

# Waar houdt de aossl haar degustaties in de toekomst?

Zoals iedereen wel gelezen of ervaren heeft, is het niet meer evident om onze degustaties standaard te laten doorgaan in de Faculty Club. Met dit artikel wil ik dit wat nader toelichten opdat iedereen meer inzicht zou kunnen krijgen in de situatie.

Reeds jaar en dag is dit mooie kader onze thuisbasis en we werden er gediend tegen democratische prijzen. Tot vorig jaar (2022) konden we onze leden degustaties aanbieden aan 40 euro, waarbij je vereenvoudigd zou kunnen stellen dat die prijs enerzijds 25 euro per persoon omvatte die we aan de Faculty betaalden en anderzijds een wijnbudget voorzag van 15 euro per persoon. De Faculty voorzag daarvoor één hoofdschotel, de glazen, het water, de zaal, beamer, micro, ...en we konden het aantal deelnemers tot 1 week voor het event doorgeven.

De 'event' heropleving na corona en het wegvallen van een belangrijke concurrent voor de Faculty 'Salon Georges', heeft de bezetting van zalen bij de Faculty doen toenemen zodat ze zich kunnen veroorloven hogere prijzen/voorwaarden te vragen.

Ze hebben dan ook wijzigingen in de voorwaarden aan ons meegedeeld, zoals ze ook gedaan hebben voor andere verenigingen die reeds jaar en dag thuis zijn bij de Faculty. Daarbij hebben we mogen begrijpen dat we gerust mogen blijven aan de veel duurdere voorwaarden maar dat ze geen spijt zouden hebben, mochten we elders een onderkomen vinden.

Economisch is dit vanuit hun standpunt wel te begrijpen, daar waar we vroeger wanneer we een degustatie hadden, dikwijls als enige groep gebruik maakten van een zaal, blijken de zalen veel meer bezet te zijn ondertussen.

Zo ook werden we verwezen voor ons laatste Kapittel naar de Lemairezaal. Heel begrijpelijk maar we hadden wel de Infirmeriezaal gereserveerd en toegewezen gekregen. Het zou toch correcter geweest zijn, mocht men ons daar voordien over geïnformeerd hebben en ons dit niet laten ontdekken op het tijdstip dat we toekwamen en we onze scenario's moesten aanpassen/improviseren.

Voor gewone degustaties zou de Faculty voortaan 970 euro huur (voorheen nul) voor de Lemairezaal vragen, wanneer we zoals voorheen 1 hoofdschotel zouden nuttigen. Daarnaast vragen ze nu ook nog een waterforfait van 6,5 euro per persoon. Dit zou onze degustatie, wanneer we ze zouden organiseren als voorheen, zo'n 25 à 30 euro per persoon duurder maken.

Als alternatief kunnen we opteren om twee schotels te nemen en geen huur te betalen. Het is voor deze laatste formule dat we gekozen hebben tijdens de degustatie van de Loire (Gaudrelle), die volgde op onze algemene vergadering. De kostprijs bedraagt 54 euro voor de twee schotels (inclusief een koffie met versnaperingen die ze wel vergeten waren), plus het water.

Ook voor het Kapittel hebben we een prijsaanpassing gekregen. Voorheen betaalden we gewoon het 4 gangenmenu (70 euro?) plus het water (6 euro per fles) en geen stopselrecht voor de wijn, die we zelf mochten meebrengen. Voortaan betalen we per fles 17 euro (of 21 euro voor bubbels) stopselrecht en 11 euro forfait water per persoon. Vandaar dat de prijs voor het Kapittel gestegen is van 85 euro naar 120 euro. Ik denk dat dit nog altijd een aanvaardbare prijs is, in zoverre de kwaliteit en service van voorheen door de Faculty kan geboden worden. Ons 40 jarig jubileum hebben we in 'Salons Lassaut' laten doorgaan, daar betaalden we geen stopselrecht maar wel 40 euro per uur voor de garçons, hetgeen dat op een gelijkaardig resultaat neerkomt. We hadden daar nog wel een democratische prijs van 85 /95 euro vooropgesteld voor de deelnemers in de hoop zoveel mogelijk

mensen na corona, te kunnen motiveren naar het jubileum te komen, hetgeen gelukt is maar wel een deficit van 2500 euro voor de club veroorzaakt heeft. (wat we als Bestuur wel voorzien/ingecalculeerd hadden)

Momenteel zijn we met vallen en opstaan een aantal alternatieven aan het proberen en dat zullen we allicht nog een tijdje blijven doen.

