



Woord vooraf

Met deze nieuwsbrief starten we de 3^e jaargang. Ook dit jaar zullen we jullie tweemaandelijks op de hoogte brengen van wat er gebeurt in de schoot van de wijnmetersgilde. Deze nieuwsbrief start alvast met een overzicht van de activiteiten van de wijnmetersgilde voor 2024. De kapittelleden hebben al heel wat energie gestoken in de voorbereiding ervan. Het mag gezegd worden, het is ongetwijfeld een interessant en boeiend programma.

We blikken graag nog eens terug op het geslaagde kapittelfeest van 18 november 2023. Verder vind je in deze nieuwsbrief de gebruikelijke rubrieken terug. Ook in het nieuwe jaar heeft Georges De Smaele al zijn beste pen bovengehaald en hij sluit deze nieuwsbrief dan ook af met een bijdrage over *'ARMAGNAC: terug van weggeweest én in de mode!'*

Het programma 2024 van de Wijnmetersgilde

Het programma voor 2024 wordt stilaan in een definitieve plooi gelegd. Noteer alvast volgende activiteiten in jullie agenda. Jullie worden hiervoor telkens afzonderlijk uitgenodigd.

- Zaterdag 10 februari: wijnproeverij voorgesteld door ons kapittelid Georges De Smaele in de kapittelzaal van de Sint-Pietersabdij met als thema: Kunnen we in de smaak van de wijn het terroir herkennen? Het wordt ongetwijfeld een interessante zoektocht.
- Zaterdag 23 maart: lente- en dansfeest in de salons Caipirinha in Merelbeke. Voor het lentefeest van dit jaar verlaten we niet alleen de vertrouwde omgeving van de abdij maar kiezen we ook voor een echt dansfeest.
- Datum nog vast te leggen: bezoek aan de gilde met rondleiding in onze eigen wijngaard. Op vraag van verschillende leden voorzien we in een rondleiding in onze wijngaard en in het wijnmetershuis. Een drankje en een hapje zullen alvast op de afspraak zijn en jullie wellicht ook.
- Zaterdag 1 juni: daguitstap met bezoek van het wijndomein 'Laagland' te Evergem, de 'Stenen Molen' en de brouwerij Van Steenberge te Ertvelde.
- Zaterdag 24 augustus: onze jaarlijkse drink in de wijngaard en het wijngaardfeest met de overhandiging van de fles 'In Monte Blandinio' aan de leden.
- 1^e helft van oktober: buitenlandse wijnreis naar Athene en de Peloponnesos. Het programma wordt binnenkort vrijgegeven.
- Zaterdag 16 november: het Sint-Martinuskapittelfeest met banket in de kapittelzaal van de Sint-Pietersabdij.

Een terugblik op het 66^{ste} Sint-Martinuskapittel (foto's © firmin de maître)

Op zaterdag 18 november 2023 vond het 66^{ste} Sint-Martinuskapittel plaats in de Sint-Pietersabdij. Een honderdtal deelnemers genoten van een geslaagd feest.



De kapittelraad samen met leden van bevriende confréries



Jeanne Leniere van de kerkfabriek had voor de eucharistieviering bijzonder knappe bloemstukken gemaakt.



Niet K3 maar M3 Martine, Marijke en Marie-Roos met de voorbereiding van de receptie



Op de receptie werd onze eigen mousserende wijn geserveerd en die viel best in de smaak.

Naar jaarlijkse gewoonte werden op het plechtig Sint-Martinuskapittel enkele prominenten geïntoniseerd als erewijnmeter van de stad Gent.

Dit jaar waren dit:

- Mevrouw de senaatvoorzitster Stephanie D'hose,
- De heer Koen Lebegge, inspecteur van financiën en eveneens bestuurder van de Gentse wijnmetersgilde namens de stad Gent,
- De heer graaf Henri de Hemptinne, afgevaardigd bestuurder van CIAC en bestuurder van de Gentse wijnmetersgilde namens de stad Gent,
- De heer Luc De Roo van de confrérie de Roze Olifant.



