgevoerd worden en dan werd de wijngaard onder handen genomen. Onvoorstelbaar hoe de wijngaard zich de dagen voordien door het uitstekende weer had ontwikkeld. Er was dan ook veel werk.



Marc Lambert geeft uitleg



Veel bind- en vlechtwerk

Het was druk in de wijnkelder

De oogst van vorig jaar bestaat uit een gedeelte bestemd voor stille wijn en een gedeelte voor mousserende wijn. Op maandag 22 mei werd de stille wijn gebotteld. Eerst werden de lege flessen buiten gespoeid met sulfietwater. Het bottelen zelf gebeurde in een opstelling met een dubbele filtering tussen het inox vat en het botteltoestel. Daarna werd elke gevulde fles afgesloten met een kwaliteitsvolle kurk.



In totaal werden die dag 320 flessen stille witte wijn gebotteld. Deze stille wijn is een blend van 55% johanniter, 23% solaris en 22% souvignier gris. Vooral het grotere aandeel van solaris in vergelijking met onze stille wijn van voorgaande jaren geeft aan de wijn meer zoete toetsen mee en zorgt zo voor een mooiere zoet-zuurbalans. Het is van deze wijn dat de leden op het wijngaardfeest hun fles zullen krijgen. Naar jaarlijkse gewoonte wordt deze cuvée genoemd naar een kapittelid, dit jaar de Cuvée Marc Dejonckheere.

Enkele dagen later werden de nieuwe wijnetiketten aangebracht. Naast het etiket vooraan op de fles kleefden we dit jaar voor het eerst een tegenetiket achteraan de fles. Op dit laatste groeperen we in hoofdzaak technische en wettelijk verplichte gegevens. Daarmee is deze wijn volledig afgewerkt.

Op maandag 5 juni werd de wijn bestemd voor de mousserende wijn gebotteld op schuimwijnflessen waarin een tweede gisting werd geactiveerd. Deze flessen worden afgesloten met een kroonkurk. In totaal werden 212 flessen gebotteld. Om de opstart van dit gistingsproces optimaal te laten verlopen, is een constante omgevingstemperatuur van 18 tot 20 °C nodig. Daarom hebben we deze flessen gedurende een paar weken in de keuken geplaatst waar we zo'n 'warme kamer'-effect konden realiseren.



Ondertussen hebben we deze flessen gestockeerd in onze kelder waar ze een of meerdere jaren blijven liggen. Hoe meer geduld we hebben, hoe beter de kwaliteit van onze mousserende wijn.

Ook in de maand juni hebben we ongeveer 240 schuimwijnflessen uit de kelder gehaald. Deze flessen, afkomstig van de oogst van 2021, lagen er 'sur-lattes'. Deze flessen zullen de komende weken hun finale afwerking krijgen. Door de tweede gisting in de fles is er in deze flessen nu een bezinksel van dode gistcellen aanwezig. Dit moet nog verwijderd worden.

Daarom worden deze flessen omgekeerd op pupiters gezet. Gedurende enkele weken worden de flessen dagelijks gedraaid, afwisselend links en rechts, en evolueren ze langzaam van een horizontale positie bij de start naar een verticale positie op het einde van de 'remuage'. Op die manier verplaatst de droesem zich naar de hals van de fles.



Horizontale positie
aan het begin



Verticale positie
op het einde

In juli zullen deze flessen 'gedegorgeerd' worden maar meer daarover in een volgende nieuwsbrief.

Onze eigen wijn beoordeeld door een professionele jury

Hierboven kon je volgen hoe we einde mei onze wijn In Monte Blandinio 2022 hebben afgewerkt. Een paar weken later, op vrijdag 16 juni, namen we met deze wijn al deel aan de wijnproeverij van WOW (Wijnbouwers Oost- en West-Vlaanderen). Dit is een vereniging voor wijnbouwers-wijnmakers uit deze provincies. Zowel professionele wijnbouwers als particuliere hobbyisten maken er deel van uit. De proeverij van 16 juni was een blinde proeverij van eigen wijnen van de leden. Er werden 3 mousserende wijnen en 11 witte wijnen geproefd. De beoordeling gebeurde door een jury van drie professionele sommeliers voorgezeten door Gido Van Imschoot, een gerenommeerde wijnkenner, wijnjournalist en schrijver van verschillende wijnboeken. Deelname aan een dergelijk event is voor ons interessant om een beter zicht te krijgen op de kwaliteit van onze wijn en de evolutie ervan en het biedt de mogelijkheid ons te positioneren tussen andere wijnmakers.



