



## Woord vooraf

Met de lente in zicht brengen we hier onze 2<sup>e</sup> nieuwsbrief van dit jaar. Naast de ondertussen traditionele rubrieken over de activiteiten van de Wijnmetersgilde vind je enkele interessante bijdragen. Marc Lambert dompelt ons onder in het stamboomonderzoek van de solaris, een van de drie druivenrassen in onze wijngaard. Georges De Smaele bespreekt het wijnhuis Gramona, een van de wijndomeinen die we in oktober bezoeken op de wijnreis in Catalonië. Erevoorzitter Christian Genbrugge sluit deze nieuwsbrief af met een bezoek aan de Sint-Martinuskerk te Ekkerghem op zoek naar sporen van de middeleeuwse verering van Sint-Martinus als patroonheilige van de Wijnmetersgilde.

## Kaas- en wijndegustatie 11 februari

We kijken graag nog eens terug op onze eerste activiteit van dit jaar. Deze keer geen traditionele wijnproeverij maar een kaas- en wijndegustatie. Het werd meteen een succes. Vijf Franse kazen geselecteerd uit de belangrijkste kaasfamilies werden gecombineerd met telkens een passende Franse wijn. Georges De Smaele, kapittelid en vinoloog, maakte ons wegwijs doorheen een palet van geuren en smaken. We leerden onder andere dat kaas vaak beter met witte wijn samengaat dan met de gebruikelijke rode wijn. Het werd voor de deelnemers een boeiende en gezellige namiddag.



© firmin de maître

## Lentefeest 25 maart

Onze volgende activiteit is het lentefeest, dat plaatsvindt in de Kapittelzaal van de Sint-Pietersabdij. Wie nog niet is ingeschreven en er graag wil bij zijn, moet nu snel handelen. Meer info gewenst: [wijnmetersgent@gmail.com](mailto:wijnmetersgent@gmail.com).



Cadanza Renaissance uit Binche ([www.cadanza.be](http://www.cadanza.be))

Tijdens het lentefeest krijgen we een optreden van de dansgroep Cadanza-Renaissance uit Binche. Zij brengen een aantal renaissancedansen in kostuums uit die tijd. Een spektakel om naar uit te kijken.

Deze groep heeft een bijzondere en jarenlange vriendschapsband met het historisch genootschap Keizer Karel Gent. En aangezien deze laatste ook een nauwe band heeft met de Wijnmetersgilde was Cadanza-Renaissance bereid om voor ons op te treden.

## Activiteit in de wijngaard en in de wijnkelder

In de weken van maandag 6 februari en maandag 13 februari werd de wintersnoei uitgevoerd op de wijngaard. De oude draagtakken van het vorige jaar worden dan weggeknipt en er worden per druivelaar één of twee nieuwe draagtakken overgehouden ('guyot simple' of 'guyot double'). We kiezen hierbij voor de Guyot-Poussard-methode, de zogenaamde 'zachte snoei'. Het belangrijkste doel van de zachte snoei is om tijdens de wintersnoei zo weinig mogelijk snijwonden te maken die de natuurlijke sapstroom onderbreken. De sapstroom moet als het ware elk jaar aan dezelfde (buiten)kant van de plant kunnen doorlopen zonder onderbreking. Marc Lambert kon hiervoor samenwerken met een ploeg van de groendienst, zijnde Marc Dalle en twee van zijn medewerkers, die hij opleidde in de techniek van de zachte snoei Guyot-Poussard. Het afvoeren van het snoeiafval gebeurde, zoals altijd, door de groendienst.

Bovendien werden op dinsdag 7 februari de vaten D en B overgeheveld, deze beide zijn bestemd voor de stille wijn. Aanleiding was een lichte schimmelvorming aan de rand van het deksel van vat D. De luchtband werd nadien aangedraaid wegens duidelijk drukverlies. Ook in de loop van de maand maart zullen we de wijn nog eens overhevelen met de bedoeling de heldere wijn te scheiden van het bezinksel.

