



Jaargang 21 Nummer 2
19 Juni 2013

1. Voorwoord
2. Gentse sprokkels
3. Gent in zijn blootje
4. Verslag van de uitstap van 17 juni 2013
5. Te noteren in de agenda

1. Voorwoord van de Voorzitter

De uitstap naar de Vlaamse wijnboer was weer eens een verrassing. Dank aan onze broeder Guy en eveneens dank aan onze aller Lucien voor de keuze, zeg maar selectie, van het restaurant.

De 22 broeders hebben kunnen ontdekken dat er Vlaamse wijnboeren zijn met een diepe kennis van de wijnbouw, onvoorstelbaar wat die man aan parate kennis heeft over de aanplant, de soorten, de ziektes maar vooral het eindproduct. De Herman kent zijn stiel.

Het goed weer was bijzonder aangenaam na al de regen en koude dagen van de afgelopen maanden, we hebben dan ook op het terras van de 'Mooie Molen' nagenoten van de heerlijke maaltijd met het klassieke poeske. Dank aan de vele broeders die iets speciaal te vieren hadden.

We kijken al uit naar de BBQ en hopen op zéér goed weer.

2. Gentse sprokkels, een woordje uitleg over een stukje Vlaams /Gents patrimonium

De Gentse Cafés als cultureel historisch erfgoed.

In Vlaanderen en dus ook in Gent blijven er nog veel cafés over...

Lang geleden, toen er nog geen TV, internet, facebook en sociale (?) media bestonden was de café de uitgelezen plaats om met echte mensen te praten en wat ontspanning te vinden.

De Gentse binnenstad heeft zich zoals overal in Vlaanderen aangepast aan de moderne tijden en zo ook het aanbod van cafés.

Men heeft dit zelfs in kaart gebracht om de buitenpoorters, Bruggelingen, drippings en andere toeristen de voornaamste cafés te laten vinden.

Kijk maar naar www.cafeplan.be Er bestaat ook een gedrukte versie om tegen de WC deur te hangen. Het caféplan van GENT is een inventaris met alle 319 cafés binnen het centrum.

Er zijn ondertussen al edities in het Frans, het Duits, het Engels en zelfs in het Spaans. Je kan er lezen wat voor café het is, welke bieren er op de tap zitten, welke muziek er gespeeld wordt en welke stamgasten je mag verwachten, alleen de prijzen ontbreken nog.

Die mannen maken een inventaris van de uitgaansgelegenheden van het centrum van alle Vlaamse steden. Geleest het goed: elk café! Elke bruine kroeg, elk internet café, elke loungebar, elk volkscafé, elk studentencafé, alles. Ze hebben wel een goed gedacht gehad om ze zowel alfabetisch als qua ligging (met nummers op het plannetje) op het plan te vermelden. Probleem is echter dat de horeca nogal snel verandert en daardoor is er elk jaar absolute nood aan een nieuwe editie.

Ook jammer dat de brasseries met 'café' allures, zoals onze aller bekende " 't Vrij Dags Gevoel" waar we als bestuur elke maand op de 1st maandag samenkomen en ook al een paar keer onze algemene vergadering hadden, er niet in voorkomen. Ook hebben ze duidelijk niet de moed of de middelen om elk jaar een nieuwe editie te maken want ze bestaan 12 jaar en er zijn slechts 8 edities.

Jan Modaal die een pintje gaat drinken heeft moeite om een sober café te vinden, zeker als hij een goedkoop en simpel pintje wil drinken. Maar de kostprijs van uitbating (lees taksen en lonen) zijn zo hoog dat bij alle cafés de prijzen van de consumpties stijgt de hoogte ingaan en de cafés een lange lijst van zware (dure) bieren hebben. De (financiële) kunst bestaat er ook in om extra evenementen en "hapjes" aan te bieden zodat de omzet kan stijgen. Het voordeel is dat dit ook een goede gelegenheid is om diverse bieren eens uit te proberen.

