

Wijn is een van de oudste en meest gesmaakte dranken in de westerse beschaving. De Grieken en Romeinen waren wijnbouwers, en deze laatsten brachten de wijnteelt in meer noordelijke delen van hun rijk, meer bepaald in Gallië, tot ontwikkeling. In de middeleeuwen bevonden zich uitgestrekte wijngaarden op de zongerichte flanken van het Hageland en van de Maasvallei, maar ook in het killere Vlaanderen kwamen wijngaarden voor. Teksten uit de 9de tot de 13de eeuw brengen herhaalde getuigenissen van het bestaan van wijngaarden in Gent, Eeklo, Brugge, Doornik, enz. In Gent teelden de monniken van de Sint-Pietersabdij al in 815 de wijnstok op de Blandijnberg. In Brugge kreeg het 13de-eeuwse Begijnhof als naam De Wijngaard, zeer waarschijnlijk wegens de aanwezigheid van wijncultuur op die plaats.

Deze inlandse wijnteelt stond in verband met de behoefte aan wijn voor de eredienst in de vele kerken en kloosters. De teelt was in feite ontstaan in de Karolingische periode, toen het internationaal handelsverkeer nog weinig ontwikkeld was en de invoer van wijn uit warmere streken onbestaande. De landwijn uit onze streken, ook die uit Brabant of Namen-Luik, was evenwel van mindere kwaliteit ten opzichte van die uit de betere wijnlanden. Onze wijnteelt zou trouwens ten laatste in de 16de eeuw volledig teniet gaan, onder meer ten gevolge van een klimaatsverslechtering.

Het grootste deel van de in de late middeleeuwen in Vlaanderen verbruikte wijn werd ingevoerd. Wijn was toen een uiterst belangrijk handelsprodukt en een ruim verbruikte dranksoort. Er was immers een heel beperkte keuze aan volwaardige dranken, want naast het doorgaans weinig kwaliteitsvolle en veelal verontreinigde water was er nog melk als natuurlijk produkt, en wijn, bier en mede (een uit honing gegiste drank) als genotverschaffers. Het bier kende echter, zolang het nog met gruit gemaakt werd en weinig houdbaar en minder goed van smaak was, weinig aantrekking. Pas toen het procédé van het hophouwen in de 14de eeuw vanuit Duitsland en Holland in onze streken ingang vond, werd het bier smaakvoller en kende het een snel groeiende afzet. Meteen betekende het ook de doodsteek voor de mede.

Wat de wijn betreft ging het verbruik in de 15de eeuw ook relatief achteruit ten opzichte van het bier. Niettemin bleef de Vlaming in de Bourgondische tijd aardig wat wijn drinken. In een stad als Gent bedroeg het wijnverbruik in het derde kwart van de 14de eeuw zowat 40 liter per hoofd in een jaar, dit was iets minder dan in Leuven in dezelfde periode. In de daaropvolgende eeuw slonk het verbruik er, door de opkomst van het betere bier, tot minder dan 20 liter, een cijfer dat vergelijkbaar is met het huidige. Maar in Brugge kende het verbruik in de jaren 1420 nog de uitzonderlijke hoogte van zowat 85 liter, dit is bijna 20 liter meer dan de gemiddelde Fransman van vandaag, de grootste wijnrinker van Europa. Pas voor een goede eeuw later, meer bepaald het jaar 1532, is opnieuw een verbruikscijfer voor Brugge bekend: 20 liter, wat een tot normale proporties herleid verbruik kan genoemd worden.

De verklaring voor het bijzonder hoge wijnverbruik in Brugge in de Bourgondische tijd moet gezocht worden in de aanwe-

zigheid van een uitgebreide toplaag onder de bevolking: in de eerste plaats bemiddelde handelaars en financiers, vreemde en plaatselijke, ook de Bourgondische hofhouding, burgerlijke

*Op een banket, waaraan hertog Filips de Goede aanzit, wordt wijn geproefd en geschonken. Dit anonieme schilderij van de Vlaamse school dateert van ca. 1500 en stelt 'De bruiloft van Kanaän' voor. Melbourne, Victoria Art Center.*

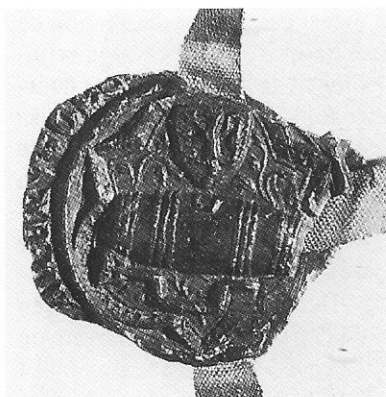


en kerkelijke overheden, ambachtslieden en kunstenaars, enz. In deze kringen werd de wijn rijkelijk geconsumeerd, het bier was eerder voor de volksmassa. Gent, met zijn veel meer op de textielproductie geïntereerde bevolking en dus een grotere massa aan textielarbeiders, bereikte daarom nooit zo'n hoog wijnverbruik.