Senaatvoorzitster Stephanie D'hose na haar intronisatie



Koen Lebegge heft het glas samen met deken Jacques Vervaeet

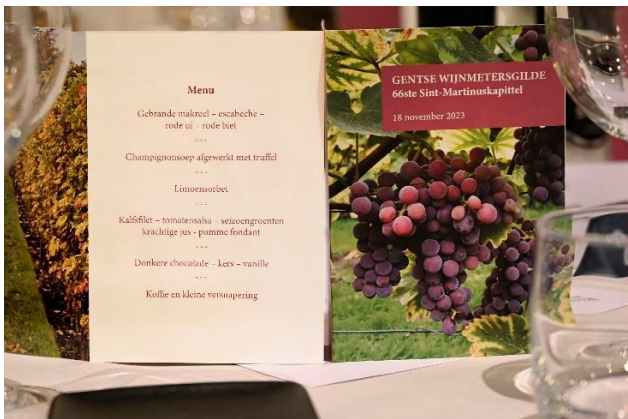


Intronisatie van graaf Henri de Hemptinne door deken Jacques Vervaeet en ceremoniemeester Luc Panis



Luc De Roo krijgt zijn oorkonde uit de handen van ondervoorzitster Martine Oris

Na het Sint-Martinuskapittel volgde het Bacchusbanket in dezelfde kapittelzaal van de Sint-Pietersabdij. Hieronder nog een paar sfeerbeelden.



Voor wie nog meer wil zien van het kapittelfeest: Luc Van Vreckem maakte een uitgebreide filmreportage die je kan bekijken met deze link <https://youtu.be/dbdqiTWeC4c> en Firmin De Maître bezorgde ons een fotoreportage die kan je bekijken met deze link: <https://photos.app.goo.gl/Nz91fFiJZJpgVeC39>.

De wijngaard in winterslaap

Op de wijngaard zelf is de winter ingetreden: alle druivelaars zijn nu in winterrust. Ze wachten op de wintersnoei van eind januari of begin februari. Voor de winter werd klaver ingezaaid op de zwartstrook. Hier en daar is die al voorzichtig komen piepen. De vergunning voor het rooien van de twee uiterste bomen is in orde, nu nog het publiek onderzoek dat een maand wordt uitgehangen aan onze poort. We verwachten dat deze twee bomen begin 2024 zullen gerooid worden en dat de andere bomen dan ook zullen gesnoeid worden.

Op maandag 6 november en vrijdag 10 november kregen ongeveer 230 schuimwijnflessen van de oogst 2021 een aangepaste etikettering. Naast het bekende hoofdetiket vooraan kregen alle flessen achteraan ook een kleiner etiket met technische gegevens. Op die manier is het gemakkelijker om alle wettelijk verplichte gegevens samen te brengen. De flessen werden helemaal afgewerkt met het aanbrengen van een capsule op de flessen. Op de receptie van het kapittelfeest viel deze schuimwijn bij iedereen in de smaak en kregen we vanuit verschillende hoeken lovende commentaar.



Marc Lambert geconcentreerd etiketten aan het kleven



Marc Symoens brengt capsules aan op de flessen

Fotosynthese en refractometrische metingen door de vakgroep biologie van UGent

In de tuin van de Sint-Pietersabdij worden druiven van drie verschillende variëteiten gekweekt, namelijk souvignier gris, johanitter en solaris. Aan het einde van het groeiseizoen worden deze druiven jaarlijks geoogst om er wijn van te maken. De bodem in de tuin vertoont een laag gehalte aan magnesium, een essentiële voedingsstof voor planten om fotosynthese te kunnen uitvoeren. Een tekort aan magnesium kan leiden tot verminderde groei, lagere productiviteit en een mindere oogst. Om dit te verhelpen, wordt jaarlijks een behandeling met Oenosan toegepast. Daarnaast hebben de wisselende weersomstandigheden tijdens het groeiseizoen, met name in de lente en zomer, variabele effecten op de oogst. Om deze effecten in kaart te brengen, voeren studenten van Prof. Dr. Dominique Van Der Straeten van de opleiding Biologie (Universiteit Gent, Master 1) jaarlijks metingen uit. Ondertussen zijn de resultaten ervan beschikbaar en deze zullen binnenkort op onze website gepubliceerd worden (zie onder de rubriek 'wijngaard - metingen vakgroep biologie UGent').