Vergeeten we tot slot niet te vermelden dat het Café De Muze waar we met de maandagbroeders te gast waren is overgenomen (Martine en Yves) en weldra terug open gaat in een iets frissere uitvoering... De WC trap blijft de uitdaging na een zwoele avond.

3. Gent in zijn blootje

In deze reeks pogen wij een tipje van de sluier (voor zover die er is) op te lichten. Dat iedereen overtuigd is van de pracht van onze Gentse binnenstad is bekend. Toch stappen wij al te vaak achteloos voorbij de schatten die Gent herbergt (of verbergt). Wie weet al het naakt dat in Gent te bewonderen is terug te vinden? En bovendien, wie weet wat het voorstelt?

Er werden al 23 beelden belicht, de laatsten in de rij waren de "Diving Lady" aan de Ketelpoort en "De duiker" aan de Lindelei. Als we op onze stappen terugkeren en ons begeven naar de zijgevel van het Justitiepaleis kijken we best omhoog langs de zijgevel van de Opera waar we een liggende "Heracles" ontwaren.

Heracles

Het Koophandelsplein was vroeger de Walmeire en het Recollettenplein, naar het Recollettenklooster dat in het begin van de 19^{de} eeuw plaats moest ruimen voor het huidige Gerechtshof, waarin eertijds de beurs en kamer van koophandel was gevestigd, vandaar de huidige benaming. De plaats zoals ze zich thans voordoet, werd aangelegd in 1799. Het oorspronkelijk straatbeeld bleef op enkele uitzonderingen na goed bewaard.

Het plein wordt gedomineerd door het monumentale Gerechtshof en door de zijgevels van de Opera, beiden het werk van stadsarchitect L. Roelandt (1786-1864).



Deze gevel wordt bovenaan versierd met een bas-reliëf waar onder andere een liggende naakte man te zien is die een knots en een boog in de handen houdt. In het midden van zijn lichaam is een slang te zien. Mogelijks verwijst dit beeld naar Heracles, held uit de Griekse mythologie, beroemd voor de 12 onmenselijk zware werken die hij moest verrichten in opdracht van koning Eurystheus. Hij werd het symbool van de mens, die door zware beproevingen gelouterd, na zijn dood vergoddelijkt werd. In het Latijn spreekt men van Hercules.

De gevel langs de zijde van de Schouwburgstraat tonen de Muzen van de toneelkunst, de muziek en de dans, samen met hun attributen. De Opera werd beschouwd als de "Tempel van de Muzen"

Heracles was de zoon van Zeus en werd geboren in Thebe. Herakles was oersterk. De vrouw van Zeus, Hera, was boos op Zeus, omdat Herakles niet haar kind was. Daarom stuurde ze 2 slangen op Herakles af om hem te doden. Maar Herakles pakte de slangen bij de kop en kneep ze dood. Toen Herakles ouder werd, werd hij ook steeds sterker. Hij trouwde met een dochter van koning Kreon en alles ging goed. Maar Hera hield niet op. Ze had een plan gemaakt om Herakles gek te maken.

Herakles werd krankzinnig en doodde zo zijn eigen vrouw en kinderen, die hij plotseling als vijand was gaan zien. Toen hij later weer "normaal" werd, schrok hij van zijn verschrikkelijke daden. Hij vluchtte weg en ging naar de tempel van Apollo om daar raad te vragen.

De orakelpriesteres vertelde dat hij zijn enorme kracht moest gebruiken om andere mensen (die niet zo'n sterk lichaam hebben) te helpen. De priesteres antwoordde dat hij Eurystheus moest gaan helpen. Hij moest 12 opdrachten voor hem doen en dan zou hij onsterfelijk worden.

De twaalf werken worden de *dodekathlos* genoemd.

