**VLAAMSE WIJNGILDE**

**COMMANDERIJ HOEGAARDEN**

[**www.commanderijhoegaarden.be**](http://www.commanderijhoegaarden.be) Boutersem, 18 augustus 2009

Beste Wijnvrienden,

**Hierbij nodigen wij U allen uit op de eerste degustatie van ons 16e gildejaar op vrijdag 25 september in het kasteel van Meldert-Hoegaarden. Ziehier het programma van onze gilde en van VlWG Nationaal.**

 **P R O G R A M M A 2 0 0 9 – 2 0 10**

**Activiteiten onze commanderij ‘ 09-‘10 Activiteiten Vlaamse Wijngilde Nat. en andere** [**www.commanderijhoegaarden.be**](http://www.commanderijhoegaarden.be) **Comm.’ 09-’10 –** [**www.vlaamsewijngilde.be**](http://www.vlaamsewijngilde.be)

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Vr 25/09-Deg 1 : Kennismaking met de grote
 witte en rode druivenrassen

 : initiatie in het proeven

 We 16-18/10 : Megavino – Heyzel -Brussel
Vr 16/10-Deg 2 : Fr.: Jura Di 27/10: Vinoforum: Thema: Hospice de Beaune met wijnmaker Roland Masse en

 Master of Wine Anthony Hanson

 Aub. du Pêcheur – St-Martens-Latem

We 20-22/11 : Champagneweekend Zo 15/11 : Nationale Proeven voor Meester en Grootmeester

 De Lozen Boer- Lochristi

 Vr 27/11-Deg 3 : Fr.: Sud-Ouest Eind Nov-begin Dec: Nationale Degustatie:
 Spanje met Galicië : in onderhandeling
Vr 15/01-Deg 4 : Trans-Pyrénées

 ( Fr .:Collioure/Banyuls

 Sp.: Costa Brava-Ampurdàn) .

Vr 26/02-Deg 5 : It.: Toscane Zo 7/02: Feest van de Vlaamse Wijngilde
 Gastland : Frankrijk : Bourgogne
Zo 28/02 : 10de Wijnbeurs van onze comm.
Vr 26/03-Deg 6 : Pinot Noir cépagedegustatie Zo 14/03 : Ken Wijn, blindproefwedstrijd tss
 de commanderijen

 Locatie : Kempen

Vr 23/04-Deg 7 : Fr.: Corsica April of : Nationale Degustatie: Griekenland

 Mei in onderhandeling

We 13-16/05 : Hemelvaartweekend : Wijnreis Chablis

Vr 04/06 : Algemene Vergadering

Za 19/06 : Kapittelbanket *Aan allen nog een zalige zomer! En tot binnenkort!
 Namens heel het bestuur Frank Dewaele
 voorzitter*

**Vrijdag 25 september 2009: Kennismaking met de 5 grote witte en 5 rode Franse druivenrassen**

 **2 x Tour de France, in wit: Chenin bl., Sauvignon bl. Riesling, Chardonnay - en wijn X…**

 **in rood : Pinot noir, Gamay, Syrah, BDX-blend (Cab. Sauv. overwicht)**

 **- en wijn Y…**

**Vrijdag 16 oktober 2009 : Frankrijk, Jura**

Het is niet evident voor een fervente wijnliefhebber om de Elzas achter en de Bourgogne naast zich te laten liggen. Doe je dit toch, dan beland je in een klein wijngebied van amper 2.100 ha.: de JURA.

Nochtans is deze regio, Franche Comté, gezegend met prachtig natuurschoon:

* enerzijds in het hoogland dat aansluit bij Zwitserland en dat bekend is voor de wintersport, zeer harde winters en immense sparrenbossen;
* anderzijds in het laagland dat aanvangt met de uitlopers van de Bourgondische Bressestreek en waar wijstokken reeds de eerste heuveltoppen inpalmen.

 Daarnaast -men vergeet het wel eens- bestaat er tussen onze gewesten en de Jura een historische band. Het lot van Franche Comté is sinds de 14de eeuw met dat van Vlaanderen verbonden. Margaretha van Frankrijk was namelijk gravin van Arbois én van Vlaanderen. Dat was ook het geval onder Filips de Goede en Karel de Stoute.

Op wijngebied is Jura ook een merkwaardige regio; slechts 4 appellaties (of 5 als je er Crémant bijrekent):

 1 regionale : Côtes du Jura (770 ha)

 3 gemeentelijke : L’Etoile, Château Chalon, en Arbois : de belangrijkste en bekendste (850 ha).

