



Woord vooraf

Het zomert nog volop de laatste weken maar onvermijdelijk zullen straks herfstsfere de overhand krijgen. Voor de Wijnmetersgilde staat er de komende maanden nog heel wat te gebeuren. De deelnemers aan de Cataloniëreis van 11 tot 18 oktober denken na wat ze allemaal in hun valies gaan meenemen en kijken vol verwachting uit naar wat de reis hun zal bieden. De kapittelraad is ondertussen al volop bezig met de voorbereiding van het Sint-Martinuskapittel op zaterdag 18 november.

Tijd voor een 5^e nieuwsbrief van 2023 waarin we eerst graag nog eens terugkomen op het wijngaardfeest dat andermaal een succes was. Naar goede gewoonte brengen we ook verslag van de werkzaamheden in de wijngaard. Heel wat kommer en kwel de voorbije maanden met een hardnekkige meeldauwaantasting die we te bekampen hadden.

Georges De Smaele onderzoekt of we de traditionele wijnfles kunnen vervangen door een kartonnen fles. En wat te denken van wijn in blik?

Veel leesgenot!

Terugblik op het wijngaardfeest

Op zaterdag 19 augustus vond het jaarlijkse wijngaardfeest plaats onder de tenten op het terras voor het wijnmetershuis met voorafgaand een receptie bij de wijngaard in de tuin van de Sint-Pietersabdij. Het wijngaardfeest is met voorsprong het feest waar de leden het liefst naar toe komen. Wellicht zijn het unieke kader, de vriendschappelijke sfeer en de toffe ambiance daar niet vreemd aan. Het was dit jaar niet anders en gewoontegetrouw was ook de zon van de partij. Hieronder enkele sfeerbeelden.





© firmin de maître

Cuvée Marc Dejonckheere

Het is een jarenlange traditie dat de leden op het wijngaardfeest hun fles 'In Monte Blandinio' in ontvangst kunnen nemen, dit jaar een fles stille witte wijn afkomstig van de oogst van vorig jaar. Het is een blend van 55% johanniter, 23% solaris en 22% souvignier gris.



Foto Ivan Nimmegeers

Op de foto zien we secretaris en kapittelid Marc Dejonckheere naar wie deze Cuvée is genoemd.

Ivan Nimmegeers bezorgde ons zijn proefnotities over deze In Monte Blandinio 2022:

“Bleekgeel met groene weerspiegelingen, geurt elegant naar groen fruit (peer, appel) met tonen van exotisch fruit (lychee, mango en perzik) en fijne kruiden. De mond met een gemiddeld alcoholgehalte en voldoende zuren presenteert zich fris en evenwichtig. Lange afdronk. De wijn is op dronk en laat zich bewaren tot 2026. Geserveerd tussen 7 en 10 °C ideaal bij schaaldieren en warme visgerechten.”

Activiteit in de wijngaard en de wijnkelder

Schuimwijn gedegorgeerd

In onze vorige nieuwsbrief hebben we gerapporteerd dat we begin juni een 240 flessen schuimwijn uit onze kelder gehaald en op pupiters geplaatst hebben. Na de remuage die een drietal weken duurde en waarbij de flessen dagelijks een draaibeweging ondergingen, was de droesem naar de hals van de fles gezakt. De flessen waren nu klaar om gedegorgeerd te worden. Deze bewerking kunnen we niet zelf uitvoeren maar we kunnen terecht op het wijndomein Vandersteene in Zwijnaarde, dat hiervoor midden juli een firma uit de champagnestreek inhuurde. Bij het degorgeren wordt de hals van de fles bevroren waardoor de droesem kan verwijderd worden. De flessen krijgen een liqueur d'expédition toegevoegd waarvan het suikeraandeel of de 'dosage' bepaalt in welke categorie de mousserende wijn thuishoort. Met een dosage van 8 gr/liter opteerden we voor een 'brut' mousserende wijn. Na deze toevoeging wordt de fles afgesloten met een champagnedop en een muselet. Na deze behandeling laten we de flessen nog een paar maanden rusten vooraleer te proeven. Nog wat meer informatie over deze mousserende wijn 'In Monte Blandinio'. Het is een blend van johanniter en souvignier gris afkomstig van de oogst van 2021. Na de alcoholische gisting hebben de flessen 12 maanden 'sur lattes' gelegen. We zullen deze mousserende wijn aanbieden op de receptie van het Sint-Martinuskapittel op 18 november. Nog eventjes geduld oefenen dus ...

Hoe verliep het ondertussen in de wijngaard?