1. Het eerste werk dat hij moest verrichten, was het **doden van de leeuw van Nemea**. Dit dier kon niet verwond raken door pijlen of knots (de wapens die Herakles steeds bij zich droeg). Hij wurgde de leeuw ten slotte met zijn blote handen. Later droeg Herakles altijd de vacht van deze leeuw als trofee. De kop van het dier werd zijn kap, de huid zijn mantel. Eurystheus was totaal overrompeld door het succes van Herakles. Van nu af gaf hij zelf geen opdrachten meer, maar liet dit over aan zijn herauten.



2. Het **doden van de Hydra van Lerna**, de veelkoppige slang die in een moeras bij Argos leefde. Dit monster had negen koppen, maar zodra er een werd afgeslagen, groeiden er twee nieuwe aan. Herakles overwon de slang samen met zijn neef Iolaus. Telkens als er een kop werd afgeslagen, schroeyden zij met brandende boomstammen de wonden dicht. Herakles dompelde zijn pijlen in het giftige bloed van de Hydra; pijlen door hem afgeschoten zouden van nu af aan ongeneeslijke wonden veroorzaken. Deze opdracht werd afgekeurd, omdat Herakles hierbij hulp kreeg.



3. Het **vangen van de Hinde van Keryneia**. (een aan de godin Artemis gewijde hinde) Dit dier had een gouden gewei en koperen hoeven. Herakles moest het levend en wel naar Mykene brengen. De hinde was bovendien uitzonderlijk snel en de jacht op het dier kostte hem een vol jaar, waarbij hij heel Arkadië van noord naar zuid moest doorkruisen. Ten slotte slaagde hij erin de hinde te vangen met een net toen het dier zijn dorst leste bij een meer.



4. Het **vangen van het Erymanthische zwijn**, dat het gebied rondom de berg Erymanthos onveilig maakte, en dat - net als de hinde - levend naar Mykene brengen, bij koning Eurystheus. Herakles slaagde in zijn opdracht, doordat het dier in de sneeuw was weggezakt. Herakles bond met kettingen de poten van het beest vast, en ging naar Mykene terug. De koning was zo bevreesd oog in oog te komen staan met het everzwijn dat hij zich verschool in een groot koperen vat dat hij in de grond had laten ingraven.



5. Het **schoonmaken van de stallen van Augias**, een koning in Elis. Deze koning had 3000 runderen, waarvan de mest zich 30 jaar lang had opgehoopt in een stal. Herakles verrichtte deze taak in één dag door het water van twee rivieren (de Alpheos en de Peneos) door de stallen te laten stromen. Herakles vroeg daarvoor als beloning een tiende van het vee. Koning Augias onthield Herakles de beloning. Uit wraak



doodde Herakles hem. Deze krachttoer leeft nog steeds voort in het Nederlands, want een 'Augiasstal' is een geweldige ophoping van vuil, in letterlijke of figuurlijke zin. Een Hercules-inspanning is op zijn beurt weer een opgave die qua zwaarte vergelijkbaar is met dit karwei. Ook deze opdracht werd afgekeurd, omdat Herakles om een beloning vroeg.



6. **Het verjagen van de Stymphalische vogels.** Deze leefden bij het Stymphalosmeer in Arkadië. De vogels hadden een bronzen bek, vleugels en klauwen. Ze aten mensenvlees en konden hun veren als pijlen afschieten. Toen Herakles in hun nabijheid kwam, lieten de vogels zich aanvankelijk niet zien, maar door te rammelen met twee bronzen kleppers wist hij ze uit hun holen te lokken. Hij slaagde er in het merendeel van de vogels te doden.

