

Wijn van Nederlandse bodem

**Geert-Jan Vis
Denise Maljers
Stan Beurskens**



Beste lezer!

Ik kan me voorstellen dat de titel en een eerste doorbladering van dit boek vragen oproepen, door de combinatie van wijn, waarvoor je ongetwijfeld al interesse had, met bodem, wat letterlijker bedoeld lijkt te zijn dan je misschien had verwacht, en TNO, waarvan je vast wel eens had gehoord – maar niet in deze context.

TNO is de huidige moederorganisatie van de Geologische Dienst Nederland, die in verschillende hoedanigheden al sinds 1903 bestaat om de Nederlandse ondergrond en de daarin voorkomende grondstoffen in kaart te brengen. Het bovenste laagje van de ondergrond, de bodem, wordt gevormd door de invloed van lucht, water, klimaat en leven.

Het belang van de bodem, waar ons voedsel op wordt verbouwd en onze natuur in wortelt, is zo vanzelfsprekend dat je hem bijna zou vergeten. Daarom is 2015 door de Verenigde Naties uitgeroepen tot het internationale Jaar van de Bodem. Wij ondersteunen dit initiatief van harte, mede door het uitbrengen van dit boek.

De geologen die bij ons in dienst zijn hebben wijn vaak leren appreciëren gedurende de buitenlandse veldwerken die ze tijdens hun studie hebben uitgevoerd. Van eigen bodem – boven op ons werkterrein – komt steeds meer en steeds betere wijn. Nederlandse wijn en geologie worden nu in samenhang behandeld in een boek dat er dus gewoon een keer móest komen. Ik hoop dat je het met net zo veel plezier zult lezen als wij hadden om het te maken en dat we erin geslaagd zijn om onze liefde voor het geologievak over te brengen.

Michiel van der Meulen

Hoofd Kartering

TNO, Geologische Dienst Nederland



Volwassen wijnland

Een kleine tien jaar geleden nog maar werden in een artikel in het Belgische *Standaard Magazine* onze vaderlandse vinologische inspanningen in slechts een tiental woorden afgeserveerd. ‘Te koud, te nat, te plat. Nederland is geen wijnland’, luidde het oordeel. Destijds zag ik in ieder geval geen reden om op hoge poten een ingezonden brief te sturen. Terugbladerend in mijn oude proefnotities las ik: ‘Rauw, grof, stinkt, rubberachtig, onzuiver.’ En ook: ‘Oei!’

Misschien wel het meest illustratief voor mijn bevindingen was het bezoek dat ik destijds tijdens de oogst bracht aan een domein in Gelderland. Daar stonden kratten opgestapeld vol schimmelige, beschadigde en beteuterde druiven. Op mijn vraag aan de dienstdoende agrariër of deze bedoeld waren om te composteren, reageerde hij geschokt. De inhoud was het resultaat van een strenge selectie: hier ging hij wijn van maken.

Maar ik bespeur een kentering. Vooral de afgelopen paar jaar krijg ik steeds betere wijnen van eigen bodem in het glas. In een aantal Nederlandse sterrenrestaurants maakt de vaderlandse driekleur rood-wit-rosé inmiddels deel uit van het wijnarrangement. Niet alleen omdat *buzzwords* als ‘authenticiteit’, ‘ambachtelijk’ en vooral ‘lokaal’ tegenwoordig nu eenmaal dienen door te klinken in het gastronomische aanbod. Maar simpelweg omdat ook de kwaliteit flink vooruit is gegaan. Sommige domeinen bevinden zich zelfs al op grote hoogte.

KLM heeft zijn gasten in zijn World Business Class bij herhaling getrakteerd op Nederlandse wijn. En niet uit louter chauvinistische overwegingen. Tijdens blindproeverijen met wijnen uit verschillende gekende wijnlanden die voorafgaan aan de selectie kwam verschillende malen wijn van eigen bodem als winnaar uit de bus.

