

WIJN IN DE LAGE LANDEN



WIJN IN DE LAGE LANDEN

Meta van den Boomen

TERRA





INHOUD

	VOORWOORD	8
	INLEIDING	11
NOORD-NEDERLAND		
<i>Wijndomein De Koen:</i>	NIEUWE DRUIVENRASSEN Een pionier in het polderlandschap	17
<i>Saalhof:</i>	EEN WIJNDOMEIN OPZETTEN Van hobbywijngaard naar agriturismo	25
<i>MinZeven:</i>	MOUSSERENDE WIJN Weerspiegeling van de zee in weergaloze bubbels	31
<i>Wijngaard de Frysling:</i>	EEN KOEL KLIMAAT Holistische wijngaard in het Hoge Noorden	37
MIDDEN- EN OOST-NEDERLAND		
<i>Wijngaard Hof van Twente:</i>	HET VINIFICATIEPROCES Het ambacht van wijn maken	47
<i>Wijngaard Aan de Breede Beek:</i>	NATUURLIJKE BESTRIJDERS Evenwicht in de bodem en wijngaard	57
<i>Betuws Wijndomein:</i>	DE OOGST Het moment waar je als wijnmaker een jaar lang naar uitkijkt	63
<i>Wijnhoeve de Colonjes:</i>	HOE WORD JE EEN WIJNMAKER? Oenoloog met een groot sociaal hart	71
ZUID-NEDERLAND		
<i>Wijnhoeve De Kleine Schorre:</i>	WIJN EN SPIJS COMBINEREN Zilte zeelucht, zuivere smaken en Zeeuwse nuchterheid	81
<i>Wijngaard Dassemus:</i>	NATUURWIJNEN Spontaan vergist, ongefilterd en vooral: onbespoten	89
<i>Wijngoed Wolf:</i>	BIODYNAMISCHE WIJNBOUW Een levendige wijngaard vol biodiversiteit	97

<i>Wijngoed Thorn:</i>	EEN JAAR IN DE WIJNGAARD Ieder seizoen een nieuwe uitdaging	103
<i>De Apostelhoeve:</i>	DE INVLOED VAN KLIMAATVERANDERING Drie generaties in een familiebedrijf	111
<i>St. Martinus:</i>	INNOVATIE EN ONDERZOEK Buitengewone wijnmaker met een visionaire blik	121

VLAANDEREN

<i>Wijndomein Aldeneyck:</i>	TERROIR Een eigen identiteit in de grensoverschrijdende Maasvallei	133
<i>Domein Pietershof:</i>	DE RELATIE TUSSEN BODEM EN WIJN Vertrouwen op de wetenschap en durven loslaten	141
<i>Wijnkasteel Genoels-Elderen:</i>	DE RIJPING VAN WIJN Geduld, vastberadenheid en ondernemerschap	149
<i>Clos d'Opleeuw:</i>	WIJNAROMA'S Complexiteit en finesse in een fameuze Chardonnay	157
<i>Entre-Deux-Monts:</i>	HOE PROEF JE WIJN? Ingetogen trots in het Vlaamse Heuvelland	165
<i>Wijndomein Oud Conynsbergh:</i>	LEVENSWATER UIT DRUIVENDRAF Keuzes maken, maar niet via de makkelijke weg	173
	DE TOEKOMST	181
	VERKLARENDE WOORDENLIJST	182
	DANKWOORD	186
	BRONVERMELDING	188
	REGISTER	189
	COLOFON	192

VOORWOORD

Het gaat goed met de Lagelandse wijn. En het gaat ook steeds beter met de aandacht ervoor. Dat duurde even, want iedereen zat in een spagaat. Er waren een paar professionele wijnbedrijven, met de Apostelhoeve voorop, en een vooral sinds de eeuwwisseling uitdijend gezelschap hobbyisten. Dat laatste kon door de introductie van nieuwe hybride druivenrassen – je leest er in dit boek over. Hun wijnen hadden en hebben een iets afwijkende smaak. Combineer dat met de opstartproblemen van menige beginner en je krijgt het smaakaanbod van pakweg vijftien jaar geleden: een gul scala aan kwaliteiten, van zeer goed tot bijna ondrinkbaar. Dat hield veel wijndrinkers op afstand. En aangezien wijnjournalisten ook wijndrinkers zijn, hen ook.