7. **De Stier van Kreta ophalen en overbrengen naar het vasteland.** Deze stier was het eigendom van Minos, koning van Kreta, die hem van Poseidon had gekregen als offerdier. In plaats van hem te offeren, hield Minos de stier voor zichzelf, waarop Poseidon het beest razend maakte en het een plaag werd voor het eiland. Herakles wist de stier te vangen en naar koning Eurystheus te brengen. Later zou deze de stier opnieuw loslaten, waarop hij opnieuw een plaag werd, nu voor de stad Marathon en omgeving. Daar zou hij ten slotte door de beroemde held van Attica, Theseus, worden gedood

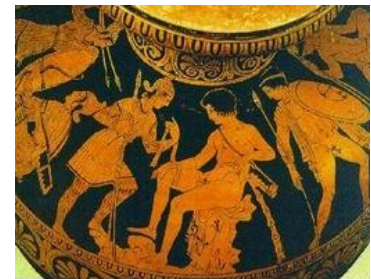


8. Herakles moest ook **de vleetende paarden halen van Diomedes**, een vorst in Thrakië die de paarden voedde met (mensen)vlees van zijn nietsvermoedende gasten. Herakles bezocht op weg naar Thrakië



zijn vriend Admetos. Zodra hij vernam dat Admetos' echtgenote, Alkestis, vrijwillig de dood had gekozen in de plaats van haar man, wist hij haar aan de dood (Thanatos) te ontrukken. Daarna reisde hij verder naar Thrakië en gooide Diomedes als voer voor diens eigen mensenetende paarden. De paarden werden door Herakles getemd en naar Mykene gebracht. Daar werden ze vrijgelaten en uiteindelijk door wilde dieren gedood.

9. Als negende opdracht moest Herakles **de kostbare gordel halen van Hippolyte**, de koningin van de Amazonen. De dochter van Eurystheus had haar vader om de gordel gevraagd. Toen Herakles bij Hippolyte aankwam, en om de gordel vroeg, greep Hera in. Hippolyte werd verliefd op Herakles en gaf hem de gordel, echter Hera deed zich voor als Amazone en stookte de Amazones tegen Herakles op, met het verhaal dat Herakles kwade bedoelingen had. Dit liep uit op een gevecht met Hippolyte. Herakles doodde haar en nam de wapengordel mee naar Mykene.



10. Als tiende opdracht moest Herakles **de kudde van Geryones halen**. Een reus met drie hoofden, drie bovenlijven en zes armen bewaakte deze runderen. Herakles doodde hem met een pijl die alle drie zijn lichamen doorboorde. Hij bracht de kudde naar Mykene waar koning Eurystheus ze offerde aan Hera, gemalin van Zeus.

11. Herakles moest **de gouden appels van de Hesperiden** roven. De Hesperiden waren dochters van Atlas, en zij bewaakten de tuin met de gouden appels die Gaia als huwelijksgeschenk aan Zeus en Hera had gegeven. De honderdkoppige draak Ladon hielp hen daarbij. Na vele omzwervingen bereikte Herakles ten slotte Atlas, een der Titanen die het hemelgewelf moest torsen. Atlas pakte zelf de appels, toen Herakles zijn taak even overnam. Toen Atlas het hemelgewelf niet meer wilde overnemen, kreeg Herakles hem met een list zo ver om nog even het gewelf te torsen, waarna Herakles er snel met de appels vandoor ging.



Herakles wijdde de appels aan de godin Pallas Athena. Deze gaf de gouden appels weer terug aan de Hesperiden. Tijdens deze reis bevrijdde Herakles tevens Prometheus. Hij was een titaan die voor straf aan een rots zat vastgeketend en iedere dag gemarteld werd door de adelaar Ethon die uit zijn lever pikte, welke 's nachts weer aangroeide.

12. Het laatste werk was **het ontvoeren van de driekoppige hellehond Kerberos** uit de onderwereld.



overwinning van Herakles te overtuigen.