In Brugge was trouwens dank zij de drukke wijnhandel ook een ruim assortiment aan wijnen onmiddellijk binnen handbereik. In de 15de eeuw kwam in dat assortiment een duidelijke wijziging ten opzichte van de vorige eeuw. Een mooi beeld van de toen in zwang zijnde wijnsoorten en hun onderlinge waardering wordt geboden door een tekst betreffende het banket van de Gouden Fazant in Rijsel in 1454, door hertog Filips de Goede georganiseerd als voorspel op zijn kruistochtenavontuur. Op dit somptueuze banket werden vooral Rijnwijn en Franse wijnen geschonken, inzonderheid Poitou, Auxerre, Beaune, Gascogne; daarnaast ook Griekse muscaatwijnen als Romenie en Malvesie.

De Rijnwijn was lange tijd de hoogst gewaardeerde soort. Dit blijkt onder meer uit de rekeningen van de 'presentwijnen', dit zijn de tractaties aan hooggeplaatste personen die in Brugge of in Gent op het stadhuis werden ontvangen. Met Rijnwijn werden niet alleen de wijnen bedoeld die langs de flanken van de Rijn werden geteeld, maar alle wijnen die via deze machtige rivier de Lage Landen bereikten, dus ook die van de Moezel en de Elzas. De stapelplaats voor deze wijnen in de Nederlanden was Dordrecht, maar voor de verdeling over Vlaanderen werd de Rijnwijn via het Zwin op de Brugse markt aangevoerd. De Keulse en andere Hanzeatische kooplui, die in deze wijn handelden, namen hiervoor – zoals voor hun andere handelswaar – de Brugse stapel in acht.

In Vlaanderen werd nochtans meer Franse wijn gedronken, voornamelijk uit het westen van Frankrijk. In de 14de en tot het midden van de 15de eeuw was dat in de eerste plaats de wijn uit Poitou, met als uitvoerhaven La Rochelle aan de Atlantische kust. In 1331 verwierf Damme de stapel voor de wijn uit Saint-Jean d'Angély en La Rochelle, wat de stad meteen tot een van de grootste wijnmarkten uit West-Europa maakte. Vooraleer deze wijn in Brugge of elders in Vlaanderen kon aangevoerd worden, moest hij eerst in Damme op de markt gebracht en verkocht worden zijn. De Poitou was een vrij goedkope en populaire wijn die in Vlaanderen veel bijval genoot. Halfweg de 15de eeuw kreeg de Poitouwijn in Vlaanderen sterke concurrentie van de wijn uit Gascogne. Tot dan toe werd de wijn uit deze Franse streek, die sinds 1152 een Engelse kroonbezitting was, voornamelijk naar Engeland geëxporteerd. Nadat Gascogne in 1453 terug bij Frankrijk werd aangehecht, kon de wijn vanuit Bordeaux vrij naar andere wijnverbruikende landen uitgevoerd worden, en kwam er ook meer dan vroeger in Vlaanderen aan. Deze wijn werd eveneens vrij hoog gekwalificeerd, maar haalde het toch niet bij de Beaunewijn. Deze wijnsoort uit de Bourgognestreek kwam hier sterk in trek in het zog van de Bourgondische hofhouding, die geregeld in Brugge, Rijsel, Gent en andere steden in de Nederlanden verbleef.



