



Woord vooraf

September en oktober waren voor de Wijnmetersgilde twee bijzonder drukke maanden. Vooreerst vindt in deze periode de druivenoogst plaats. Van 11 tot 18 oktober waren we met 39 enthousiaste leden op reis in Catalonië. Verder kregen we in deze maanden het bezoek in de wijngaard en het wijnmetershuis van vijf geïnteresseerde groepen. Heel wat informatie dus voor deze nieuwsbrief.

Ook in deze nieuwsbrief vind je een bijdrage van Marc Symoens, stadsverteller en lid van onze gilde. Hij heeft het over het gebruik in de middeleeuwen van een standaard door de gilden en de Gentse Wijnmetersgilde in het bijzonder. Georges De Smaele sluit deze 6^{de} en meteen laatste nieuwsbrief van 2023 af met een bijdrage over '*Zijn alcoholvrije wijnen belangrijk of 'belangloos'?*'.

Ongetwijfeld veel interessante weetjes. Alvast veel leesgenot en volgend jaar komen we terug met een nieuwe reeks nieuwsbrieven.

Volgende activiteit: 66^{ste} Sint-Martinuskapittel 18 november 2023

De voorbereiding voor het Kapittelfeest op zaterdag 18 november is al een tijdje opgestart. We naderen de kaap van 100 deelnemers. Wie nog niet is ingeschreven en er nog graag wil bij zijn, moet nu snel handelen.

Meer info gewenst: wijnmetersgent@gmail.com.

In de wijngaard: tijd om te oogsten



De meeldauwaantasting waarmee we begin juli in de wijngaard werden geconfronteerd, heeft ons uiteindelijk serieus parten gespeeld en finaal geresulteerd in een significant lagere opbrengst in vergelijking met vorig jaar. Ook de kwaliteit van de trossen was een stuk minder dan vorig jaar.

Op 7 september werd de solaris geoogst. Een magere oogst van 36,4 kg die na grondig triëren (zie foto) werd teruggebracht tot 26 kg ontriste druiven. Deze druiven werden geperst en dit gaf een kleine opbrengst van 12,5 liter sap. Op dinsdag 3 oktober is dit sap overgeheveld en hielden we een luttele 10,75 l wijn over.

De oogst van de johanniter en de souvignier gris vond plaats op dinsdag 26 september. Een belangrijke dag waar de groendienst, de hotelschool en een groep van onze leden perfect samenwerkten. De 191 kg johanniter gaven ons 110 liter sap dat na overheveling 2 dagen later resulteerde in 100 liter sap. Bij de souvignier gris telden we 156 kg druiven, goed voor 85 liter sap waarvan er na overheveling 78 liter overbleven.



Door de hoge zuurtegraad en het vrij lage alcoholniveau werd er beslist om voor de productie van schuimwijn te kiezen. Op 10 oktober werden beide vaten geproefd en gemeten. De alcoholische gisting bleek bijna volledig voltooid te zijn. Beide cuvées waren nog troebel met wat koolzuurgas, maar ze hadden een correcte neus met vooral primaire fruittoetsen en nog wat gistaroma's. De johanniter proefde aangenaam met frisse zuren. De souvignier gris had iets meer zuren met een bittertje op het einde.

Op 23 oktober werden de johanniter en de souvignier gris overgeheveld en samengevoegd in een vat. We hielden 98 liter johanniter en 74 liter souvignier gris over. Het zuurgehalte was 9,2 gr/l en het berekende alcoholgehalte was 10,7°alc. Beide waarden zijn ideaal om schuimwijn te produceren. Tot zover het kelderwerk.



In de wijngaard zelf heeft de groendienst de zwartstrook helemaal vrijgemaakt en er klaver ingezaaid! Samen met de verkleurde bladeren biedt dit alles een mooi tafereel...

Jaarlijkse metingen in de wijngaard door de vakgroep Biologie van UGent

Op dinsdag 26 september kregen we bezoek van de studenten 1^e Master Functionele Biologie. Het is ondertussen een jaarlijkse gewoonte geworden dat Prof. Dr. Dominique Van Der Straeten op de eerste dinsdag van het academiejaar in de wijngaard een practicum organiseert voor haar studenten. De studenten voeren metingen uit om de effecten op fotosynthese en suikergehalte in kaart te brengen. De resultaten worden later op onze website gepubliceerd.