Op de wijngaard begon de maand juli met een geniepige aanval van echte meeldauw: vooral de druiventrossen van de solaris werden bedekt met de bekende witte poederige laag.

Deze witziekte kan je wel preventief behandelen met koper in het voorjaar en later met zwavel en kaliumbicarbonaat, maar eenmaal de schimmel toeslaat is hij moeilijk weg te krijgen.

Je kan deze kwaal wel bestrijden door meer luchtventilatie in de wijngaard te brengen (d.w.z. door de bladeren rond de trossen gedeeltelijk te verwijderen) en te blijven behandelen met spuitzwavel om uitbreiding te voorkomen.

Vanaf half juli kregen we dan ook nog regenachtiger weer waardoor de infectie alleen maar kon toenemen...

Ons gevecht ging dapper verder. We behandelden met spuitzwavel en kaliumbicarbonaat (als het even niet regende tenminste) en probeerden zoveel mogelijk luchtcirculatie toe te laten met een beperkte ontbladering rond de trossen. Sedert begin juli hielpen de vrijwilligers ons nu elke week (op donderdagmorgen) om deze doorlopende verzorging uit te voeren.

Augustus was een maand van langzaam herstel. Het herstellen van de meeldauwaanval van eind juni-begin juli verliep langzaam. We behandelden in augustus twee keer met zwavel en kalium-bicarbonaat en één keer met oenosan.

Van onze drie rassen is de solaris er het ergst aan toe: minder opbrengst, minder kwaliteit. Begin augustus werden de netten over de 3 rijen solaris aangebracht door de groendienst, dit om verdere vogelvraat te voorkomen en de wespenvraat te beperken.

Ook de johanniter heeft geleden onder de meeldauwaanval, maar herstelde zich langzaam maar zeker. We verwachten hier wel minder opbrengst dan andere jaren.

De souvignier gris blijkt dit jaar het sterke broertje in de reeks te zijn: weinig ziekteverschijnselen en zeker voldoende trossen. Over de souvignier gris en de johanniter werden ondertussen ook de netten gespannen.

Veel hulp van onze leden-vrijwilligers

Met het hangen van de netten over de druivelaars is er voor dit jaar ook een eind gekomen aan de wekelijkse donderdagvoormiddagbijeenkomsten. Het is een onmisbare hulp voor de werking in de wijngaard dat we kunnen terugvallen op een grote schare enthousiaste leden die zich vrijwillig aanbieden om te helpen met het werk in de wijngaard. Aan al degenen die ook dit jaar een of meerdere keren zijn komen helpen een welgemeend '**dank je wel**'.

Zoals mag blijken uit onderstaande foto wordt er na het werk ook gezellig nagekaart in het wijnmetershuis bij een of meer glaasjes wijn. Hier de groep op de après-snoei van donderdag 10 augustus.



Foto Marc Dejonckheere

OVERSTAPPEN VAN GLAS NAAR PAPIER EN/OF BLIK? EEN AANGEDIKTE MARKETINGHYPE OF EEN ADEQUAAT ALTERNATIEF?

Kapittelid en wijnrecensent Georges De Smaele

Wijn heeft het in de loop der tijd allemaal meegemaakt en doorstaan als het over wijngaardbeheer, vinificatie, opvoeding, verpakking en transport gaat. Denken we maar aan de leren dierlijke zakken, de terracotta potten, de vaten, de flessen, de BIB's (bag-in-box) en nu de marketinghype van blik en kartonnen flessen. Handige managementstrategen verkondigen graag hun missie en visie over nieuwe verpakkingsmethoden die de koolstof op onze planeet fel zouden doen afnemen. We bespreken hier een duurzame recycleerbare papierverpakking die vijf keer lichter is dan glas en een zes keer lagere ecologische voetafdruk heeft. Met de nodige excentriciteit bedacht de Engelse verpakkingsmaatschappij Frugalpac een milieuvriendelijke oplossing die de traditionele wijnverpakkingstraditie verstoort: een papieren fles, gemakkelijk te recycleren en met de mogelijkheid om de hele fles te versieren en niet alleen het etiket. Technisch gezien gaat het hier over een plastic voedselzak die in een kartonnen fles is geschoven. De twee elementen zijn gemakkelijk van elkaar te scheiden, zodat het papieren gedeelte kan worden gerecycled, en het plastic gedeelte zou 77% minder materiaal gebruiken dan een gewone plastic fles. Er lopen al experimenten bij enkele Franse wijnboeren, maar internationaal waren het de Italianen (Umbrië) die als eersten voorzichtig in zee gingen met dit project. Ze gaven toe dat ze tot hiertoe geen conservatieproblemen hebben ondervonden. *Staan de schappen van onze wijnwinkels straks vol met veelkleurige papieren flessen?* De Engelsen van de firma Frugalpac geloven erin en de toekomst zal uitwijzen of de Europese wijnboeren en vooral de Fransen dat ook zullen doen.



