

**WIJN-IMPORT
WIJN-DISTRIBUTIE**

van fles tot palet

WIJNSHOP
Stationsstraat 80
8490 Jabbeke

Open op zaterdag
van 11 tot 17 u
andere dagen op afspraak

PRESENTATIES

3 presentaties als namiddag- of
avondprogramma

De Wondere Wereld van Vis en Vissers
Weg van Vis
Wijnen met een verhaal

DEVINOCLUB - SITE

Blijf me volgen
op mijn dagbegroeting-blog
surf met google naar
www.devinoclub.be

WEG VAN VIS in Aquitaine

Mijn eerste gepubliceerd boek over de
vissers, oesterboeren en mensen die op
een bijzondere manier actief zijn in de
vissector in Aquitaine - Frankrijk

Met medewerking van de hotelschool
Spermalie

WILFRIED MOEYAERT

Groenestraat 25 bus 2-1
8210 Zedelgem

Tel 0472 993303
info@moeyaert.eu
www.devinoclub.be

Bank
BE 48 472508071127
BIC KREDBEBB

L'ART DE VIVRE 4 *mijn nieuwsbrief van maart 2021*

Enkele dagen terug schreef ik in een van mijn dagbegroetingen :
moest ik een foto publiceren van de voorgevel van de Sint-Lucaskliniek in
Assebroek, dan pas zou ik het op de heupen krijgen.
Ik deed het niet en plaatste een foto van een fles rode wijn; de Querciabella Classico.
Een Italiaan nog wel. Hallo Wilfried?
Op pagina 7 en 8 licht ik mijn keuze voor deze prachtige Chianti toe.

U hebt het ook begrepen, ik ga er even tussen uit.
t'is te zeggen; het zal de volgende 4 à 6 weken wat moeilijker gaan.
Ze gaan aan de carrosserie werken en mijn linkerheup vervangen. (10 maart)
Ook de rechter is er slecht aan toe. En daartussen zit een rug die het beu is de
schokken op te vangen. Hoe zou dat toch allemaal komen?

Ik hoop dat door de ingreep mijn rug meer wordt ontzien.
Ik wil toch nog zo'n jaar of vijf meedraaien in de wijnbranche.
En waarom niet langer vraagt mijn compaan me: *je doet het toch graag*
Ik doe het enorm graag.
Wie heeft het geluk van zijn hobby zijn beroep te kunnen maken?

Ook dat andere wat ik zo graag doe, schrijven, wil ik blijven uitvoeren.
Nog langer zelfs, want daar heb je niet echt een sterke rug voor nodig.
Op pagina 3,4,5 en 6 kroop ik opnieuw in mijn reportage-pen en maakte ik een
interview met Filiep Defraye, Algemeen Directeur van de Hotel- en Toerismeschool
Spermalie, die precies dit weekend met pensioen gaat.
Ook zijn Technisch Adviseur Sabrina Caecaert maakte tijd vrij voor mij.
En dat in een periode dat covid 19 alles tegen houdt maar de verantwoordelijke voor
de stageplaatsen van de leerlingen dubbel zoveel werk bezorgt.

Vorige maand presenteerden we een fruits de mer en kaasschotel voor Valentijn.
Een jaar lang Valentijn: dat is de goeie kant aan corona en daarom ga ik op pagina 2
zelf in de potten roeren om u een mooi gerecht aan te bieden.



creaties van het 7^{de} jaar Spermalie



Ons 2^{de} verwenweekend in 2021

Een jaar lang Valentijn

In samenwerking met onze eigenste Vlaamse Visserij



2

We presenteren ons 2^{de} weekend van 2021
Volgend weekend op afhaling
zaterdag 6 maart van 11 tot 17u / zondag 7 maart van 10.30 tot 12u

**gebakken sint-jacobsvrucht met witloof en appel
sausje op basis van noilly pratt (hoofdgerecht)
2 pers. + fles Pontificis blanc van Badet-Clement
samen € 50.00**

**bestellen tot en met donderdagavond
met sms / bel 0472 993303
met messenger op facebook Wilfried Moeyaert
met mail info@moeyaert.eu**



Afscheid van Filiep Defraye na een carrière van 34 jaar in de Hotel- en Toerismeschool Spermalie in Brugge



Ik heb me thuis voorbereid op dit interview. Filiep Defraye heeft voor mij heel veel betekent in de samenwerking met de hotelschool. Het was dank zij de directeur dat de medewerking tot stand kwam bij de uitgave van mijn boek 'Weg van Vis in Aquitaine'. Ik was ook meermaals te gast als jurylid op de eindejaarsproef van de leerlingen.