En ook ik ben een paar keer blij verrast. Bij de proeverijen die ik organiseer, waarbij ik met verschillende specialisten maandelijks een honderdtal wijnen proef, schaarde het afgelopen jaar zich twee keer een wijn uit Limburg en eenmaal eentje uit Zeeland zich onder de beste. Onlangs ook proefde de Engelse wijnschrijver en -autoriteit Jancis Robinson de wijnen van een aantal verschillende domeinen. ‘So surprised by how well made they were’, luidde haar oordeel in het artikel onder de kop ‘My most surprising taste ever’. Niet alleen de kwaliteit neemt trouwens toe, ook het aantal wijnbedrijven groeit. Tegenwoordig wordt er in alle provincies wijn gemaakt. Jaarlijks ruim 1 miljoen flessen, afkomstig van meer dan honderdvijftig producenten, waarvan het gros werkt op piepkleine perceeltjes, vaak niet groter dan een hectare. Vanzelfsprekend klinkt er niet bij iedere geopende fles gejubel. Maar welbeschouwd onderstreept dit dat Nederland inmiddels is als ieder ander volwassen wijnland: je hebt er goede en slechte wijnmakers.

Harold Hamersma
Wijnauteur

Inhoud

Voorwoord door Michiel van der Meulen 5

Voorwoord door Harold Hamersma 7

Hoofdstuk 1: Nederwijn 10

Wijnmaken is een passie bij St. Martinus 14

Hoofdstuk 2: Terroir: zin of onzin? 20

Analyse van de bodem leidde tot Wijngoed Fromberg 28

Hoofdstuk 3: Wijnbouw in Nederland 34

Domein Hof Detharding: een uit de hand gelopen hobby 52

Hoofdstuk 4: Geologie: het begint met land 58

Lange dagen maken op Wijngaard 't Heekenbroek 70

Hoofdstuk 5: Met de wortels in de bodem 78

Avitera Wijngoed: altijd in touw voor nóg betere kwaliteit 86

Hoofdstuk 6: Heeft Nederland het goede klimaat? 92

Domein Le Coq Frisé: wijn is leven met de natuur 108

Hoofdstuk 7: Löss en kalksteen in de Zuid-Limburgse bodem 112

De helling van Vinnova is voor wijn bijna optimaal 126

Hoofdstuk 8: Rivierklei en zandgrond in de Achterhoek 132

Wijngoed Montferland: twee wijngaarden, bodems en smaken 142

Hoofdstuk 9: De wijnen geproefd 148

Wijngaard Hesselink verruilde aardappel voor druif 162

Hoofdstuk 10: Nederlandse wijn: kansen en toekomst 166

Wijnen van Landgoed Overst Voerendaal in de supermarkt 170

Deelnemende wijngaarden 176

Commerciële wijngaarden per provincie 178

Verklarende woordenlijst 184

Geraadpleegde literatuur 186

Foto's en illustraties 189

Dankwoord 190

Over de auteurs 191

Nederwijn

Nederland komt nog maar net kijken als wijnland. Toch is wijn van Nederlandse bodem snel in kwaliteit aan het stijgen. Tal van wijnen kunnen zich inmiddels meten met internationale concurrenten. Vooral de laatste tien jaar is de kwaliteit hard vooruitgegaan.

In dit boek laten we zien wat de invloed is van bodem en klimaat op de wijnbouw in Nederland. We delen hier het eerste onderzoek naar de relatie tussen de diverse grondsoorten en de smaak van wijnen. In tien diepgaande, maar even luchtige interviews met de nieuwe wijngaardeniers werpen we een licht op de Nederlandse wijnwereld. We kijken naar de geschiedenis van de wijnbouw en we ontrafelen de invloeden die de smaak van Nederlandse wijn authentiek maken. We sluiten het boek af met een blik op de toekomst.

Nat, klein en koud

Bij het merendeel van de Nederlanders is, volgens onderzoek, de kennis van wijn nog altijd beperkt, laat staan van Nederlandse wijn. Uitspraken als 'Het is hier te klein, te nat en te koud' en 'De meeste Nederlandse wijn is niet te happen' worden nog altijd gehoord

en hebben een negatieve invloed op de publieke opinie. Maar waarom zouden hier geen wijngaarden gedijen?

De geologische geschiedenis van ons land heeft er nu juist voor gezorgd dat er hellingen zijn in Zuid-Limburg en zandgronden in de Achterhoek die prima gebruikt kunnen worden voor wijnbouw. Als 'bodemfreaks' duiken wij dan ook de grond in. Er is immers niets mooiers dan aan wijnliefhebbers uit te leggen wat een bodem is en hoe de druivenplant die benut. De talrijke illustraties en figuren die in het boek zijn opgenomen, ondersteunen en verhelderen ons betoog bovendien. Te nat en te koud? Wist je dat de gemiddelde temperatuur in 2014 in Limburg en de Achterhoek zo hoog was dat deze regio's ver in Frankrijk hadden kunnen liggen? We gaan daarom ook in op het belang van het klimaat voor de kwaliteit van de wijn. En wat is er verder van belang voor een wijngaard in ons land? We kijken daarvoor meer in het algemeen naar Nederland als wijnland, en in wat meer detail naar de twee grootste wijnbouwgebieden van ons land: Zuid-Limburg en de Achterhoek. We eindigen onze excursie door het Nederlandse wijnlandschap met een professionele smaaktest van Nederlandse wijn van verschillende

