

## Lieven Gevaert gelezen door de ogen van Escoffier (4)

Nu we met Slagerij Beyens, je vishandelaar STELOY en Albert Van Wassenhove van de ASG de diskaart van 1931 gastronomisch opnieuw op de markt brengen, wordt het tijd om in de wijnkelder van Lieven Gevaert op zoek te gaan naar vergeten (?) wijndomeinen. Goede wijn behoeft geen krans. Onze lokale wijnhandelaar Terravino ([www.terravino.be](http://www.terravino.be)) duikt mee in het verhaal.



Goede waren hoef je inderdaad niet aan te prijzen. De uitdrukking 'Goede wijn behoeft geen krans' herinnert aan de vroegere verplichting om voor herbergen waar wijn getapt werd, een krans uit te hangen. In Zuid-Nederland ziet men nog wel boven de ingang van bierhuizen een (palm)takje, Spaans hout, ... De verplichting verviel, maar herbergen die niet bijzonder in trek waren, hingen toch een krans uit om klanten te lokken. Herbergiers die goede wijn schonken, deden dit niet (dr. F. A. Stoett).

### **Sainte-Croix-du-Mont**

Sainte-Croix-du-Mont is een van de weinige oorsprongsbenamingen voor dessertwijnen van Bordeaux en ligt tegenover Sauternes op de

rechteroever van de Garonne. De Sauternes geniet van ochtenddauw in de herfst en is ideaal voor de productie van halfzoete en zoete dessertwijnen, hoofdzakelijk gemaakt op basis van semillon (85%) en sauvignon blanc. Ongeveer 500 hectare wijngaarden, op een ondergrond van klei en kalksteen rondom het mooie stadje Sainte-Croix, is naar het zuiden en westen gericht. De wijnen bezitten een diepgouden kleur, zijn vol, rond en zacht van smaak met fraaie aroma's van abrikoos, honing en acacia. De wijn kreeg zijn eerste AOC in 1936, maar dit is niet de wijn die we zoeken.

Herman Snyers, oud-leerkracht PIVA en wijnhandelaar (Terravino GCV, De Valk 27 Mortsel), trok gedurende jaren met zijn leerlingen naar de Bordeauxstreek. De wijn die Gevaert bedoelt, is wellicht een stille, droge, witte, want Sainte-Croix produceert niet alleen zoete, witte wijnen.

### **Château 'la Graulo'**

Château La Groulais bestaat, Château La Graulo of Groleau, een Côtes de Bourg ook. Bij onze '*Hamburger Ham in Regence Korst*' moeten we op zoek gaan naar heel zuivere wijnen op basis van cõt-druif (malbec) en tannat uit Cahors, een vergeten wijnstreek bij veel wijnliefhebbers.

De wijnbouw in de Lotstreek dateert uit de tijd van de Gallo-Romeinen. Waar vroeger deze wijnen bekend stonden als 'les vins noirs', omdat de wijn in het glas gitzwart was, heeft de huidige techniek en de wetenschap gezorgd voor soepelere wijnen.

Van belang zijn hierbij de bodemgesteldheid, de ligging van het perceel en het respect voor de landbouw- en de milieuethiek. Wijnen die op die manier worden opgevoed (misschien met een korte houtlagering) zijn rijk, zuiver en van een zeer hoog niveau. De wijnen van Château Lamartine Cahors AOC zijn hiervan een voorbeeld en passen uitstekend bij de 'ham in deegkorst'.

## Bouché Fils & Co

Bouché Fils & Co is blijkbaar een champagne met schitterende etiketten uit het interbellum.

### Een moeilijke zoektocht

Het is niet vanzelfsprekend om wijnen uit een menukaart van 1931 terug te vinden. 1928 was blijkbaar een goed wijnjaar voor de Bordeauxwijnen. Om Lieven Gevaert alle eer aan te doen, gaan we op



zoek naar goede wijnen die bij het 'nieuwe' Lieven Gevaertmenu passen.

Bij de vissoep schenken we een Scaia Bianca uit Veneto van Tenuta Sant'Antonio op basis van garganega, een zeer oud, lokaal, wit druivenras uit Veneto. Garganega is een druif die schitterend veroudert, iets wat weinig wijnliefhebbers weten.

Bij de Normandische tongrolletjes drinken we een witte Côtes-du-Rhône van het wijnhuis Delas op basis van grenache blanc, marsanne en

roussanne.

Marsanne is een wit druivenras dat oorspronkelijk uit het noordelijke Rhônegebied komt. De wijnen van Marsanne zijn in het begin fris en

perzikachtig, later worden ze zwaarder en voller (honingachtig). De wijn past meestal goed bij visgerechten.

Bij de oesters schenken we een Menetou-Salon van Domaine Gilbert met als basisdruif sauvignon-blanc uit de Loire.

Deze wijnen zijn streekgebonden. Terravino GCV promoot immers wijnen, gemaakt van inlandse druivensoorten, die voor een absolute meerwaarde zorgen. Voor sommige wijnliefhebbers is deze keuze niet meer dan normaal, voor andere wijngenieters komt ze wat onverwacht. Terravino GCV werkt al jaren met producten die eigen zijn aan land en streek.

**Alle wijnen zijn in voorraad bij STELOY en kunnen daar ook worden aangekocht. Mocht je eraan twifelen, bij alle visgerechten kan ook de Pinot Gris - Pinot Blanc van Aldeneyck 2016 geschonken worden, net bekroond door de Vlaamse wijnkenners als een topdomein.**

Foto: © F. Van Roosendael

Met dank aan Herman Snyers, Terravino GCV

**Dirk Brentjens**