Herakles ging naar de ingang van de onderwereld in het zuiden van de Peloponnesos, bij Kaap Matapan. Van Hades mocht hij erin afdalen en Kerberos meenemen als hij geen gebruik maakte van wapens. De ijzersterke handen van Herakles konden zelfs dit monster wurgen en grommend erkende het zijn meerdere in Herakles en volgde hem naar koning Eurystheus. Op zijn terugweg kon hij ook nog de held Theseus bevrijden uit de onderwereld. Bevend van angst verborg de koning zich in zijn koperen vat en durfde zich alleen vanuit deze positie van de

4. Verslag van de uitstap van 15 april 2013.

De uitstap naar het Wijnbouwbedrijf “Domein De Kluizen” te Affligem was een initiatief van broeder Guy Van Beneden. Het culinaire gedeelte in Hostellerie “De Mooie Molen” te Meldert was de suggestie van broeder Lucien Derudder.

Het traditionele ontbijt in café “De Dageraad” te Drongen bracht 17 broeders en 4 genodigden op de been. Nadien vertrok de colonne in verspreide slagorde richting Affligem. De ene GPS bracht al wat vlugger dan de andere de eigenaar ter plaatse. In Affligem kwam nog een broeder ons aantal versterken zodat we in totaal met 22 bezoekers waren. Ietwat weggestoken langs een half verharde weg werd uiteindelijk het Domein De Kluizen, gelegen binnen de muren van de Abdij Maria Mediatrix, door iedereen gevonden en werden wij verwelkomt door de wijnbouwer-zaakvoerder Herman Troch.

Hij schetste de geschiedenis, de groei, de problemen, de intenties en gaf uitleg over de druiven, de wijnranken, het onderhoud en het plukken. Na zijn enthousiast betoog volgden wij hem van de wijngaard naar zijn wijnbedrijf te Herdersem voor nog extra uitleg en het proeven van diverse wijnen. Het was in ieder geval een “gesmaakte” uitstap.

Domein De Kluizen is een nog jong Belgisch wijnbouwbedrijf dat werd opgestart in 1997. Toen een voormalige hopeveld achter de abdij op een gegeven moment ter beschikking kwam vatte de wijnbouwer, Herman Troch, het plan op een wijngaard aan te planten. Niet toevallig want op het gebied van druiventeelt en 'wijn' maken kon Herman terug kan blikken op een lange familietraditie.

De ligging van de wijngaard – toen ongeveer een 2 ha groot - bleek wel niet voor 100% ideaal maar had toch

voldoende troeven: de bescherming door een muur of struikenrij tegen te hevige wind, maar ook vooral de ideale bezonning waren doorslaggevend om met dit project te beginnen.

Het belangrijkste kwam daarna aan de beurt, namelijk de keuze van de druivenrassen: Herman maakte de keuze uit soorten die in ons 'vochtige' klimaat met een relatief kort seizoen toch tot rijpheid komen.

Vandaar dat meestal niet gekozen werd voor ronkende namen maar voor minder bekende soorten die hier mooi rijp worden en dus ook hun volwaardige aroma's kunnen ontwikkelen.

De aanplanting werd gespreid over drie jaar en er werden ongeveer 7000 wijnstokken aangeplant goed voor ongeveer 7000 liter wijn per jaar vanaf het jaar 2002. Ondertussen werd in 2004 een kleine uitbreiding met een 700 wijnstokken uitgevoerd en nog altijd worden er experimenten met andere stokken en soorten uitgevoerd. Momenteel zijn er ongeveer 8800 wijnstokken op de 2,5 ha.

Herman wou als Belgisch, Vlaams wijnbouwer in de eerste plaats een aantal eerlijke mooie wijnen produceren, met een goede kwaliteit, een duidelijk smaakpalet en met het streven de typiciteit van de gebruikte druivenrassen te accentueren. Hij maakt gebruik van een aantal Europese druivenrassen die in ons klimaat hun volle aromatische eigenschappen kunnen ontwikkelen. Zowel in de wijngaard als tijdens het vinificatieproces wordt er gewerkt met respect voor de natuur.