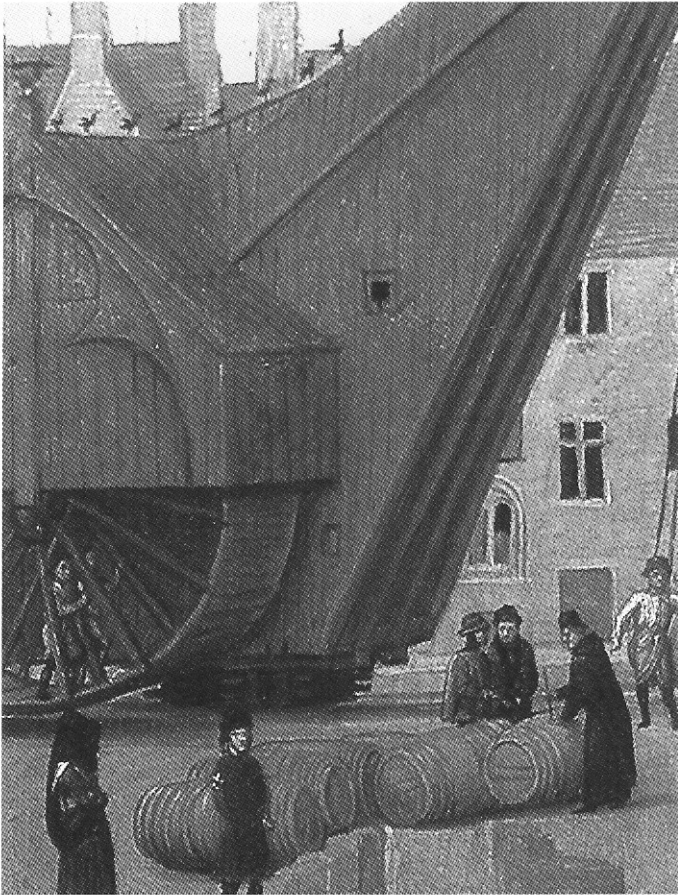
*Zegel van het Brugse ambacht van de wijnmeters en -tappers, 1357, met afbeelding van een wijnavat en een boor voor het aanzetten van het vat. Brugge, Stadsarchief (foto: Brugge, H. Maertens).*

Hertog Filips de Goede liet er geen twijfel over bestaan, blijkens volgende uitspraak in 1450: 'la bonté et l'excellence de Beaune, réputé Seigneur des meilleurs vins de la Chrétienté'. In hofkringen werd wellicht weinig anders geschonken, maar ook op de stadhuizen en in de taveernen werd de dure Beaunewijn getapt.

De voorkeur van de Vlamingen voor de wijn uit Poitou en Gascogne had veel te maken met de handelsligging van Vlaanderen. De wijnen uit het westen van Frankrijk werden via de Atlantische Oceaan en de Noordzee aangevoerd. De wijnvaart uit West-Frankrijk heeft trouwens een grote rol gespeeld in de ontwikkeling van de Noordatlantische scheepvaart en zelfs van de handelsbetrekkingen tussen de Zuideuropese en de Noordzeelanden in de late middeleeuwen. Het wijntransport over land en over de rivieren en binnenwateren was op zijn beurt van betekenis voor de wijn uit Binnen-Frankrijk die onze streken bereikte, nl. de Bourgogne- en Loirewijn en die uit Ile-de-France. Voor deze aanvoer waren echter Henegouwen en Brabant gunstiger gelegen, wat mede het relatief grotere verbruik in deze contreien verklaart. Om dezelfde reden, de kortere aanvoeroute, werden de Brabanders ook meer dan de Vlamingen aangesproken door de Rijnwijn.

Minder algemeen verspreide wijnen waren de zogenaamde zoete of hete wijnen: de sterke, likeurachtige wijnen van het Middellandse-Zeegebied. Daarbij waren wijnen uit Zuid-Frankrijk, Spanje, Portugal, Griekenland, Roemenië en Cyprus. In Brugse reglementen genoemde soorten waren 'Muscadele' (muscaatwijn), 'Granaten' (of Grenache van de Languedoc) en 'Malvesie' (wijn uit de Peloponesus). De reglementen waarvan sprake verboden de taveernehouders in hun kelders verschillende soorten wijn samen te leggen, wat anders tot vermenging en fraude aanleiding gaf.

Het transport van de wijnavaten en het laden en lossen ervan was een zwaar en met omzichtigheid uit te voeren werk. Pas in de zeventiende eeuw zou de wijnfles als recipiënt in gebruik genomen worden, wat meteen ook een minder snelle verzuuring, dus een betere houdbaarheid en de ontwikkeling van 'bouquet' zou mogelijk maken. In de havensteden waar de wijn aangevoerd werd, nl. Damme en Brugge, en geleidelijk aan ook Nieuwpoort, stonden grote kranen ter beschikking voor het optillen van de wijnavaten uit de boten. De oudste van



*De kraan van Brugge op het einde van de 15de eeuw. Detail uit een schilderij van Hans Memling. Hier gebeurde ook het vergieren van de geloste wijn door de broeders van het St.-Janshospitaal. Brugge, Sint-Janshospitaal.*

die havenkranen, in hout gebouwd, verrezen in Damme in 1269 en in Brugge in 1290. De havenkraan in Nieuwpoort werd in 1380 voor het eerst vermeld. Deze kranen werden opgericht door de stadsbesturen ten behoeve van de handel. Zij werden hoofdzakelijk, zij het niet uitsluitend, gebruikt voor het lossen van de wijnvaten. In de steden met een stapelverplichting diende alle aangevoerde wijn, vooraleer hij kon verkocht en geleverd of doorgevoerd worden, naar de kraan gebracht en er gelost te worden. Het lossen en het verdere transport was het monopolie van de 'wijnschroders' of -lossers.