bodems. Smaakt een Auxerrois van de Zuid-Limburgse löss wezenlijk anders dan van de Achterhoekse rivierklei? En hoe smaakt Johanniter-wijn van kalksteen of zandgrond? En wat gebeurt er als je van dezelfde druif uit dezelfde wijngaard met verschillende gisten wijn maakt?

De druiven voor het onderzoek komen van vijf wijngaardeniers in Zuid-Limburg en vijf uit de Achterhoek. Je leest hun verhalen in de interviews en we vermelden graag dat zij geheel belangeloos hebben meegewerkt aan het onderzoek. Hun passie, hun werkwijze en hun liefde voor het beste product met de beste smaak weten ze over te brengen. Van iedere wijngaard vind je een beschrijving van de belangrijkste eigenschappen en de wijn die ze maken. Als je meer wilt weten, kom dan gerust bij ze langs! Maar lees eerst hoe Nederland zich als wijnland manifesteert en wat er allemaal speelt. Zo ontdek je hoe je de Nederlandse wijnen en makers kunt waarderen.

Onverwacht genoeg

Aan het begin van de twintigste eeuw dronken we in een jaar gemiddeld nog geen liter wijn per persoon in Nederland. Honderd jaar later is dat gestegen naar 20 liter. Wijn is populairder geworden, maar we drinken nog altijd ongeveer vier keer meer bier dan wijn. In wijnland Frankrijk is sinds 1950 de wijnconsumptie meer dan gehalveerd, maar wordt jaarlijks nog altijd gemiddeld 45 liter per persoon gedronken. Ondanks onze toenemende belangstelling voor een glas wijn, blijven we Nederlanders. Het mag allemaal niet te veel kosten. Gemiddeld geven we in de supermarkt 3,44 euro uit aan een fles

wijn. We drinken vooral rode en witte wijn. Mousserende wijn vormt met minder dan 5 procent een bescheiden minderheid.

Een proever met historisch bewustzijn zei eens: 'De wijnbouw in Nederland heeft meer tijd nodig om zich te ontwikkelen. De benedictijnen en cisterciënzers hebben de wijnbouw in de Bourgogne ook niet in twee decennia gerealiseerd.'

Zo is het ook. Steeds vaker slepen wijnen uit ons land bijvoorbeeld medailles in de wacht. Proefnotities van Nederlandse wijn laten geen ruimte voor twijfel, zoals deze: 'Sehr interessanter, feiner wein, den man nicht aus Holland erwartet hätte!' Ook Nederlandse vinologen merken dit op. 'Het niveau van Nederlandse wijn groeit razendsnel', aldus Migchel Dirksen, secretaris van de Verenigde Vinologen Nederland. 'Je kunt absoluut niet meer zeggen: een wijn uit Nederland is per definitie niets. Hoewel er natuurlijk ook wel mindere wijnen worden gemaakt.' Maar dat komt in ieder wijnland voor. Dat de kwaliteit van Nederlandse wijn zo hard vooruit is gegaan komt niet doordat de druiven veel beter zijn geworden. Het komt vooral doordat de wijngaardeniers meer ervaring hebben. Hoewel er hier geen wijnbouwtraditie was, neemt de kennis snel toe. Er komen nieuwe rassen die op tijd rijpen en voldoende suikers hebben. Ondanks de bescheiden productieaantallen vindt Nederlandse wijn langzaam maar zeker haar weg richting de supermarkt. Plus en Marqt verkopen het en sinds kort staat zelfs een Nederlandse wijn bij de Hema in de schappen. Die laatste is in *De Grote Hamersma 2016* beoordeeld met een 8: 'Goed gemaakte wijn die criticasters ("Nederland is geen wijnland") de mond snoert en de liefhebbersmond pleziert.'