Vijf druiven worden gecultiveerd waarvan de Chardonnay (plaatselijk ‘le mélon d’Arbois’ genoemd) en de Pinot Noir de invloed van het nabije Bourgogne verraden. Nochtans zijn het de autochtone cépages zoals de Savagnin (wit), de Poulsard (rood) en de Trousseau (rood) die de Jura-appellatie een uitgesproken typiciteit bezorgen. Met deze vijf druivensoorten slagen de beste plaatselijke wijnbouwers erin zeer eigenzinnige en terroir-gebonden wijnen te maken die je nergens in Frankrijk terugvindt. Zelfs de vorm van de fles ziet er exclusief uit.

Vooral de witte Jurawijn is een buitenbeentje en het is dan ook even wennen aan het rancio-nootachtig boeket dat de Savagnin maar ook de Chardonnay voortbrengen als zij in niet volledig gevulde vaten sous voile, en in contact met zuurstof gevinifieerd worden.

Wanneer wij een wandeling maken in Jura-appellatie moeten wij toch even stilstaan bij de uitzonderlijke specialiteiten van de regio, met name de “Vin jaune” en de “Vin de paille”. De vermeldingen van vin jaune en vind de paille verwijzen niet naar een appellatie maar naar een productiewijze. Soms is er ook enige verwarring tussen beide. Het gaat hier om twee totaal verschillende soorten.

* Vin jaune werd voor het eerst gemaakt in Château Chalon, later in heel het Jura gebied op basis van zeer rijpe Savagnin druiven. De naam verwijst naar een oxydatieve veroudering: na een zeer trage gisting, soms tot in het voorjaar rijpt de wijn nog zes jaar en drie maand in eikenhouten vaten die al die tijd niet meer bijgevuld worden. Als de natuur meewerkt vormt zich in die tijd een grijswitte sluier van gistcellen op het wijnoppervlak. Deze behoedt de wijn voor oxydatie en geeft hem zijn aparte smaak. Deze gele wijn wordt altijd in flessen van 62,5 cl. gemaakt (Clavelin).
* Vin de paille is nog zeldzamer en wordt gemaakt van zowel witte als rode druiven. De naam komt van de oorssponkelijk bereidingswijze: de overrijpe trossen werden vroeger op matten van stro (paille) gelegd om te drogen gedurende 4-5 maanden en daarna geperst. Het levert een zoete, siroopachtige nectar op die minstens een jaar een zeer langzame gisting ondergaat en daarna nog een langdurige vatrijping. Het resultaat is een amberkleurige, siropeuze wijn met aroma’s van honing en vijgen. Deze wijn wordt steeds in halve flesjes verkocht en is bijna onbeperkt houdbaar.

De traditie van de wijnen sous-voile begint ook tegenstanders te krijgen (jawel, hier is ook een sluierdebat…). Vooral de jongere generatie vindt dat de Jura zich moet openstellen voor de buitenwereld en daarom wijn in Bourgondische stijl moet maken: “ouillé” zoals ze dat hier noemen (dit is het bijvullen van wijn in het houten vat om het contact met zuurstof tot een minimum te beperken waardoor de gistsluier zich niet ontwikkelt). Voor de wijnliefhebber is er echter een probleem: over haast geen enkel jurawijn wordt gecommuniceerd of hij ouillé of sous voile gemaakt werd. Je weet dus niet welke smaakstijl je kan verwachten. Dat typeert deze wat geïsoleerde en vergeten streek: veel intern debat maar weinig externe communicatie. Ongetwijfeld de reden waarom hun andere troef, de Crémant du Jura, commercieel niet beter scoort. Deze schuimwijn, gemaakt volgens de champagnemethode, heeft het potentieel om het beste alternatief voor champagne te worden, zeker als je bedenkt dat je bij domeinen als Vandelle, Tissot en Rolet al een uitstekende crémant kan kopen voor 6 à 10 euro. Maar opdat de wereld dat zou weten, moet de Jura uit zijn schelp komen Het volstaat niet om goed te zijn: je moet het ook vertellen.

Omdat toch zo weinig van de Jura onze contreien bereikt, trokken we er met de commanderij maar zelf naar toe. Het was een belevenis: nooit geziene gastvrijheid, boeren die van geen ophouden wisten (meermaals moesten we een volgende wijnbouwer wat gegeneerd afzeggen), heerlijke authentieke wijnen…We keerden blij en geoxydeerd terug. Wat op de proeftafel belandt is de vrucht van deze trip: de best cuvées van de betere boeren: Tissot, Berthet-Bondet, Rolet, Vandelle, Pinte… Wordt boeiende avond!

