

ACOD-ONDERWIJS ONDERAFDELING GEPENSIONEERDEN

Secretariaat: Bagattenstraat 158 - 9000 Gent

Tel.: 09/269.93.40

Fax: 09/269.93.44

Mededelingenblad CONTACT

Jaargang 33 nr.9 oktober 2006

Genoteerd:

Bedenkingen naar aanleiding van een verblijf in Frankrijk, gespreid over een tiental dagen op een wijndomein in de zuidelijke Rhône, een reeks proefbeurten in de Languedoc en drie weken op een wijngoed in de Roussillon.

De wijnliefhebber neemt jaarlijks enkele tijdschriften door. Ter plaatse werd ik enerzijds **bijzonder positief verrast door de kwaliteit van sommige wijnen**. Anderzijds, beleefde ik **teleurstellingen**, deels te wijten aan mijzelf waarschijnlijk door het tijdstip waarop ik proefde, maar zéker niet in het minst **door een gebrek aan kwaliteit**.

Een aantal knelpunten in de wereld van de wijn:

1. Hij die jaarlijks wat wijn koopt, wordt geschokt door de **waaninnige prijsstijgingen** niet alleen in de "grote" Bordeaux-wijnen (de crus classés die nog steeds voor de helft van hen teren op een voorbijgestreefde classificatie van 1855), maar eveneens door de prijzen van sommige zuiderse wijnen, de Champagne en de dure Bourgognes. Een extreme greep uit het aanbod in de Bordeaux: een stijging van 100 tot 337 % tussen het jaar 2004 en 2005. Vertrek op het kasteel, dus zonder de winstmarge van de groothandelaar (tussen 15 en 20 %) en zonder BTW. U betaalt voor Château Margaux 2005 - € 350/fles, Cheval Blanc € 400/fles en voor Ausone € 500/fles. Larcis-Ducasse van onze Belgische wijnbouwer Thienpont van € 16,50 in 2000 naar € 60 in 2005. (in voorverkoop)
Een greep uit sommige zuiderse wijnen, Côtes du Roussillon-Villages: Domaine du Clos des Fées : le Clos des Fées € 50, la Petite Sibérie € 200. Domaine Gauby : la Muntada € 60.
Repercussies : die wijnen komen op zo een speculatieve hoogte, dat ze veelal niet meer gedronken zullen worden, maar enkel als handelswaar van hand tot hand zullen gaan met alle risico's van dien met betrekking tot een goede bewaring. Zelfs bij de gegoede wijnliefhebber blijven de gevolgen niet uit. Alain Senderens is één van de nestors van de Franse keuken. Een buitengewoon wijnkenner bovendien. Door afstand te doen van zijn drie Michelinsterren (het systeem Michelin vindt hij achterhaald) haalde hij de wereldpers. In zijn restaurant Lucas Carton te Parijs gooide hij de dure tafellakens en de grote bloemstukken buiten en herleidde hij de gemiddelde rekening van een maaltijd van € 400 naar € 100... Op 6 september was hij in Brussel als peetvader van het nieuwe restaurant Spud's (Etterbeeksesteenweg 226, 1040-Brussel). Als consultant voor Sofitel selecteerde hij de jonge Franse chef Aurélien Poirot. Samen streven zij naar: "een keuken die een ster waard is, maar zonder tralala. Hier geen wijnkaart met de duurste flessen, maar zeer goede wijnen per glas aangeboden en aangepast aan elk gerecht. **Wie Château Petrus wil drinken, die moet zijn fles maar thuis ontkurken...**"

Persoonlijk vind ik zulke prijzen en de bijhorende wijnen **“zedenschendend”** gezien onze huidige sociale wereldcontext.

2. In tegenstelling met wat vooraf ging, zijn nog nooit eerder in de hele wijngeschiedenis zo **goede en toch betaalbare of zelfs goedkope wijnen op de markt** geweest als vandaag. Om het met de woorden van Herwig Van Hove te citeren uit “Weekend Knack nr. 33 van augustus 2006” wat de “kleine” Bordeaux betreft: La Métairie de Parenchère AOC Bordeaux 2005, excellente wijn voor bij charcuterie, Delhaize € 6,69 - Château des Capucins AOC Lalande de Pomerol 2005, zeer goede wijn voor bij rood vlees, GB/Carrefour € 9,95 – Château le Raït AOC Bordeaux 2005, wijn voor bij stevige gerechten en terrines, Colruyt € 4,95.