Bij mijn laatste lokaal Belgisch supermarktbezoek vond ik zelfs geen enkel petexemplaar (Frugal bottle) meer op het schap. Ik begon mij enkele vragen te stellen over:

- Wat met de smaak in de kartonnen fles? Blijft de smaak constant of kunnen er zich negatieve effecten ontwikkelen?
- Wat met transport en stockage? Zijn ze vergeleken met hun glazen concurrenten niet enorm fragiel en hypergevoelig voor vochtigheid bij opslag?
- Wat met de productiekosten? Bij het consulteren van de Frugalpac-site vond ik geen duiding over de productiekost, noch over de investering van een papieren bottellijn. Wat is het kostenplaatje voor een kleinschalig domein? Kortom: voor velen blijft dergelijke omschakeling een zwart gat!

En nu over blik

Ingevolge een Franse wijngebruikersenquête begin dit jaar kwam men tot volgende reacties: 72% van de Fransen zou bereid zijn om wijn in blik te proberen. Er is wel een groot verschil tussen 'er klaar voor zijn' en 'daadwerkelijk doen'. Vergeten we niet dat de Europese consument sterk gehecht is aan zijn fles met de lange kurken dop wat voor hen nog altijd wijst op de hoogste kwaliteit. De doorsnee Franse consument blijft volgens mij koppig in het verdedigen van waarden en het afwijzen van innovaties. Onze landgenoten zijn naar mijn mening ruimdenkender. Toch werd de Franse consument verleid om meer BIB-wijn te consumeren naar het voorbeeld van wijnen uit 'de nieuwe wereld'.

Twee verleidelijke elementen tot BIB-gebruik bij de Fransen waren de kleine kraan, bij elke gelegenheid te gebruiken en de overschakeling van kwaliteitsvolle wijngebieden naar het BIB-systeem. Vandaag kiest 62% van de wijnkopers in een ander formaat dan de fles voor BIB wat totaal verbluffend is voor een land met flestradities. En er komt nu nog een nieuwe kandidaat sterk naar voren namelijk 'het recycleerbare blikje'. Aluminium kan gemakkelijk en zo vaak als gewenst worden gesmolten met heel weinig energieverbruik.

Merk ook op dat het ontwerp zelf van blik zorgt voor een perfecte luchtisolatie. Zo zal de wijn in de loop van de tijd niet bewegen en het risico op kurksmaak is nihil.

De zuurstofvoorziening zoals bij de fles die nodig is voor veroudering kan niet meer plaatsvinden en het blijft dus zinloos om oude blikken te bewaren. *Het blikje is dus duidelijk bedoeld voor snelle consumptie!* Daarom raden de producenten aan om de wijnen binnen de 2-3 jaar na het bottelen te drinken. Let op: nergens op de blikjes wordt een deadline opgegeven.

Enkele voorbeelden van wijn in blik: FRENCH CANNON, WINESTAR, VIGNOBLES RAGUENOT, AOP BORDEAUX, ROUGE/ LE STAR, BUBBLES BLANC/ ELIA PLAIMONT, CÔTES GASCOGNE, BLANC/ LE STAR, MERLOT, ROUGE/Ô JOIE, LES VINS DE VICKY, ROUGE...



Gezien de voor- en nadelen kan ik je alleen maar aanraden om wijn in blik te ontdekken maar natuurlijk mag je geen wijn van hoog niveau verwachten. Wijn in blik is minder charmant dan de traditionele wijnfles maar waarom zouden we niet eens trachten te innoveren in onze wijncultuur in plaats van ons vast te klampen aan ons classicisme? Worden we niet meer en meer gemotiveerd om ons milieu te beschermen?

Mijns inziens is de weg naar de 'château Petrus' in kartonnen fles of blik nog onbestaande, zelfs onwaarschijnlijk!

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

Foto's © *firmin de maître, Marc Dejonckheere, Ivan Nimmegeers*

e-mail: *wijnmetersgent@gmail.com*

website: *www.wijnmetersgildegent.be*

BESCHERMERS GENTSE WIJNGAARD 'IN MONTE BLANDINIO'



CULTUUR GENT