3

Ik vertrek op maandagvoormiddag richting Snaggaerdstraat in Brugge. Binnen het bereik een blocknote, een stylo en mijn i-phone.

De voorbereidende vragen heb ik thuis gelaten. We zien wel, de contacten met de Algemeen Directeur verliepen altijd spontaan.

Kwart na elf, ik maak mijn opwachting, ver af van alle passage. De pandemie; wat moet het niet zijn voor een school als het al voor een voetbalploeg mis loopt.

We zonderen ons af in de vergaderzaal en ook al houden we heel ruim afstand van mekaar, het mondkmasker houden we beter op. Een directeur moet het goede voorbeeld geven. Nu dubbel zoveel op je tellen letten.

Met mijn eerste vraag, voor de vuist weg, val ik met de deur in huis. Het wordt een leuke opener voor een gesprek over formidabele hoogtepunten die de 34 jarige carrière van Filiep Claeys tekenen.

Hoe word je eigenlijk een directeur?

Filiep solliciteerde in 1981 voor de vacature van leraar economie- informatica. M'n vader reed met mij naar Brugge. Een autoweg vanuit zuid - Westvlaanderen lag er nog niet. GPS was er niet. Hoe los je dat op? Door de weg te vragen naar de Snaggaerdstraat. Niemand die ooit van die straat gehoord had. De hotelschool? Ah, de hotelschool...

Vader volgde de opgegeven richting tot we aan de hotelschool aankwamen. De hotelschool, voor de mensen was dat de jongensschool 'de Groene Poorte'. Logisch, meisjes werden toch geen kok? Toen nog niet.



De jonge man kwam buiten de 'meisjes' hotel-en toerismeschool met een positieve evaluatie en een pakketje boeken onder de arm.

Filiep zou er 4 jaar les geven om dan zijn horizon te verleggen. De volgende 6 jaar werkte hij in de Guimardstraat (koepel van het onderwijs) en nadien bij de BAC.

Tot op het moment dat de toenmalige Algemeen Directeur, Mijnheer Denys, de jonge ex-leerkracht contacteerde met de vraag terug naar Spermalie te komen.

Ik hield van Spermalie, het was een warm nest met heel gevarieerde dagplanningen, toch wat anders dan het puur zakelijke leven.

Filiep Defraye stapte in zijn eigen auto en hoefde geen GPS om de Snaggaerdstraat terug te vinden. Hij werd er directeur van het Volwassen Onderwijs. Een tak die een flinke groei kende met ook een vestiging in Gent. Na de pensioenering van Daniël Denys werd Filiep Claeyns de nieuwe Algemeen Directeur.

Hoogtepunten zullen er veel geweest zijn vraag ik de directeur.

Lang nadenken hoeft hij niet. Vooral de medewerking van de hotelschool aan de officiële gelegenheden van ons Koningshuis lopen als een rode draad door zijn carrière. Zo maakte hij 3 koninginnen mee: Fabiola in zijn lerarenperiode, als Directeur, koningin Paola en Mathilde.

Hij toont dan ook diepe respect voor onze jonge koningin, waarover hij getuigt: *Koningin Mathilde zou nooit nalaten aan het eind van de taak of bij een bezoek aan onze school iedereen de hand te drukken, of dat er 10.20,50... waren.*

Een ander hoogtepunt uit de rijke carrière was de opnamereeks 'de Jonge Garde' van VTM, waarbij de leerlingen van Spermalie in hun doen en laten werden gevolgd. Een reeks die een enorme boost zou geven aan de inschrijvingen. Niet alleen voor onze school, maar ook voor andere koksscholen.

En nu mijnheer de Directeur?

Filiep Defraye heeft nog wat goed te maken, zo beschrijft hij zijn toekomst. Ik dank mijn echtgenote voor het begrip en het geduld dat ze opbracht. Directeur zijn heeft zijn gevolgen voor het gezin. Nu ga ik tijd maken voor ons beiden, mijn kinderen en kleinkinderen.

Ik heb ook een moestuin en werk graag in de tuin, vandaar.