Een kleine greep uit zuiderse wijnen waarvan ik persoonlijk genoot: Clos Val Seille 2005 AOC Côtes du Rhône (rood) van Jean-Marc Bonvin te Couthezon, € 6,80 – van dezelfde wijnbouwer in wit € 10,50.

Clos des Fr(er)es AOC Vacqueras, € 14 en la Folie des Fr(er)es, AOC Côtes du Rhône, € 6 van onze Gentse wijnbouwer **Erwin en Françoise De Vriendt**.

Domaine des Chênes, les Sorbiers AOC Côtes du Roussillon 2005 € 7,60.

« Le 20 » 2005 van Eric Laguerre AOC Côtes du Roussillon € 6,80. Van dezelfde wijnbouwer « Le Ciste » vin de Pays des Côtes Catalanes € 12. (Cabernet Sauvignon, Syrrah en Grenache)

Dit alles, geenszins om publiciteit te maken, maar om aan te tonen dat er heel wat betaalbare en zeer goede wijnen zijn. **Het volstaat ze te zoeken...**

Dertig jaar geleden, waren liefhebbers ook reeds op zoek naar betaalbare “ontdekkingen” binnen de Rhône, in de streek van Hermitage en Châteauneuf- du- Pape. Door de wijnproducenten uit de Bordeaux en de Bourgogne werden ze bekeken met een vleugje minachting als “pioniers”. Ze zijn een andere mening toegedaan na verloop van tijd.

Vandaag gaat hetzelfde op voor een zoektocht in de wijnen uit **de Dordogne, de Gascogne, de Mâcon, de Tricastin, de zuidelijke Rhône, de Languedoc, de Roussillon, de Loire, de Fronton, de Jurançon, de Sud-Ouest, de “kleine” Bordeaux, maar eveneens en niet in het minst, de wijnen uit de Nieuwe Wereld, Australië, Nieuw-Zeeland, Chili, Argentinië, Zuid-Afrika, Spanje, Italië, de Verenigde Staten**. Er valt heel wat waardevols te ontdekken, maar de strijd is bikkelhard, vooral voor de jonge en beginnende wijnbouwers. (zie hieronder)

3. **Een groot gedeelte van de wijngaarden moet noodgedwongen verdwijnen.**

Voor al in de zuiderse wijnstreken zijn de sporen merkbaar: heel wat wijngaarden werden en worden met de bulldozer gerooid en blijven voorlopig onbebouwd liggen. Met de wijnranken mag u van de wijnbouwers gerust de barbecue aanmaken. In de laatste 40 jaar is het aanbod kwalitatief nooit zó hoog geweest, maar terzelfder tijd is de dreiging van een falend nooit zo prangend geweest.

Hieronder een compilatie en een vrije vertaling naar het Nederlands, van een onderhoud met **Eurocommissaris Mariann Fischer Boel, bevoegd voor landbouw en plattelands-ontwikkeling**, gepubliceerd in “La revue du vin de France, n° 504-septembre 2006.

Als oud-minister van landbouw in Denemarken heeft zij het netelige probleem inzake de melkoverschotten in haar land met succes weten te ontmijnen: als men voor de politiek kiest, dan moet men maatregelen durven treffen die tijdelijk impopulair zijn, maar die ten goede komen aan de gehele gemeenschap. Zij beveelt de Europese gemeenschap aan,

binnen de vijf jaar nogmaals 400.000 ha wijngaarden of 12 % van alle Europese wijngaarden te rooien... en ze wordt aldus het zwarte schaap van de Franse wijnbouwers, want zij vrezen het grootste gedeelte van die 12 % te moeten realiseren.

Feiten en cijfers uit haar verslag : de laatste vijf jaar produceerde Europa gemiddeld tussen 166 en 196 miljoen hectoliters wijn. Frankrijk als grootste producent, totaliseert met zijn gemiddeld 55 miljoen hecto, gemiddeld 30,6 % van de totale Europese productie. In marktwaarde evenwel vertegenwoordigt die hoeveelheid wijn met 7,7 miljard Euro op de markt, méér dan 50 % van de Europese marktwaarde. De Europese markt beschikt dus over nog een groot potentieel, Frankrijk niet in het minst, maar ... Ondanks dit alles, ondanks de kwaliteit van de Franse wijnen, is de crisis groot. Het verbruik daalt, en de wijnen van buiten de Europese gemeenschap nemen een steeds grotere plaats in op onze markt.

