

Wijnbouw in Twente.

De vereniging Velt organiseert regelmatig activiteiten voor en met haar leden. In Nederland is dit nog niet zo van de grond gekomen als in België.

Voor de leden in Oost-Nederland was er zaterdag 15 januari een activiteit. Een bezoek aan een Twentse wijnboer stond op het programma. De wijnboer hield zijn verhaal niet voor een paar man, want tegelijkertijd waren uitgenodigd twee gilden van wijn- en biermakers. Het gaat bij dezen bijna altijd om vruchtenwijn of wijn van tafeldruiven en, natuurlijk, zelfgebrouwen bier. In de ontvangstruimte van de wijnschuur zaten zodoende al gauw een man (en vrouw) of vijftig uit het Oosten van Nederland. De leden van de gilden kwamen uit Raalte en Zutphen. De wijnboerderij “de Hof van Twente” vind je aan de weg van Bentelo naar Delden aan de Suetersweg. Op de kruising staat een bord van “de Hof van Twente”.

We werden welkom geheten met koffie of thee. De wijnmaker en zijn vrouw geholpen door nog een dame schonken af en aan uit de thermoskannen. Aan de ontvangstruimte was een tent gekoppeld met banken en lange tafels om ieder een plaats te geven. Twee grote geopende staldeuren gaven doorgang naar de tent.

De wijnmaker, leeftijd rond de veertig, begon zijn inleiding. Hij was gezegend met een krachtig en duidelijk stemgeluid, zodat iedereen hem goed kon horen. Hij was begonnen in 2000. Hij had er veel over gelezen en uiteraard onderzoek gedaan naar de beste soorten voor teelt in Nederland. Inmiddels heeft hij 3,5 hectare aangeplant. Sinds 2002 heeft hij zijn baan opgezegd. Zijn vrouw werkt nog wel. Hij hoopt dat het niet lang meer zal duren voor hij kan bestaan van de opbrengst. De aanplant moet dan langzaam worden uitgebouwd tot een oppervlak van 10 hectare. Zo alleen kan hij mindere jaren, die er ongetwijfeld zullen zijn, opvangen. De wijn is veelal verkocht aan restaurants in Twente. Van 2003 is de gehele voorraad verkocht en van de oogst van 2004 kan men nog bestellen, te leveren vanaf april 2005.

We mogen aannemen dat de Romeinen het telen van druiven hebben geïntroduceerd. In latere tijden waren het de kloosters en abdijen die zich er mee bezighielden. Door een periode van klimaat verslechtering is de teelt minder geworden, maar het is pas onder Napoleon, die de Franse wijnexport bevoordeelde en andere verbod, bijna verdwenen uit Nederland.

De laatste jaren is de wijnteelt terug in Nederland. Niet onder glas maar in de volle grond.

Er zijn vijf redenen die wijnteelt in Nederland mogelijk maken. Ten eerste het plantmateriaal is resistent en speciaal geschikt voor Nederland. Nederland heeft bijvoorbeeld veel meer vocht als Portugal en het blad en de plant kunnen daardoor goed groeien en suiker maken. Voor een tros houdt je negen bladen aan. Een andere reden is lei en snoei.

Verder zorg je voor een goede beschutting. In Twente zijn bijvoorbeeld veel houtwallen in een kleinschalig weiden en akkergebied dit geeft al snel een plus in de temperatuur. Je moet rekenen dat een graad hoger 100 km. zuidelijker is voor de druif. Zo kom je met het goede plantmateriaal goed weg vergeleken met Limburg. Door houtwallen om het perceel krijg je een mesoklimaat (ik dacht microklimaat...) van plus twee graden. Uiteraard moet er een zekere luchtcirculatie blijven om de planten te drogen na regen, anders krijg je weer schimmel. De laatste reden is: moderne middelen. Nieuw plantmateriaal, analysemethodes en bijvoorbeeld RVS tanks. We kunnen elke stap in de teelt en het wijnmaken veel beter beheersen en analyseren. Zo heeft de wijnboer “a flying winemaker”, die hem helpt de beste wijn te maken. Deze “doctor in de wijn” vliegt van het ene landgoed naar het andere en van Australië en Nieuw Zeeland naar het voormalige Oostblok om adviezen te geven.

Deze “flying winemaker” speelt een belangrijke rol in de uiteindelijke smaak van het produkt. Een hoge kwaliteit is mogelijk en dat moet ook, want de Nederlands wijn moet af van het oude, slechte imago. De wijnmaker bezoekt ook met regelmaat Duitsland waar veel vakkennis is te vinden over wijnbouw op beurzen en bijeenkomsten. Vooral omdat “de Hof van Twente” o.a. een Riesling

wijn produceert.

Belangrijk is ook dat het een produkt is met “**ekokeur**”. In de wijnbouw werd veel gif gebruikt en dat is een heilloze weg, want ook de aantastingen, de druifluis en schimmels en insecten, evolueren, zodat steeds hogere doses of nieuwe, sterkere giften nodig zijn.