Marc Lambert geeft uitleg aan de studenten m.b.t. de verwerking van de druiven



De Q-box voor bepaling van de fotosynthese

Op bezoek in de wijngaard

Ook in september en oktober brachten enkele groepen een bezoek aan de wijngaard en het wijnmetershuis. Naast een rondleiding in de wijngaard, een bezoek aan het wijnmetershuis met uitleg over de apparatuur om wijn te maken en een videoreportage over de vinificatie kunnen de deelnemers proeven van onze wijn.

Volgende groepen waren onze gast:

- Vrienden van Berten,
- Het kabinet van schepen Isabelle Hendrickx,
- Vereniging van Fransen in Gent,
- Vereniging van de Maandagbroeders,
- Vrienden van Griet Pauwels.



De groep Vrienden van Griet Pauwels

Wijnreis naar Catalonië

Van 11 tot 18 oktober waren 39 leden van de Wijnmetersgilde op reis in Catalonië. De voorbereiding van deze reis startte reeds in 2019, maar corona zorgde ervoor dat ze pas dit jaar kon plaatsvinden. Niet getreurd, het lange wachten werd beloond met een schitterende reis met vele culturele hoogtepunten en het bezoek aan drie uitstekende wijndomeinen. Het begon nochtans met een valse noot toen Marijke twee dagen voor het vertrek een kwalijke val deed en genoodzaakt was om samen met Jacques thuis te blijven.



Wat hieronder volgt is geenszins een reisverslag maar veeleer een bondige samenvatting van enkele impressies. We beginnen met de wijndomeinen die we bezocht hebben en eindigen met een overzicht van enkele culturele bezienswaardigheden in Tarragona en Barcelona.

Wijndomein Mas d'en Gil

Dit wijndomein in de Priorat met een grote diversiteit aan unieke terroirs legt zich toe op biologische en biodynamische wijnbouw. De belangrijkste rode druiven zijn grenache en carignan terwijl de belangrijkste witte druiven de witte grenache en macabeo zijn.



De rondleiding start met een uitleg over hun terroir



Een schitterend trio



Uitleg over de vinificatie



De gastheer krijgt uit handen van de voorzitter een medaille van de Wijnmetersgilde

Wijndomein Clos Montblanc

Het wijndomein Clos Montblanc is te situeren in de wijnregio Conca de Barbera in Catalonië en staat borg voor de productie van kwaliteitswijnen. We hebben er genoten van een schitterende degustatie van hun witte en rode wijnen.



Paloma Romero, hier omringd door kapittelleden, begeleidde de wijndegustatie

Wijndomein Gramona

Met het wijndomein Gramona belanden we in Sadurni d'Anoia in de Penedès, de cavastreek. Hier zijn alle grote cavahuizen gevestigd. Het bijzondere aan dit wijnhuis is dat ze sinds enkele jaren niet meer produceren onder de classificatie D.O. cava maar onder het label Corpinnat dat door Europa erkend is en waaronder zich elf schuimwijnproducenten verenigd hebben. Uitgangspunt is om op een ecologisch verantwoorde manier en met traditionele druivensoorten uit de 'classico'-regio van de Penedès te werken. Het wijnhuis Gramona is volledig doordrongen van de filosofie van de biodynamische wijnbouw en al hun wijnen zijn biodynamisch gecertificeerd. Gramona-wijnen worden beschouwd als de absolute top in de cavastreek.



Indrukwekkende stapeling van flessen 'sur lattes'
Zoals je kan zien: letterlijk sur lattes!



Eindeloze lange gangen met pupiters waarop de
bubbelflessen geremueerd worden



De medaille van de Wijnmetersgilde wordt gedeeld
door twee leden van de familie Gramona