Maar kijk! Stil maar, wacht maar, alles wordt nieuw, de wijnbouw in België en Nederland inclusief, met dank aan de klimaatopwarming en de voortschrijdende professionaliteit van de wijnmakers. Rottige wijn is schaars geworden,

heerlijke alom te vinden. Jammer alleen dat er maar zo weinig van is. Die heerlijke is steevast ergens in de winter uitverkocht. Tja, kleine landjes, schaarste aan goede grond. En inmiddels schaarste aan wijnbouwers, want de eerste generatie – vaak hobbyisten – vindt geen opvolgers. Een soort natuurlijke selectie, Charles Darwin en Adam Smith kunnen elkaar een hand geven.

De afgelopen jaren verschenen met een voorzichtig toenemende frequentie boeken over wijn in de Lage Landen. Informatieve, historische of meer toeristische boeken, elk aantrekkelijk op een eigen manier. Dit werk van Meta van den Boomen valt op door de heldere keuze van onderwerpen en door de kwaliteit van het schrijfwerk. Leest als een trein, om maar het cliché te gebruiken. Dus laat je meeslepen, lees, proef en ontdek, thuis of op bezoek bij het enthousiaste wijnvolk tussen de wijnstokken van onze provincies!

Onno Kleyn





INLEIDING

Jaarlijks worden zowel in Nederland als in Vlaanderen grofweg een miljoen flessen wijn geproduceerd, al schommelt dat aantal behoorlijk als gevolg van de weersomstandigheden. Zo was 2018 een absoluut topjaar en 2021 een flink dieptepunt. De cijfers geven een goed beeld van de wijnbouw in de Lage Landen. Nederland telt ongeveer 170 commerciële wijndomeinen met een totaaloppervlakte van zo'n 280 hectare. Dat is wijnbouw op zeer kleine schaal, als je bedenkt dat grote domeinen zoals de Apostelhoeve en St. Martinus bij elkaar al bijna 50 hectare beslaan. België is op dit moment het snelst groeiende wijnland in Europa. In 2020 lag er al 615 hectare aan wijngaard, waarvan ruim de helft in Vlaanderen, en dat areaal is nog steeds aan het toenemen. Om alles in perspectief te zetten: het wijngaardareaal van Frankrijk beslaat ongeveer 800.000 hectare. De wijnbouw is hier dan ook kleinschalig, met als grote troef de ambachtelijkheid. Er is geen sprake van geïndustrialiseerde processen zoals bij de wijnen uit het onderste schap in de supermarkt. De wijnen van onze eigen bodem zijn dan wel iets duurder, maar dan weet je ook wat je koopt: een wijn die met veel liefde en oog voor de omgeving gemaakt is. Wijnbouwers in de Lage Landen richten zich op de toekomst door zich te focussen op duurzaamheid en kwaliteit.

Wijnbouw in de Lage Landen is niet nieuw. De Romeinen maakten in het zuiden van Nederland en Vlaanderen al wijn. Met de val van het Romeinse Rijk stortte de wijnbouw in, maar deze deed opnieuw zijn intrede in de middeleeuwen. Wijn was in die tijd een belangrijke drank in het dagelijkse leven, omdat het drinkwater niet veilig was. Vanaf de 15de eeuw raakte de wijnbouw weer in verval, doordat de

temperatuur in de Kleine IJstijd gemiddeld 2 graden zakte. Bier nam toen de functie van de belangrijkste volksdrank over. De noodzaak tot wijnbouw verdween helemaal toen we vanaf de 17de eeuw op grootschalige wijze wijn gingen importeren uit onder andere de Bordeaux-streek.

Eind jaren zeventig van de vorige eeuw herleefde de wijnbouw in de Lage Landen. De Vlaamse Jean Bellefroid experimenteerde met wijnbouw bij zijn huis in Borgloon en stak een aantal vrienden aan. In 1970 keerde met de aanplant van de eerste wijnstokken bij de Apostelhoeve de wijnbouw in Nederland terug. De eerste wijnbouwers in de Lage Landen plantten *klassieke* vroegrijpende druivenrassen aan, zoals riesling, auxerrois en müller-thurgau. Eind jaren negentig kwamen er ook geschikte *nieuwe druivenrassen*, kruisingen met Amerikaanse soorten, die wijnbouw boven de grote rivieren mogelijk maakten. Deze soorten werden niet alleen eerder rijp, maar waren ook een stuk minder gevoelig voor schimmelziektes dan de klassieke rassen.