De jury aan het werk,
in het midden Gido Van Imschoot

Onze witte wijn 2022 kreeg van de jury een uitstekende commentaar:

“Briljante schitterende wijn met een lichtgele kleur. In de neus aroma’s van gedroogde appel, ook een beetje passievrucht en citroen met op het einde wat groen loof. In de mond een droge strakke aanzet vol pittige zuren, een minzame afdronk ook een bepaalde moelleux wat ons doet denken aan een alcoholwarmte. Een wijn met potentieel. Alles zit erin”

Het is ondertussen de derde keer dat we aan zo een blinde proeverij deelnemen en de evaluatie wordt steeds beter. Voor ons de bevestiging dat de kwaliteit van onze wijn de laatste jaren positief geëvolueerd is.

Deelname aan het jaarfeest van het Nederlands Genootschap van Wijnvrienden

Op zaterdag 17 juni was de Wijnmetersgilde met een delegatie te gast op het jaarfeest van het Nederlands Genootschap van Wijnvrienden in het kasteel Daelenbroeck in Herkenbosch in de omgeving van Roermond. We onderhouden sinds jaren nauwe vriendschapsbanden met dit genootschap uit Nederland. Jaarlijks zijn zij ook met een ruime delegatie aanwezig op ons eigen Sint-Martinuskapittel. Tijdens het Chapitre Solennel werd ons Kapittellid Georges De Smaele geïntrooniseerd.



Stamboomonderzoek in onze wijngaard - deel 3

Kapittelid Marc Lambert

Nadat in de nieuwsbrief van maart het stamboomonderzoek van de solaris werd toegelicht en in de nieuwsbrief van mei de johanniter aan bod kwam, wordt hieronder met het stamboomonderzoek van de souvignier gris het onderzoek van onze drie druivenrassen afgesloten.

Aan het wijnbouwinstituut van Freiburg werd de souvignier gris ooit gedocumenteerd als een kruising tussen cabernet sauvignon en bronner die tot stand kwam door dr. Norbert Decker in 1983. Ook de bronner is van zijn hand en ontstond door het kruisen van de merzling (moederplant) en de Gm6494 (vaderplant = zarya severa x St-Laurent).



souvignier gris

DNA-onderzoek wees ondertussen uit dat de echte ouders seyval blanc (ook seyve-villard 5276 genoemd) en zähringer (een kruising van riesling en traminer) zijn.

Ook de 'pünktliche' Duitsers maken al eens een foutje...

Aanvankelijk werd er zelfs gepubliceerd dat het zou gaan om een kruising van cabernet sauvignon en bouvier. Vandaar ook de gekozen naam: souvignier.

STAMBOOM SOUVIGNIER GRIS			
seyval blanc (ook seyve-villard 5276 genoemd)		zähringer	
rayon d'or	seibel	riesling	traminer
1/4	1/4	1/4	1/4

Bronnen

- <https://druivenstokken.fruitlent.nl/product/souvignier-gris/>
- <https://staatsweingut-freiburg.de/weingut/professor-blankenhorn-weinlehrpfad/pilzwiderstandsfaehige-rebsorten-und-ecovin>
- <https://wbi.landwirtschaft-bw.de/pb/,Lde/Startseite/Fachinfo/Pilzwiderstandsfaehige+Keltertraubensorten>
- https://nl.wikipedia.org/wiki/Seyval_Blanc

Op wijnbezoek in de regio Conca de Barberà, dan kies ik voor wijnhuis MONTBLANC, de absolute top voor *avant-gardistische* wijnen!