Ik som hier een aantal voordelen en beperkingen op van wat we reeds ervaren :

-Faculty wijndegustatie met twee schotels : de prijs bedraagt 75 euro, het kader bevat ons zeer, de ligging is vrij centraal in Leuven en de zaal heeft een goede parkingcapaciteit. De keuken is doorgaans behoorlijk kwalitatief (sinds lange tijd dat Alma het niet meer beheert).

Beperkingen : dienstverlening is niet altijd gewaarborgd (wisselend personeel), we moeten soms de wijnen zelf gaan zoeken in hun opslagruimtes, de nieuwe formule zet meer aan tot een gezellig diner (met sociale babbel) dan tot wijnen degusteren en bespreken. Onze eerste degustatie met wijnbouwer was wat weinig respectvol t.o.v. de wijnbouwer die het woord voerde maar die voor een zaal sprak met weinig belangstelling. M.a.w. het kwalitatief degusteren van wijn, hetgeen mijns inziens de kern en specialiteit van onze vereniging is of zou moeten zijn, wordt door de nieuwe formule negatief beïnvloed. Zowel qua timing als culinair is het combineren van de wijn (degustatie) met twee schotels een challenge (of nachtmerrie voor diegene die ermee belast is). Hopelijk val het in het najaar bij de komst van de volgende wijnbouwer, beter mee.

-Pavo Heverlee : prijs van de zaal is vooral zeer gunstig (170 euro), we hebben een Bordeaux degustatie kunnen houden aan 30 euro per persoon, waarvan 20 euro rechtstreeks aan de wijnen besteed werd. Parkinggelegenheid is minder gunstig dan Faculty, doch volgens de resultaten van onze enquête viel dit voor de meesten nog mee maar voor enkelen echt tegen. Het betreft een kader van een correcte parochiezaal en geen kader van Unesco werelderfgoed. De verwarming was voor sommigen te min alhoewel we ex post wel ontdekt hebben dat het beter kon afgesteld worden. De algemene enquête gaf een overgrote meerderheid van tevreden leden. Nadeel is dat we zelf voor glazen en afwas dienen te zorgen. Zolang we genoeg enthousiaste bestuurders of leden vinden om een handje te helpen, stelt dit geen probleem. Niemand dient zich verplicht te voelen om te helpen : sommigen moet 's anderdaags werken, sommigen moeten de laatste bus halen, een aantal hebben tijdens hun (beroeps)leven als zoveel anderen gediend, dat ze bij de AOSSL eens gediend willen worden. Dat is allemaal geen probleem. Tijdens Corona zijn we erin gelukt telkens een gigantisch manueel werk om flesjes te vullen, te realiseren door 1 of 2 personen (om besmettingsredenen was het niet mogelijk dat in groep te doen). Dan moet het nu ook wel gemakkelijker lukken.

-Voor de barbecue zijn we naar 'Geertrui' geweest. Parking is een minpunt, de huur van de zaal is duurder dan Pavo (we betaalden 440 euro). Voor afwas en werk is dit gelijkaardig als Pavo Heverlee.

-In november zullen we een degustatie in de Jacht houden in Heverlee. De zaal is minder centraal gelegen en we kunnen er alleen terecht tijdens de week. Kostprijs zal een 65 euro zijn waarvan 15 euro voor de wijn. We proberen het uit en evalueren het nadien.

We kregen ook terechte opmerkingen m.b.t. bereikbaarheid met het openbaar vervoer. Op vrijdag rijden er nog nachtbussen, in de week niet.

Conclusie : We zullen in elk geval nog verder proberen en evalueren. Met dit artikel wil ik gewoon aangeven dat de zaalkeuze niet zo evident is: kostenplaatje, praktische zaken maar ook de agenda (we moeten proberen alles een jaar op voorhand vast te leggen).

De kern van de AOSSL gedachte is te zorgen voor wijndegustaties op een kwalitatieve manier : dit zullen we kost wat kost doorzetten, in welke omgeving dat dat ook moge zijn. Corona heeft het ons een tijdje geleden moeilijk gemaakt, maar met enige creativiteit zijn we erin geslaagd online degustaties te organiseren, zowat het enige mogelijke wat we konden doen. Op zich had het ook een aantal voordelen, o.a. men moest niet meer huiswaarts keren na een degustatie. Al bij al verkiest iedereen allicht om subjectievere redenen toch om terug fysieke degustaties te houden. De prijsaanpassing van de Faculty spoort ons aan om opnieuw creatief te zijn. Hopelijk blijft iedereen positief, ook al gaat er een degustatie door op een locatie die niet zijn of haar voorkeur is, op termijn vinden we wel zeker de beste middenweg.

Met vriendelijke groeten,

Jos Van Assche