Opleving

De laatste jaren kan met recht gesproken worden van een ware opleving. 'Nederland wordt langzamerhand een gewoon wijnland', kopte *NRC Handelsblad* in september 2014. Nederlandse wijn wordt gezien als interessant streekproduct en dat slaat goed aan in de directe omgeving van de wijngaarden. Via eigen verkoopnetwerken zetten de wijngaardeniers hun wijn af in de regio. Vooral in de toeristische sector is Nederlandse wijn als streekproduct in trek. Een enkel restaurant schenkt zelfs alleen maar wijn van Nederlandse bodem. De wijngaardeniers hebben dan ook geen reden tot klagen: de wijn die ze jaarlijks produceren verkopen de meesten met gemak. Ondanks het feit dat een fles wijn van Nederlandse bodem al gauw meer dan een tientje kost.

En waarom zouden wijngaarden hier niet kunnen slagen? Landbouwkundig gezien zijn de bodems hier over het algemeen prima. Niet beter of slechter dan in andere wijnlanden. Samen met de juiste rassen, een flinke dosis doorzettingsvermogen en passie kan een wijngaardenier hier goede wijn maken. Het maakt de wijnstok immers weinig uit op welke bodem hij groeit, als de juiste voedingsstoffen er maar zijn. En als de planten maar goed onderhouden worden.

Toegegeven, het klimaat is hier soms spelbreker. Nederland ligt aan de noordrand van het gebied in Europa waar wijnbouw voorkomt en daarom is het klimaat niet zo geschikt voor wijnbouw als in zuidelijker gebieden. De Nederlandse wijngaardenier moet daarom extra zijn best doen om goede wijn te maken. Hoewel ons land bekendstaat om zijn efficiënte en moderne landbouw, heeft alleen Wijngaard Apostelhoeve sinds

2014 een automatische druivenplukker die door middel van trilling de rijpe druiven van de plant haalt. De overige wijngaardeniers plukken alles met de hand. Zowel bij oogsten met de hand als met de machine kan in de wijngaard het spreekwoordelijke kaf al van het koren gescheiden worden en gaan alleen de mooiste druiven door naar de volgende ronde. In de wijngaard worden de slechte trossen weggegooid en rotte delen weggeknipt. Sommigen doen deze selectie nog eens dunnetjes over in de wijnkelder, voordat de druiven de ontsteler ingaan.

Klimaatverandering?

Heeft opwarming door klimaatverandering de doorslag gegeven bij de groei van de Nederlandse wijnbouw? Waarschijnlijk niet. Het kan zelfs een bedreiging vormen in de toekomst door de toename van extreem weer. Van groter belang is de opkomst van nieuwe druivenrassen uit voornamelijk Duitsland. Die worden ontwikkeld zodat minder gewasbeschermingsmiddelen nodig zijn tegen bijvoorbeeld schimmelziektes, wat handig is in het vochtige Nederlandse klimaat. De bekende rassen die vaak over de hele wereld worden aangeplant moeten tien tot twaalf keer per jaar bespoten worden. Als nuttige bijkomstigheid bleken de nieuwe rassen naast minder gewasbeschermingsmiddelen ook minder zon nodig te hebben. Ze zijn twee tot drie weken eerder rijp. De aanplant van nieuwe rassen maakt daarmee de Nederlandse wijnbouw ook nog eens duurzamer.

De vertaling van vakjargon vind je in de verklarende woordenlijst op pagina 184.



Wijnmaken is een passie bij St. Martinus

'Ik weet eigenlijk niet beter', zegt Stan Beurskens, een van de weinige oenologen die ons land rijk is. 'Mijn vader had een wijngaard en daarmee groeide ik op. Toen mijn vader ziek werd, ik was net 18, heb ik de zaak overgenomen. Sindsdien mag ik wijn maken. Dus ik heb al jong mogen ruiken en proeven en dat ben ik altijd blijven doen.'