En dan is er nog mijn passie; wereldreizen. Door corona op het achterplan geraakt, maar ik hoop toch zeker in 2022 de draad weer te kunnen opnemen. Ooit had ik de betrachting 100 landen te kunnen bezoeken. Ik moet er daarvoor nog enkele aandoen.

Mijnheer de Directeur, Filiep, het was voor mij een eer u te leren kennen en met u te mogen samenwerken.

Hoe mooi waren de organisaties niet die er dank zij jou kwamen. De causerie met Roman Guibert van Mas de Daumas Gassac, samen met zijn echtgenote Audelise voor de afdeling Toerisme. En de gala-avond in jullie gastronomisch restaurant d'Hoeve ter gelegenheid van de voorstelling va mijn boek.

Het ga je goed Mijnheer de Directeur. Geniet er nu maar van, samen met je echtgenote, je kinderen en kleinkinderen. Dank u wel.



Sabrina Caecaert, Technisch Adviseur Coördinator van de Hotel- en Toerismeschool Spermalie in Brugge leeft met haar 200 stagiairs in onzekerheid



Sabrina, zelf oud-leerlinge van de hotelschool Spermalie en daarna 7 jaar lesgeefster heeft sedert enkele jaren de taak van Gido Van Imschoot overgenomen.

Als Technisch Adviseur Coördinator staat zij in voor de stages van de ongeveer 200 meisjes en jongens. Deels in het binnenland, deels in het buitenland.

‘Of er voldoende stageplaatsen zijn’ vraag ik haar. Er zijn ieder jaar ongeveer 400 plaatsen beschikbaar. Sabrina moet dan ook steeds weer mensen teleurstellen

Er komt ook van alles bij kijken wat betreft de praktische kant. Is er logement voor de stagiair voorzien. En zo niet, is de verplaatsing naar de locatie voor de stagiair haalbaar. Is er openbaar vervoer.

Leerlingen van het 7^{de} jaar mogen hun voorkeur in de aanbiedingen aanduiden. Dan wordt er gekeken of de keuze verantwoord is. Zo tracht men iedereen, zowel de stagiair als de aanbieder van de stageplaats tevreden te stellen. De jongere jaren kunnen de richting bepalen waarin ze de stage willen afwerken. bv banketzaal, restaurant, bistro, hotel, evenementensector... Al of niet in de zaal of in de keuken.

Ik denk dat het voor Sabrina geen *nine to five* taak is. Absoluut niet verzekert ze me, ook al zijn er de stagebegeleiders. Ik heb de eindverantwoordelijkheid en moet dan ook 7 dagen op 7, 24 uur op 24 bereikbaar zijn. En dat voor de duur van de stages die loopt van april tot halfweg juli.



'Ik kan me voorstellen dat corona de stages opnieuw op de helling zet' vraag ik Sabrina.

Inderdaad, bevestigt mijn gesprekspartner.

Normaal worden begin oktober de aanvragen verstuurd.

De geïnteresseerden uit de sector kunnen dan een geautomatiseerd formulier terugsturen.

Begin december bekijken we de aanvragen van de leerlingen.

Eind van die maand gebeurt de verdeling. De toewijzingen vinden plaats in februari.

Dit jaar hebben we alles opgeschoven naar de kerstvakantie.

We hebben het, door de onzekere situatie die corona met zich meebrengt, opnieuw moeten stilleggen.

Ik ben tijdens de krokusvakantie opnieuw aan de slag gegaan en hoop dat we vrijdag (26/2) perspectieven van de regering krijgen aangereikt.

Anders is al het werk opnieuw voor niets geweest.

'Wat gebeurt er als de stages niet kunnen doorgaan' vraag ik de Technisch Adviseur Coördinator.

Dan organiseren we workshops en gastcolleges, maar dat kan je niet vergelijken.

We kruisen de vingers dat we niet voor het tweede jaar op rij moeten afzien van de normale werking van onze hotel- en toerismeschool.

We hopen met de Technisch Adviseur dat de stages kunnen doorgaan en zo een mooi surplus kunnen betekenen van een vruchtbaar leerjaar.

Hoe moeilijk dat ook verliep.





