

VIROVIACUM ROMANUM

VZW



MEER INFO OVER DE WIJNGAARDZEGENING EN ROMEINS MAALTIJD OP 18 JUNI 2022

Datum, plaats en uur

Zaterdag 18 juni 2022,
Wijndomein Ravenstein
Kruisekestraat 296
8940 Wervik.

18u30: ontvangst gasten
19u00: wijngaardceremonie
19u30: start van de Romeinse maaltijd.

Prijs- en inschrijvingsgegevens

Prijs: €45 p.p.

Inbegrepen:

- Ceremonie,
- 1 glas Mulsum (Romeinse aperitiefwijn) of 1 glas druivensap,
- Maaltijd

Inschrijven tot en met zondag 12 juni via

Email: info@viroviacum.be

Telefonisch op 056-31 11 18.

De deelname is slechts bevestigd na ontvangst van inschrijvingsgeld via het rekeningnummer van de vzw Viroviacum Romanum: BE10 0012 6895 4404, met vermelding van naam en het aantal deelnemers.

Personen met voedselallergieën worden gevraagd dit op voorhand te melden!

Menu

Aperitief

Glaasje Mulsum of een glaasje druivensap (van het wijndomein)

GUSTUS (voorgerecht)

Koud

- Romeinse eieren met pijnboompitten
- Viroviacum Tapenade
- Acertia (pickles van selder, olijven, lupine, raap en artisjokken)
- Moretum (dipsaus) van ricotta, dille, koriander, venkel, anijszaad, peper, honing, garum (vissaus) en witte wijn

Warm

- Ofellae (kip) en geroosterd varkenshaasje in brochettevorm
- Visballetjes van Rode Poon

CENA (hoofdgerecht)

Geroosterde hesp van speenvarken met groenten en een crème van vijgen

SECUNDA MENSA (nagerecht)

Patina van peren

Info samenstelling menu -Apicius

Hoe is het mogelijk dat we gerechten kunnen maken die de Romeinen ook aten?
Dit komt omdat er een kookboek (het enige) overgebleven is uit die periode, 'De re coquinaria' (kookboek) van Apicius.

Wie was nu die Marcus Gavius Apicius?

Dit zou een gekende smulpaap zijn uit de tijd van keizer Tiberius.

Andere bronnen hebben het over Caelius Apicius, maar de kern van het kookboek gaat echter terug op een receptenverzameling van de eerstgenoemde uit de eerste eeuw.

Wel is het zo dat een compilatie uit latere eeuwen ook op zijn naam werd gezet.

Het is geweten dat er 2 kookboeken zijn: een algemeen en een over sauzen.

Beiden zijn bewaard gebleven en samengebracht.

Welke recepten uit 'De re coquinaria' komen is onduidelijk, omdat sommige recepten de naam van personen dragen die na Apicius leefden.

Sommige gerechten komen niet uit de luxe traditie van Apicius maar zouden uit landbouwtractaten of medisch-diëtistische geschriften stammen.

(Wikipedia, sd)

Feit is dat er heel wat te vinden is over Romeinse gerechten, ook in het Nederlands.

Een gekend boek in het Nederlands is o.a. 'Rond de tafel der Romeinen' van PCP Faas.

Maar nog belangrijker zijn de talrijke 'voedsel archeologen' en keukenprinsen en -prinsessen die de gerechten weer tot leven wekten.

Niet onbelangrijk want het beschrijven van de producten, de hoeveelheid en de bereidwijze is niet altijd zo secuur als in een kookboek van Piet Huysentruyt of Jeroen Meus.

Websites zoals www.apiciana.nl en www.eetverleden.nl hebben ons geholpen in ons opzoekwerk.

Manon Henzen van 'eetverleden' biedt ook interessante cursussen aan.

Maar ook in Vlaanderen hebben we archeologen die hun aandacht op voedsel uit het verleden richten.

Jeroen Van Vaerenbergh, www.defoodarcheoloog.be, heeft ons heel wat geholpen.

We hopen in de toekomst om samen met Jeroen, Manon, Osvaldo, en nog andere Wervikse koks, ons nog verder in dit culinair-historisch thema te kunnen verdiepen.

Meer achtergrondinformatie

Wie zijn de organisatoren?

De Romeinse Wijngaardzegening en de Romeinse maaltijd zijn een initiatief van de vzw Viroviacum Romanum i.s.m. het Wervikse wijndomein Ravenstein en traiteur Kom chez Toi.

vzw Viroviacum Romanum (VR)

De vzw werd in 1995-1996 opgericht door Unizo en de St.O.C. (Stedelijke Oudheidkundige Commissie) als gevolg van de cursus en het witboek 'Toerisme, toeval of toekomst'.

Het was en is de bedoeling om Wervik te promoten, specifiek met zijn IJzertijdverleden, de Romeinse en Gallo-Romeinse tijd.