Tussen 2000 en 2020 nam de wijnbouw in de Lage Landen een enorme vlucht. Wijnmakers gingen zich verenigen en volgden opleidingen in het buitenland, en er kwamen steeds betere rassen beschikbaar. De interesse in onze eigen wijnen groeide en veel wijngaarden gingen zich toeleggen op oenotoerisme. Het is ook ontzettend interessant om met eigen ogen te zien hoe wijn gemaakt wordt. Van het planten en verzorgen van een druivenstok tot de *vinificatie* en *botteling* – wijnmaker is een heel veelzijdig beroep.

De wijnen van eigen bodem blinken uit in een geheel eigen stijl, die steeds geliefder wordt. Verfrissende en elegante

wijnen die het koele, noordelijke klimaat weerspiegelen. De rijke schakering aan smaken en stijlen heeft me enorm verrast: van bubbels die met gemak de gemiddelde champagne omverblazen tot houtgerijpte witte wijnen met een oneindige diepgang. Hoewel het heel goed mogelijk is hier uitmuntende rode wijnen te maken, ligt de focus op witte en mousserende wijnen. Daarbij is de *zuurgraad* een troef. Door de opwarming van het klimaat wordt het in Zuid-Europa op veel plekken zó warm dat de wijnmakers daar soms met een lichte jaloezie naar ons kijken.

Met het maken van een goede wijn gaan veel tijd, investeringen, geduld en onzekerheid gepaard. Daarbij ben je overgeleverd aan de grillen van de natuur. Het duurt jaren voordat je in een beginnende wijngaard een kwalitatieve wijn kunt maken. Pas in het derde jaar na de aanplant kun je een bescheiden hoeveelheid druiven van een stok oogsten, pas in het vijfde jaar kun je voor het eerst een fatsoenlijke oogst bottelen en pas na een jaar of tien beginnen de stokken hun volle potentie te laten zien. Om wijnmaker in de Lage Landen te zijn moet je over een behoorlijke dosis moed en doorzettingsvermogen beschikken.

Dit boek ontstond vanuit het idee om de makers van de wijn een gezicht te geven en om een actueel beeld te schetsen van de Nederlandse en Vlaamse wijnwereld. Een wereld die continu in ontwikkeling is door nieuwe inzichten en technieken in combinatie met de drive om te innoveren. In de loop van het schrijven werd het boek echter veel meer. Samen met mijn goede vriendin en fotograaf Sarah Distel maakte ik een onvergetelijke wijnreis. We gingen langs bij twintig wijnmakers, waar we met ontzettend veel gastvrijheid en enthousiasme ontvangen werden. Regelmatig vertrokken we uren later dan gepland, want wijnboeren zijn ook grote levensgenieters, die graag een goed gesprek voeren onder het genot van een lekker glas wijn. Ik raakte gegrepen door hun gedrevenheid, passie en avontuurlijkheid. Mensen die de enorme stap durfden te zetten om een goedbetaalde baan op te zeggen en al hun geld in de aanplant van een hectare

wijnstokken te steken. Mensen die zich niet laten tegenhouden door een mislukte oogst en bij wekenlange regenval niet bij de pakken neer gaan zitten. Mensen die tegen talloze vooroordelen hebben moeten vechten om hun product de waardering te laten krijgen die het verdient. Ik was al een groot liefhebber, maar mijn bewondering voor onze laaglandse wijnbouwers is alleen maar toegenomen. Ik hoop dat ik dat in dit boek heb kunnen overbrengen.

Als *vinoloog* is het lastig om een helder en beknopt verhaal te vertellen over hoe de wijnwereld in elkaar zit. Dat klinkt wellicht tegenstrijdig, maar je zult merken dat je er, naarmate je meer over wijn leert, des te meer achter komt hoeveel er nog te ontdekken en te vertellen valt. Je raakt nooit uitgekeken op wijn. Daarbij is de wijnwereld continu in ontwikkeling, en smaken en technieken veranderen. Toch heb ik een poging gedaan om de verhalen van de wijnmakers te ondersteunen met informatie over hoe de wijnen gemaakt worden. Achter in dit boek staat een verklarende woordenlijst met de gebruikte wijnterminologie. De eerste keer dat een woord dat in de woordenlijst staat voorkomt in het boek, staat dat woord cursief. Ook heb ik suggesties gedaan voor het combineren van de wijnen met gerechten.

