



WIJN MAKEN IN GENT



Wijnmetergilde vzw - Kapittel van de wijnmetersgilde van Gent, anno 2022

Een stadswijngaard

In het middeleeuwse Gent werden druiven geperst, werd wijn gedronken en gemeten. Reeds in de 9^{de} eeuw, voor de klimaatverandering van de kleine ijstijd, heeft volgens archivalische bronnen abt Einhard van de Sint-Pietersabdij (biograaf van Karel de Grote 770-840) een wijngaard laten aanleggen in de onmiddellijke omgeving van de abdij.

Zo begonnen de monniken bier te brouwen én wijn te maken. Lange tijd was de **Sint-Pietersabdij** het **centrum van de wijnhandel in Gent en Vlaanderen**. De Sint-Pietersabdij bezat zelfs wijngaarden in Nederland, Frankrijk en Duitsland.

De invoer en overslag van wijn (en ook graan) in Gent werd streng opgevolgd en belast. Meer nog, wie in de middeleeuwen een taverne of herberg openhield en daarin wijn aan de man wilde brengen, mocht die wijn niet zelf in zijn kelder van het vat tappen. Hij diende daarvoor een **wijnmeter** in te schakelen. Het beroep van wijnmeter was dan ook voltijds en bezoldigd door de stad. De opdracht van de wijnmeter was dubbel: hij was beëdigd om ervoor te zorgen dat de klant de exacte **hoeveelheid** wijn kreeg die hij besteld had. En de wijnmeter garandeerde de aangekondigde **kwaliteit** van de wijn. De wijnmeters waren gegroepeerd in de structuur van een gilde, zoals ook alle andere ambachten en neringdoeners (kleinhandelaars, winkeliers) toen georganiseerd waren. De gilde van de wijnmeters kende haar bloeiperiode van de 14^{de} tot en met de 16^{de} eeuw.

In de **15de eeuw** wordt de oorspronkelijke wijngaard van de abdij voor het laatst vermeld. Langzaamaan werd het klimaat vanaf toen te koud voor het goed verbouwen van wijn. De '**kleine ijstijd**' was begonnen en hierdoor verminderde de wijnproductie in heel Europa. Ook de Wijnmetersgilde verdween uit het zicht. Keizer Karel bevestigde in 1530 nog de rechten en de plichten van de gilde. Vanaf dan zijn er geen sporen meer terug te vinden.

Vandaag, met het **warmere klimaat**, is er opnieuw een toename van wijngaarden. Zo is er ook een wijngaard in Gent, die zijn wortels vindt in de vroege middeleeuwen. Want in 1978 kreeg de **Sint-Pietersabdij** een nieuwe wijngaard, '**In Monte Blandino**', waar druiven geplukt worden en tot wijn geperst. Samen met het stadsbestuur, de hotelschool, de stedelijke groendienst en vinologen van de UGent onderhouden de leden van de huidige Wijnmetersgilde de 500 wijnstokken tellende wijngaard. Afhankelijk van de oogst maakt dit genootschap een stille witte wijn en/of een schuimwijn, volgens de traditionele methode.

Een wijngaard onderhouden en wijn maken

De huidige wijnstokken werden, zoals de wet het voorschrijft, geënt op een Amerikaanse onderstam. De groendienst plantte ze en liet ze opgroeien in de klassieke rijen. De wijngaard heeft drie verschillende cépages (druivensoorten) nl. de '**solaris**', de '**souviner gris**' en de '**johanitter**'. Na de winter worden die **gesnoeid** volgens de methode '**guyot double**' dit betekent dat de onderste twee takken worden omgebogen en klaargemaakt voor de volgende oogst. De rest wordt grotendeels weggesnoeid. Hierop ontwikkelen zich stamscheuten die snel evolueren tot vruchtakken, waarop de druiventrossen groeien. De wijnmetersgilde verkiest om op de vruchtakken slechts twee trossen per tak te houden met als doel niet het grotere volume maar de betere kwaliteit na te streven.

De wijngaard wordt in beperkte mate **bemest** door een rechtstreekse bio-bladvoeding toe te passen (magnesium) en een biologische kalkmeststof.

Vanaf mei tot augustus worden door een groep vrijwilligers (alle twee weken op donderdagvoormiddag) de snelgroeïende **takken ingevlochten** zodat de weelde van bladeren min of meer in de rij blijven. De tweede bloei die zich bovenaan manifesteert wordt samen met de zeer hoge takken weggesnoeid. De vrijwilligers verwijderen vanaf half juni de meeste van de onderste bladeren rond de (groeïende) trossen zodat de wind de trossen kan drogen, anders kan schadelijke schimmel (o.a. meeldauw) de trossen aantasten. Eenmaal de bessen rijpen, worden door de groendienst vogelnetten over de druivelaars gehangen.