Kapittelid en wijncriticus Georges De Smaele



Clos Montblanc ligt in Catalonië, om precies te zijn in D.O. Conca de Barberà en is in 1988 opgericht door de familie Figueras. In de onmiddellijke omgeving ligt het versterkte middeleeuwse stadje *Montblanc* en het cisterciënzerklooster *Poblet*. Duizend jaar geleden vestigden zich hier monniken, die wijngaarden aanlegden bestemd voor hun wijnbehoefte. De regio Conca de Barberà is een van de wijngebieden waar eerder de bekende grote wijnhuizen uit andere regio's hun druiven vandaan haalden. In de afgelopen jaren zijn er echter steeds meer wijnboeren hun eigen wijn gaan maken i.p.v. de druiven door te verkopen aan anderen. Een **nieuwe generatie** geschoolde wijnmakers ontdekte de grote kwaliteit van het terroir en brengt haar eigen kwaliteitswijnen met veel succes op de markt. De wijngaarden van Montblanc hebben alle een verschillende ligging ten opzichte van de zon om een optimale rijpheid van de druiven te verkrijgen. De stokken groeien voornamelijk op een kalkhoudende bodem met klei.

In de 21^e eeuw worden de eeuwenoude tradities gerespecteerd, maar uiteraard zijn daar nieuwe inzichten aan toegevoegd. De kelders van Clos Montblanc zijn supermodern ingericht met een aparte kelder voor rijpingswijnen. In deze ruimte heeft men meer dan 1000 vaten liggen van Amerikaanse, Franse en Hongaarse eiken. **Josep Vadri**, oenoloog, heeft zijn deskundigheid opgedaan bij wijnproducenten in Frankrijk, Chili en Australië. Hierdoor heeft hij een geheel eigen stijl van wijn maken ontwikkeld, waarbij hij het fruit een duidelijke rol geeft en dit prachtig combineert met de aroma's die ontstaan bij rijping van de wijn. Het domein produceert *avant-gardistische* wijnen met lokale rassen zoals trepat, ull de liebre, macabeu maar ook met internationale variëteiten, waarin zowel het fruit als de veroudering tot uiting komen en waarin de variëteit haar meest persoonlijk karakter laat zien. Sommige van hun wijnen zijn gefermenteerd volgens een "cascade"-systeem, een rareiteit bij hun vinificatie. Hopelijk kunnen we deze icoontjes proeven tijdens ons bezoek?

Naast hun gamma in cava: Brut Premium (macabeu/parellada), Brut Nature, Brut Rosé (trepat), Brut Reserva (macabeu/xarello/parellada), Brut Rosé (trepat/pinot noir) heeft dit wijnhuis een prachtig gamma van stille wijnen waarvan ik getuige was bij een van mijn vele degustaties. Ik noteerde enkele uitschieters: INICI (grenache/cabernet sauvignon), MASIA LES COMES (cabernet sauvignon/merlot), CONSTELLACIO (grenache blanc), UNIC (pinot noir), UNIC (chardonnay), UNIC (sauvignon blanc), UNIC (syrah), UNIC (merlot), G. de GORMAND (garrut/trepat), CASTELL (tempranillo), CASTELL-ROSE (ull de liebre/merlot/syrah)...

Laat ons hopen dat wij ter plaatse kunnen genieten van enkele van deze stille pareltjes!

Weetjes over enkele Catalaanse cépages:

Garrut is een lokale naam. In de rest van Spanje wordt deze blauwe druif ook wel monastrell genoemd en in Frankrijk is deze druif bekend onder mourvèdre.

Trepat is een lokale blauwe druif die van origine voorkomt in de wijnstreek Conca de Barbera (Spanje). Dit gebied ligt ongeveer 100 km ten zuiden van Barcelona. De druif wordt van oudsher gebruikt voor het maken van roséwijn, zowel voor cava als voor stille wijn. Het zijn lichte, frisse en fruitige wijnen met een framboosrode kleur. 100% trepat doet denken aan kruiden zoals peper, laurier en drop... Wordt koel gedronken!

Carinea=Carignan kenmerken zijn bramen, rood fruit, peper, kaneel, tannine, leer, kruiden, wild...

Tempranillo kenmerken zijn aardbeien, pruimen, bessen, rozijnen, specerijen, tannine, choco, drop, leer, kruidig...

Ull de liebre=Tempranillo

Vergelijking Montsant- en Prioratwijnen

Deze bijdrage wordt afgesloten met een vergelijking van de wijnen uit Montsant met die van Priorat, twee aanpalende en mekaar concurrerende wijngebieden.