Aanvankelijk werd er gekozen voor de biologische teelt, maar na verloop van tijd bleek dit niet houdbaar, vooral bij de bescherming van de wijnstokken tegen witziekte en valse meeldauw. Vandaar dat er nu gekozen wordt voor een combinatie van traditionele geleide teelt en bioteelt, wat wil zeggen dat er enkel gebruik gemaakt wordt van chemische pesticiden indien er geen goed werkend biologisch alternatief voor handen is en dat er mechanische onkruidbestrijding plaats vindt en er enkel organisch bemest wordt.

Tijdens de vinificatie en de stabilisatie van de wijn wordt er zo weinig mogelijk gebruikt gemaakt van additieven. Een gevolg hiervan kan zijn dat er zich af en toe een depot in de fles vormt en dat de wijnen meestal gebaat zijn met een jaartje extra veroudering.

Op Domein De Kluisen worden de druiven manueel geplukt en geselecteerd. Ook de verwerking gebeurt volledig artisanaal. Elke wijn bezit het specifieke smaakboeket eigen aan het druivenras, maar toch is iedere jaargang uniek.

Er is gekozen voor een ruime plantafstand van 2,30m tussen de rijen en dit om een zeer goede bezonning van de druiven te bekomen en dit gedurende de gehele groei- en rijpingsperiode. Dit heeft tot gevolg dat er per hectare van een lage plantdichtheid kan gesproken worden.

De beheersing van het onkruid gebeurt normaal mechanisch. Van belang hierbij is zeker het onkruidvrij houden van een strook grond onder de planten. Tussen de rijen mag er een kruidenlaag aanwezig zijn. Deze dient voor de bescherming van de grond en zijn structuur en als groenbemesting, dit door het regelmatig onderwerken van deze onkruiden. Een gevolg hiervan is dan ook dat er zeer weinig bemest moet worden.

Indien dit toch nodig blijkt dan zal dit gebeuren met een organische bemesting. Een regelmatige bekalking is echter wel noodzakelijk.

Er zijn verschillende druivenrassen aangeplant, dit met een specifieke bedoeling volgens de eigenschappen van het ras. Dit is zeker het geval indien het ras gebruikt wordt in een van de mengwijnen.

Vanaf 2008 hebben we ook een proef aanplant opgezet met Gewurztraminer, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Chenin, Riesling en Gruner Veltliner maar het zal nog een aantal jaren duren alvorens we hier meer kunnen over vertellen.

Witte druivenrassen:

Kerner: Wit druivenras ontstaan uit een kruising van Riesling en Trollinger.

Sieger: een druivenras met rose druiven maar bedoeld om witte wijn mee te maken. Het is een kruising van Gewurztraminer met Madelaine d'Angevinne.

Optima: is een wit druivenras, een kruising van Riesling met Sylvaner en met Muller-Thurgau.

Schonburger: een druivenras met rose druiven ook voor de witte wijn, het resultaat van een kruising tussen Muscat Hamburg met Chasselas rosa en met Pinot Noir.

Reichensteiner: dit is een wit druivenras ook ontstaan uit een kruising (Muller-Thurgau met Madelaine d'Angevine en Calabreser)..



Blauwe druivenrassen:

Dornfelder: een druivenras afkomstig uit een kruising van nogal onbekende druivenrassen..

Zweigelt: een blauwe druif afkomstig uit Oostenrijk en het resultaat van een kruising tussen Limberger en St.-Laurent.

Pinot Noir: een druivenras dat het niet echt nodig heeft om voorgesteld te worden.

Beschikbare wijnen:

Dornfelder / Zweigelt: Deze wijn is een mengwijn van beide bovenstaande druivenrassen. Het is een dieprode wijn, tamelijk krachtig met duidelijke aroma's van kers, rode bes en cassis, met een lichte kruidigheid en zuiveltoets.

De wijn is gestructureerd met zachte zuren en toch wat tannines, maar is vooral opgebouwd rond zijn fruitigheid. Het is niet echt een bewaarwijn, maar hij heeft toch een 2 tot 3 jaar nodig om tot volle ontwikkeling te komen. De wijn combineert goed bij tal van vleesgerechten, zeker bij wit vlees, pasta's en niet al te pikante kazen.

