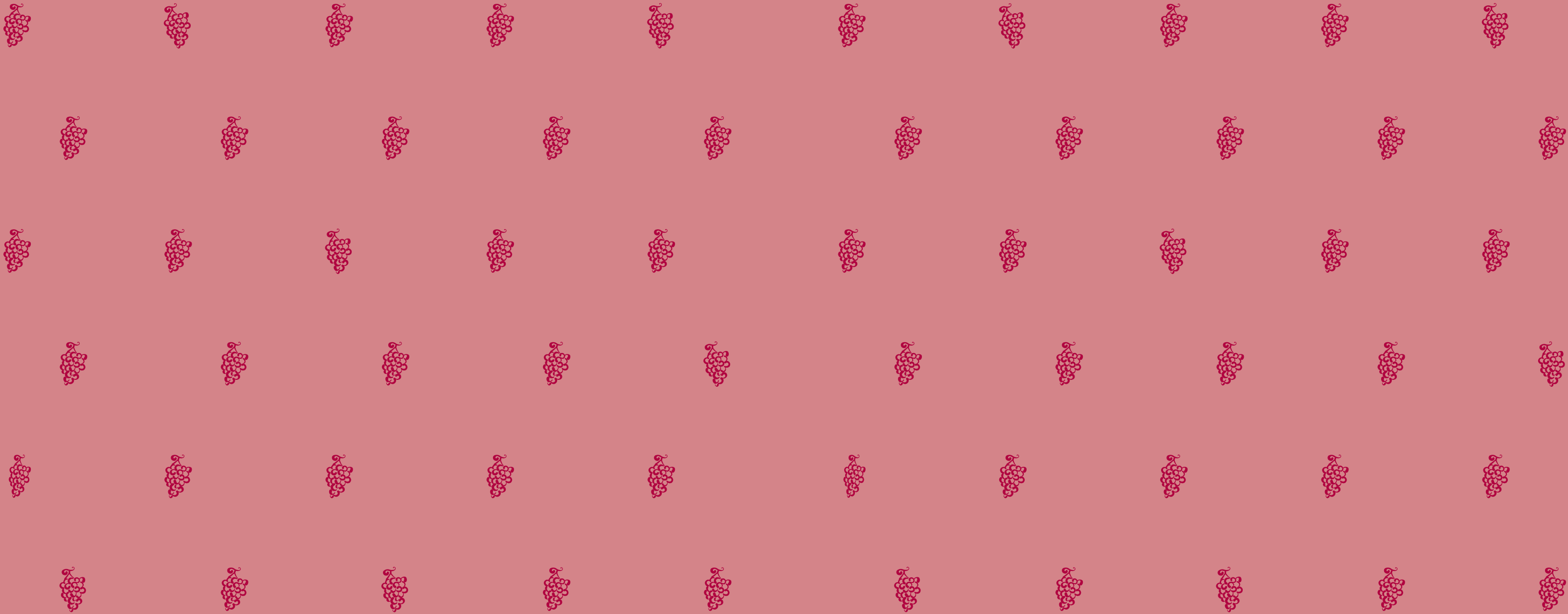


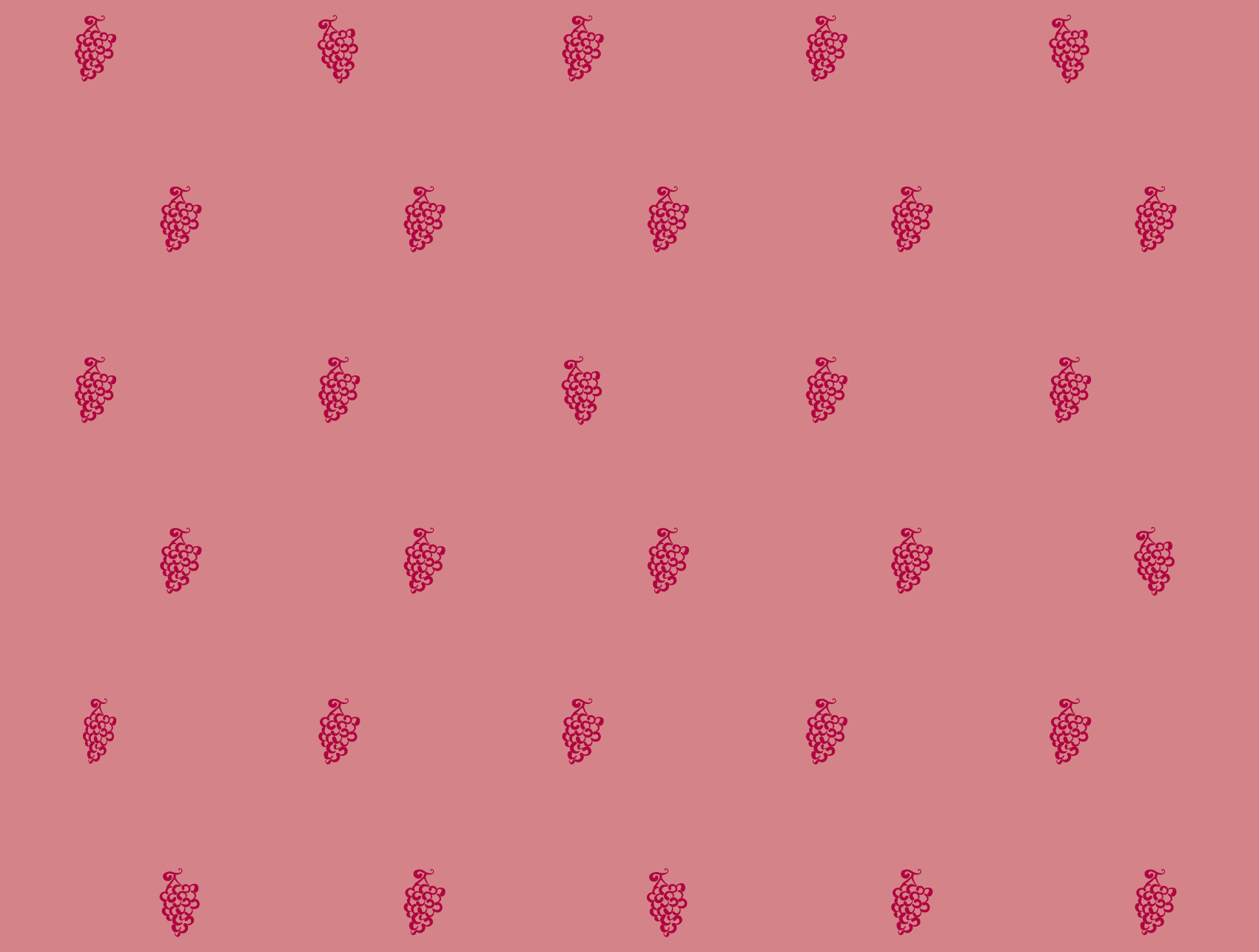


Bevlogen Nederlandse *Leij* **Wijnvrouwen**

Joke van der Leij
Ilse Swank-Kornmann Rudi







Bevlogen Nederlandse
Wijnvrouwen

Joke van der Leij & Ilse Swank-Kornmann Rudi



‘Wijn is gebottelde poëzie’

*Robert Louis Stevenson, Schots schrijver en dichter
1850-1895*

Wijnbouwer Sigrid van Ede **p. 9**
'Je probeert altijd uit de druif te halen wat er van nature inzit'



1

Silvia Anthonj, docent Wijnmarketing en producent 'Bruut & Bruizend' **p. 15**
Het wonder van MinZeven



2

Magister Vini Tjitske Brouwer **p. 21**
'Altijd op zoek naar (h)eerlijke wijn met karakter'