	Montsant	Priorat
Appellatie	DO 2002	DO 1954 / DOCa 2006
Ha	1.950 ha	1.893 ha
Productie	6,3 mio liter	3,7 mio liter
Aantal wijnhuizen	70	97
Eigenaars	lokale families	lokaal + buitenlandse investeerders
Wijnstokken	sommige 70~100 jaar oud	minder oud dan in Montsant
Klimaat	ietwat gematigder dan Priorat	extremer klimaat
Bodem	3 soorten ("rood")	1 soort: leisteen ("grijs") "llicorella" met deeltjes mica
Topografie	golvend, minder steil	terrasbouw → duur
Type wijnen	iets toegankelijker in jong stadium	minder toegankelijk in jong stadium
Stijl	wat ronder, fruitiger	wat hoekiger, heeft tijd nodig
Zuren	extra zuren	iets minder zuren
Concentratie	iets meer fraicheur	meer concentratie
Vergelijking	~ <i>Médoc</i>	~ <i>Haut-Médoc</i>
Gemidd. prijs/fles	20,30 EUR/fles	51,90 EUR/fles

Bronnen

- web: es.closmontblanc.com,
- verslagen Vereniging Vlaamse Sommeliers,
- online bestellingen bij Concavins, Vin Divine, Wijnvoordeel.be, Wijnhuis VETS...
- wijnproeverij Master Class

WIJNCONCOURSEN - ALTIJD PRIJS ZOALS OP DE KERMIS ? WAARDE VAN DE WIJNMEDAILLE - CONSUMENTENBEDROG

*Kapittelid en wijncriticus Georges De Smaele
Houder van WSET-Advanced Certificate in Wines and Spirits-London*

Goud, zilver of brons...? In mijn recentste wijnles liet ik mijn cursisten een fles mousserende Belgische wijn (Blanc de Noirs) degusteren. Na hun te hebben gewezen op de mooie ondersteunde fruitstructuur afkomstig van de druif pinot noir, refereerde ik naar de zilver medaille die deze bubbel had bekomen op het Concours Mondial te Brussel in 2022 als beste Belgische schuimwijn. Een pientere cursist vroeg me wat de waarde van wijnmedailles is en of de uitverkoren wijnen echt beter smaken? Een zeer interessante vraag die mij de gelegenheid gaf om ter discussie de waarde van oorkondes, 'awards' en medailles onder de loep te nemen.

Grote wijnconcorsoenen: zo werkt het over het algemeen.

Proeven gebeurt in panels van vijf of zes juryleden. Het concours duurt enkele dagen tot een week en meestal proeft men tussen de vijftig en honderd wijnen blind per dag. Je ziet dus niet wat er wordt ingeschonken, anders zou het oordeel kunnen gemanipuleerd worden. Vervolgens toetst men de wijn op een aantal criteria zoals concentratie, lengte en balans... Met het gemiddelde van al die beoordelingen tezamen bekomt men een cijfer dat overeenkomt voor de toekenning van goud, zilver of brons.

Bij wijnliefhebbers heeft zo'n medaille natuurlijk een aantrekkingskracht, maar de vraag stelt zich of je als consument blind mag afgaan op medailles? Ja en Nee!

Wereldwijd bestaan er tal van wijnkeuringen. De grote internationale zijn bijvoorbeeld het Concours Mondial de Bruxelles (sinds 1994) en het Concours Général à Paris (sinds 1969). Zeg maar dat tegenwoordig in tal van grootsteden een concours wordt georganiseerd. We hebben ook talrijke lokale keuringen, zoals de Wijnkeuring der Lage Landen (Nederlandse en Belgische wijnen) of concoursen in specifieke Europese wijnregio's. Ook zijn er wijnperiodieken die eigen keuringen organiseren zoals Decanter, World Wine Awards, het Proefschrift Wijnconcorsoen en het Perswijn Wijnconcorsoen...

Twee voorname wijnconcorsoenen:

Mundus Vini is met meer dan 12.000 geteste wijnen de grootste wijncompetitie en wordt sinds 2014 tweejaarlijks georganiseerd in Duitsland door het tijdschrift Meininger. De lenteproeverij valt samen met een van de grootste wijnbeurzen van het jaar: ProWein. De winnaars worden beloond met de bekende medailles in zilver (boven 85 en op 100 punten), goud (boven de 90) en Grand Gold (boven de 95 punten). De jury is een ensemble van hoog aangeschreven namen in de wijnwereld van verschillende expertise.