Dit gebeurde o.a. met het evenement Gallo-Romeins Weekend, ondertussen uitgegroeid tot een gerespecteerde waarde op Europees vlak in het brengen van 'levende geschiedenis'.

De organisatie van het evenement woog te zwaar op de vereniging, daardoor konden andere activiteiten niet meer georganiseerd worden.

Daarom werd in 2017 beslist om het evenement een eigen werkgroep, binnen een vzw te geven, namelijk de vzw Gallo-Romeins Weekend.

Sinds 2019 probeert Viroviacum Romanum, als Covid geen roet in het eten gooit, terug een reguliere werking op te bouwen.

In 2021 presenteerden wij onze Mulsum (zie verder in dit dossier), een Romeinse aperitiefwijn.

Er wordt ook nog gewerkt aan een stadswandeling en verder zijn er nog een paar lezingen en daguitstappen gepland.

VR focust zich ook op eten en drank uit de Oudheid.

VR is nog altijd op zoek naar personen die de werkgroep willen versterken. De kandidaten bepalen zelf in hoeverre ze zich willen engageren en in welke onderwerpen. Zij kunnen, net als mensen die geïnteresseerd zijn in onze activiteiten, contact opnemen via info@viroviacum.be, telefonisch op het nummer 056/31.11.18 of schriftelijk: vzw Viroviacum Romanum, p.a. Oude Beselarestreet 197/1 - 8940 Wervik.

Bezoek ook onze website: www.viroviacum.be

Wijndomein Ravenstein

Dirk Talpe en Patricia Lenoir hadden een succesvolle bloemen- en plantenkwekerij. Dirk was met groene vingers geboren (of liever bruine, want ze zaten altijd onder de aarde zegt hij) en gaf de liefde voor de natuur aan zijn vrouw door.

Op 5 mei 2017 begon hij aan een nieuw avontuur door de eerste wijnstok van zijn wijngaard op de zuidflank van de Amerikaberg in Wervik in de grond te planten. In amper 5 jaar tijd heeft het echtpaar een succesvolle wijnmakerij uit de grond gestampt met een aantal kwaliteitsvolle wijnen en bewerkte wijnen als gevolg.

Deze beslissing kent zo'n succesverhaal dat 2022 het jaar is waarin Patricia en Dirk de bloemen- en plantenkwekerij stoppen om zich volledig op hun wijngaarden en het maken van wijnen (en afgeleide producten) te kunnen concentreren. Samen met VR hebben ze ook een wijn uit de Romeinse periode gereconstrueerd, een Mulsum.

Meer weten over dit succesvol verhaal, kennis maken met de producten van dit terroir of het wijndomein bezoeken met een rondleiding: www.wijndomein-ravenstein.be.

Traiteur Kom chez Toi

Osvaldo Di Giandomenico is een Wervikse traiteur met Italiaanse roots. Wanneer hij met zijn gezin in de vakantie zijn familie in Italië opzoekt dan worden er altijd archeologische sites en historisch musea bezocht. Dus, naast het culinaire, hebben Osvaldo en zijn gezin ook interesse in de rijke geschiedenis van zijn land.

Toen VR hem de vraag stelde als hij geïnteresseerd was om eventueel samen te werken rond culinaire thema's, kregen ze onmiddellijk een positief antwoord. Een eerste samenwerking was de reconstructie van enkele tapenades naar een Romeins recept, terug te vinden in het boek van Apicius. Deze tapenades werden geserveerd tijdens het Gallo-Romeins Weekend van 2019 en kenden veel bijval. Dit leidde tot het maken van een eigen tapenade in de Romeinse stijl, de Viroviacum Tapenade.

Bij de samenstelling van het Romeinse menu konden we rekenen op het enthousiasme van Osvaldo en zijn echtgenote. Naast het opzoekingswerk van VR deden onze 'Romeinse' kok en zijn eega zelf ook heel wat opzoekingswerk. Meer over Osvaldo en zijn traiteurdienst vind je op: www.komcheztoi.be.

MULSUM

Ondank het feit dat wijnen al heel lang bestaan is het toch dankzij de Romeinen dat deze drank populair werd in de toenmalige wereld en met uitbreiding de huidige.

Er is heel wat geschreven en te vinden over Romeinse wijnen en wij gaan ons niet wagen, als leek, om daar een eigen theorie over te verkondigen. Feit is wel dat wijn toen, net als bier, gebruikt werd om geen vervuild water te moeten drinken.

De wijn die de gewone man dronk had zeker niet de kwaliteit van een huidige huiswijn, laat staan van een kwaliteitswijn.

Integendeel, die wijn was eerder zuur.

Dit kan men ook lezen in het evangelie waar Christus aan het kruis zure wijn te drinken kreeg.

