



De bewoners van de Sint-Pietersabdij moeten elke dag in Gentse Feestenstemming verkeerd hebben. Rond 1400 kreeg elke monnik dagelijks niet minder dan drie liter wijn toegewezen. De wijngaard van de Sint-Pietersabdij stond in voor de drankvoorziening. De Dienst Plantsoenen heeft die historische wijngaard nu nieuw leven ingeblazen. Voor het onderhoud springt de Wijnmetersgilde bij. De Hotelschool maakt de witte wijn.



Wijngaard Sint-

“Zoals elke grote abdij, had ook de Sint-Pietersabdij wijn nodig. Niet enkel voor de verschillende missen, maar vooral als dagelijkse drank. Water drinken was in de Middeleeuwen immers niet zo’n goed idee. Je liep kans op allerlei infecties”, zegt *Johan Van de Wiele* (Kunsthal Sint-Pietersabdij). Vanuit zijn kantoor kijkt hij uit op de wijngaard en het Geuzenhuis, de voormalige brouwerij van de Sint-Pietersabdij.

Sirius

De wijngaard kreeg in 1975 een tweede leven in de tuin van de Sint-Pietersabdij.



“Men plantte toen de Müller-Turgau-druif aan, die het in Duitsland heel goed doet in gelijkaardige weersomstandigheden”, aldus Hugo De Graeve (Dienst Plantsoenen). “De witte druif is echter heel

gevoelig voor schimmels, zoals meeldauw. Dat maakte het onderhoud heel arbeidsintensief. Schimmels gedijen immers heel goed in ons vochtig klimaat...” Het aanplanten van een nieuwe druivensoort bleek de oplossing. Intussen werden reeds 150 oude druivelaars vervangen door de Sirius-

variant. In de loop van de volgende jaren verdwijnen ook de andere 218 oude druivelaars. Hugo De Graeve: “Pesticiden om schimmels te bestrijden, zijn bijna overbodig geworden. Dat past perfect in onze filosofie om het gebruik van pesticiden zoveel mogelijk te beperken.”

Hard labeur

De eerste nieuwe planten beginnen nu pas vruchten af te werpen, want het duurt minstens drie jaar voor een druivelaar begint te renderen. Daarom gebeuren de nieuwe aanplantingen in verschillende fasen. Zo is er toch steeds een oogst.



Wijnmetersgilde

De Gentse Wijnmetersgilde kon onlangs klinken op haar 25ste verjaardag. De leden zijn niet van de minste: onlangs traden provinciegouverneur Herman Balthazar, schepen Lieven Decaluwe en de UGent-rector Andreas De Leenheer toe. De gewone Gentenaar blijft echter niet in de kou staan. Jan Vallaey (Wijnmetersgilde): “Elke Gentenaar kan nu tegen een jaarlijks lidgeld van 25 euro toetreden tot de ‘Vrienden van de Gentse Wijngaard’. Onze leden staan in voor het onderhoud van de wijngaard. Voor hun inspanningen worden ze beloond met een fles ‘In Monte Blandino’. Ook tijdens uitstappen naar andere Belgische wijngaarden kunnen ze heel wat opsteken over wijn en wijn maken.”

De Wijnmetersgilde zorgt niet alleen voor mankracht om de wijngaard te onderhouden. Jan Vallaey: “De wijngaard is bij het Gentse publiek nog niet voldoende gekend. Volgend jaar staan er dan ook heel wat activiteiten op de agenda. Opendeurdagen bijvoorbeeld. In een aanhangigheid van de abdij, gelegen onder de wijngaard, komt er later, in overleg met de Stad, een onthaalcentrum met een tentoonstelling over wijnbouw. Ook de reserve van de ‘In Monte Blandino’ zal daar onderdak vinden.”



Pietersabdij

In Monte Blandino

Een wijngaard cultiveren in onze streken is een kunst. De druivelaars worden verder van elkaar geplant, waardoor de druiven sneller drogen en schimmels minder een kans krijgen. En het is knokken om de druiven zoveel mogelijk in



het zonnetje te zetten. Daarom worden de bladeren bij het begin van de rijping zoveel mogelijk verwijderd – al moet je wel genoeg bladeren overhouden, want zij staan in voor de suikerproductie in de druif. Die suiker is cruciaal in het proces van wijnmaken.

“Om wijn van goede kwaliteit te hebben, moet je de druivenproductie beperken”, zegt Hugo De Graeve:

“Dat doe je door het vruchthout in te snoeien. Dat vruchthout is één van de twee dragende takken die naar beneden gebogen worden en aan draden vastgemaakt. Op het vruchthout schieten takken omhoog waaraan de druiven groeien.” De plaatsen waar takken omhoog schieten zijn ‘ogen’. Vandaar dat kenners spreken van ‘het vruchthout insnoeien op zeven ogen’. Het aantal tros- sen op de verticale takken wordt beperkt tot twee. Daarmee is de kous echter nog

niet af, want ook het zomeronderhoud is niet minnetjes. Bemesten, het verwijderen van ‘loze takken’ of takken die niet gebloeid hebben, het snoeien van ‘dieven’ of zijtakken. Tegen andere dieven, namelijk merels die verlekkerd zijn op druiven, moet je netten spannen. Hugo De Graeve: “Het hangt af van kleine dingen of de oogst al dan niet slaagt, en daarom is de inzet van de liefhebbers van de Wijnmetersgilde onbetaalbaar.” Ondanks al die menselijke inspanningen, spelen de weergoden een heel belangrijke rol. Een vochtig voorjaar, geen late nachtvorst en een droog najaar garanderen een goede oogst.