Culturele bezoeken in Tarragona en Barcelona: enkele impressies



Tarragona: amfitheater



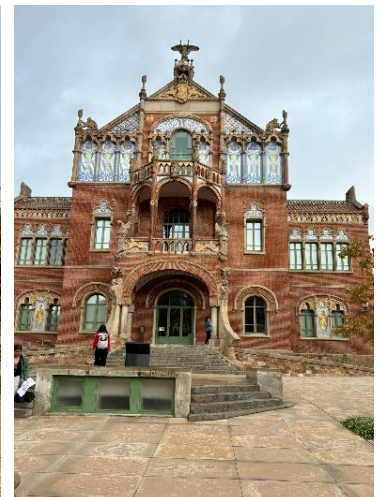
Tarragona: kathedraal



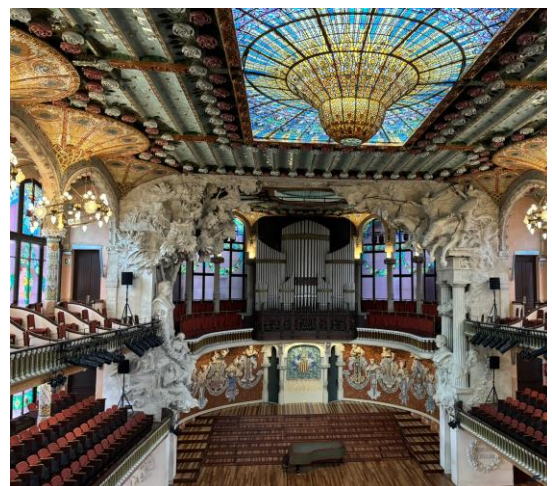
Barcelona: Parc Güell



Barcelona: Monasterio de Pedralbes



Barcelona: Sagrada Família



Barcelona: Palau de la Música

Een gedicht van Nicole Ledegen

Kort voor we op reis vertrokken schreef Nicole een gedicht geïnspireerd door het etiket op een fles Chartreux: 'la nuit où tous les chats sont gris' en tegen de achtergrond van het Catalonië-reisprogramma.

Nicole is daarmee niet aan haar proefstuk. Ze was gedurende enkele jaren dorpsdichter van Destelbergen en is gekend als Gentse dichteres en sprookjesvertelster met diverse publicaties.

Nicole verraste de groep door in een passende outfit haar gedicht voor te dragen.

In de nacht

*in de nacht waarin alle katten samenkomen op één plek,
zoiets als de Rambla Nova in Tarragona,
worden ze bediend met de lekkerste hapjes*

*in die nacht waar alle katten samenkomen
verkleuren de witte in zwart en de zwarte in wit
ze wachten in miauwen*

*in deze nacht waar alle katten samenkomen
veranderen de blijvers in vrouwen, schenk jij hen chartreuxwijn in
gebouwen en gerechten worden verheerlijkt in gezangen of zinsneden uit
een boek*

*hun haren glinsteren wijs in vol ornaat,
gloriegrijs geworden*



Een half uurtje later.....

Barcelona 20.36 u. de 'brigada de bombers' rukt uit

Het is halfnegen als de groep aanschuift voor het diner in het restaurant van ons hotel. Enkele plaatsen blijven onbezet. Ook enkele minuten later zijn een aantal reisgenoten nog niet opgedoken.

Een heel eind verder in het bewakingscentrum van de brandweerkazerne van Barcelona komt een alarm binnen. Een brandweerploeg vertrekt onmiddellijk. Loeiende sirenes en blauwe zwaailichten doen het centrum van Barcelona opschrikken. Bestemming is het hotel Salles Pere IV. Jawel in dit hotel logeert de groep van de Wijnmetersgilde!

Het voorgerecht is opgediend als we opgeschrikt worden door de brandweervagen voor het hotel. Vanuit het restaurant hebben we zicht op de receptiehal van het hotel. De zwaailichten dompelen de receptieruimte onder in een akelig blauw licht. Vier bombers komen gehaast binnen, gefocust, ze verdwijnen via een zijdeur.

Kort nadien, het grote weerzien. Christine, Jan, Gilbert, Christine, Michel, Manu, Carine, Willy, Nicole, Monique en Jacques komen zichtbaar opgelucht tevoorschijn. Ze zaten - dicht bij mekaar - opgesloten in een geblokkeerde lift tot de brandweer hen kon bevrijden. Sommigen zien er wat bleker uit. De vrijgekomen adrenaline verjaagt eerdere gevoelens van onderdrukte angst of lichte paniek. De verhalen klinken door mekaar want iedereen wil zijn beleving vertellen.

Een verhaal met een happy end.

Of de katten van Tarragona met het hele voorval iets te maken hebben, laten we over aan je verbeelding.

De geblokkeerde lift samen met de bevrijding door de brandweermannen was voor Nicole, onze dichteres van de katten van Tarragona, en haar liftgezellen een moment van hevige emoties. Meteen ook inspiratie voor een nieuw gedicht.