Achteraf realiseert Stan zich dat hij niet alleen wat wijn betreft een opvoeding kreeg die sterk gericht was op geur, smaak en kwaliteit. 'Naar school kreeg ik boterhammen mee met eigengemaakte kaas en stroop. Soms dacht ik dan wel dat de vlokken die m'n klasgenoot op zijn brood had toch ook erg lekker waren. Pas later werd ik me ervan bewust dat ik erg gezond ben opgevoed en dat ik goed nadenk over wat ik eet. Ik ben wel bewuster met eten bezig dan de gemiddelde mens van mijn leeftijd.' Stans vader hield van rode wijn, dus toen hij in contact

kwam met een hobbyist die dat maakte, vroeg hij welke rassen hij moest planten. 'Zo is het eigenlijk begonnen. Mijn vader ging het eens uitproberen. Hij had belangstelling voor de bodem – ik herinner me de buisjes vol grond die hij bestudeerde – en was altijd bezig met de ligging. Toen ik zijn wijngaard overnam, was die 1 ha groot.' Het wijndomein is vernoemd naar St. Martinus, de kerk van Vijlen, de hoogstgelegen katholieke kerk van Nederland. En St. Martinus van Tours is de patroonheilige van de wijnboeren. Tegenwoordig is St. Martinus een professioneel bedrijf waar van april tot oktober/november twaalf mensen aan het werk zijn, onder wie twee oenologen en drie wijnbouwtechnici. In de winter zijn er zes mensen actief. Stan: 'Ik werk niet met vrijwilligers, omdat de werkzaamheden moeten gebeuren als ze moeten gebeuren en niet wanneer iemand tijd heeft. Ik vind kwaliteit zo belangrijk dat ik daar geen concessies aan doe.'



Pinot Gris
Sovignier Gris
Johanniter
Muscaris
Chardonnay



wijnsoorten



4688 wijnstokken
per ha



13 ha



vaaggrond



Cabernet Cortis
Cabernet Cantor
Monarch
Pinot Noir



55.000
flessen per jaar



(inter)nationale medailles
2014-2015



177-202 m NAP



lemige en zandige
afzettingen van de Maas
op vuursteenrijke
kleefaarde en kalksteen

Geen terroir-freak

Toen Stan ging uitbreiden, lette hij vooral op de ligging. 'Die is erg belangrijk. Is er nachtvorst in het voorjaar? Waar blijft in het najaar de temperatuur hangen, zodat ik in oktober de beste afrijping heb? Dat bepaalt de kwaliteit. De wijngaard ligt op de eerste heuvelrug in Nederland, waar de warme oostenwind als een soort föhn werkt en ervoor zorgt dat de druiven nog beter tot ontwikkeling komen. Ik ben niet zo'n terroir-freak, maar de bodem

doen. Toen ik oenologie studeerde en over de hele wereld reisde, besepte ik dat het niet zo zwart-wit is of een bepaald ras het in jouw wijngaard zal gaan doen. Ik ben zelf erg van het uitproberen. Als er een nieuw ras kwam, testte ik dat. Dan begon ik met vijf stokken en als het goed ging, werden het er vijftig, daarna vijfhonderd en vijfduizend. En eigenlijk pas ik die methode nog steeds toe. Ik heb 63 rassen in de proeftuin staan, dat heeft niemand in Nederland en België.'

Het moge duidelijk zijn: Stan heeft er een

St. Martinus is de enige in Nederland die op grote schaal nieuwe en klassieke rassen door elkaar heen heeft staan.

– bij ons komen vier grondsoorten samen: mergel, kiezel, vuursteen en kleefarde – speelt natuurlijk evengoed een rol. Wat is het waterbergend vermogen? Hoeveel humus zit er in de grond? Heb ik goede of verkeerde schimmels in de grond? Heb ik stenen die de warmte kunnen vasthouden? De bodem en de wijze waarop je met je grond omgaat, bepalen uiteindelijk de voedingsstoffen en de smaak van de wijn. Maar de snelheid van rijpen wordt meer door de ligging bepaald.'

Unieke signatuur

De aanplant van de druivenrassen gebeurde bij St. Martinus proefondervindelijk. 'We zijn altijd bezig geweest', vertelt Stan, 'met de vraag wat een bepaalde druif bij ons zou

hekel aan als mensen hem willen vertellen welke druif hij het beste kan kiezen. Hij wil het zelf vaststellen. St. Martinus is daardoor ook de enige wijngaard in Nederland die op grote schaal nieuwe en klassieke rassen door elkaar heen heeft staan. 'We hebben een eigen stijl van wijnmaken, dat is nu eenmaal de signatuur van St. Martinus. En die is uniek!'

Proeven

'Ik kijk nooit naar suikers, want die zeggen alleen iets over het alcoholpercentage dat ik krijg, maar niet over de smaak of de rijpheid die per jaar kunnen verschillen', reageert Stan als hem wordt gevraagd hoe hij bepaalt wanneer hij gaat oogsten. Om vervolgens



14CC160415

14CC160415

14CC160415

14CC160415