Bezoekers in de wijngaard en het wijnmetershuis

Ook in november kregen we bezoek van twee groepen.

Op 22 november was de Vintage Wine Club uit het Kortrijkse onze gast en op 25 november werd een grote groep van Cultuurplatform rondgeleid in de wijngaard en het wijnmetershuis en ondergedompeld in de wijnmakerij. Alle uitleg werd vervolgens vakkundig doorgespoeld met een paar glaasjes van onze wijn.



Een geïnteresseerd publiek van Cultuurplatform

Erkenning Gentse Wijnmetersgilde als Vlaams immaterieel erfgoed



In de vorige nieuwsbrief hebben we met trots gemeld dat 'wijn maken door de Gentse wijnmetersgilde' werd erkend als Vlaams immaterieel erfgoed en werd toegevoegd aan de grote verzameling van immaterieelerfgoedpraktijken in Vlaanderen.

Voorzitter Jacques Vervaeke heeft deze erkenning vastgelegd in een authentieke oorkonde die nu een plaatsje gekregen heeft in ons wijnmetershuis.

Koning Joseph I

Op de eerste vergadering van het nieuwe jaar van de kapittelraad verwerfde Marijke Huvenne ons met een zelfgebakken heerlijke driekoningentaart waarin ze de gebruikelijke boon verstoppt had. Joseph Vermussche was de gelukkige die de boon in zijn stuk terugvond. Hij werd dan ook prompt gekroond tot **Koning (voor een dag) Joseph I**. Beste lezers, een stuk taart kunnen we jullie niet geven maar Marijke gaf haar recept vrij. Aan de slag dus!

Driekoningentaart Marijke

Nodig: een springvorm met doorsnede 28 cm en een kroon

Deeg: 200 g griessuiker, 200 g amandelmeel (geen poeder!), 200 g boter, 1 pakje vanillesuiker, 4 eieren, 1 vel bladerdeeg, 2 el zelfrijzende bloem, 1 amandelnoot en abrikozenconfituur.

Bereiding:

De eierdooiers kloppen met de suikers tot een lichtgele bijna witte massa. Boter, amandelmeel en bloem erdoor roeren tot een gladde massa.

Het eiwit in sneeuw slaan en eronder mengen.

Het bladerdeeg uitrollen, in de springvorm schikken, gaatjes in prikken en er het beslag gelijkmatig op gieten (Vergeet de amandelnoot er niet in te steken!). Alles gladstrijken.

Zet de springvorm in een voorverwarmde oven (200°) en laat de taart bakken (40').

Uithalen uit de springvorm, op een rooster plaatsen, bestrijken met abrikozenconfituur en laten afkoelen.

Smakelijk!



Blijde intrede van Koning Joseph I

ARMAGNAC: terug van weggeweest én in de mode!