Als sociaal-economische begeleiding voorziet zij:

3.a. De wijnoverschotten worden tijdelijk (tot 1 augustus 2010) opgevangen door de **distillatie van 1,5 miljoen hectoliters tafelwijn** a rato van € 2 per aantal graden alcohol/hectoliter (dus, tussen de 8° en 12°, ongeveer van € 16 tot € 24 voor 100 liter wijn, opbrengst tussen de 60 hecto tot soms 100 hecto per hectare)

en € 3 per aantal graden alcohol/hectoliter (dus aan 12°, ongeveer € 36 voor 100 liter wijn, opbrengst meestal wettelijk beperkt tot 50 hecto per hectare,) voor de **wijnen met een herkomstbenaming (AOC), eveneens ten bedrage van 1,5 miljoen hectoliters**. Voor de duidelijkheid: een wijn van 12° (alcohol wordt in graden Gay-Lussac aangeduid en is gewoon een volumepercentage) levert na distillatie per hectoliter ongeveer 10 liter ethanol op. (100 liter aan 12 procent, waarvan ongeveer slechts 90 procent ethanol distilleerbaar is). De alcohol dient voor de likeurstokerijen, het vervaardigen van azijn, voor de farmaceutische industrie, de gezondheidssector, de verfindustrie en er zijn experimenten aan de gang m.b.t. brandstof voor motoren.

De Europese gemeenschap zal **jaarlijks € 131 miljoen** spenderen aan ondersteuning door distillatie van een wijnoverschot van 3 miljoen hectoliters wijn.

3.b. Tezelfdertijd zal **de Franse staat op zijn nationale begroting een bijkomende subsidiëring** voorzien van € 1 per aantal graden/hectoliter voorzien voor de tafelwijnen en € 0,35 voor de wijnen met een herkomstbenaming (AOC).

3.c. Om de vooropgestelde **400.000 hectare alom te rooien** voorziet de Europese Gemeenschap 2,4 miljard euro, ofwel **€ 6.000 per hectare** als premie. Vandaag bieden sommige wijnboeren in het zuiden, wijngaarden aan voor € 10.000 per hectare, kwestie van eieren voor hun geld te kiezen.

Probleem: de deelname aan de gehele operatie blijft vrijwillig en blijft een kwantitatieve maatregel. Persoonlijk hoop ik dat de maatregel eveneens kwalitatieve repercussies heeft.

Geef toe dat men als wijnbouwer twijfelt tussen de eerste optie, waarbij men via Europa hoe dan ook eigenaar blijft van een weliswaar sterk in waarde verminderde landbouwgrond, of de tweede optie waarvoor men een "onderhandelbare" marktwaarde krijgt die zowat 40 % hoger kan liggen.

3.d. De Europese commissaris stelt de sociaal-economische begeleiding voorop **tot 1 augustus 2010**. De weerstand is groot vooral bij de oude wijnbouwers die nog zweren bij sterk gealcoholiseerde wijnen zonder eigenheid en eigenaar zijn van een sterk

verouderde infrastructuur die zijn diensten heeft bewezen in een periode dat het zuiden, het noorden en het oosten van het land sterk geïndustrialiseerd waren en dat de arbeiders en mijnwerkers naar onze normen gigantische hoeveelheden dronken, net zoals destijds de 19-de eeuwse Parijse kasseileggers ... zowat tussen de 5 tot 10 liter "piquette" per dag, dat de Franse staat alom wijn aankocht om het leger -de dienstplicht was nog in voege- willen of niet van "pinard" te voorzien, zowel in het binnenland als overzee, a rato van 1 liter per dag per milicien, dat de grote kelders van Vermouth, Byrrh, Bartissol, Pastis 45, Noilly Prat, enz. voor hun productie alleen wijnen zochten van minstens 15° om te distilleren of te verrijken met alcohol en een kruidenmengsel. De subsidiëring « ça couvre les frais et après nous le déluge ». Zij streven ernaar, de tijdelijke maatregel te laten omzetten in een bestendige maatregel. Alcohol maken is eenvoudig. Goede wijn maken is een andere zaak en dat heeft de consument ook ervaren.