3

Weinakademiker/DipWSET Register Vinoloog Cecile Lormans-Giebels **p. 27**
Van classica naar Weinakademiker



4

Monique Breuer, wijnmaakster van Pinot Noir-druiven **p. 33**
'Er komen altijd onverwachte kansen op mijn pad'



5

6



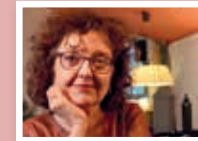
p. 41 *Wijnopleider, -adviseur en -inspirator Claudia van Dongen*
'Ik hou ervan om een beetje buiten de lijntjes te kleuren'

7



p. 47 *Wijnhistorica Mariëlla Beukers*
'Over wijnbouw in Nederland valt nog een wereld te ontdekken'

8



p. 53 *Janine van de Ven-Vos, voorzitter Nederlands Wijngilde afdeling Utrecht*
'Wijn met een goed verhaal smaakt beter'

9



p. 59 *Annaline Doelen, eigenaresse wijnrestaurant Mes Amis*
'Limburgse wijn verdient een groter podium'

10



p. 65 *Ilse Visscher, wijnboerin met het hart op de juiste plaats*
Hof van Twente: een heel g'neuglijke wijngaard



Wijnbouwer Sigrig van Ede:

‘Je probeert altijd uit de druif te halen wat er van nature inzit’

Ze is geboren en getogen in de Duitse wijnstreek Rheinhessen en kreeg de fascinatie voor wijn en wijnbouw met de paplepel ingegoten. Toen Rotary Zeist eind 2012 plannen presenteerde voor een wijngaard in Zeist, meldde zij zich meteen aan. Maak kennis met Sigrig van Ede, bevlogen wijnbouwer bij wijngaard Hoog Beek en Royen.



Landgoed Hoog Beek en Royen is een historisch beschermd buitenplaats die ligt achter het gelijknamige landhuis aan de Dribergseweg in Zeist. Sinds 1994 is dit gebied in eigendom en beheer van Het Utrechts Landschap. Deze stichting was al een tijdje op zoek naar een nieuwe bestemming voor de voormalige moestuin achter het oude landhuis. Toen Rotary Zeist eind 2012 met plannen kwam voor een wijngaard, paste dat perfect. Sigrig van Ede hoorde hiervan voor het eerst tijdens een openbare informatieavond van Rotary Zeist in het Koetshuis van Hoog Beek en Royen. De vonk sloeg meteen over en ze meldde zich aan als vrijwilliger met kennis van én een warm hart voor wijnbouw.

‘Die geur van druiven en aroma’s uit de wijnkelders: ik vond het magisch’

Zaadje geplant

“Ik kom uit een Duitse familie van wijnbouwers”, vertelt Sigrid. “Mijn opa had een kleine wijngaard in Rheinhessen, een vermaarde wijnstreek. Zijn druiven bracht hij bij de coöperatie waar er streekwijn van werd gemaakt. Ik mocht altijd mee. Mijn opa hielp zelf ook mee met wijn maken. En ik zat er als kleine dreumes met mijn neus bovenop. Die geur van druiven, de aroma’s uit de wijnkelders, het hele proces van wijn maken: ik vond het magisch. Daar is het zaadje geplant voor mijn levenslange fascinatie voor wijn en wijnbouw.”

Alles weten over wijnbouw

Sigrid studeerde scheikunde en werkte eerder in de farmacie in haar geboorteland Duitsland. Toen ze in 1976 een baan kreeg als onderzoeker bij de afdeling Voeding van TNO in Zeist, vestigde zij zich voorgoed in Nederland. De laatste veertien jaar van haar werkende leven werkte ze bij de afdelingen Scheikunde en Biologie bij het Herman Jordan Lyceum in Zeist. Maar de liefde voor wijnbouw bleef, al was het maar omdat haar familie in Duitsland nog altijd in deze sector werkzaam is.