## En plots staat de wijngaard prominent in de regionale pers

Met titels als *'Esdoorns bedreigen wijngaard van de Sint-Pietersabdij'*, *'Hoge bomen werpen te veel schaduw op wijngaard achter Sint-Pietersabdij'* of *'Esdoorns overschaduw historische wijngaard in tuin Sint-Pietersabdij; Jaar na jaar minder productie'* stond midden februari onze wijngaard 'In Monte Blandinio' plots in het middelpunt van de belangstelling in het regionale nieuws van enkele kranten zoals Het Nieuwsblad/De Gentenaar en Het Laatste Nieuws.

**Waarover gaat het?** De halve eeuw oude esdoorns tussen de O.L.V.-Sint-Pieterskerk en de wijngaard vormen een toenemende bedreiging voor de wijngaard. Met de jaren zijn deze bomen zo groot geworden dat ze een deel van de wijngaard overschaduw met het nefaste gevolg dat ze de bladgroei en de vruchtontwikkeling van een gedeelte van de wijngaard in toenemende mate afremmen waardoor opbrengst en rendement afnemen. Niet onbelangrijk is de feitelijke



vaststelling dat vorig jaar een van die bomen door wortelrot is omvergefallen en gelukkig voor de wijngaard juist ernaast is neergekomen. Sinds een aantal maanden hebben we vanuit de Wijnmetersgilde deze problematiek aangekaart bij de Groendienst van de Stad Gent en gevraagd naar een praktische oplossing om deze wijngaard als historisch en cultureel erfgoed in stand te houden.

Naar aanleiding van de recente media-aandacht is er een overleg geweest tussen kabinetsmedewerkers van Schepen Astrid De Bruycker, medewerkers van de Groendienst en een vertegenwoordiging van de Wijnmetersgilde. Er is alvast naar mekaar geluisterd en afgesproken om verder over de problematiek 'na te denken' en 'gepaste oplossingen' te zoeken.

## **Stamboomonderzoek in onze wijngaard**

*Kapittellid Marc Lambert*

Ons kapittellid Marc Lambert volgde bij Syntra een opleidingsprogramma voor wijnbouwer. Deze studie werd afgesloten met een eindwerk waarin Marc onder meer een onderzoek deed naar de herkomst van de druivenrassen die we in onze wijngaard In Monte Blandinio in de tuin van de Sint-Pietersabdij terugvinden, meer bepaald solaris, johanniter en souvignier gris.

Deze rassen zijn alle ontwikkeld aan het wijnbouwinstituut in Freiburg (Z-Duitsland). Het zijn 'hybride' soorten, wat betekent dat ze een kruising van Amerikaanse en Europese rassen zijn. Ze behoren dus niet tot de groep van 'vitis vinifera'-rassen zoals de chardonnay of de pinot noir. De bedoeling van deze kruising is om meer resistente druivenrassen te ontwikkelen tegen de klassieke schimmelplassen zoals meeldauw en valse meeldauw, die zich in ons regenachtig noordelijk klimaat zeer vlug ontwikkelen.

Meer dan interessant dus om de stambomen van onze druivenrassen ook hier eens onder de aandacht te brengen. Marc gaf ons toelating om het resultaat van zijn onderzoek over te nemen uit zijn eindwerk. In dit en volgende twee nieuwsbrieven zullen we telkens de stamboom van een van deze druivenrassen bespreken. Hieronder starten we met de solaris.

### **De stamboom van de solaris**



De solarisdruif is een wit druivenras dat in 1975 werd ontwikkeld door Norbert Decker in het druiventeelt-instituut van Freiburg met als naam FR 240-75.

Solaris is een kruising van merzling en geisenheim 6493.

De moederwijnstok merzling is zelf een mix van seyve-villard met de kruising riesling/pinot gris.

De vaderwijnstok Gm 6493 is dan weer een kruising van zarya severa en muscat ottonel.

Ze kreeg in 2001 rasbescherming. Hiermee wordt de solaris erkend als deel van 'het Europees erfgoed' ondanks de Amerikaanse sporen in haar stamboom.

Solaris heeft een goede weerstand tegen schimmelaanvallen van meeldauw en valse meeldauw maar blijft gevoelig voor allerhande rot door de zachtere schil. De druif haalt vrij hoge suikerwaarden (100 Oechsle is meestal haalbaar) en noteert vrij lage zuurgehaltenes.