Persoonlijk hoop ik dat **de ouderen EN hun verouderde vinificatietechnologie plaats maken voor de jonge wijnbouwers die streven naar kwaliteit en nieuwe technologie** die toelaat een eerlijke concurrentie te voeren met de andere wijnproducerende landen. Een reeks jonge wijnbouwers die in tegenstelling tot hun voorgangers en/of voorouders, technisch **sterk tot zeer sterk geschoold zijn**, hebben onderwijl het wijngoed geërfd. Een reeks wijnbouwers heeft wijngaarden aan de geldige marktwaarde gekocht. Nog anderen breiden uit met wijngaarden die ergens tussen de marktwaarde en de rooivergoeding liggen. Eén zaak is evenwel omzeggens zeker: de Europese Gemeenschap voorziet subsidiëringen voor nieuwe aanplantingen, eveneens tot 1 augustus 2010, net zoals de subsidiëringen bij distillatie van de wijnoverschotten en de subsidiëring bij het rooien van de wijngaarden. **Er zal dus zeer vlug gehandeld moeten worden!** Eén zaak hebben **de nieuwe wijnbouwers gemeen : ze hebben voor kwaliteit gekozen** als enige uitweg in een harde concurrentiestrijd. Zij hebben allen **duizelingwekkende investeringen gedaan** in de nieuwe wijntechnologie: een alcoholische gisting op lage temperatuur streeft een goede balans van alcohol en aciditeit na: wijnsteenzuur, appelzuur, ascorbinezuur, citroenzuur en na de malo-lactaatgisting de kleine dosis melkzuur blijven bewaard dank zij een gisting bij lage temperatuur. De kleurextractie kan eveneens door de lage temperatuur langdurig en maximaal doorgevoerd worden zonder een té hoog alcoholgehalte. Er wordt gestreefd naar een optimale fenolische rijping en ontwikkeling van tannine in de druiven op het veld, in een laatste ontwikkelingsfase. Maar laatstijdig oogsten houdt risico's in.

Sommige wijnpercelen met Syrrah en Grenache druiven krijgen omwille van de aroma's een speciale maar afzonderlijke gisting met als katalysator de natuurlijke CO₂. U moet echter weten dat de oogst gebeurt bij temperaturen die tot 35 ° Celcius kunnen oplopen in de druiven zélf, vandaar dat heel wat wijngaarden 's nachts geoogst worden, dan zijn de druiven natuurlijk iets afgekoeld, dat vervolgens een thermisch gecontroleerde gisting (zéker beneden de 25° Celcius en soms tot 16 à 18 ° Celcius) gebeurt in gistkuipen van beton, aangesloten op enorme koelgroepen. waar de most continu wordt door gepompt en dit gedurende een gistingsproces dat naar gelang de kwaliteit, rode, rosé of witte wijn soms drie weken kan duren. Enkelwandige roestvrije gistingskuipen worden van buiten gekoeld en op lage temperatuur gehouden door een bestendige en overvloedige stroom koelwater. Het neusje van de zalm bestaat uit dubbelwandige gistingskuipen van roestvrij staal: de koeling gebeurt tussen de twee wanden. Iedereen weet hoeveel een enkelwandige inox kookpan van 5 liter met een wand van 1,8 mm dikte kost. Hebt u een idee van de kostprijs van een paar dubbelwandige koeltorens van zowat 20.000 liter ? Achteraf, na de malo-lactaatgisting hebt u de opslag van de wijn zowat gedurende 1 jaar of soms langer in betonrecipiënten of een cuvee in eikenhouten vaten. Toen ik bij Eric

Laguerre op bezoek was, had men net een nieuwe bestelling geleverd: per exemplaar van 420 liter, kostprijs € 1. 500 en een beperkte gebruiksduur binnen een rotatiesysteem, van maximaal 3 jaar. Daarna volgt de botteling, het etiket en de kurk. Daarna het commercialiseren en de promotie van het product, maar dat is dan weer een ander verhaal. De vraag daalt, maar de leningen bij de bank lopen door. Que les meilleurs gagnent. Ik hoop het van harte, want ze verdienen het.