Ik hoop dat dit boek de wijnwereld een stukje inzichtelijker maakt, en dat het vooral uitnodigt om zelf de prachtige wijngaarden in Nederland en Vlaanderen te bezoeken. Zodat je hopelijk met nog meer aandacht kunt genieten van de wijnen uit de Lage Landen, of dit nu als kenner of als liefhebber is, of ergens daar tussenin.

Dan rest me nog: veel leesplezier en proost, op je gezondheid, schol, à votre santé, op het leven!

Meta .

Meta van den Boomen



Bij een wijngebied denk je waarschijnlijk aan glooiende heuvels en pittoreske dorpjes of een steile rivierhelling, niet aan uitgestrekte polders of het Friese Wouden-
landschap. Te nat, te koud en te plat, zou je zeggen, maar niets is minder waar. Wellicht zijn de wijnmakers in het koele noorden wel hét boegbeeld van de Nederlandse pioniersgeest. Van nieuwe druivenrassen maken ze wijnen met een geheel eigen karakter.

NOORD-NEDERLAND





EEN PIONIER IN HET POLDERLANDSCHAP

Wijndomein De Koen

Het belooft een warme zomerdag te worden als we het erf van wijnboer Pieter in Noord-Holland op lopen. In de wijde omtrek strekken zich weilanden vol kolen, rabarber en bloembollen uit. Wie had gedacht dat hier een wijngaard zou opdoemen? Op tafel staat een heerlijk geurende, versgebakken abrikozentaart en Pieter komt met een grote kan koffie aan. Al snel blijkt waarom: het team vrijwilligers komt de wijngaard uit voor een welverdiende pauze.

Toegewijde helpers

Elke woensdag komen de vrijwilligers helpen, Pieter kan niet zonder hen. Ook zijn broer Marius steekt graag de handen uit de mouwen, al is het werk in een wijngaard soms niet het rooskleurige plaatje dat de meeste mensen erbij hebben. Pieter: ‘Mensen denken soms dat zo’n wijngaard vanzelf groeit en dat de pluk het meeste werk is, maar eigenlijk is dat meer de kers op de taart. Vóór die tijd is er al zoveel werk gedaan. Denk aan het opbinden van de nieuwe scheuten in het voorjaar, het bladplukken, snoeien en verwijderen van nabloei of overtollige trossen. Op het moment dat je kunt gaan oogsten ben je al minstens veertig keer door de wijngaard gegaan, hebben we eens berekend.’

Marius beaamt dat het soms best pittig werk is. Zo was er een jaar met extreme regenval in de zomer, waarbij de mannen tot hun knieën in het water stonden, of die oogstperiode dat de druiven van een bepaald ras helemaal door rot waren bedorven. Ze hadden de ene week tros voor tros alle aangetaste druiven verwijderd, in de hoop nog een deel van de oogst te kunnen redden, maar een week later was de

rest er net zo erg aan toe. Pieter: ‘We hebben vaak genoeg mensen gehad die zich op een mooie dag hadden aangemeld als vrijwilliger, maar die het toch vies vonden tegenvallen. De werkelijkheid is dat het gewoon keihard werken is, maar er zijn genoeg momenten die sjeu aan het werk geven. En als de wijngaard er zo prachtig bij ligt als vandaag, geeft dat veel voldoening.’

Akker in een eilandenrijk

De abrikozentaart begint halverwege toch wat zuur te smaken, of vergis ik me? ‘Dat is de fabriek hiernaast,’ vertelt Marius. ‘Daar zijn ze zuurkool aan het inmaken.’ De broers groeiden letterlijk op tussen de kolen; van oudsher is het gebied rond Broek op Langedijk een belangrijk tuinbouwgebied. Pieter herinnert zich nog levendig hoe ze als kleine jochies hun vader op het land hielpen met het planten van de kool. Ze moesten dan steeds de jonge plantjes aangeven, terwijl hun vader voorovergebogen voor hen uit liep om de planten in de grond te stoppen.