Het feit dat men niet beschikte over bewaarmiddelen en -methoden en ook het maken van wijn anders gebeurde dan nu was niet vreemd aan die zure smaak.

Er waren ook betere wijnen maar die konden alleen door de rijke bovenlaag van de Romeinse maatschappij betaald worden.

Het was ook de gewoonte om water bij de wijn te doen, wie dit niet deed werd als barbaar aanzien.

Maar men had ook een aantal bewerkte wijnen.

De meest bekende is Mulsum.

Deze aperitiefwijn was al bij de Grieken en gekend en de naam zou naar honing verwijzen.

Men kan zowel van rode als witte Mulsum maken.

Bij de wijn werd honing toegevoegd evenals een aantal basiskruiden zoals tijm, laurier, salie en zwarte peper.

Naargelang de plaats waar de Mulsum werd gemaakt voegde men er soms ook plaatselijke kruiden aan toe.

Daarom kan Mulsum ook van smaak verschillen naar gelang wie deze godendrank samenstelt.

Mulsum Viro Viro

Tijdens het GRW werd, op bescheiden manier, ook het culinaire niet vergeten. Romeinse brood, Romeinse worsten en andere historische producten werden aan de bezoekers aangeboden en dit met de hulp van plaatselijke zelfstandigen. De producten werden gemaakt volgens de Antieke recepten en, indien nodig, minimaal aangepast aan de hedendaagse smaak. We boden ook een rode Mulsum aan die we aankochten bij het Franse wijndomein Mas de Tourelles in Beaucaire bij Nîmes. Ook in Duitsland hadden we een leverancier die, een goedkopere versie, aanbod met witte Rijnwijn.

Al jaren rijpte het idee om zelf een Mulsum te maken. Er zijn recepten te vinden op het internet voor wie een eigen versie wil maken, maar wanneer je dit toch op een redelijke schaal wilt produceren komt er heel wat bij kijken. Naast de obligatoire uitrusting moet je ook rekening houden met accijnzen en andere belastingen. En daarom is het aan te raden om met een vakman in zee te gaan. Maar de vraag was: met wie?

Opeens hadden we in onze stad iemand die op professionele manier aan wijnbouw begon.

In 2017 was er een aftastend gesprekje met Dirk Talpe, en die zag het wel zitten.

Begin 2019 kwamen we in contact met archeoloog en docent aan de UGent, Dimitri Van Limbergen. Hij is o.a. gespecialiseerd in antieke wijnen.

Samen met Dirk Talpe en Steven Masil, coördinator Erfgoed van Wervik, en bestuursleden van VR hadden we een brainstorming over hoe we de Wervikse Mulsum zouden kunnen maken.

Terwijl we oorspronkelijk ervan uitgingen om een goedkope versie te maken werd na een tijdje toch beslist om een kwalitatief product op de markt te brengen. Uitgangspunt was: als de Romeinen hier een Mulsum hadden gemaakt, rekening houdend dat ze aan de basiskruiden konden geraken, welke plaatselijke kruiden hadden ze toegevoegd?

Belangrijke vraag was ook: zou de hedendaagse burger ook het drankje lusten?

Daarom werd besloten om tegen het GRW van oktober 2019 een vijftal proefbrouwsel te maken met diverse kruidenmengsels. Die zouden we door het publiek laten proeven en met de populairste aan de slag gaan.

De rest is geschiedenis, en in het voorjaar 2021 konden we fier ons product voorstellen.

Dan is er nog de naamgeving...

Alhoewel dit geen al te moeilijke opgave was:

op de Peutingerkaart, een middeleeuwse kopie van een Romeinse wegenkaart uit de 2^{de} of 3^{de} eeuw, staan er maar 2 Vlaamse steden vermeld: Wervik en Tongeren.

Wervik wordt er Virovino genoemd.

Vino verwijst naar wijn, dus hadden we al een deel van de naam, en waarom niet die naam helemaal gebruiken?

Het werd dus Viro Viro.

Smaak van de Mulsum Viro Viro

Mulsum heeft in het algemeen een eerder zoete smaak, denk in de richting van Porto. Het unieke aan de Viro Viro is dat hij een, verrassend, zuur accentje heeft wat ideaal voor aperitiefwijn is.

We raden dan ook aan om hem eerder koud te drinken. Voor wie een fles Mulsum heeft is het ook beter om hem voor het uitschenken eventjes te schudden, vooral als hij al een tijdje bij u in de kast staat.

Onze Viro Viro werd niet alleen goed ontvangen bij het grote publiek, ook enkele gekende wijnkenners vonden onze Mulsum geslaagd.

Kenzo Lauwereins, West-Vlaamse sommelier van het jaar 2019, zei dat dit een ideale drank was voor bij oesters.

En van Gido Van Imschoot, gekend wijnjournalist en -lesgever, kreeg onze Mulsum een ruim voldoende met onderscheiding.