In koelere wijnbouwstreken zoals in Engeland, Nederland, België, Denemarken, Zweden en Duitsland is solaris aan een sterke opmars bezig. Het kerngebied blijft echter nog altijd de Zuidwestelijke deelstaat Baden-Württemberg, de streek van de Kaiserstuhl nabij Freiburg, de bakermat van de solaris.

STAMBOOM SOLARIS			
merzling		geisenheim 6493	
seyve-villard	pinot gris + riesling	zarya severa	muscat ottonel
			chasselas+muscat
1/4	1/8 1/8	1/4	1/8 1/8

#### Bronnen

- [www.wijngaarddoetinchem.nl/onze-wijndruiven](http://www.wijngaarddoetinchem.nl/onze-wijndruiven)
- <https://nl.wikipedia.org/wiki/Solaris>
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Muscat\\_OttonelSolaris](https://en.wikipedia.org/wiki/Muscat_OttonelSolaris)

### Een bijenhotel in de tuin van de Sint-Pietersabdij



Op initiatief van voorzitter Jacques Vervaeet en in overleg met de groendienst en de abdij werd aan de zuidkant van de Sint-Pietersabdij, meer bepaald om het hoekje van het terras van het Wijnmetershuis, een zelfgemaakt bijenhotel opgehangen.

Bedoeling is om wilde bijen aan te trekken die hierin hun eitjes leggen. Tussen elk eitje leggen de bijen een balletje van stuifmeel en nectar en dit is dan voedsel voor de larven wanneer die uit de eitjes komen.

Op die manier helpen we mee om het ecosysteem op natuurlijke wijze in stand te houden.

## Buitenlandse wijnreis naar Catalonië

Vorig week werden de inschrijvingen voor onze buitenlandse wijnreis naar Catalonië (11 -18 oktober) afgesloten. We zijn bijzonder verheugd om mee te delen dat al na enkele weken deze reis met 40 deelnemers volgeboekt is. De deelnemers zullen uiteraard op een later tijdstip alle nodige en gedetailleerde informatie krijgen.

Zoals in het reisprogramma aangekondigd bezoeken we op deze reis drie wijndomeinen die door ons kapittelid en vinoloog Georges De Smaele met grote zorg werden geselecteerd. Ter voorbereiding van deze bezoeken zal Georges voor ieder van deze wijndomeinen een bijdrage uitwerken. Hieronder maken we kennis met het wijnhuis Gramona dat we op 16 oktober bezoeken. De twee andere wijndomeinen komen in de volgende nieuwsbrieven aan bod. Voor de deelnemers maar ook voor zij die niet meegaan is dit ongetwijfeld interessante wijnlectuur.

## Op wijnbezoek in de Penedès - cavaregio dan kies ik voor wijnhuis GRAMONA, de absolute bubbeltop!

*Kapittelid Georges De Smaele*

Heel wat bubbelliefhebbers weten dat cavaschuimwijn meer kan bieden dan de doorsnee supermarktfles. Een van de hoogst gewaardeerde cavaproducten is voor mij ongetwijfeld het huis **GRAMONA**.

De familie Gramona ( 5<sup>e</sup> generatie) maakt schuimwijn sinds 1850 en heeft haar adres in Sadurni d' Anoya op zo'n 35 km van de grootstad Barcelona. Het stadje **Sadurni d' Anoya** is voor de Spaanse cava als Épernay voor de Franse champagnestreek. Het ene cavahuis ligt daar naast het andere.

Momenteel is **Jaume Gramona** dé oenoloog van de familie, verantwoordelijk voor de wijngaarden en voor het keldergerbeuren. Hij genoot zijn opleiding oenologie in het Franse Bourgogne, vandaar dat hij een aardig mondje Frans spreekt. Naast zijn werk voor Gramona bekleedt hij leidende functies in verschillende organisaties die de belangen van de Catalaanse cavaproducten verdedigen. Daarnaast is hij gewaardeerd docent aan de faculteit oenologie van Tarragona. Hijzelf weet dus perfect de verschillen uit te leggen tussen cava D.O., Classic Penedès en **Corpinnat**. Dit laatste is een door Europa erkend privélabel van tien schuimwijnproducenten die enkel oogsten in de "classico"-regio van de Penedès en dit enkel doen op een ecologisch verantwoorde manier én met traditionele druivensoorten. De tien zijn dus producenten (geen négociants) die de rijpingstijd van minimaal 18 maanden respecteren. In 2019 keerden ze de rug toe naar de classificatie D.O.cava.