“Toen ik actief werd bij de wijngaard, ben ik me intensief gaan verdiepen in de wijnbouw”, vertelt Sigrid. “Vooral in de scheikundige processen die een rol spelen bij de

ontwikkeling van de geur, kleur en smaak van druiven. Want in de wijnbouw gaat het er juist om dat je de geur- en smaakstoffen van de druif tot ontwikkeling brengt of beïnvloedt zodat je karakteristieke wijn kunt maken.”

Zeister terroir

De eerste wijnstokken werden in 2013 geplant “Er is gekozen voor de Johanniter en de Sauvignier Gris omdat deze rassen minder gevoelig zijn voor schimmels en ziekten dan traditionele druivenrassen”, legt Sigrid uit. “In de beginfase, en daarna om de drie jaar doen we bodemonderzoek. Want je wilt natuurlijk weten wat de kwaliteit en kenmerken zijn van de grond waarin je je druiven teelt.”

Uit het eerste onderzoek bleek dat de grond rijk was aan fosfaten, maar juist arm aan mineralen als calcium, kalium, magnesium en sporenelementen. Precies de grondstoffen die druiven nodig hebben om geur- en smaakstoffen aan te maken.

Sigrid: “Als extra voeding gebruiken we daarom niet de traditionele druivenmest, maar gesteentemeel waarin alle nodige mineralen al zijn verwerkt. Zo proberen we de grond voor onze druiven te optimaliseren en onze wijn ‘Zeister terroir’ mee te geven, de specifieke smaak die hoort bij de eigenschappen van juist deze grond.”



Steeds professioneler

Steeds betere wijn maken is een van de uitgangspunten van wijngaard Hoog Beek en Royen. Sigrid: “Wij laten onze wijnen regelmatig keuren door de vakjury van de Austrian Wine Challenge (AWC) in Wenen en van de Wijnkeuring van de Lage Landen. Dat geeft inzicht in je kwaliteit, een voorwaarde om jezelf te blijven verbeteren. Ik zie het daarbij ook als mijn taak mijn kennis over alle aspecten van de wijnbouw zoveel mogelijk met onze wijngaardeniers te delen. Zo probeer ik mensen betrokken te houden en hun wijnbouwkennis en -kunde te vergroten. Inmiddels hebben we al verschillende nationale en internationale prijzen gewonnen.”

Verrassing

Kun je een goed wijnjaar voorspellen? “Dat kun je nooit definitief van tevoren zeggen”, zegt Sigrid. “De ene keer rijpt de druif vroeg, dan weer laat. Soms is het te droog en dan weer te nat. Schimmels en bestjes liggen altijd op de loer. Steeds moet je je afvragen wat dit betekent voor de druif en wat deze nodig heeft om zo goed mogelijk tot ontwikkeling te komen. Begrijpen wat een druif nodig heeft, zodat je zijn natuurlijke eigenschappen er zo goed mogelijk uit kunt halen. Daar draait het voor mij om.”

Alle hens aan dek dus om die subtiele aroma’s van kweeper, tropisch fruit en abrikoos van de Sauvignier Gris weer tevoorschijn te toveren? En de Johanniter te laten stralen door zijn kruidige, friszure smaak van de ‘Granny Smith’? “Daar gaan we zeker voor”, lacht Sigrid. “Maar het eindresultaat blijft ieder jaar weer een verrassing. Dat maakt wijnbouw voor mij juist zo mooi.”

‘Werken in de wijngaard is gezellig en leerzaam’

Irene Kleyn is een energieke tachtiger uit Zeist. Sinds 2017 werkt ze als vrijwillige wijngaardenier bij Hoog Beek & Royen. Aan stoppen denkt ze nog lang niet.