Zweet en bibber

met elf in een liftdoos dalend naar gelijkvloers,

blijft steken ter hoogte van min één.

wij, verstrengeld als soep met balletjes

tevergeefs kloppen op de deur, plots geen babbeltjes meer,

ademhaling dimmen, het nummer van de receptie,

de mannen rekenen: het bereik door dikke keldermuren,

hoelang nog zuurstof, mijn rescue-waaier brengt verfrissing

ik voel me een hybride: ik ben hier, ik ben hier niet.

nu zitten we zonder licht in de hel, buiten is de hemel

het noodnummer brengt soelaas, een bach-cantate later

bevrijden brandweermannen ons als geplette sardienen

'Es solo eso?'/is 't maar dat?

en wij vrouwen vliegen in elkaars armen,

klam van bibber.

Nicole Ledegen

Wijn maken door de Gentse Wijnmetersgilde: voortaan als immaterieel erfgoed erkend

Onlangs werd 'wijn maken door de Gentse Wijnmetersgilde' toegevoegd aan de grote verzameling van immaterieelerfgoedpraktijken in Vlaanderen. Dat de Gentse Wijnmetersgilde haar roots vindt in de middeleeuwen en dat er al in de vroege middeleeuwen wijn werd verbouwd in de onmiddellijke omgeving van de Sint-Pietersabdij verklaren deze erkenning. We zijn er fier op!

Het was trouwens dit jaar in oktober exact 20 jaar geleden dat er in de schoot van de UNESCO een nieuw internationaal verdrag werd geboren: de UNESCO-Convention voor het Borgen van het Immaterieel Cultureel Erfgoed van de Mensheid. Ook in Vlaanderen is er van het begin ingezet op dit immaterieel erfgoed. Meer info: www.immaterieelerfgoed.be.

De ‘houten standaard’ van de Wijnmetersgilde

Stadsverteller en lid van de Wijnmetersgilde Marc Symoens

De ambachten en neringen verenigden zich vanaf de 13^{de} eeuw in gilden en behartigden zo de belangen van hun eigen beroepsgroep. Hierdoor ontstond een vorm van solidariteit tussen beroepsgenoten, vormden ze een sociaal vangnet voor leden die oud en ziek waren en voor weduwen en wezen van overleden leden, en waren ze ook verplicht om gewapende troepen te leveren aan de stedelijke militia in tijden van nood en aanvullende ordehandhaving bij plechtigheden en grote bijeenkomsten.

De wijnmeter, als lid van de Wijnmetersgilde, was veelal te vinden in de kelder van een wijntaverne. Hij zorgde ervoor dat een klant de exacte hoeveelheid wijn kreeg, met bovendien de garantie dat de wijnkwaliteit overeenstemde met wat door de wijnzegger werd aangeprezen.

Jaarlijks was er in Gent een grote halfvastenmarkt. Heel wat kooplieden uit diverse landen kwamen hierbij naar onze stad. Deze markt had een ruime publieke belangstelling, waarbij de orde diende gehandhaafd te worden. Om de openbare veiligheid te garanderen werd aanvullend een beroep gedaan op de gewapende (militie)gildeleden. De ribauden of moorknechten, die doorheen het jaar toezicht hielden op gewone markten, konden met hun plaatselijk veiligheidskorps een ruime massa niet aan. Bovendien mocht niemand na het luiden van de avondklok zich in de stad bewegen, waardoor extra toezicht noodzakelijk was.

Tijdens de halfvastenmarktperiode werd bovendien op drie halfvastenavonden de jaarlijkse gewapende optocht van de militia georganiseerd: het *auweet*, als grote nachtelijke parade. Hierbij liep de vorstelijke baljuw in wapenrok voorop, als vertegenwoordiger van de Graaf van Vlaanderen, gevolgd door de gewapende leden van de gilden in vastgelegde volgorde. Het *auweet* duurde twee uur en trok door de voornaamste straten van de stad. Het *auweet* was in oorsprong een stedelijke nachtwacht tijdens de grote halfvastenmarkt.



De wijnmeters liepen toen (tot het jaar 1540) als 35^{ste} gilde in deze optocht. Slagers, brouwers en schippers hadden een hoger aanzien en liepen vooraan in deze optocht. Hierbij werd door de gilden ‘een standaard’ in hout gebruikt als herkenningsteken en uithangbord van de gilde. Een replica van deze standaard met stok bevindt zich in de kapittelzaal.