Wanneer de druiven beginnen te **rijpen** en het oogsten ervan dichterbij komt, wordt het **suikergehalte en het zuurgehalte** van de bessen regelmatig gemeten en wordt beslist of men een stille wijn of een schuimwijn zal maken. Om een **stille wijn** te maken moet het suikergehalte voldoende hoog en het zuurgehalte niet te hoog zijn. Om **schuimwijn** te maken is een voldoende hoog zuurgehalte noodzakelijk. Veel is afhankelijk van de weersomstandigheden tijdens de zomermaanden. Een goede zomer met veel zon zal het suikergehalte omhoog duwen en dus is er de mogelijkheid om een stille wijn te maken. Na een slechte zomer met weinig zon en veel regen zal het suikergehalte eerder laag zijn en het zuurgehalte aan de hogere kant waardoor de keuze om schuimwijn te maken eerder voor de hand ligt.

Bij het **oogsten** (september – oktober) is het alle hens aan dek en komt de hotelschool de vrijwilligers helpen. De trossen worden manueel geogst en onmiddellijk gekneusd en ontdaan van de steeltjes in een risttoestel, soms zelfs nog eens in een tweede risttoestel. Deze 'druivenpulp' wordt dan in een persvat gedaan, dat op basis van waterdruk perst. Het druivensap, de 'most', wordt opgevangen en in inox vaten gegoten. De volgende dag wordt dit sap geheveld en het eerste bezinksel wordt verwijderd. Nu voegt de wijnmaker gist toe aan de most waardoor de alcoholische gisting wordt geactiveerd. De vaten worden afgesloten van de lucht door een deksel, waarin een waterslot geplaatst wordt. Na enkele dagen voelen de vaten warm aan en horen we het CO₂ ontsnappen langs het waterslot. Dit geeft aan dat de **vergisting** volop bezig is. In de maanden die volgen worden de vaten nog enkele keren geheveld totdat de wijn volledig helder is. Telkenmale wordt het zuurgehalte en het vrij sulfietgehalte gemeten en wordt de wijn geproefd.

In de periode mei-juni van het jaar na de oogst wordt de wijn gebotteld. De flessen worden van een wijnkurk voorzien en er wordt een passend etiket opgekleefd. De wijn is klaar om gedronken te worden.

In realiteit is het **proces** wel nog veel **complex**, omdat zeer veel aandacht moet gaan naar de juiste ingrediënten van de gisting en het proces van mengen. Bovendien wordt gedurende het gehele vinificatieproces bijzonder veel zorg besteed aan de **hygiëne**. Bij ieder deelaspect wordt alles vooraf ontsmet: inox vaten, toestellen, flexibels, pompjes, flessen enz. en een logboek wordt bijgehouden met de handelingen en alle metingen van dit toch complex gebeuren.

Tijdens de middeleeuwen werd dit complexe proces echter op een vrij eenvoudige wijze gereduceerd tot het persen, hevelen en wachten op de 'vrije' gisting uit de lucht. Om dan deze gegiste drank als wijn in vaten te doen en...te drinken.

Een wijnmetersgilde

Met duidelijke sporen tot terug in de 14de eeuw, stond de historische Wijnmetersgilde in voor het toezien op de volumes en de kwaliteit van de vaten wijn die in de stad werden binnengebracht, en waarop stedelijke belastingen werden geheven.

De huidige Wijnmetersgilde VZW heeft andere en ruimere functies dan haar historische voorganger. Deze vzw werd door de Stad Gent in 1978 opgericht en staat in voor het verder zetten van de **gildetradities**, het **cultureel patrimonium in de Gildekamer** en het **beheer van de wijngaard 'In Monte Blandino'**, gelegen in de abdijtuin. Tijdens het jaar (van mei tot september) helpen de leden-vrijwilligers onder andere tweewekelijks op donderdagmorgen in de wijngaard met het invlechten, het snoeien en het plukken.

In november organiseert de Wijnmetersgilde in de historische kapittelzaal van de abdij het **Sint-Martinuskapittel** (Sint-Martinus is de patroonheilige) voor de leden en de bevriende confréries. Traditioneel start het feest met een eucharistieviering in de O.L.V.-Sint-Pieterskerk gevolgd door een receptie in de pandgangen van de abdij. Aansluitend volgt het traditioneel Sint-Martinuskapittel met benoeming van enkele personen tot erewijnmeter van de stad Gent en daarna is er een feestelijk banket.

Daarnaast organiseert de Wijnmetersgilde jaarlijks een aantal activiteiten voor de meer dan 200 leden, waaronder een wijnproeverij, een lentefeest, een wijngaardfeest, een daguitstap en een buitenlandse wijnreis. Zo zet de stedelijke wijncultuur en -kennis zich verder tijdens ledenactiviteiten, uitstappen en uitwisselingen met andere confrérieën.



INZENDER

Jacques VERVAET
Wijnmetersgilde Gent
<http://wijnmetersgildegent.wordpress.com/>



LOCATIE

Twekerkenstraat 6
9000 Gent



THEMA

Natuur en landbouw
Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

[#landbouw](#) [#drinken](#) [#vakmanschap](#)