Irene werd min of meer bij toeval vrijwilliger bij de wijngaard. “Ik woon heel dicht in de buurt en liet altijd mijn hondjes uit in het park Hoog Beek en Royen”, vertelt ze. “Vóór 2013 was de wijngaard nog een braakliggend veldje. Maar langzamerhand werd dit omgetoverd tot een prachtige wijngaard. Ik zag Sigrid en Gerrit vaak in de wijngaard werken en sprak hen er een keer over aan. Kom even kijken, was hun reactie. Ik kreeg meteen een enthousiast verhaal over de wijngaard en wijnbouw. Ik viel er als een blok voor!”

Allerlei klusjes

Irene meldde zich aan als vrijwilliger. Zelf vindt ze zich een soort manusje-van-alles. Stammen poetsen, schoffelen, ongewenste uitlopers verwijderen: ze doet wat in haar mogelijkheden ligt. “En passant leer je ook nog eens veel over wijnbouw en wat daar allemaal bij komt kijken. Er gaat een wereld voor je open.”



Sociaal

Hoewel Irene nog kwiek is, kan ze niet meer álles. “Op mijn knieën onkruid wieden is er niet meer bij”, lacht Irene. “Maar er is altijd iets te doen wat ik wél kan. Zo verzorg ik sinds kort de koffie in de pauze. Wat mij vooral zo aanspreekt is het sociale aspect van dit vrijwilligerswerk. Ik houd ervan om onder de mensen te zijn en het is hier altijd gezellig.” Aan stoppen denkt Irene nog lang niet. “Zolang ik het nog kan, blijf ik lekker doorgaan!”

Wijngaard Hoog Beek en Royen

Website
www.wijngaardzeist.nl
facebook.com/wijngaardzeist

E-mail
info@wijngaardzeist.nl



Wijngaard Hoog Beek en Royen in Zeist is de eerste wijngaard op de Utrechtse Heuvelrug. Het terroir wordt bepaald door dekzand uit de ijstijd en oude enggronden. De druiven worden biologisch geteeld.

Johanniter 2020

De Johanniter is een spannende heerlijke aperitiefwijn. Helder en lichtgeel van kleur en al mooi open. Deze wijn heeft een breed geurpalet en veel frisse zuren die doen denken aan de Granny Smith-appel. Verder proef je mineralen, fruit en een bittertje in de afdronk. 13,5% alcohol.

Souvignier Gris 2020

Souvignier Gris is helder en lichtgeel van kleur. Deze wijn heeft een lichte geurexpressie van fruitige abrikozenaroma's en is licht kruidig. 12,5% alcohol. Ideaal bij wit vlees of vis of als aperitief.

Zilveren certificaat

Zowel de Johanniter als de Souvignier Gris 2020 wonnen bij de internationale wijnkeuring AWC in Wenen een zilveren certificaat. De vakjury van de AWC bestaat uit oenologen, wijnanalytici, sommeliers, gastronomen, vakhandelaren en vakjournalisten.



Silvia Anthonj, docent Wijnmarketing en producent 'Bruut & Bruizend'

Het wonder van MinZeven

Bubbels uit het koude, winderige Flevoland? Gemaakt zoals champagne? Onmogelijk! Niet volgens Silvia Anthonj. Zij droomde ervan om zelf mousserende wijn te maken. In 2015 plantte ze de eerste druivenstokken in haar eigen wijngaard. Zo begon wijndomein MinZeven. Vijf jaar later ging de allereerste gelimiteerde editie van 'Bruut & Bruizend' in première. Precies op haar 50^e verjaardag. Een sprankelende hommage aan de Zuiderzee en het Flevolands terroir.



Een kleine goed verzorgde wijngaard op een door bomen omsloten terrein. Lustoord voor Flevolandse flora en fauna. Reeën springen voorbij, kikkers kwaken en ijsvogels nemen een duik in de nabijgelegen vijver. Dit is het domein van Silvia Anthonj, eigenaar van MinZeven en trotse producent van de eerste ambachtelijke bubbels van Flevolandse bodem. Zij is gepokt en gemazeld in de wijnwereld, hoewel dat zeker niet meteen voor de hand lag.