Pinot Noir: Deze wijn is licht rood met delicaat fruitige aroma's van framboos, kers en rode bes, en met een lichte kruidigheid. Hij is gestructureerd met frisse zuren en toch duidelijke tannines.



De wijn combineert goed bij eenvoudige (witte) vleesgerechten of fijne vleeswaren. Helaas is deze wijn (tot nader order) slechts een dag, op het jaarlijks wijnfeest, beschikbaar wegens het kleine aanbod.

Rosé: Met deze drie druivenrassen zijn we ook gestart met het vervaardigen van een rose-wijn en dit volgens de "saigne-methode". Dit wil zeggen dat bij de vervaardiging van de rode wijn een zekere hoeveelheid (gistend) sap wordt afgetapt van de cuvee. Het garandeert een rosé met een donkerder kleur en met een voller aroma.

Cuvee: De cuvee van Domein De Kluisen is een mengwijn op basis van drie druivenrassen : Sieger, Schonburger en Reichenstein. Hij heeft een duidelijk muskaataroma en kruidigheid, soms ook nog wat citrus of peer. Het is een zachte wijn die zeker droog is maar toch fruitig overkomt.

De wijn is zeer geschikt als zomerse aperitiefwijn, bij tal van koude visgerechten of eenvoudige warme visgerechten, in zijn jeugd ook bij mosselen.

Kerner: De wijn gemaakt van de Kerner-druif kan zijn verwantschap met de Riesling niet wegsteken.

Toch heeft de wijn zijn eigenheid : naast de subtiele fruitige aroma's van citrus en een zekere mineraliteit vinden we vaak een duidelijke geur van peer terug. Deze aroma's worden duidelijk onderbouwd door frisse zuren.

Deze wijn is geschikt bij zeer veel koude en warme visgerechten en speciaal aan te raden bij oesters.

Optima: De optima-druif geeft meestal een tamelijk krachtige wijn met een uitgesproken aroma van muskaat en sinaasappel met soms ook een lichte kruidigheid. De wijnen geven een mooi evenwicht tussen de zachte zuren en de melligheid. Dit alles geeft aan de wijn een bijzonder eigen karakter waar men moet van (leren) houden.

De wijn is geschikt bij krachtige warme visgerechten, bij salades, fijne vleeswaren of gerechten bereid met sinaasappel(schil).

Optima Nobelzoet: Dit is een zoete versie van onze Optima-wijn, vervaardigd zoals een echte Sauterne-wijn. D.w.z. met behulp van de Botrytis-schimmel (pouriture noble) drogen de druiven in waardoor de gehele inhoud van de druif zich concentreert.

Mousserende wijn: Sinds kort is er ook een mousserende wijn, gemaakt volgens de traditionele methode met hergisting op fles. De basis "stille wijn" is onze Cuvee. Hierdoor heeft onze mousserende wijn ook een zeker muskaataroma. Verder de typische gistaroma's en een zekere appeltoets. De "Cuvee Zjul" is een Brut natuur, met zachte zuren en fijne, lichte pareling.

Pomelit: Naast deze wijnen biedt Domein De Kluizen ook een andere drank aan, namelijk Pomelit. Dit is een zoete likeurwijn op basis van appels en Calvados (in Normandier beter bekend als Pommeau). Het is uitermate geschikt als dessertwijn bij allerhande (appel)gebakjes, ijs of andere desserts. Misschien ook wel bij foie gras.

Last but not least: alcohol drink je met mate zoniet:

Te noteren in je agenda:

- Volgende uitstappen 16/09 - 18/11/2013
- Zomer BBQ zondag 11 augustus 2013 's middags
- Algemene vergadering: 9 december 2013 's avonds



Jean-Pierre Rogiest

Secretaris

jean-pierre.rogiest@pandora.be

tel. : 09/251.51.21 en 0496/247 343