Georges De Smaele, houder van het WSET3-certificaat in Wines and Spirits (London)

Alles begon reeds met de crisis in de jaren zeventig van de vorige eeuw, olie en andere, gevolgd door meerdere crisissen in ons nieuwe millennium zoals de opwarming van de aarde, de opeenvolgende covidgolven, strengere mobiliteitscontroles, rampen, oorlogen, het rooien van wijngaarden en noem maar op. Alles leidde tot een daling van de exportverkoppen van het Gascon-goud. Miljoenen flessen bleven aan de kade en in de kelders. Om dit overduidelijk economisch gemis op te vangen kwamen de wijnboeren van de Côtes de Gascogne tegemoet aan de toenmalige verwachtingen van de consument met stille prijsvriendelijke 'cash flow' witte wijnen. Vergeet ook niet dat door de stijgende prijzen van andere gewassen veel wijnstokken werden vervangen door meer winstgevende graangewassen. Sommige vooraanstaande armagnacboeren beschouwden de handel naar het buitenland toe als mislukt door slechte promotie en fluisterden 'we sliepen op de markt met onze gedistilleerde dranken'.

Langzaam opent de export zich terug naar de grootste armagnac-importerende landen zoals Groot-Brittannië, China, de VS en Rusland. Laat ons duimen dat de huidige oorlogen en koude communicaties tussen de staten onderling de uitvoer van gedistilleerd niet blokkeren of 'on hold' zetten.

De diversificatie van armagnacproducten en -stijlen uit de streek van de Gers wordt beschouwd als het werkpaard van de interprofessionele sector. Denken wij daarbij aan blanche, floc de Gascogne¹, de armagnac-cocktails en de vintages. Ook de aanplant van de hybride resistente druivensoort baco draagt bij tot de sterke identiteit van de AOC armagnac. Het vertrouwen gebaseerd op een ontluikende merkdynamiek bij bepaalde sterke spelers in de Armagnac met goede kennis van de markt is 'back'!



Floc de Gascogne

Ook dankzij de meest trendy barmannen heeft deze spirit zijn melodieuze Sud-Ouest-accent teruggevonden zonder afbreuk te doen aan het traditionele imago van armagnac. Emeric Tiercelin, oprichter van 'Mixologist in the soul', en overtuigd ambassadeur van de terroirs van Armagnac, creëerde zelfs een YouTube-kanaal gewijd aan zijn talrijke bezoeken bij armagnacboeren. Als dit geen wakkere kijk is op deze eau-de-vie!

Laat mij toe jullie enkele manieren op te sommen om werkelijk te genieten van een armagnac:

Geflambeerd

De "brûlot d'armagnac" is een geflambeerde witte armagnac met suiker. Om dit te maken is een koperen bak en pollepel met lange steel nodig. Staat garant voor spektakel!

¹ AOC Floc de Gascogne=bloemenboeket. Streekgebonden aperitief (1/3 armagnac en 2/3 vers druivensap uit de streek). Bestaat in wit (colombard, ugni blanc en gros manseng) en rosé (cabernet franc, cabernet sauvignon en merlot)

De “Trou Gascon”

Een pure Franse traditie! “Trou Gascon” = “Trou Normand”. Is een glaasje eau-de-vie tussen twee gerechten voor bevordering van de spijsvertering en om de verdere eetlust op te wekken. Aan de armagnac wordt pruimenijs of likeur toegevoegd.

In de keuken

Armagnac wordt het meest gebruikt in de keuken. Voor een extra smaakje aan gebak (de pastis gascon, ook wel tourtière of crustade genoemd). Armagnac leent zich uitstekend om een gerecht te flamberen, om een saus op smaak te brengen of als marinade.



Als digestief na een goede maaltijd

De oude armagnacs worden vaak puur als digestief na een maaltijd gedronken.



Alleen als hij ijskoud is

De witte armagnacs of hauts armagnacs kunnen puur gedronken worden, net als alle witte eaux-de-vie gekoeld uit de koelkast of ‘on the rocks’.

Armagnac kan ook als “long drink” gedronken worden, gewoon of met bronwater maar ook met frisdrank of vruchtensap als cocktail.