**Zondag 15 november 2009: Nationale Proeven voor Meester en Grootmeester**

 **Weekend 20-22 november 2009: Champagneweekend**

**Vrijdag 27 november 2009: Frankrijk, Sud-Ouest**

**Vrijdag 15 januari 2010: Trans-Pyrénées (Fr.:Collioure/Banyuls – Sp.: Costa Brava-Ampurdàn)**

**Vrijdag 26 februari 2010: Italië, Toscane**

**Zondag 28 februari 2010: 10de Wijnbeurs van onze commanderij**

**Vrijdag 26 maart 2010: Pinot Noir, cépagedegustatie**

**Vrijdag 23 april 2010: Frankrijk, Corsica**

**Hemelvaartweekend 13-16mei 2010: Wijnreis naar Chablis**

**Vrijdag 4 juni 2010: Algemene Vergadering**

**Zaterdag 19 juni 2010: Kapittelbanket**

U merkt dat vanaf november de activiteiten nog niet verder uitgewerkt zijn

Alle 2 maand krijgt U via e-mail een uitnodiging van de aciviteiten voor de komende

2 maanden, voorzien van wat meer uitleg, zowel van onze commanderij, als

van Vlaamse Wijngilde Nationaal.

We trachten ook de website telkens te updaten.

Eerstvolgende mail kan u verwachten eind oktober

**LIDGELD**

100,- € per persoon, te storten op rekeningnummer 230-0230051-84 van Commanderij Hoegaarden met vermelding 2009-2010, vóór 15 oktober 2009. Genodigden

die je ten allen tijde mag meebrengen (wel graag tel. vooraf), betalen 20,- € per degustatie

als ze nadien geen lid worden.

**Inschrijvingsformulieren verplicht af te geven op de startvergadering of terug te sturen**

**vóór 15 oktober 2009 of via reply aan de secretaris.**

**DEGUSTATIELOKAAL**

Kasteel van Meldert – Ridderzaal, Waversebaan 1 – 3320 Hoegaarden – Meldert

De proeverijen starten om 20h00. Einde omstreeks 23h00.

**Graag hadden we een team dat om 19h45 de zaal in orde brengt en tevens een aantal helpers om af te ruimen !!! Kunnen we dit niet met een beurtrol regelen ? Geef uw naam door aan de secretaris via mailtje. Alvast onze beste dank!**

**BESTUUR**

**Voorzitter :** Frank Dewaele, Willebringsestraat 43, 3370 Boutersem – 016/72 03 82-016/81 08 88

 frank.dewaele@skynet.be

**Secretaris :** Jacques Vanlooy, Outgaardenstraat 6, 3300 Tienen - 016/82 48 60

 jacques.vanlooy@telenet.be

**Penningmr :** Danielle Depoortere, Outgaardenstr. 6, 3300 Tienen -016/82 48 60

 danielle.depoortere@telenet.be

**Keldermr :** Bruno Lefever ,Hoelenberg 16 3320 Meldert -0476/55 09 60

 Bruno.lefever@versateladsl

**Bestuurslid:** Marc Bils, Naamsesteenweg 109 3001 Heverlee -016/20 30 14

 marc.bils@telenet.be

**Bestuurslid :** Anita Buvens, 22e Liniestraat 3 3300 Tienen -016/82 29 03

 anita.buvens@skynet.be

In de hoop weerom vele enthousiaste leden te mogen verwelkomen, wens ik jullie nog zalige

zomerdagen, en, bij uitblijven hiervan, alvast een heerlijke Indian Summer!

 Vineusement vôtre

 Namens heel het bestuur

 Frank Dewaele

 Voorzitter

 **INSCHRIJVINGSFORMULIER**

**NAAM : ……………………….**(+evt. naam partner)**………………….**

**ADRES : …………………………………………………………………

TEL/GSM : ……………… FAX : …………E-MAIL : …………………

AANTAL JAREN LID VLAAMSE WIJNGILDE : …………………
WELKE JAREN ? …………………………**(bv. 04-05, 05-06, 06-07, 07-08, 08-09)

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**0 wordt opnieuw lid en stort meteen 100,- euro op rekeningnr. 230-0230051-84

0 komt alleen verkennen en stort nadien

0 komt alleen voor (een) bepaalde degustatie(s) : welke : ………………………
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

0 Heeft reeds 6 INAO-proefglazen of Spiegelau-proefglazen

0 Wenst een set van 6 INAO-glazen te bestellen (set van 6 = 12,5 €)

0 Wenst een set van 6 Spiegelauglazen te bestellen (set van 6 = 21 €)
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Als u in uw omgeving wijnliefhebbers kent, en denkt dat ze met deze uitnodiging te plezieren zijn, laat ons spoedig hun naam en adres kennen zodat we ze nog tijdig kunnen verwittigen. U kan uiteraard ook zelf deze uitnodiging doormailen.

Naam : …………………… Adres : ……………………… Tel/fax/e-mail ……….
Naam : …………………… Adres : ……………………… Tel/fax/e-mail ……….
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

VERPLICHT TERUG TE STUREN UITERLIJK VOOR 15 OKTOBER (of af te geven op de eerste degustatie, en als u nog andere geïnteresseerden kent, liefst zo vlug mogelijk) t.a.v.
Jacques Vanlooy, Outgaardenstraat 6, 3300 Tienen (of fax : 071/25 75 31 of e-mail))