Info

Dienst Plantsoenen, Hugo De Graeve
 Ferdinand Lousbergskaai 32, 9000 Gent
 ☎ 09 265 92 46
 ✉ hugo.degraeve@gent.be

Kunsthuis Sint-Pietersabdij, Johan Van de Wiele
 Sint-Pietersplein 9, 9000 Gent
 ☎ 09 243 97 30
 ✉ johan.vandewiele@gent.be

T.I. Tweebruggen- afdeling Hotel
Lucien De Grootte
 Lange Violettenstraat 10-12, 9000 Gent
 ☎ 09 269 86 00
 ✉ lucien.degrootte@2bruggen.be

Vrienden van de Gentse Wijngaard, Jan Vallaëys
 Hutsepotstraat 3, 9052 Zwijnaarde
 ☎ 09 222 85 88
 ✉ j.vallaëys@pandora.be

Hotelschool

Midden oktober gebeurt het meten van het suikergehalte. Wanneer het suikergehalte het hoogst is, moet men meteen oogsten. Bij regen zouden de druiven weer water opslorpen en zou het suikergehalte verminderen. Dan krijg je fluitjeswijn met een veel te laag alcoholgehalte. Gelukkig zijn de leerlingen van de Hotelschool in de Lange Violettenstraat dan redders in nood. *Lucien De Grootte* (Hotelschool): "Bij elke oogst plukken leerlingen van het vijfde jaar de rijpe druiven. Ze verwijderen de takjes omdat die een bittere smaak geven aan de wijn. Bij een goede oogst, zoals in het jaar 2000, plukten we drie- tot vierhonderd kilogram druiven, goed voor evenveel flessen wijn." De jaren daarna was er geen oogst, maar intussen kregen de nieuw aangeplante Sirius-druivelaars de tijd om vruchten te dragen. Sedert kort staat de Hotelschool ook in voor het wijn maken. De druiven gaan er in de wijnpers. Daarna starten de leerlingen het gistingsproces op met suiker en natuurlijke gist. Tijdens dat proces wordt suiker omgezet in alcohol. De wijnmakers hevelen de wijn een paar keer over, om het bezinsel eruit te filteren. Uiteindelijk trekken de leerlingen de wijn op flessen en kleven ze het etiket met 'In Monte Blandinio' erop. Driekwart van de wijn gaat naar de Wijnmetersgilde, die hem gebruikt bij ceremoniële gelegenheden. De rest gaat naar Stad Gent. Omdat de opbrengst van de wijngaard klein is, blijft de gemiddelde Gentenaar wel op zijn dorst zitten. Dagelijks drie liter naar binnen werken zoals de monniken van weleer zit er

momenteel niet in. Lucien De Grootte, naar wie de cru 2000 van de 'In Monte Blandinio' werd genoemd, weet wel hoe de wijn smaakt: "Het is een droge wijn, met soms wat appelsmaak. Ideaal als koele aperitiefwijn, of om te drinken bij vis."

Wijn op de helling

Einhard, de biograaf van Karel De Grote, verwijst in de 9de eeuw als eerste naar de wijngaard van de Sint-Pietersabdij. "Waarschijnlijk lag de oude wijngaard niet in de abdijtuin", zegt Johan Van de Wiele. "De zuidelijke helling van de Blandijnberg is beter geschikt voor wijnbouw. De oorspronkelijke wijngaard bevond zich dus waarschijnlijk in de buurt van de Charles De Kerchovelaan en de Citadellaan." In de 15de eeuw wordt de wijngaard voor het laatst vermeld. Mogelijk werd het klimaat toen net enkele graadjes kouder, waardoor druiven kweken onmogelijk werd. Maar ook de handel zat er voor iets tussen. Johan Van de Wiele: "Het kan best dat het onderhoud van de eigen wijngaard toen niet meer rendabel was. Vanaf de 16de eeuw kwam de permanente handel op en was het goedkoper om wijn te kopen." Veel Gentenaars hadden ook een wijngaard. Straatnamen zoals de huidige Wijngaardstraat verwijzen ernaar. In het verleden was er de Lange Wijngaardstraat, die nu de Seminariestraat is, de Korte Wijngaardstraat bevond zich in de buurt van de Oude Beestenmarkt, de Wijngaertstraat werd later de Kozijntjestraat...



Jan Verstraete