Voor de echte liefhebbers van deze oudste eau-de-vie van Frankrijk wil ik nog enkele specifieke armagnac-kenmerken meegeven over oorsprong, druivensoorten en vinificatie van dit edel product:

- Armagnac (12^e eeuw, bestaat 200 jaar langer dan cognac) wordt meestal gemaakt van een blend van witte druiven, terwijl cognac wordt gemaakt van witte en blauwe druiven. Bovendien kan armagnac worden gerijpt in vaten die zijn gemaakt van verschillende soorten eikenhout, terwijl cognac wordt gerijpt in vaten van Limousin-eiken en Français-eiken.
- Armagnac wordt op een iets andere manier bereid dan cognac. Armagnac wordt slechts één keer gedistilleerd, cognac tweemaal bij lagere temperatuur. Beide dranken worden gedistilleerd in een distillatieketel (alambic). Elk product heeft een eigen regelgeving en traditie.
- Op 25 mei 1909 werd het armagnacgebied per decreet afgebakend en op 6 augustus 1936 werd de AOC officieel in het leven geroepen. Onderverdeling: Bas-Armagnac, Armagnac, Fémareze en Haut-Armagnac.
- De belangrijkste druivenrassen zijn ugni blanc, de koningsdruif, baco22A (=picquepoul), een hybride, colombard en la folle blanche. Het Falière-decreet van 1909 stelde een lijst van de armagnacdruivensoorten vast. Dit decreet stelde een lijst van 10

druivensoorten die na vinificatie deel kunnen uitmaken van deze brandewijn. Ugni blanc beslaat 75% van de oppervlakte van de armagnacwijngaard. Bako22A vertegenwoordigt 20% als druivensoort. De rest is aangeplant met 4% colombard en 1% folle blanche. Acht andere cépages mogen nog worden aangewend voor de productie van brandewijn: jurançon blanc, clairette de Gascogne, blanquet grise, plant de Graisse, mélier Saint-François en mauzac. Deze laatste hebben de neiging geleidelijk te verdwijnen als gevolg van de kwetsbaarheid voor ziektes.

- Armagnac wordt net als cognac in verschillende leeftijdscategorieën ingedeeld: **VS** (Very Special) minstens 2 jaar oud. **VSOP** (Very Superior Old Pale) of Réserve - minstens 5 jaar oud. **XO**, Napoléon, Extra, Vieille Réserve - minstens 6 jaar oud. **Hors d'âge** - minstens 10 jaar oud.

Eens uitproberen?

Alsace to Gers - Blanche d'Armagnac 100% ugni blanc

5 cl Blanche d'Armagnac, 1,5 cl vers fruitsap, ginger beer, decoratie: zeste van sinaasappel en een takje verse tijm.

Blanche Neige - Blanche d'Armagnac millésimée

Tweemaal schudden met shaker, eerst met de ijsblokjes voor een romige mousserende drank. 4,5 cl Fine Blanche d' Armagnac. 2,5 cl perenpuree (conference). 2 cl bergamotsap. Vier scheutjes/druppels plantaardige glycerine (stillabunt) of ½ eiwit + 2 verse salieblaadjes. Decoratie: pittige bergamot en salieblaadjes.

WEETJE OVER HET GEZEGDE 'POUSSE-CAFÉ'

In het Nederlands is het woord poussé-café voor het eerst in 1869 teruggevonden. Later werd poussé-café verkort en verbasterd tot 'poesje'. Die benaming is in 1902 voor het eerst op schrift gevonden en was in het begin van deze eeuw volledig ingeburgerd. In Veurne in West-Vlaanderen noemde men koffie met cognac ook wel een 'poester'. Ook dit woord dat in Oostende nog steeds voorkomt valt terug op het Franse poussé-café.

Conclusie: laat armagnac je verleiden in al zijn stijlen! Koop bij gespecialiseerde wijnhandelaars!

Redactie:	Marc Dejonckheere, Georges De Smaele, Marc Lambert, Luc Panis, Jacques Vervaeet,
Foto's:	© firmin de maître
e-mail:	wijnmetersgent@gmail.com
website:	www.wijnmetersgildegent.be

SPONSORS VAN DE GENTSE WIJNGAARD 'IN MONTE BLANDINIO'