De wijngaard ligt in een polder die ooit ontstaan is door de sluiting van de Westfriese Omringdijk. Tegenwoordig is dit een uitgestrekt stuk land, maar vroeger lagen hier duizenden kleine eilandjes, van elkaar gescheiden door sloten. De boeren gebruikten de bagger uit de sloten om hun land te bemesten. Deze methode van bemesting zorgde voor een langzame, geleidelijke groei van de gewassen en bleek veel beter dan koeienmest. De regio kwam bekend te staan om de hoge kwaliteit van de producten en in 1887 werd hier de eerste groenteveiling van Europa opgericht, de Broekerveiling. In 1974 werd deze veiling een museum, waarvan Pieter vijftien jaar lang directeur is geweest. Hij kan dan ook

enorm veel over de geschiedenis van het gebied vertellen, en het 'eilandenrijk' van landbouwakkers leeft nog altijd voort op de etiketten van zijn wijnen.

Na de Tweede Wereldoorlog gingen door de introductie van landbouwmachines en *kunstmest* veel boeren grootschaliger produceren en raakte het gebied in verval. De sloten werden dichtgegooid en er werden nieuwe wegen aangelegd, waardoor een uitgestrekte polder ontstond. De landbouwgrond werd opnieuw verdeeld door ruilverkaveling. Pieters vader had oorspronkelijk een akker die wat hoger lag dan de omgeving: de Koenakker, waarnaar de wijngaard is vernoemd.

In 1975 kreeg hun vader last van zijn knie en namen Pieter en Marius het bedrijf over. Beiden hadden doordeweeks een drukke carrière en in de weekenden verbouwden ze groenten en bloemen. Pieter werkte vóór zijn pensioen als directeur bij een vervoersmaatschappij, maar in zijn achterhoofd was hij altijd op het land bezig. 'Als ik tijdens een zware dag uit het raam keek en zag dat het regende, dacht ik: mooi, dat is goed voor de boontjes.'

Volhardend in ambities

Naast zijn liefde voor tuinbouw was Pieter ook altijd al in wijnbouw geïnteresseerd. Hij kwam vaak in de Moezelstreek en experimenteerde al eens met de tafeldruiven die hij in zijn kas verbouwde, maar dat leverde absoluut geen lekkere wijn op. Zou het mogelijk zijn om in de Noord-Hollandse polder druiven te verbouwen en wijn te maken? De burens in de omgeving vonden het maar een vreemd plan, maar Pieter heeft nooit getwijfeld. Dat pionieren heeft er altijd bij hem in gezeten. In het Veilingmuseum hadden de mensen uit de omgeving in het begin ook geen vertrouwen. 'Je moet gewoon vasthouden. Nu zijn de mensen hier super-trots op hun museum en hun Westfriese wijn, een echt streekproduct, maar die omslag heeft wel even geduurd.'

Rond 2000 begon Pieter zich serieus in de wijnbouw te verdiepen. Hij volgde veel cursussen en keek rond bij andere wijnmakers. In 2003 plantte hij zijn eerste druiven. Hij kocht een tweedehands wijnpers en ontsteler uit Duitsland en breidde stap voor stap uit. Hoewel hij heel wat tegenslagen te verduren kreeg, was zijn doel helder: op professionele wijze een wijn maken die hij op de markt kon brengen. Het laatste stuk werd in 2014 beplant, waarmee de wijngaard nu 2 hectare beslaat. Na zijn pensioen ging Pieter zich volledig aan de wijnbouw wijden, bijgestaan door *oenoloog* Stan

Beurskens van wijngaard St. Martinus in Vijlen. 'Stan is hier kind aan huis; ik heb enorm veel van hem geleerd. Je zit in het noorden natuurlijk erg afgezonderd als wijnboer en kunt niet even bij de buurman kijken hoe die het doet. Samen met Stan loop ik alles heel precies door, waar we aan moeten denken bij de vinificatie en het samenstellen van de *cuvées*.'