Van Halfvasten 1452 tot de afschaffing van het *auweet* in 1540 door Keizer Karel (via de Carolijnse Concessie) werd vóór het uitgaan van het *auweet* op deze drie halfvastenavonden, in de stad een totaalspektakel georganiseerd met zangers en muzikanten. Het werd door rederijker Marcus Van Vaerneuwijck omschreven als een “*blyde feeste, met duysent mannen in harnasch op de dry halfvastennachten*”.

Uiteraard werd de ‘gildestandaard’ ook gebruikt tijdens optochten en processies, met elke keer een ruime afvaardiging van de kleine neringen. Elk ambacht pronkte tijdens deze optochten en processies met zijn standaard en vaandel. Net zoals de huidige standaard van de wijnmetersgilde, als herinnering hoe het ooit was.

Zijn alcoholvrije wijnen belangrijk of 'belangloos'?

Kapittelid en wijncriticus Georges De Smaele

Met verwondering en nieuwsgierigheid stel ik vast dat op vele grote wijnbeurzen 1/5 van de beurs in het teken staat van dranken met weinig of geen alcohol (cf. London Wine Fair).

Vele wijnpuristen vragen zich dan ook af of men dit brouwsel nog steeds wijn mag noemen. Tijd om de voor- en nadelen op de balans te leggen.

In mijn wijnopleiding leerde ik dat een traditionele wijn minimaal 8,5% volume alcohol moet bevatten wat duidelijk en goed is omkaderd door onze Europese regelgeving. Officieel dus mag alcoholvrije wijn eigenlijk geen wijn worden genoemd en staat er bij veel alcoholvrije wijnen 'alcoholvrije drank' op het etiket. Pas op, eind 2023 zou hier echter verandering kunnen komen door een nieuwe Europese basisverordening die de termen 'gedealcoholiseerd' en 'gedeeltelijk gedealcoholiseerd' zal introduceren. In afwachting blijft wijn een drank van vergiste druiven van minimaal 8,5% tot maximaal 15% volume, behalve bij een beschermde oorsprongbenaming waar een uitzondering in de reglementering is opgenomen.

Stellen we ons nu eerst de vraag: hoe maak je alcoholvrije wijn? Er zijn wijnboeren die de keuze maken om vroeger te oogsten zodat er minder suiker in de druiven zit waardoor men minder alcohol krijgt. Alcohol uit de wijn halen zal een lastig proces blijven. Tot hiertoe zijn drie veelgebruikte manieren van toepassing.

Distillatie onder vacuüm.

Dit is eenzelfde techniek zoals het maken van likeuren. De wijn wordt verhit waarna de alcohol wordt verdampt. Dat komt doordat het kookpunt van alcohol lager ligt dan bij wijn en water. Je houdt dus wijn zonder alcohol over. Omdat alcohol pas bij 78° verdampt en dat is veel te veel voor wijn, wordt dit proces onder vacuüm gedaan. Deze methode verdampt de alcohol al tussen de 28 en 38° met behoud van de smaken in de wijn.

Spinning cone.

Dit proces heeft veel weg van een distillatieproces. De alcohol wordt bij 40° naar boven gestuwd. Dit heeft als nadeel dat sommige smaken eerder verdampen dan de alcohol. De wijnmaker kan achteraf weer smaken toevoegen, maar het resultaat zal nooit hetzelfde zijn.

Omgekeerde osmosemicrofiltratie.

De wijn wordt 3 à 4 keer door een extreem fijne filter gehaald waar de alcohol achterblijft. Een groot voordeel hierbij is dat de wijn zijn smaak behoudt. Nadeel is structuurverlies en wat restalcohol.

Uit wat vooraf blijkt concludeer ik dat bij elke methode de basiswijn, de kennis van de wijnmaker en de techniek een grote invloed zullen hebben op het eindresultaat.

Tijd om de voor- en nadelen van alcoholvrije wijn op de balans te plaatsen?

VOOR

Laten we met onze tijd mee zijn! Alcoholvrij bier is tegenwoordig zeer populair aan het worden. Zou het niet een beetje 'snob' zijn, zelfs chauvinistisch om er een punt van te maken als het nu om wijn gaat? Alcoholvrije wijn verenigt: het laat niet-drinkers (zwangere vrouwen, automobilisten, diabetici, enz.) toe om te klinken met anderen op gezellige momenten zonder de spelbreker te zijn. Behalve niet-drinkers maken wij ons allemaal zorgen over de wens om alcohol te reguleren. Kijk maar eens naar het groeiende succes van 'Dry Januari' (jaarlijkse Volksgezondheidscampagne) op wereldvlak.