### Barsten in het cavasucces?

Vanaf 2011 zag men dat belangrijke markten zoals VK, Duitsland en de VS stagneerden. En dat had de cava grotendeels aan zichzelf te wijten. Bij gebrek aan een kwalitatief charter voor de druiven werden ook minder kwalitatieve druiven ingekocht tegen erg lage prijzen (0,25 euro en minder per kilo) wat uitmondde in minderwaardige cava. Dat had als gevolg dat sommige producenten weigerden om hun mousserende wijn nog langer onder de vlag 'cava' op de markt te brengen. Die vaandelvlucht mondde uit in jaar 2019 in de creatie van de dissidente groep **Corpinnat**. Deze ambitieuze club van een tiental producenten waren niet de grote maar de kleinere kwalitatieve cavahuizen zoals **Gramona**, Recaredo, Liopart, Nadal...etc. Ze verlieten de appellatie D.O.Cava om hun gezamenlijk merk te creëren. De heisa rond Corpinnat zou de zaken bij de D.O. Cava aan het rollen hebben gebracht, waar nu wordt gedacht aan de opdeling van de 'pais del cava' (cavaland) in 5 productiezones. Voor Catalonië alleen al (Alella, Costers del Segre, Conca de Barberà, Penedès en Tarragona), daarnaast één voor Valencia (Requena), één voor Extremadura (Almendralejo) en één voor Aragon en Rioja (Valle del Ebro).

Bubbelspecialist Jaume GRAMONA doet nog steeds onderzoek naar nieuwe vinificatiemethodes en verbetering van de wijngaarden. Hij werkt samen met zijn broer Xavier, econoom van opleiding en verantwoordelijk voor het commerciële van de zaak. Het is dus niet verwonderlijk dat het domein uitgroeide tot de absolute top in cava. Elk jaar kapen ze de meest prestigieuze 'awards' weg in Spanje en in de hele wijnwereld. Ze geloven, net als vroeger, in lange rijpingsperiodes 'sur lattes' en beheersen als geen ander de kunst van dosage, met een aparte dosage-wijnkelder en vele solera's.

Cava wordt net als champagne gemaakt op de traditionele methode, wat betekent dat de rijpingstijd op fles belangrijk is. Voor de standaard- cava is de rijpingstijd verplicht 9 maanden, bij champagne is dat 15 maanden.

Bij Gramona is de rijpingstijd minstens 4 à 5 jaar, ook voor de goedkoopste 'Imperial'-fles, hun belangrijkste product voor de uitstraling en de kwaliteit van het huis. Typisch voor 'Imperial' is dat de dosage (Brut met 9g/l) gebeurt met een stille wijn, die zijn smaak krijgt van een 100-jarig solerasysteem<sup>1</sup> zoals dat gekend is bij de productie van sherry. Nog typerend voor de Gramona-filosofie is dat alle flessen van één oogstjaar zijn (millésimés). Er wordt niet gewerkt met reservewijnen. Hierdoor zijn ook in de schuimwijnen de jaarlijkse weerinvloeden merkbaar. De andere Gramona-schuimwijnen rijpen vaak 6 tot 10 jaar en doen dat met een stop uit kurk en niet uit de klassieke 'bidule' (kroonkurk). Op die manier is er contact met zuurstof en tannine uit de kurk en dat bepaalt mee het aroma. Geen van de wijnen ondergaat een malolactische gisting<sup>2</sup> omdat men de zuren in de wijnen, uit hun warmer mediterrane klimaat, maximaal wil behouden. Naast de rijpingstijd zijn vooral de wijngaarden de trots van wijnmaker Jaume.