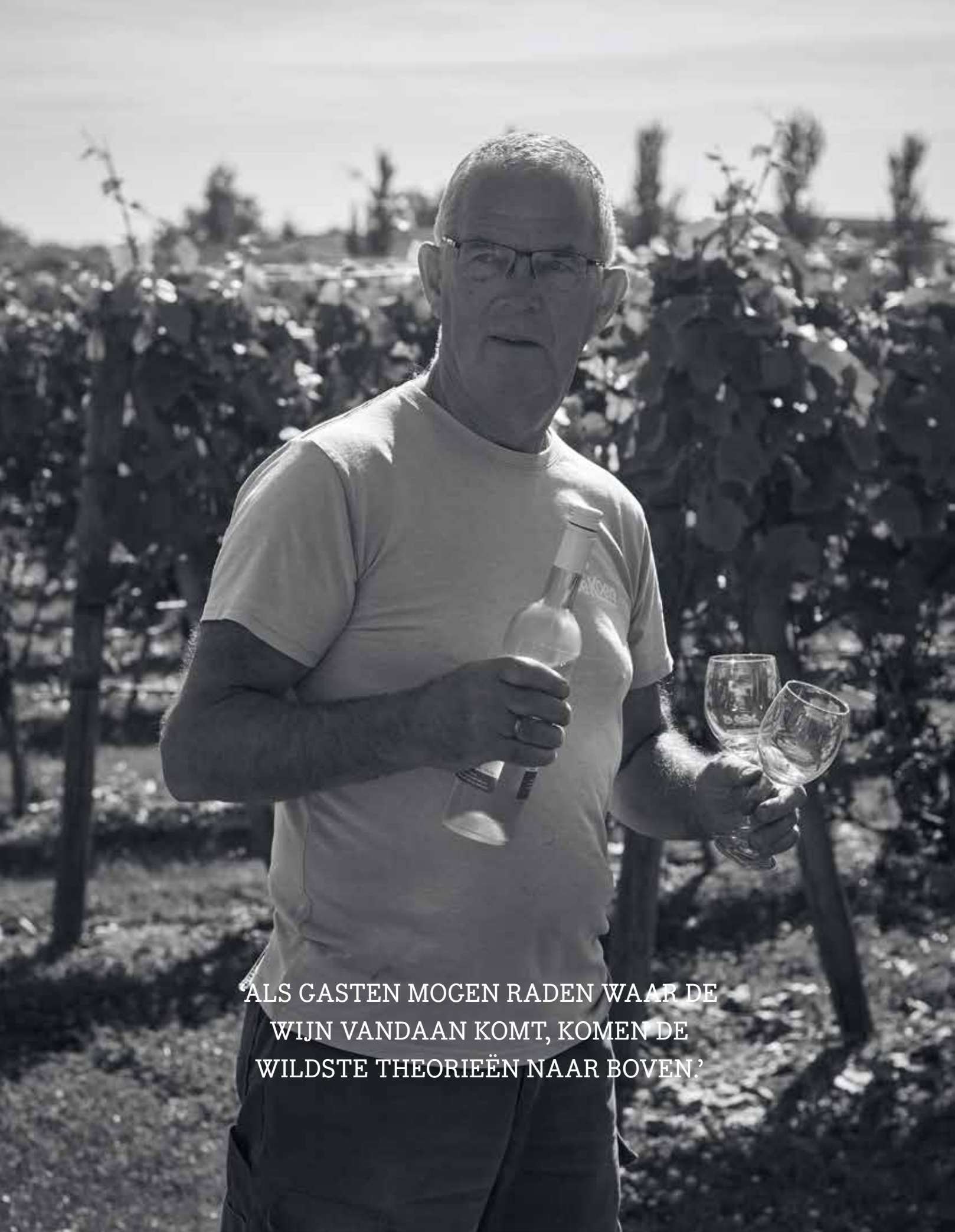
Nieuwe druivenrassen

Als een van de eersten in het noorden van het land ging Pieter met nieuwe druivenrassen werken. Dit zijn kruisingen van een klassiek druivenras dat afkomstig is van de Europese soort *Vitis vinifera*, zoals riesling, met een ras van de wilde Amerikaanse *Vitis labrusca*. Ze worden ook wel hybride druivenrassen genoemd. Deze kruisingen zijn speciaal ontwikkeld voor zogenaamde *cool climate* wijnstreken, zoals Nederland en België. Ze hebben als eigenschap dat ze beter bestand zijn tegen schimmels en rot dan de klassieke druivenrassen, waardoor ze ook geschikter zijn voor duurzame wijnbouw. Als een druivenras een hoge schimmelresistentie heeft, hoeft je immers niet of nauwelijks met gewasbeschermingsmiddelen te spuiten. Als bijkomend voordeel worden deze rassen zo'n twee weken eerder rijp dan bijvoorbeeld chardonnay en pinot noir. Dit betekent niet dat de nieuwe rassen eerder geoogst kunnen worden, maar ze kunnen met minder zonuren toe om toch tot een optimale ontwikkeling van suikers en aroma's te komen. Voorbeelden van deze druivenrassen zijn rondo en johanniter.

