

### 1 Upland Winery 2001

Appellatie/streek: Wellington Zuid Afrika

Bijzonderheden: druif: 100% Cabernet Sauvignon; biologische wijn

Oog: Rood, donker, scharlaken rood, volle intensiteit glanzende spiegel en vettige gekleurde tranen. Een wijn met hoge viscositeit.

Neus: meervoudig en mooie neus: wat vanille, rijp fruit, bosbessen, heeft ook iets gerookt.

Mond: een beetje zoetheid, wat stroop en voldoende molligheid maar toch een bepaalde stroefheid, voldoende tannine en op einde mooie zuren.

Conclusie: gemiddelde afdronk 4 a 5 seconden, **meer dan** goede starter, **zeer mooie zuurbalans wat niet evident is voor een kaapse wijn**

Prijs: 17€

---

### 2 Selse

Appellatie: Champagne

Bijzonderheden: druif: 100 % Chardonnay 6 ½ ha, nieuwe eik; geen malolactische gisting, kosmische invloeden, contact met zuurstof niet problematisch. Gerijpt sur Lie. ‘Selse wil in eerste instantie ‘wijnen’ maken!

Oog: Opvallende goudgele kleur door late pluk en houtgebruik. Tamelijk mousserend bij het schenken, echter weinig of geen pareling

Neus: fruitig, rijpe appel wat botertoetsen, maar ook honing en acacia.

Mond: ondanks de weinige pareling toch prikkeling op de tong, vooral smaak van appel. Mooie afdronk mooie zuren, ook een lichte mineraal **toets**; een wijn met maturiteit.

Conclusie: is meer een “wijn” dan champagne. Een mousserende wijn met een mooie afdronk, absoluut geslaagd. Voor **enkele proevers** lag deze wijn wat moeilijker

Prijs: 35 €

---

### 3 Montirius – Gigondas 2002 domein van Eric en Christiane Saurel

Appellatie/streek: Rhone – Sarrains

Bijzonderheden: druif Mouvèdre & Grenache

Gemengde aanplanting, betonnen cuves met aarding. Sinds 1996 biodynamische teelt.

Oog: Rood, kersrood met lichte paarse rand, mooie heldere spiegel en lange fijne tranen.

Neus: meervoudig, heeft een Bourgondisch tintje (Pinot noir).

Mond: vloeiend met molligheid, valt wel snel weg en geeft veel zuren. Geen grote pretentie, weinig fruitextract.

Conclusie: 2002 was voor de streek een slecht en moeilijk jaar wegens **zwaar onweer**. **Daarin hebben de wijnbouwers zich onderscheiden in dit ‘slecht’ jaar een goed product te maken, zonder groots te zijn, in tegenstelling tot vele burens. Een wijn die zich anders wel vlot laat drinken.**

Prijs: 16 €

#### 4 Caia Rossa 2003

Appellatie:	Toscanië
Bijzonderheden:	Assemblage van een 9 tal soorten druiven. Begonnen in 1998 door een Belgische wijnbouwer <b>Jan Theys</b> maar domein nu in handen van een Nederlandse groep ( <b>eigenaars van Ch Giscours in Margaux</b> ). Men plant wintergranen tussen de ranken. De wijn werd speciaal <b>als primeur</b> voor Osiris gebotteld en overgebracht, is nog niet op de markt.
Oog:	Donkerrode wijn (robijnrood) glanzend volle intensiteit, helder, wat viscositeit betreft vette gekleurde tranen. Een inktbom!
Neus:	krachtige impressies van rood en zwart fruit en sterk geparfumeerd. Wat nat hout, heeft ook iets animaals, beetje nerveus. Verder indrukken van peperkoek.
Mond:	Volle aanzet met stevig onderbouwde tannines maar toch een correcte zuurbalans. Deze wijn is mooi versmolten, mooie zuren, wat stroeve, stevig onderhoudende tannines die een beetje uitdrogend zijn.
Conclusie:	goede, aangename wijn met een mooie afdronk <b>maar mist wat spankracht om groot te zijn.</b>
Prijs:	35€

---

#### 5 Caia Rossa 2002

Appellatie:	Toscanië zelfde domein als de 4° wijn maar toen nog in volle exploitatie van <b>Jan Theys</b> . Zijn eerste eigen officiële fles
Bijzonderheden:	100% Merlot
Oog:	Intens kersenrode kleur met redelijke viscositeit en een prachtige en heldere spiegel. Gekleurde tranen.
Neus:	Indrukken van rijp, rood fruit (kers) en een zekere mineraliteit. Een harmonieuze neus.
Mond:	Mooie volle en fruitige aanzet met een goede tanninestructuur en frisse zuren op het einde.
Conclusie:	<b>Zeer mooie</b> en evenwichtige wijn met 'fris' en lang einde! <b>Men betreurde de beslissing door de Nederlandse bazen van het samenvoegen van alle druiven van het domein in de daaropvolgende jaargangen zoals de vorige C 2003 manifesteerde!</b>
Prijs:	35€