In de Bourgogne leerde hij hoe belangrijk het werk in de wijngaard is. Om tot een topwijn te komen riep hij zo'n 20 jaar geleden de hulp in van de Franse geoloog **Claude Bourguignon** die destijds vaststelde dat de wijngaarden minder leven hadden dan woestijnzand wat het gevolg was van tientallen jaren gebruik van chemische middelen in de wijngaard. Sinds dan volgt Jaume de **filosofie van de biodynamie**. Door schapen, kippen en koeien te kweken maakt hij van zijn wijngaard een ecosysteem dat de wijnstokken goed doet. Zelfs de grond is bewerkt met een paard. Op die manier forceer je de grond niet zoals een tractor dat wel doet. Je krijgt veel meer regenwormen en een ander gezonder ondergronds leven. **Resultaat**: de wortels gingen vroeger niet dieper dan 30 cm, maar nu gaan ze veel dieper, zelfs tot aan de veel diepere koelere grondlagen. Hierdoor ziet hij gezondere bladeren en druiven én is de wijngaard gewapend tegen klimaatsveranderingen. Al zijn wijnen hebben het **Demeter-** en **Biodyvin-**certificaat<sup>3</sup>. Hij is terecht trots dat hij als voorbeeld wordt gesteld door gelijkgestemden die achter het gedachtegoed van **Rudolf Steiner** staan, de voorvader van de biodynamie. Binnen het keldergebeuren worden wel nog sulfieten gebruikt en doet men aan gistselectie. Men

---

<sup>1</sup> **Solerasysteem** (opgestapelde houten vaten): een methode om door middel van overhevelen met behulp van flexibele slangen de wijn op te voeden. De bovenste vaten verfrissen de lager opgestapelde vaten.



<sup>2</sup> Malolactische gisting: fermentatieproces waarbij de appelzuren worden omgezet in melkzuur en koolstofdioxide.

<sup>3</sup> Demeter-certificaat: kwaliteitskenmerk voor biodynamische landbouw

investeerde ook in de recentste lasertechnologie waarmee de hoeveelheid druk (CO<sub>2</sub>) in de fles gemeten wordt zonder de fles te moeten openen. Om Jaume's rebelse kant te illustreren mocht ik tijdens een proeverij georganiseerd door de Vereniging van Vlaamse Sommeliers, waar Jaume 'himsel' zijn wijngamma presenteerde een ijswijn proeven gemaakt van de cépage gewürztraminer. Het vriest natuurlijk niet aan de kusten van de Middellandse Zee, maar de moderne techniek is erin geslaagd het proces van bevriezen met vloeibare stikstof zo onder controle te krijgen dat je deze unieke zuivere en elegante wijn zeker moet geproefd hebben. Laat ons hopen dat we deze ook kunnen proeven bij ons bezoek ter plaatse met de Gentse Wijnmetersgilde??

### Gramona-variëteiten

In totaal wordt er gewerkt met 15 verschillende druivensoorten, waarvan een aantal experimenteel. Er is 40 ha wijngaard in eigen bezit. Voor de cava worden de typische druivensoorten gebruikt (behalve parellada) als macabeu en vooral xarel lo, aangevuld met chardonnay en pinot noir.

### Enkele Gramona-cavakenmerken

CHARDONNAY: de goudgele kleur varieert enorm qua intensiteit. Een stevig karakter met tropisch fruit (nooit druiven) vaak in combinatie met boter en vanille (dit laatste als gevolg van houtgebruik), soms rokerig en mineralig, maar zelden fris. De chardonnaywijn heeft een redelijke hoeveelheid zuur, maar toch een zachte smaak. Denk aan perzik, citrus, ananas, appel, passievrucht, boter, toast, hazelnoten, room....

MACABEU: neutraal, kruidige neus, laag zuurgehalte, hoog alcoholgehalte

XAREL-LO: kracht en alcohol, soms wortelachtige smaak. Noodzakelijk in cava-blend.

PARELLADA: romig, fris en zurig. Basis voor cava. (niet gebruikt bij Gramona-cava!)

PINOT NOIR: aroma's van frambozen, aardbeien en kersen, rode bietjes, pruimen, viooltjes, rozen, fluwelig, kruidig, animaal, bos, wild, stal...

Voor de stille witte wijnen is er chardonnay, xarel lo, pinot noir, gewürztraminer, riesling, moscatel 'd Alejandria, moscatel de Frontignan en sauvignon blanc. Met deze 5 laatste worden ook een aantal zoete wijnen gemaakt. Bijzonder aan het gamma is de zoete wijn met botrytis<sup>4</sup> (Gra à Gra) en een zoete cava met cryo-extractie<sup>5</sup>, de Frisant de Gel.