SABASTIANO



RASPO – HOSPITALITY

Querciabella 2017 Chianti Classico

*Ze zeggen dat uit kleine eikels machtige eiken groeien.
Zo is het verhaal van Querciabella ! !*



Geschiedenis

1974

Giuseppe (Pepito) Castiglioni - een industrieel ondernemer en levenslange wijnliefhebber - kocht een enkele hectare wijngaard op een Toscaanse heuvel en begon een landgoed te creëren dat binnenkort de hele regio zou beslaan. Hij droomde ervan elegante, rijke wijnen te produceren, niet alleen gemaakt van inheemse Sangiovese-druiven, maar ook van die van zijn geliefde Bordeaux en Bourgogne... Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay en Pinot Blanc, om er maar een paar te noemen.

Jaren 80 en 90

Sebastiano Cossia Castiglioni - Pepito's zoon en een investeerder en ondernemer op zich - veranderde het landgoed in 1988 in biologische wijnbouw, waardoor Querciabella een van de eerste wijnmakerijen in Italië was die deze praktijk toepaste. Halverwege de jaren negentig nam hij de wijngaarden volledig over en onder zijn leiding werd Querciabella tegen het begin van de 20e eeuw bekend als een van de beste en meest innovatieve wijnproducenten van Italië.

Jaren 2000

Sebastiano's passie voor dierenrechten en het behoud van het milieu bracht biologische producten bij Querciabella nog een stap verder. In het jaar 2000 introduceerde Sebastiano een 100% plantaardige benadering van biodinamica die het gebruik van dierlijke producten op onze wijngaarden of in onze kelders verbiedt. Querciabella was wederom een innovator in de branche en een inspiratiebron in de regio.

Vandaag

Tegenwoordig is die ene hectare in Toscane slechts een klein deel van de meer dan 100 hectare aan wijngaarden van Querciabella. En in deze levendige wijngaarden - geflankeerd in de Chianti Classico-regio door eikenbossen en glooiende heuvels, en in de Maremma door de ruige schoonheid van een ongerepte Toscaanse kustlijn - alle druivensoorten waarvan Pepito droomde, gedijen nu in de rijke, biodynamische grond die heeft uitgroeid tot het belangrijkste ingrediënt in de bekroonde recepten van Querciabella.

Morgen

Querciabella's toewijding om buitengewone wijnen te creëren, zonder schade toe te brengen of het delicate evenwicht van de natuur te verstoren, zal niet afzien. Het is deze toewijding die onze wijnen net zo levendig en mooi maakt als ons land, en het is hoe we zullen blijven innoveren en inspireren voor de komende decennia. Onze wijnen worden "Bourgondisch van geest" genoemd en daar zijn we het niet mee oneens. Maar het echte geheim zit hem in de grond... precies dezelfde waaruit de machtigste eiken groeien.

De naam Querciabella betekent "mooie eik". We zijn er trots op dat we naast deze prachtige bomen zijn gegroeid.



LUCA CURRADO
WIJNMAKER – DIRECTOR



FOXY - FREELANCE WINE TASTER

De **Querciabella Chianti Classico** ligt aan de oorsprong en blijft het visitekaartje van het wijndomein.

Querciabella Chianti Classico etaleert een mooie evenwichtsoefening van wat men met de wijnen wil bereiken.

Knapperige, uitnodigende zuurgraad, pure fruitsmaak en karakter, van een perfect gevinifieerde sangiovese-druif.

De complexiteit en consistentie zijn afkomstig van het betrekken van de druiven van toplocaties in drie van de beste subzones van de denominatie .

De druiven worden zorgvuldig geselecteerd in de wijngaarden en met de hand geoogst.

Ze worden ontsteeld, nooit geplet en gefermenteerd in een combinatie van roestvrijstalen tanks en eikenhout.

De maceratie duurt ongeveer 12 dagen.

Na voltooiing van de volledige malolactische gisting, wordt de wijn overgebracht naar Franse eikenhouten barriques en tonneaux.

De wijn wordt regelmatig geproefd gedurende de volledige rijpingsperiode, die tot 14 maanden kan duren.

Aan het einde van de *élevage* worden de beste barriques geselecteerd door middel van uitgebreide proeverijen en samengesteld om de uiteindelijke blend te creëren.

Eenmaal gebotteld, rust de wijn geduldig gedurende minstens drie maanden voordat hij wordt vrijgegeven.

Bij de productie van deze wijn worden geen dierlijke producten of bijproducten gebruikt, waardoor deze geschikt is voor veganisten en vegetariërs.

8

MAART: EEN GANSE MAAND - QUERCIABELLA MAAND

€ 18.35 x 6 ipv € 19.50 x 6