Freddy D'havé, secretaris.

Bronnenmateriaal :

De Morgen Nieuws, donderdag 7 september 2006.

DM Magazine, 2 september 2006.

Weekend Knack nr.28-29, juli 2006.

Weekend Knack, nr. 31, augustus 2006.

Weekend Knack, nr. 33, augustus 2006.

La Revue du vin de France, n° 502, juin 2006.

La Revue du vin de France, n° 504, septembre 2006.

Aangevuld met mijn eigen bedenkingen ...

Onze activiteiten

1. **Op dinsdag, 3 oktober 2006 : een daguitstap "Lunchpromenade en rondrit in de HAVEN van GENT".**

Programma:

10.00 u.: vertrek van de daguitstap met gids op de Vrijdagmarkt te Gent, aan het standbeeld van **Jacob Van Artevelde**. Iedereen komt naar de plaats van afspraak met eigen vervoermiddel. Wij verzamelen tussen 9.45 u. en 10.00 uur.

Ter herinnering: het vervoer van het centrum van Gent naar de haven van Gent gebeurt met <u>EIGEN VERVOER!!!</u>

We worden verwacht op de John Kennedylaan 32 - 9042 GENT. Richting Zelzate - Skaldenpark.
--

14.00 u.: ontvangst op de Haven van Gent en rondrit met een gids van het havenbedrijf.

16.15 u.: einde van de daguitstap.

Inbegrepen ; lunchpromenade o.l.v. gids- ontvangst in de haven- rondrit per bus in de haven met gids- hoofdgerecht met drankje en koffie inbegrepen- bezoeken aan charcuterie, kaaswinkel, pralinen- en snoepenwinkel of patissier.

2. **Op maandag 23 oktober 2006: een dagje "Marollen" in het hartje Brussel o.l.v. Jacques Fonteyne.**

Vertrek: St. Pietersstation - trein van 9u 22- afspraak om 9u - 9u10 in de stationshall. (er zijn 27 deelnemers)

Dagprogramma:

- Wandeling door de Marollen met o.a. bezoek aan "Het Huizeken" op het Vossenplein, alcohol - en drugvrij café voor de Brusselse daklozen (€ 0,20 voor een koffie en koekje);

de Stichting Prins Laurent, verzorgingshuis voor huisdieren van de kansarmen; de "Cit  Hellem" naast het gerechtshof; de kerken voor de opvang van daklozen; de oude omwalling van Brussel en de Grote Markt

- Middagmaal in de typische Brusselse brasserie "De skieven Architek". Het restaurant is vermaard om zijn echte Brusselse gerechten en een uitgebreide bierkaart. De eigenares laat haar blond- bruin- en kriekbier speciaal brouwen door de brouwerij Van Steenberghe uit Ertvelde...

- Namiddag: een gesprek met Sp.a-senator Staf Nimmegeers in het caf  "Au bon vieux temps" In de late namiddag terug naar Gent

Treinreis is individueel te regelen.

3. Op donderdag 9 november 2006, Feest van de gepensioneerden – Gewest Oost-Vlaanderen.

Het jaarlijks feest voor de leden en hun partner heeft plaats om 13.30 uur in de feestzaal van het Dienstencentrum van Gentbrugge, Braemkasteelstraat 29.

Dit jaar brengen het Trio Roland Keereman, Laurena en de Popkoning (Jean-Pierre Maeren) een spetterend programma met muziek, zang en humor. Er is gratis koffie en gebak.

Inschrijven kan v  r 1 november op het ACOD secretariaat in Gent (09/269.93.33).

Deelname in de kosten:   2,00 per deelnemer.

Bij inschrijving te storten op **rekening nr. 877-1407301-38 van ACOD Algemeen**, Bagattenstraat 160, 9000 Gent, met vermelding "Feest 9/11/2006 + aantal personen)

4. Op dinsdag 14 november 2006, om 12.30 uur houdt de ACOD-onderwijs, gepensioneerden haar jaarlijks banket in de Salons Van Caneghem, Oude Gaversesteenweg 2 te Merelbeke.

Het menu.