### Terroir

Alle wijngaarden liggen rond Sant Sadurni d'Anoia, in de vruchtbare vlakte van Alt Penedès. De bodems zijn daar voornamelijk klei- en leemachtig. De hoger gelegen wijngaarden bevatten heel wat kalk, een wat armere bodem met lagere rendementen. Het klimaat is mediterraan en de wijngaarden zijn maar een 35 km van de zee gelegen, waardoor ze in de namiddag genieten van de zeebries.

Laat ons hopen dat onze wijnreis naar Catalonië (11-18/10/2023) met proeverij in Gramona dit voorgaande kan bevestigen.

### Bronnen

- website Gramona,
- verslag van de proefresultaten van de Vereniging Vlaamse Sommeliers,
- Importeur Labuenavida-België.

---

<sup>4</sup> Botrytis Cinerea: goedaardige schimmel, onmisbaar bij de productie van de meeste likoreuze wijnen (sauternes...).

<sup>5</sup> Cryo-extractie: koude persing om het suikergehalte van de most te verlagen.



## WAT HEEFT DE WIJNMETERSGILDE TE MAKEN MET EKKERGEMKERK?

*Erevoorzitter Christian Genbrugge*

In de nieuwsbrief van januari hebben we een antwoord gegeven op de vraag waar de naam Sint-Martinuskapittel vandaan komt. We hebben toen ook meegegeven dat de Sint-Maarten-verering door de wijnbranche zich in het begin van de 17<sup>e</sup> eeuw verplaatste van de Sint-Veerlekerk naar de Sint-Martinuskerk te Ekkerghem. Erevoorzitter Christian Genbrugge ging op zoek naar hedendaagse sporen van deze verering van de H. Martinus in deze kerk en vooral van deze verering door de wijnbranche als hun patroonheilige. Hij kwam terug met interessant fotomateriaal en bevindingen. Hieronder zijn verslag.

Ekkerghemkerk is de Sint-Martinuskerk, één van de oudste parochiekerken van Gent (941) en ook gekend als de kerk met de scheve torenspits. Sint-Martinus was gedurende vele eeuwen de patroonheilige van de hele wijnbranche en dus ook van de wijnmetersgilde in het bijzonder.



Boven het zuidelijk ingangsportaal (1903-1907) zien we een reliëf met de manteldeling van de H. Martinus.



Ook in de kerk refereert er heel wat aan de verering van de H. Martinus. Op de rug van de preekstoel zien we een marmeren reliëf met de manteldeling van de H. Martinus door Jean François Franck (Gent 1840). Links vooraan in de kerk hangt een banier met de H. Martinus (1<sup>ste</sup> helft 18<sup>de</sup> eeuw). In de doopkapel bevindt zich het reliekschrijn met borstbeeld van de H. Martinus (midden 17<sup>de</sup> eeuw).





In het zuidelijke zijkoor van de kerk vinden we het Barbara-altaar, een portiekaltaar, voorheen van de wijnmetersgilde, geflankeerd door de beelden van de H. Martinus en de H. Nicolas (17<sup>de</sup> eeuw). Het reliëf in de bekroning stelt de druiventros van Kanaän voor. Het is ontleend aan een passage uit het Oude Testament, twee verspieders waren vooruitgestuurd naar Kanaän om het land te verkennen. Ze keerden terug uit het Beloofde Land met een reusachtige druiventros aan een draagbaar. Deze afbeelding staat ook op de houten standaard van de wijnmetersgilde.

Ook in de beginjaren van de hedendaagse wijnmetersgilde, opgericht in 1978, werd het Sint-Martinuskapittel geopend met een misviering in deze kerk.

---

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

**Foto's** © firmin de maître (kaas- en wijndegustatie), Christian Genbrugge (Ekkergemkerk)

**e-mail:** [wijnmetersgent@gmail.com](mailto:wijnmetersgent@gmail.com)

**website:** [www.wijnmetersgildegent.be](http://www.wijnmetersgildegent.be)

**BESCHERMERS GENTSE WIJNGAARD 'IN MONTE BLANDINIO'**