Marketing & Communicatie

“Ik heb een vrij inconsistente cv”, begint de van oorsprong Duitse Silvia haar verhaal. “Ooit begon ik als klermaakster op een naaiatelier. Ik ben creatief en spiegelde me aan Jill Sanders, fameuze Duitse ontwerpster van minimalistische kleding. Maar ik wilde uiteindelijk toch meer en besloot Bedrijfsautomatisering en Bedrijfskunde in Frankfurt te gaan studeren. Creatief was ik al, en systematisch leren denken leek me niet verkeerd. Die studie moest ik wel zelf betalen omdat ik geen beurs meer kreeg. Ik merkte dat ik goed was in het maken van de vertaalslag tussen IT-ers en bedrijven. Daarbij heb ik een talenknobbel en spreek vijf talen vloeiend.”

‘Mijn aanpak voor de wijngidsen was simpel. Geen hoogdravend geneuzel over wijn’

“Zo begon ik een eigen marketingcommunicatiebureau. Aanvankelijk voor de IT-branche maar al snel ook voor andere sectoren. Het bleek een gat in de markt.”

Silvia trouwde met een Duitse man en kreeg twee kinderen. Voor zijn werk verhuisde het gezin naar Amsterdam. Uiteindelijk ging hij terug naar Duitsland, maar Silvia bleef met haar kinderen in Nederland. “Ik heb na mijn scheiding mijn werk weer opgepakt en ontmoette mijn huidige partner Willem Kips met wie ik in Lelystad ging wonen. Hij was toen net gestopt als biologisch-dynamisch (BD) landbouwer en importeerde biologische wijnen naar Nederland. Zo kwam ik in de wijnwereld terecht.”

Cordula Eich

Het begon met een opdracht om een wijngids voor Duitse supermarktwijnen samen te stellen, vertelt Silvia. “Ik moest de vertaalslag maken van de producent naar de consument én een wijnkenner zoeken die de wijnen kon testen en beoordelen. Voor dat laatste kon ik niemand vinden. De meeste Duitse wijnschrijvers vonden supermarktwijnen beneden hun stand. Ik besloot het daarom maar zelf te

gaan doen onder het pseudoniem Cordula Eich. Uitgangspunt voor de wijngids was: waar krijgt de consument de beste koop voor het geld dat hij wil uitgeven?” Het werd een daverend succes.

Afkrakers waren hit

Silvia werd vinoloog, docent Wijnmarketing aan de Hochschule Geisenheim en een autoriteit op het gebied van communicatie voor wijnbedrijven. Ze maakte uiteindelijk zeven wijngidsen over Duitse supermarktwijnen en proefde als professional duizenden wijnen. “Mijn aanpak voor de wijngidsen was simpel. Geen hoogdravend geneuzel over wijn, maar met humor geschreven teksten over de prijs-kwaliteitverhouding van de geteste wijnen. Vooral de afkrakers vonden mensen heerlijk leesvoer. Bovendien ontdekten wijnproducenten dankzij onze testen dat er een enorm kwaliteitsverschil was tussen de wijnen die zij afleverden en wat er in de schappen lag. Dat leidde tot grote kwaliteitsverbeteringen. Supermarkten gingen bijvoorbeeld over op gekoelde transporten en deden eerst wijnanalyses vóór de wijnen in de schappen kwamen.”



Zelf wijn maken

Noodgedwongen moest Silvia in 2015 stoppen met Cordula Eich. “Ik leef al 25 jaar met kanker en had een enorme terugval. Ik trok het fysiek niet meer om jaarlijks zoveel wijnen te proeven, te beoordelen en te beschrijven. Tegelijkertijd gaf dit ook ruimte voor iets nieuws. In mijn jaren als wijntester had ik mij vaak afgevraagd hoe het kwam dat sommige wijnen zo slecht waren, en of wijn maken nu echt zo moeilijk was. Zo ontstond het idee om het zélf te gaan proberen. In een eigen kleine wijngaard op het terrein van de voormalige BD-boerderij van mijn man in de buurt van Lelystad.”

