

Wijnliefhebbers kunnen nu ook in Roeselare terecht

ROESELARE — Paul Buyse, André Manhaeve, Wilfried Moreel, Oscar Pacqueu en Freddy Vlaemynck zijn vijf grote wijnliefhebbers die zich tot doel hebben gesteld om in september de eerste bijeenkomst te organiseren van de nieuwe wijngilde Midden-West-Vlaanderen. Het wordt meteen de vijfde afdeling van de Vlaamse Wijngilde in de kustprovincie naast „kommanderijen” in het Brugse, aan de kust en in Kortrijk. Het eerste gildejaar van „De Mandel” moet starten in september '88 en eindigen in juni '89. In die tijdsspanne wil men diverse proefavonden organiseren. Die degustaties worden deskundig geleid en besproken door wijnmeesters en gastsprekers.

In Vlaanderen bestaan 22 afdelingen van De Vlaamse Wijngilde; die tellen maximaal een 140-tal leden en omvatten samen ruim 2.500 wijnliefhebbers. Het jaarprogramma van zo'n wijngilde bestaat uit minstens zes, maar meestal negen, proef-didactische avonden en één kapittelbanket. Elke „kommanderij” heeft een bestuur met een voorzitter, een sekretaris, een ondervoorzitter, een penningmeester, een wijnmeester, een keldermeester en eventueel een hulpsekretaris. De wijnmeester bespreekt de wijn in samenwerking met de gastspreker. Die spreker komt meestal uit het buitenland, is een kasteelheer, een wijnboer of een afgevaardigde van een handelshuis.

Normaal worden op een avond vijf tot acht wijnen besproken. Tijdens een kapittelbanket worden buitenlandse gasten gevraagd die bij een diner hun wijn voorstellen en bespreken. Ook hier schuilen geenszins commerciële bedoelingen achter. „Het gaat om het bijbrengen van kennis. De gilde is absoluut neutraal, politiek en levensbeschouwelijk. Wij zien onszelf als een sociaal-kulturele vereniging zonder winstoogmerk die zich tot doel stelt haar steentje bij te dragen tot een eigen Vlaamse levensstijl,” aldus André Manhaeve.

André Manhaeve is samen met zijn echtgenote Monique Laenen reeds jaren lid van de „komman-

derijen” Eeklo en Brugge. „Om alles vlugger aan te leren wilde ik een dubbel lidmaatschap. Tot mijn verbazing leerde ik ginds andere Roeselaarnaren kennen. Bij velen bestond de vraag om in Midden-West-Vlaanderen een soortgelijke gilde te beginnen.”

Uiteraard is het niet zo gemakkelijk om met een nieuwe afdeling te starten. Men moet een aantal wijnkenners in het bestuur hebben en men moet over enige financiële armslag beschikken. „Daarenboven is een aangepaste accommodatie noodzakelijk. We willen het liefst in een onafhankelijke zaal terecht. Zo'n ruimte moet over voldoende licht beschikken (om onder meer de helderheid van de wijn te kunnen beschrijven) en moet 140 man kunnen herbergen. Het ledenaantal mag dit getal niet overstijgen omdat anders de spreker het contact met zijn publiek zou verliezen. Bij een degustatie-avond mag elke aanwezige immers vragen stellen aan de voordracht-houder over jaartallen, structuur, herkomst.”

In het voorlopig bestuur van de kommanderij „De Mandel” zitten Freddy Vlaemynck of Paul Buyse als voorzitter, Wilfried Moreel als keldermeester en Oscar Pacqueu als sekretaris. André Manhaeve wordt de eerste wijnmeester. „Binnen de wijngilde bestaan verschillende onderscheidingen. Na twee jaar lid-

maatschap en het bijwonen van drie proefavonden wordt men gezelschapswijnproever. Na vijf jaar lidmaatschap kan men deelnemen aan een examen voor wijnmeester. Dat bestaat uit een blindproef waarbij vier wijnen moeten herkend worden, naast een schriftelijk gedeelte met een twintigtal vragen. Na tien jaar lidmaatschap kan men grootmeester worden. Hier worden vier rode en vier witte wijnen gedegusteerd en moet de kandidaat de oorsprong invullen.”

Aangezien de „De Mandel” toetreedt tot de Vlaamse Wijngilde behouden leden van andere „kommanderijen” hun anciënniteit of verworven status. Andere belangstellenden kunnen eveneens toetreden. De deelnemingsbijdrage is vastgesteld op 2.000 fr. per persoon. Inl.: André Manhaeve, Hommelweg 14 te Roeselare. (051-22.39.40). (VJR)



„In september komt de nieuwe wijngilde Midden-West-Vlaanderen voor het eerst bijeen”, aldus deze vijf grote wijnliefhebbers. (Foto SBR)