

## WIJNBOUW IN BRABANT

Wijnbouw in Nederland staat nog in de kinderschoenen, maar met name in Brabant is de opmars in volle gang.

'Binnen de korste keren gaat in Brabant een wijnplaspas ontstaan'

Ad Leenaars, vereniging wijnbouwers

'We kregen op ons eerste wijnfeest veel lovende kritieken'

Wim Maas, wijnboer in Eersel

# 'Trots' op wijn uit Eersel

## 'Wijnplaspas' in Brabant voorspeld

Voor het tweede jaar op rij oogsten Wim en José Maas uit Eersel de druiven van de wijngaard in hun tuin.

door Peter van Vlerken

Het lijkt bijna een tafereel uit een wijndorp in de Elzas, maar dit is toch echt Eersel in de Kempen.

Gezeten aan een lange tuintafel, met uitzicht op de wijngaard, ontkurkt Wim Maas met een zacht plofje een fles witte wijn, zelf gemaakt van zijn allereerste druivenoogst van vorig jaar. Als zijn vrouw José heeft ingeschonken, lijkt het alsof de herfstzon is neergedaald in de glazen, zo helder en zacht oogt het geel in de glazen. „Proost”, zeggen ze tegen de verslaggever. Die is aangenaam verast door de smaak. „Lekker”, is misschien een kwalificatie die te kort schiet onder vinologen, maar Wim is er terecht meer dan tevreden mee. „Fruiting”, denkt hij er zelf van. Als beginnende 'vigneron' moet ook hij het jargon nog leren om wijnen te benoemen. „We zijn nog amateurs”, vindt hij. „Maar op zulke momenten voelen we ons toch al echte wijnboeren”, zegt José met een kwinkslag.

Hij zit in de woningrichting, zij is oppasmoeder. Als hobby hielden ze eerst een stel geiten, voor melk en kaas. Maar toen ze op een van hun vele fietsvakanties door Europa bij een wijnboerderij belandden, besloten ze het roer om te gooien.

Na zich her en der te hebben georiënteerd, kochten ze vijf jaar geleden zestig wijnstokken van drie verschillende rassen - witte Orion, blauwe Regent en Rondo - en plantten ze op het zonnigste plekje van hun tuin, vanzelfsprekend op het zuiden.

Daarvoor moest eerst de grond met kalk en meststoffen nog geschikt worden gemaakt, maar



Wim en José Maas in hun wijngaard in Eersel.

toch, al gauw begonnen familie en vrienden te informeren naar een wijnfeest. Vorig jaar waren de wijnranken voldoende volgroeid en de trossen groot genoeg om te worden geoogst en tot wijn gemaakt. Met hulp van oma en de kinderen plukten ze 120 kilo, goed voor 98 flessen. Tijdens het feest werden er daarvan dertig soldaat gemaakt. „We kregen veel lovende kritieken”, herinnert Wim zich. Sommigen vonden de rode het lekkerst, anderen, onder wie hij zelf, prefereerden de witte. Des te jammer is het dat de oogst van de witte druiven dit jaar

is mislukt vanwege een schimmelziekte. Waarmee meteen duidelijk is dat wijnbouw in Nederland niet van een leien dakje gaat. Neem alleen al het snoeien. Welke takken moeten weg, welke scheuten moeten juist blijven? Maar sinds Wim het onder de knie heeft, zit hij vanaf maart bij wijze van spreken de knoppen uit de ranken te kijken, „zo schitterend is het ze te zien groeien.” Maar ook groeien doen de druiven niet vanzelf. Het luistert nauw welke en hoeveel bladeren worden weggehaald om ze de juiste hoeveelheid zon te laten vangen.

Want, legt Wim uit, haal je er te veel weg dan loop je, zeker bij een hete zomer, de kans dat ze verbranden. En dan heeft hij het nog niet over het wijn maken. Eerst moeten de druiven van hun steeltjes worden ontdaan, daarna volgt het kneuzen en worden sulfiet en enzymen toegevoegd om 'valse gistcellen' te doden en het sap uit de schil te krijgen. Het persen vinden ze allebei het mooist van alles. „Prachtig hoe het pure druivensap eruit stroomt”, zegt José verrukt. Dan moet er de juiste hoeveelheid

suiker bij om het gewenste alcoholpercentage te verkrijgen en vervolgens wordt de wijn vele malen overgeheveld om hem helder te krijgen. Daar bestaan weliswaar klaringsmiddelen voor, maar Wim haalt de droesem er liever op de biologische manier uit. Om zich in dat ingewikkelde proces te bekwamen, volgen ze cursussen bij de vereniging van Brabantse wijnbouwers, waarbij ze zich kortgeleden als jongste leden hebben aangesloten. „Hele zaterdag zitten we weer in de schoolbanken”, zegt José. Dat valt op hun leeftijd (56) best tegen. „We moe-

ten nog verschrikkelijk veel leren”, realiseert Wim zich. De oogst van hun witte druiven mag dit jaar dan jammerlijk zijn mislukt, mede dankzij het mooie weer hebben de blauwe het juist heel goed gedaan. Eén soort hebben ze de afgelopen dagen geplukt. In een flinke emmer staan ze al het eerste stadium van wijn te worden. De andere druiven hangen nog in dikke trossen aan de ranken. Binnen een week of twee zijn

een leuke vrijetijdsbesteding aan. Leenaars wijst er wel op dat er veel werk aan vast zit, zoals het verzorgen van de ranken en het oogsten. Zijn vereniging geeft daar cursussen in en leert zijn leden ook hoe wijn te maken. Omdat het hen aan die kennis ontbreekt, huren de wat grotere wijnbouwers Belgische of Duitse 'vignerons' in om hun wijn te maken. Mede daardoor is de kwaliteit van Brabantse wijn volgens Leenaars flink omhoog gegaan. Enkele wijnboeren slagen erin hun wijn af te zetten in restaurants. Wijn van druiven uit Made wordt zelfs geschonken in de business-class van KLM-vliegtuigen. Probleem bij de afzet is volgens Leenaars wel dat Brabantse wijn verhoudingsgewijs vrij duur is. Gezien de kleinschaligheid waarop wordt verbouwd en de kosten die ermee gemoeid zijn, moet voor een fles zo'n twaalf euro worden neergeteld. „Wijn drinkers vinden Brabantse wijn leuk en aardig, maar als ze voor die prijs drie of vier flessen uit Zuid-Afrika kunnen kopen, dan kiezen ze daar toch liever voor.” Leenaars verwacht dan ook dat er binnen de kortste keren een 'wijnplaspas' in Brabant ontstaat.

die aan de beurt. Wim wacht het juiste moment af, want ook dat is van belang. 'Domein Maas', hebben ze, overigens niet zonder ironie, hun bescheiden wijngaardje gedoopt. Op hun zelfteworpen etiket staat 'Trots'. „Die naam hebben we niet alleen gekozen omdat we trots zijn op onze wijn”, zegt José. „We zijn het ook op ons huis in Eersel en op ons gezin. Eigenlijk zijn we gewoon trots op het hele leven dat wij leiden.”



foto Kees Martens