Kraamkamer

Silvia is een perfectionist en legde de lat meteen hoog. Ze wilde een mousserende wijn maken volgens de traditionele methode van champagne. Van druiven uit één oogstjaar, kruisingen van klassieke rassen met een resistente partner. Vergist met gisten uit eigen wijngaard, ongefilterd en ongezwaveld. Druiven geteeld op Flevolandse bodem die bestaat uit schelpen, zand en klei. Het moest een droge wijn worden zonder toevoeging van suiker (zero dosage), maar toch fruitig en niet zuur. Alles geproduceerd en gebotteld op eigen domein. En zo ontstond MinZeven, vernoemd naar de ligging van zeven meter onder zeeniveau. Het werd de kraamkamer van Bruut & Bruizend, een sprankelende hommage aan de onstuimige geschiedenis van de Zuiderzee en de unieke smaak van Flevoland.

Levensdroom

Specifieke kennis van druiventeelt had Silvia niet, maar door haar baan bij Geisenheim kende ze alle topwijn-



makers van Duitsland. “Ik benaderde hen met mijn verhaal en was altijd weer geraakt door hun enthousiasme om hun expertise met mij te willen delen. Van de selectie van de druivenrassen tot de kunst van de druiventeelt: ik ben altijd door de beste vakmensen gecoacht.”

Silvia koos voor drie druivenrassen: de Hibernat voor de strakke zuren en de frisheid van de wijn. De Sauvignier Gris voor de kruidigheid en aroma's van abrikoos en honing. En tenslotte de Sauvignac voor de meer complexe tonen. Soorten die resistenter zijn voor schimmels, bestand tegen het Nederlandse klimaat en na het tweede seizoen al een aardige oogst geven. “Ik heb een krappe 1600 druivenstokken geplant op een halve hectare. Dit dacht ik precies in mijn eentje aan te kunnen. Maar het kostte veel meer tijd dan ik ooit had verwacht. Ik was er elke dag en soms



nachten mee bezig. Het werd mijn levensdroom om mijn eigen Flevobubbels op mijn 50^e verjaardag aan vrienden, familie en direct betrokkenen te kunnen presenteren.”

Flevogist en BOB

MinZeven ging ook samenwerken met een Duits wijninstituut in Rheinland Pfalz waar gisten worden onderzocht. “Ze zochten een geïsoleerde onderzoekslocatie”, vertelt Silvia. “Een beginnende wijngaard, met schone grond die altijd puur biologisch is bewerkt en waar geen kweekgisten zijn gebruikt. MinZeven voldeed perfect aan die voorwaarden.” Een paar keer per jaar werden monsters in de wijngaard afgenomen van het blad, de grond, de druiven en van de most en de wijn. “Zo zijn er verschillende gisten geïsoleerd die uniek zijn voor MinZeven en onze locatie. Dat kan de basis vormen van een BOB: een beschermde

Wijngaard MinZeven

Website
<https://minzeven.com.nl>

E-mail
cheers@minzeven.com



Bruut & Bruizend

Goudkleurige wijn, die onstuimig het glas in bruist om vervolgens met hele fijne parels te plezieren. In de neus kweepeer en limoen, vergezeld door een zeebries. In de mond naast het voorgenoemde fruit ook nog fijne notige tonen en toast met een aangenaam lange afdrank.

oorsprongsbenaming. Daarmee krijgt onze wijn een bevestiging van het terroir: het geheel van omstandigheden die uniek zijn voor de plek waar je teelt, en de wijn een unieke smaak geven.”