Met de opwarming van de aarde worden wijnen steeds rijker aan alcohol. De druiven rijpen veel sneller en proppen zich vol met suiker. De wijn is van gemiddeld 11,5° in de jaren '80 naar 14 en soms 15° gegaan. Genoeg om bij twee glazen positief te zijn! In de toekomst zal dealcoholisatie, hoe miniem ook, deel uitmaken van de wijnproductie. Minder alcohol betekent ook minder calorieën. Onderzoek leert ons dat alcoholvrije wijn tot driemaal minder calorieën

aanmaakt voor diegenen die op hun figuur letten of gewoon een gezondere levensstijl willen aannemen.

TEGEN

Dealcoholisatie verandert het organoleptisch profiel van de wijn en het evenwicht in de mond. Alcohol speelt een essentiële rol bij de perceptie van smaken en zachtheid, en het helpt ook om het gevoel van zuurgraad te temperen. De smaak van alcoholvrije wijn ligt zeker in de buurt van die van de basiswijn maar kan daar nooit tegenop. Pas op voor ideeën: wijn zonder alcohol is niet per se beter voor de gezondheid. Net als traditionele wijn kan het veel sulfiet bevatten. Hoewel het minder calorieën bevat, kan het eindproduct paradoxaal zoeter zijn. Vergeet ook niet dat alcoholvrije drank een valse vriend is voor alcoholisten die zichzelf proberen te onwennen. Een zogenoemde alcoholvrije wijn bevat niet altijd 0% alcohol maar heeft heel vaak iets meer dan 0,3%. Het risico is dus dat de smaak voor alcohol deze mensen wakker maakt en ervoor zorgt dat ze terug willen gaan naar stevig alcoholgebruik.

IN DE PRAKTIJK

Momenteel zijn er in Frankrijk ongeveer tien merken die ‘alcoholvrije wijnen’ zowel in wit, rood, rosé of mousserend op de markt gooien zoals Petit Béret, La Côte de Vincent, Pierre Zéro,

...

Sindsdien hebben enkele grote spelers in de wijnsector ook wijnen gelanceerd met een laag alcoholgehalte om in te spelen op nieuwe consumententrends. Bijvoorbeeld de gebroeders Grassa, eigenaars van Domaine TARIQUET die de Imprévue-cuvée creëerden, een lichte wijn uit de cépage riesling met een alcoholgehalte van 9,5% volume (vergeleken met de 11% volume van de Tariquet classic). Of het Spaanse cavahuis Freixenet dat zijn cuvée Negro bewerkte in een alcoholvrije versie. Keuze genoeg, probeer eens ‘Le Pétitot Champagne’; ‘Kolonne Null’; ‘Carl Jung’-rode shiraz; ‘Pas du Tout’-mousseux; ‘NOA%’-chardonnay; ‘Vendôme Mademoiselle Classic Rosé’; ‘L’Arjolle Côtes de Thongue Equilibre Zéro’-merlot/grenache; ...

Ook de grootwarenhuizen zien financieel potentieel met verkoopprijzen aan minder dan 8 euro zoals bij Delhaize: Espagne, schuimwijn rosé zonder alcohol; Australië, South West-chardonnay; Vintense-merlot; Night Orient-schuimwijn zonder alcohol enz. Idem bij Albert Heijn met zijn merlot Free Feather en zijn Lindeman’s wit. Zelfs Aldi scoort met zijn sauvignon blanc, alcoholvrij uit Duitsland.

Als je nu naar mijn persoonlijke mening vraagt moet ik toegeven dat rode niet alcoholische wijnen nog wat structuur behouden dankzij de aanwezigheid van tannine. Zij worden vaker door de professionele proever als ‘beter’ bestempeld en lijken wat meer op gewone wijn. Toch best niet te veel vergelijken met gewone wijn. Het is simpelweg een andere soort drank.

En jij, beste lezer, klaar om de sprong te wagen? Stel je nu eens proefondervindelijk op met de vraag of alcoholvrije wijn nog steeds wijn voor jou is?

Redactie: Marc Dejonckheere, Georges De Smaele, Marc Lambert, Nicole Ledegen, Luc Panis, Marc Symoens, Jacques Vervaeet

Foto's: Henk Dierickx, Marc Dejonckheere

e-mail: wijnmetersgent@gmail.com

website: www.wijnmetersgildegent.be

BESCHERMERS GENTSE WIJNGAARD ‘IN MONTE BLANDINIO’