Aperitief met hapjes

Consomm  met groentenblokjes en verse kervelpluksels

Nootje van Lotte met stukjes asperges, tomaat en boter van keizerskruid

Supr me van jonge parelhoen "Stroganoff"

Geflambeerde flensjes

Mokka en versnaperingen.

De ACOD-onderwijs, gepensioneerden biedt u **een uiterst fijne verrassing aan bij het dessert !** Indien u wenst deel te nemen, gelieve   45,00 te storten op de rekening van de ACOD-onderwijs, gepensioneerden te Gent, nr. 001-1173234-95, met de vermelding van "banket met het aantal personen". **Afsluitingsdatum: 1 november 2006** (inschrijvingsstrook achteraan het Contactblad)

5. Dinsdag, 12 december 2006, om 15.00 uur in de gebouwen ACOD, Bagattenstraat 158 te Gent: Sp.a-senator Myriam Vanlerberghe wil ons onderhouden over de nieuwe dynamiek die onlangs ontstond omtrent de Euthanasiewetgeving.

Het politiek debat verloopt heel wat stroever dan verwacht. Enerzijds, een groot verschil met de vroegere openheid. Anderzijds, leren de praktijk en een paar telefoontjes van ACOD-leden dat er een reeks misverstanden bestaan bij de mensen omtrent de inhoud, alsook een aantal hiaten in de Euthanasiewetgeving z lf die een oplossing vereisen.

Worden terminale pati nten nog steeds bedreigd door de therapeutische hardnekkigheid van het medisch korps, vooral in de ziekenhuizen van Caritas ? Daarnaast denken wij ook

aan het probleem van de minderjarigen, van de dementerende personen, van de doorverwijsplicht voor de arts die geen euthanasie wenst uit te voeren, de beperkte geldigheidsduur van de wilsverklaring, enz...

6. Op 23 januari 2007, het Nieuwjaarsconcert S-Plus in het Kursaal te Oostende, voor de provincie Oost-Vlaanderen en de regio Turnhout.

Het Nieuwjaarsconcert editie 2007 brengt u opnieuw een spetterende muzikale én humoristische show.

Eddy Wally, de keizer van het Vlaamse lied wordt volgend jaar 75 jaar. S-Plus huldigt hem voor zijn lange en rijk gevulde carrière. Lou Roman verzorgt met zijn Band en zangeres Nadia de muzikale omlijsting. Will Andis en Wendy Van Wanten laten u swingen. Luc Caals en Patrick Onzia zorgen voor de komische afwisseling. Voor de hoofdact gaan we internationaal: Johnny Logan komt helemaal uit Ierland speciaal voor ons !

Presentatie : Felice.

De toegangskaarten kosten **€ 12,00 (vervoer niet inbegrepen, want heel wat leden reizen omzeggens gratis met de trein)** en die kan u bestellen na een telefoontje (**tel.: 09-220.58.21**) of het invullen van de inschrijvingsstrook aan het adres van **Francine vander Graaf, Handbalstraat, 15 te Gent**. De voorzitter heeft een aantal kaarten in depot.

Het verschuldigde bedrag kan u storten op het nr. 001-1173234-95 van ACOD-onderwijs, gepensioneerden te Gent, met de vermelding "**Nieuwjaarsconcert 2007**" en het aantal deelnemers.

7. In ons volgend nummer brengen we u onze planning van de uitstappen voor het werkingsjaar 2006-2007.

Antwoord- en inschrijvingsstrook

(te versturen naar Francine vander Graaf, Handbalstraat 15, 9000-Gent.)

! alleen nog in te vullen indien nog niet ingeschreven !

Naam en voornaam :

adres :

tel.:

a) op dinsdag, 14 november 2006 : ons jaarlijks banket te Merelbeke.(€ 45 p.p.)

aantal personen:

Ik stort **vóór 1 november** het bedrag van € op rekeningnr. 001-1173234-95 van Gepensioneerden ACOD-Onderwijs - Gent

e) op dinsdag, 23 januari 2007: het Nieuwjaarsconcert S-Plus in het Kursaal te Oostende (€ 12 p.p.)

aantal personen:

Ik stort **vóór 1 januari** het bedrag van € op rekeningnr. 001-1173234-95 van Gepensioneerden ACOD-Onderwijs - Gent