---

**6 Benziger Tribute 2001** (éénmalig gemaakt)

Appellatie: Californie Sonoma Valley  
Bijzonderheden: 80% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot en 2% Merlot twee jaar op Franse eik waarvan 35% nieuw en daarna 1 jaar op fles. Ongefilterde wijn. De cuves staan buiten en bestaan uit Inox (!) met omliggende schuimlaag, wat toch opvallend contradictorisch met de idee van biodynamie. (weg of verplaatsen)  
Oog: intens donker kersenrood, slanke gekleurde tranen.  
Neus: initieel wat ingetogen maar dan snoeperig met impressies van rood fruit, kruiden, peper, vanille en ook iets animaals.  
Mond: Mollige en fruitige aanzet maar toch ondersteund door een stevige bagage zuren.  
Conclusie: Een evenwichtige wijn, voor sommigen wat mollig. De wijn neigt wat naar Zinfandel .  
Prijs: 61 €

---

**7 Angeli Les Fouchardees 2003** Domaine de la Sansonnaire

Appellatie: Loire-Anjou  
Bijzonderheden: 100% Chenin Blanc, vulkanisch sulfiet werkt nog zeer artisaan met paard en kar eigzinnig man schreef het boek “la colère des raisins”  
Oog: Goudgele wijn met zelfs een oranjetoeft.  
Neus: Groene appels, een oxidatieve toets (wat indrukken van cider en nootje).  
Mond: Een wijn die zoet is in aanzet met op einde mooie zuren. Wijn werd duidelijk beter na tijdje in het glas. Afdronk van een vijftal seconden  
Conclusie: Een controversiële wijn, je bent ervoor of niet. **De wijn staat er evenwel na die krachtige rode wijnen**  
Prijs: 15 €

---

**8 Clos de la Coulée de Serrant 2003** Nicolas Joly

Appellatie: Loire Savennières-Coulée de Serrant Controlé  
Bijzonderheden: 100% Chenin Blanc 7ha, behandeling met melk, “La vigne ne se pèse pas”  
Oog: Goudgele wijn met lichte waterrand en lange tranen.  
Neus: Veel indrukken: munt, fruit (kweepeer), exotisch fruit, honing en rozijnen.  
Mond: Lichte pareling op de tong bij aanzet; met impressie van appels een mooie vettigheid en finesse. Enkel vonden het een vlakke en moeilijke wijn.  
Conclusie: Een interessant product **met finesse en grote lengte die aan materie gekoppeld zijn**; toch moeilijk en heeft tijd nodig in het glas.  
Prijs: 39 €

---

### Algemene conclusie

Onze 74 aanwezigen kregen een zéér leerrijke avond gepresenteerd.  
Na het openingswoord door voorzitter Luc werden we charmant wegwijs gemaakt in de wereld van de biologie met toepassing op de wijnbouw gekoppeld aan dynamische invloeden

### *BIO + DYNAMI*

#### Bio

Geen kunstmest of chemische bestrijding, een hernieuwde interesse sedert 1970  
100% gegarandeerd bio is zeer moeilijk

#### Dynami

Beweging, energie

Bedoeling een gezonde plant in een gezonde bodem

Koehorens gevuld met koemest worden in de grond gestopt en na verloop van tijd worden die verwerkt **dmv dynamisering** tot een vloeibare substantie die dan op de velden verspreid wordt. Gebruik van metaal cuves is uit den boze gezien de stand der planeten en de kosmische straling een invloed hebben, **maar vooral voor de elektromagnetische invloed**. Ook worden graangewassen aangeplant tussen de wijnranken om zo een verbeterde bodemkwaliteit te verwerven.

Ann Van Gysel Philippe Jacobs en Luc gaven een bloemlezing van de hun geproefde ervaringen. Niet alleen op vinosirisch vlak maar ook het spirituele; de vrouw of man achter dit alles kwamen aan bod. Het artisanale aspect, de kosmische straling en hun invloed op alles werden deskundig uitgelegd ondersteund met het nodige beeldmateriaal.

Biodynamie gebeurt op het veld en niet in het glas.

Een moeilijke avond: van rood naar wit terug naar rood en nog een s naar wit, gedurfd maar zéér geslaagd en gesmaakt.

De dynami stak niet alleen in het glas maar was ook aanwezig in de zaal.

Bedankt Ann, Phillippe en Luc.