De keure van de wijnschroders van Brugge uit 1392, hernieuwd en aangevuld in 1420, strekte zich uit tot alle goederen die in vaten werden verhandeld. Hiermee was uiteraard in de eerste plaats de wijn bedoeld, zowel Rijnwijn als Franse wijn en wijnen uit het Middellandse-Zeegebied. Maar ook olie, azijn, honing en andere vloeibare waren hoorden daarbij. Om deze waren te lossen met de kraan hadden de wijnschroders knechten in hun dienst, die de kabels aan de vaten legden en de kraan in beweging brachten door in het kraanwiel te lopen. Vandaar dat deze arbeiders 'kraankinderen' genoemd wer-

den. In Gent werd deze benaming echter synoniem voor wijnschroders, nadat in 1355 ook daar een kraan in gebruik was genomen. In Nieuwpoort gebeurde hetzelfde maar twee eeuwen later.

Na het afladen en vóór de verkoop werd de wijn eerst gemeten of 'gevergierd'. Dit gebeurde met een 'vergierroede' of maatstok, die zowel het peil van de wijn in het vat als de afmetingen van het vat kon aangeven, waarna een berekening van de inhoud volgde. Het recht om deze officiële handeling uit te voeren, waaraan uiteraard het innen van een recht verbonden was, werd in Brugge reeds rond 1300 door de stad aan de broeders van het Sint-Janshospitaal overgedragen. Dit betekende een belangrijke bron van inkomsten voor het hospitaal tot in de 16de eeuw.

De verdere behandeling van de edele koopwaar die de wijn vormde, verliep nog voor een deel onder de verantwoordelijkheid van de wijnschroders. De vaten werden, voor zover ze niet voor doorvoer maar voor plaatselijk verbruik bestemd waren, naar de wijnkelders versleept op sleden getrokken door paarden onder begeleiding van een 'sleeman'. Deze arbeiders waren eveneens knechten van de wijnschroders. Ter plaatse werden de vaten met touwen langs ladders in de wijnkelders neergelaten. Deze handeling vormde het eigenlijke 'schroden'. De verantwoordelijken hiervoor, de wijnschroders, waren in een grote handelsstad als Brugge wel uitgegroeid tot beampten met aanzien, die het hele reilen en zeilen rond de stadskraan beheersten. Hun monopoliepositie werd door het stadsbestuur doelbewust in stand gehouden, omdat ze ook een strikte controle op de wijnhandel en op de inning van de accijnzen mogelijk maakte.

In de Brugse wijnkelders traden nog andere beëdigde stadsbeampten op, met name de wijnmeters, die de inhoud van de vaten moesten meten voor ze werden aangezet, de wijntappers die het tappen uit de vaten moesten mogelijk maken, en de wijnspuwers die de wijn dienden te proeven om na te gaan of hij goed was voor consumptie. Teneinde door het veelvuldig proeven en de geestrijke werking van het vocht de smaak niet te verliezen, spuwden zij – zoals trouwens ook de hedendaagse wijnproevers – de wijn weer uit. De tavernier moest de hulp van al deze lieden inroepen vooraleer hij de klanten mocht bedienen. Hij hing ook een krans uit van dennetakken om het gebeuren aan te kondigen, en moest de herkomst van de wijn en de prijs afficheren op een banier. Dit alles met achter zich de dreiging van de accijnspachter, die op zijn beurt de stadsontvanger aan de nodige inkomsten uit de wijnnaccijnzen moest helpen.

*Van Rank tot Drank. Tentoonstellingscatalogus, ASLK-Galerie Brussel, 16 maart - 10 juni 1990; J. Craeybeckx, Un grand commerce d'importation: les vins de France aux anciens Pays-Bas (XIIIe-XVIIe siècle), Parijs, 1958; R. Degryse, De oudste houten kranen in de Vlaamse en andere havens (13de-16de eeuw), in: Handelingen van het Genootschap voor Geschiedenis, jg. 128 (1991), p. 5-46 en 153-187; Histoire du commerce des vins à Gand, précédé d'une notice sur la maison C. Van Thorenburgh-Mestdagh, Gent, 1904; A. Vandewalle, De stads-officiën van Brugge: openbaar ambt of commercie (15e-18e eeuw), in: G. Macours (ed.), Cornua legum. Actes des journées internationales d'histoire du droit et des institutions 1986 (Acta Falconis, 7), Antwerpen, 1987, p. 217-225.*