Er zijn tegenstanders van de nieuwe rassen die vinden dat deze variëteiten niet zuiver genoeg zijn. De Fransen zijn zelfs helemaal met de ontwikkeling van nieuwe rassen gestopt, al komt ook daar heel langzaam een kentering, omdat men daar ook begint in te zien dat de veelgebruikte gewasbeschermingsmiddelen de bodem ernstig verschaald hebben. Een van de redenen van de weerstand tegen de nieuwe rassen is dat de variëteiten die tussen 1980 en 2000 op de markt kwamen vaak een nare geur bevatten, die van de Amerikaanse stokken afkomstig was. Dit zogenaamde *foxy* aroma (denk aan mottenballen of natte hond) werd echter in latere kruisingen steeds minder. In Duitsland en Oostenrijk heeft men zich volop op de ontwikkeling van nieuwe rassen toegelegd. In het begin verliep dit proces traag. Je kunt immers pas na een jaar of vijf een fatsoenlijke oogst van een druivenstok halen en bepalen hoe de smaak is, maar tegenwoordig wordt dit proces door DNA-analyse van de planten bespoedigd. Er worden steeds betere rassen



**‘MENSEN DENKEN SOMS
DAT ZO’N WIJNGAARD
VANZELF GROEIT.’**



ALS GASTEN MOGEN RADEN WAAR DE
WIJN VANDAAN KOMT, KOMEN DE
WILDSTE THEORIEËN NAAR BOVEN?



Pieter de Boer. / We proeven de Langedijker Witte.



ontwikkeld, die de meest optimale eigenschappen voor het klimaat hier hebben en die ook qua geur en smaak interessante, zuivere wijnen opleveren. Zoals solaris en souvignier gris, die het bij Pieter goed doen.

Blind proeven

Pieter organiseert elk weekend een high wine in de wijngaard. Zijn *Langedijker Bubbels* valt daarbij altijd enorm in de smaak. Deze mousserende wijn met een lichte pareling en tonen van citrus en perzik lijkt een beetje op prosecco. Op een mooie zomerdag als deze is ook de rosé erg in trek. *Eerste Pluk*, staat op het etiket. De rode druiven voor deze wijn worden wat eerder geplukt en zijn dan nog wat frisser van smaak. De trossen die blijven hangen hebben zo minder concurrentie en komen nog beter tot ontwikkeling om er een volle rode wijn van te maken. Zo haalt Pieter het beste van twee werelden uit één druivenras. Hij houdt totaal niet van zoete, limonade-achtige rosé, maar maakt een serieuze wijn. De *Eerste Pluk* is een mooie krachtige rosé, barstensvol zomerfruit, zoals aardbeien en frambozen, en met een lekkere bite. Heerlijk bij pittige gamba's en de ideale barbecuewijn.

Pieter maakt ook witte en rode wijn, beide in een fruitige versie en een variant die op houten *barriques* heeft gerijpt. De *Samen Rood*, een cuvée van rondo en cabernet cortis, is vrij stevig en gaat dan ook uitstekend samen met rood vlees of wild. 'De *sommelier* van een restaurant in de buurt schenkt onze rode wijn wel eens in, terwijl hij de fles heeft afgedekt. Als gasten mogen raden waar de wijn vandaan komt, komen de wildste theorieën naar boven. Mensen zijn heel verrast als ze vervolgens horen dat zo'n volle rode wijn in deze streek gemaakt is. Dat hadden ze nooit verwacht.'

Trots is Pieter ook op zijn dessertwijn *Nagenieten*, gemaakt van muscaris, een zeer geurig druivenras dat qua aroma iets wegheeft van muscat. Doordat de wijn niet overdreven zoet is en een fijn zuurtje heeft, smaakt hij heerlijk bij fruitige, lichte desserts. Hiermee heeft Pieter al meerdere gouden medailles binnengesleept. Dat de wijn geschonken wordt bij restaurant *Inter Scaldes* (drie Michelinsterren) is natuurlijk een absolute kroon op zijn werk. 'Zoiets is heel bijzonder,' realiseert Pieter zich, maar als ik hem vraag of hij nog meer dromen voor de toekomst heeft antwoordt hij heel down-to-earth. 'Nee hoor, gewoon goede wijn blijven maken.'