IWSC (The International Wine & Spirit Competition-London). Het concours bestaat uit blindproeverijen, laboratoriumtesten en het oordeel van een panel van wijnprofessionals. Ook deze beoordelingen vallen onder de bekende schaal tot honderd punten en voor de beste wijnen worden brons, zilver en goud uitgereikt, met toevoeging van 'Outstanding' voor de buitencategorie. Het nadeel is dat de nadruk ligt op de eigen markt; in dit geval van Groot-Brittannië.

Laat me even toe om de simplistische grapjas uit te hangen door te stellen dat je als wijnmaker het wel heel slecht moet doen als je nergens een medaille hebt bekomen.

Critici claimen dat organisatoren van wijncompetities grof geld verdienen en dat wijnmedailles uitdelen gewoon een slim handeltje is. Des te meer medailles, des te meer commerce! Vergeet niet dat bij dergelijke prijskampen het inzenden van de te beoordelen wijnen geld kost aan de wijnproducent zonder te spreken over de bijkomende kosten voor stickers voor de gelauwerde wijnen enz. Sommige organisatoren van wijnconcorsoenen durven voor elke ingezonden fles grof inschrijvingsgeld vragen. Strijk op je winst als dat er zo'n 4000 tot 7000 flessen zijn, die al vlog zo'n 125 euro per stuk opbrengen. Na aftrek van de organisatiekosten blijft er nog een leuke zakcent over en komt het ernstige concoursniveau in het gedrang. Vervuiling, vriendjespolitiek en fraude zijn bij sommige concoursen niet

uitgesloten. De stevigste kritiek las ik op de site van de Nederlandse wijnextpert Frank Jacobs, een ervaren jurylid bij wijnconcoursen. De man neemt geen blad voor de mond en zegt:

“Juryleden moeten niet in een reizend circus gaan zitten! Het gaat erom dat vriendjes elkaar tijdig de bal toespelen - als jij mij op je concours vraagt, kom je straks ook weer bij mij. En dan heb je nog van die quasideskundigen die jureren op hun snoepreis maar bijzaak vinden. Eerder een hinderlijke onderbreking van een compleet verzorgde vakantie (vrije reis en hotel, aardige ontspanningsprogramma's enz.). Van vriendjespolitiek en fraude (verzuring) blijven wijnconcoursen ook niet vrij. En het komt regionaal en plaatselijk ook voor dat wijnboeren de flessen van hun collega's worden voorgezet - inteeltcultuur?”

Als ik dit lees, zou ik wel durven denken: wat zijn dergelijke concoursen waard als 97% van de ingestuurde wijnen bekroond worden? Zo'n uitslag is volstrekt ongeloofwaardig! Feit is dat medailles de verkoop bevorderen en de flesprijs flink opdrijven!

Toch ben ik van mening dat de meeste wijnconcoursen ernstig zijn qua toekenning van punten door jury's met wijnextpertise. De waarde van elk wijnconcorso staat of valt met de kwaliteit van de gekozen juryleden.

Terug naar onze fles mousserende pinot noir: wat mij betreft z'n medaille zeker waard. Een deel van de cursisten was het met me eens, een deel twijfelde. Medailles zeggen ook niet alles. Per slot van rekening moet je altijd je eigen smaak en voorkeur volgen. Iedereen was het volmondig eens met de visie: elimineer alle charlatanerie en laat ons pleiten voor een integer en eerlijk concoursverloop.

Save the date

Noteer alvast onze volgende activiteit in je agenda: **het jaarlijkse wijngaardfeest op zaterdag 19 augustus**. De uitnodiging met alle praktische info volgt binnenkort.

Redactie: Marc Dejonckheere, Georges De Smaele, Marc Lambert, Luc Panis, Jacques Vervaet

Foto's © firmin de maître, Marc Dejonckheere

e-mail: wijnmetersgent@gmail.com

website: www.wijnmetersgildegent.be

BESCHERMERS GENTSE WIJNGAARD 'IN MONTE BLANDINIO'