Druiven telen is veel werk, maar de ekologische teelt maakt het nog bewerkelijker. Ook het wijnmaken kost veel tijd en aandacht. In de schuur staan een tiental RVS vaten, slank en hoog, rechtop sommige leeg met open mangaten andere vol en afgesloten, van 1000 liter elk. De schuur van de wijnmakerij is in tweeën gedeeld, een warmere voor de rode en een koelere voor de witte wijn. Wij, als bezoekers, merken het verschil. In het midden, goed geïsoleerd en duidelijk warmer, het gedeelte voor de rode wijn. Hier vinden we ook de houten vaten, waar de wijn enige maanden in bewaard wordt om een goede smaak te krijgen. Deze vaten zijn nieuw en straks als we de wijnen mogen proeven zullen we de onmiskenbare eikenhout-smaak proeven. Misschien hebben de wijnen er een maandje te lang in bewaard gelegen, maar dat is achteraf pas vast te stellen. Een volgend jaar zijn de vaten niet zo nieuw meer en zal de wijn de smaak minder aannemen en de kruidigheid beter te proeven zijn, is de verwachting. Ook zal de wijn er een maand of wat minder in bewaard liggen.

Een mevrouw vraagt of de wijn in het houten vat niet verdampt, want ze had zelf eens een vaatje gevuld en toen ze na een half jaar eens wilden proeven, was het vat nog maar halfvol en smaakte de wijn ook niet meer..... Per twee weken moet er wel een halve liter wijn weer worden toegevoegd, vertelde de wijnbouwer. Het vat moet gevuld blijven. Het verlies ontstaat doordat de wand in contact staat met de buitenlucht en condenseert, doordat het hout wat van de wijn opneemt en het weer verliest aan de buitenlucht. Dat is ook het bijzondere van de wijn op vat bewaren.

In de wijnschuur staat ook de pneumatische wijnpers.

Buiten achter de wijnschuur vinden we een veld van 1 hectare waar de druiven aan draad worden geteeld. De grond is een vette leem-zandgrond. De wijnboer wijst op de knoppen op de stam. Elke knop wordt een scheut. Aan elke scheut twee à drie trossen is wat teveel. Vooral de bovenin groeiende trossen worden verwijderd. Deze worden het minste gevoed en zo krijgen de onderste meer. Alle stokken staan aan het draad, dat tot ongeveer 220cm. hoog is. Tussen de rijen past een smalspoor trekker, die in de zomer mechanisch het loof verwijdert dat er teveel is. Zo komt er meer licht en lucht en de rijen hoeven minder ver uiteen te staan.

De zuurgraad is het beste tussen de 6 en 6,5 dat is ook beter voor opname van bijvoorbeeld kalium en magnesium. De druiven zijn zelfbestuivend.

Er is een vraag over het gras, dat in de hele wijngaard de bodem bedekt. Is dat geen concurrentie voor de druivestok? In zekere zin wel, maar er is ieder geval in tegenstelling tot bijvoorbeeld Spanje en Portugal voldoende neerslag. De druivestok wortelt ook veel dieper dan de grasmat die ook wordt kortgehouden, waarbij het maaisel weer als ”mulch” dient. Er is al vermeld dat er klaver tussenzit voor de stikstofnolletjes aan de wortel, ook lupine voor een diepe beworteling in de ondergrond. De lupine wordt afgemaaid, zodat de concurrentie niet te groot is. Met een nieuwe rotorkoepel kan hij ook tussen de stokken maaien. Moet hij dan anders soms de bodem afdekken met bijvoorbeeld plastic? Dat wil hij per sé niet. Ook het landschap is belangrijk en een natuurlijke teelt met ondergroei kan voldoende opleveren en voegt ook weer iets aan de smaak toe. Voor druiventeeft is een bemonstering van de grond niet alleen aan het oppervlak maar wel tot 60 cm diep nodig.

Tijdens het proeven voorafgaand aan de lunch ben ik zonder meer onder de indruk van de witte wijn. De nog niet “geklearde” van 2004, die van 2003, iets droog en de iets zoetere van 2002. Deze wijn is neergezet als “Riesling”. De wijn lijkt te mousseren, maar het is slechts de smaak ervan. Onmiskenbaar goed.

We proeven na de wijn van “de Hof van Twente” de geitenkaasjes van een eko-geitenmelkerij op het landgoed Twickel (20 soorten) met heerlijke stukken stokbrood en biologische roomboter,

maar zeker ook de vruchtenwijnen van de twee gilden. Deze laatste over het algemeen iets zoetere drankjes, maar zeker alcoholhoudend, zodat we na enige tijd slechts met enige moeite er toe kwamen om ons te begeven naar het landgoed Twickel om eens te genieten van de buitenlucht en wat te bekomen van de voortbrengselen der produkten van de natuur.

Daarna hadden wij nog, wat de Belgische voorzitter van de Veltafdeling in Oost- Nederland, zo mooi omschrijft als het "vieruurtje". Best te vergelijken met de Engelse "afternoon tea". De gilden hebben hun vrouwen laten bakken en de resultaten hiervan met de thee vormde een mooie afsluiting van deze "Bourgondische" dag op de "Hof van Twente". Een mooi voorbeeld van een "Velt-activiteit".

De werkgroep heet sinds kort Veltwerkgroep Salland tot Achterhoek en wordt benaderd via Kris Tolomei (kristolomei@hetnet.nl).

"De Hof van Twente"

Eigenaar: Roelof en Ilse Visscher

Oppervlakte: 3,85 ha.

Druivensoorten: Regent, Johanniter, Cabernet Sauvignon, Riesling, Rondo, Safira

Bezoek: Rondleiding op afspraak. Winkel open vrijdag middag 14.00 tot 18.00 uur

Adres: Sueterseweg 2a, 7497 MZ Bentelo.

Tel.: 0547 275524.

E-mail: info@twentewijn.nl

Internet: www.twentewijn.nl