Wijndomein De Koen

waar Westelijke Randweg 30, Zuid-Scharwoude, Noord-Holland

wie Pieter de Boer

druiven Verschillende druivenrassen, waaronder solaris, souvignier gris, rondo en cabernet cortis

leuk om te doen Elk weekend van mei tot oktober organiseert Pieter een high wine in de wijngaard, met een selectie van verschillende wijnen (bubbels, wit, rood en rosé) en bijpassende hapjes. Tussendoor krijg je een rondleiding door het domein en wordt uitgelegd hoe de wijnen worden gemaakt.



VAN HOBBYWIJNGAARD NAAR AGRITURISMO

Saalhof

In 2005 kwam er een keerpunt in het leven van Ada en Siem Loos. Tijdens het lopen van de Camino de Santiago besloten ze hun schildersbedrijf te verkopen en een commerciële wijngaard te beginnen. Ruim drie maanden deden ze over de tocht, helemaal vanuit de kop van Noord-Holland naar het Spaanse Galicië. Op mijn vraag hoe ze zich hierop hebben voorbereid, is Siem helder: ‘We hadden veel energie gestoken in het zoeken van de perfecte uitrusting. Daarna was het gewoon beginnen, geloven in wat je doet en ervoor gaan.’ Dit is ook hoe de twee hun wijndomein hebben opgezet: met een gedegen voorbereiding, door veel kennis te vergaren, er vol voor te gaan en zich niet af laten remmen door dingen die tegenzitten of mislukken.

De beginjaren

Ada en Siem startten hun eerste wijnmaakpogingen in 1980 bij hun vorige huis in Nibbixwoud, een dorp iets verderop. Ze hadden een druivenstok gekregen en die tegen de gevel onder het keukenraam geplant. Er kwam een flinke oogst vanaf, maar wat moesten ze met al die druiven? Er waren toen behalve de Apostelhoeve en Hoeve Nekum nog helemaal geen wijngaarden in Nederland en informatie over wijnbouw was amper beschikbaar. Siem: ‘We hadden een klein boekje van twintig pagina’s, *Ik maak wijn*. Daar moesten we het mee doen. Via de eigenaar van een drogisterij in Hoorn tikten we een paar bolflessen, watersloten en *gist* op de kop en zo gingen we aan de slag.’ Het resultaat was best lekker, herinneren ze zich nog, maar de volgende pogingen mislukten keer op keer. Wat bleek? Ze hadden tafeldruiven staan, waar je helemaal geen wijn van kunt maken.

Wat begon als experiment mondde al snel uit in een serieuze aanpak, en Ada en Siem gingen op zoek naar geschikte druivenrassen. Ze kwamen terecht bij een Duits bedrijf, gespecialiseerd in het vermeerderen en veredelen van druivenstokken. Samen met dit bedrijf brachten ze de eigenschappen van de bodem en het klimaat bij hun huis in kaart, en gelukkig bleken er heel mooie druivenrassen te zijn die ook in Noord-Holland kans van slagen hadden. Ze begonnen met honderd stokken en breidden langzaam uit. Ze gingen zich in de wijnbouw verdiepen, cursussen volgen en maakten veel wijnstudiereizen naar Frankrijk en Duitsland. Ze bezochten wijnuniversiteiten en gingen langs bij collega-wijnboeren. Zo maakten ze zich stukje bij beetje de wijnbouw eigen, naast het runnen van hun schildersbedrijf.

De jaren verstreken, en Ada en Siem werden steeds meer gegrepen door het wijnmaakvirus. Ze verenigden zich met andere Nederlandse wijnmakers, die inmiddels in opkomst waren, om kennis en ervaring uit te wisselen. Nederlandse wijn begon inmiddels een naam te krijgen. Niet langer belandden hun flessen als curiosa op de schoorsteenmantel; er zat toch wel degelijk potentie in de wijn van West-Friese bodem.

Erfenis van de familie Saal

Toen ze terugkwamen van hun reis naar Santiago de Compostella, realiseerden Ada en Siem zich dat de 0,5 hectare wijngaard die ze op dat moment hadden, bij lange na niet groot genoeg was voor hun plannen. Uiteindelijk vonden ze in Wognum een prachtig woonhuis met een flink stuk land eromheen. Het was al eeuwen in handen van de familie