Tranen

Met de lancering van de allereerste limited edition van Bruut & Bruizend in oktober 2020 kwam Silvia's droom uit. “Vooraf had ik de eerste fles laten proeven aan Volker Raumland en zijn vrouw”, zegt Silvia. “Volker is dé expert op het gebied van mousserende wijn in Duitsland. Ik was doodzenuwachtig. Het voelde als een vonnis. Zijn vrouw nam als eerste een slok. Haar reactie: ‘Je ruikt het ziltige van de zee. Tjee..wat is dit goed!’ Pas toen durfde ik ook te proeven. Het overtrof al mijn verwachtingen. Een super strakke smaak met diepte. Je proeft inderdaad de zee, kruiden, limoen, groene appels en een vleugje algen. Ik was sprakeloos en barstte in tranen uit. Dat het zo goed gelukt is, vind ik nog steeds een wonder.”

Het verhaal gaat door

De meeste flessen uit de eerste lichterij mogen nog een aantal jaren op de gist rijpen. Maar de toekomst van MinZeven is inmiddels onzeker. Silvia is in principe uitbehandeld maar doet nog mee aan een studie naar de werkzaamheid en dosering van een nieuw medicijn. “Ik leef in reservetijd. Maar het verhaal van MinZeven verdient ook zonder mij een vervolg. Hoe en met wie? Geen idee. Ik moet het loslaten. Mijn hele leven is altijd een parelketting van kleine verrassingen geweest. Dus het komt goed. Daarvan ben ik overtuigd.”



Magister Vini Tjitske Brouwer:

‘Altijd op zoek naar (h)eerlijke wijn met karakter’

De beste wijnimporteur van Nederland worden van duurzaam geproduceerde wijnen. Die ambitie had Tjitske Brouwer bij de aftrap van Vinoblesse in 1986. Ze is ver gekomen. Tjitske werd Magister Vini, en ontving onder andere de *Mérite Agricole* en de prestigieuze *Wine Professional Diamond Award 2021*. Vinoblesse bestaat inmiddels 35 jaar. “De passie wordt alleen maar groter.”



Tjitske Brouwer komt uit een gezin waar gezond en lekker eten de norm was. “Mijn vader had een biologisch-dynamische moestuin en we dronken thuis ook wel wijn. Soms vond ik dat lekker, soms helemaal niet. Het fascineerde me waar dit dan in zat. De samenstelling van voeding in relatie tot gezondheid boeide me altijd al. Ik wilde eerst diëtist worden maar ging uiteindelijk naar de horecavakschool. Die opleiding combineerde ik met een baan in (toen) cultrestaurant Valentijn in Amsterdam. Zo maakte ik kennis met wijnproducenten die aan het restaurant leverden.”

Eyeopener

De eerste wijnreis bracht Tjitske en haar latere partner Marc Collard naar de Loire. Daar ontmoetten ze onder andere wijnboer Pascal Gitton. Hij maakte tien totaal verschillende Sancerres van dezelfde Sauvignon-druif uit hetzelfde jaar, maar van andere terroirs. “Een eyeopener. We namen natuurlijk flessen mee en lieten die proeven aan wijnkenner en -liefhebber Jan van der Doef, een schaakvriend van Marcs vader.”

‘Als je terroir in de wijn wilt terug proeven, heb je een levende, gezonde bodem nodig’

“Jan was een gepensioneerd reclameman en bracht sinds 1974 tweemaal per jaar *De Nieuwe Wijngids* uit met een aanbod ter intekening van authentieke Franse wijnen die hij zelf importeerde. Hij was onder de indruk van onze vondsten en zag in ons zijn opvolgers. Zo zijn we er eigenlijk ingerold.”

Ongekunsteld

Plannen om Jans bedrijf over te nemen en zelf wijnen te gaan importeren, krijgen steeds meer vorm. Tjitske en Marc treinen en liften in 1985 heel Frankrijk door om kennis te maken met al zijn leveranciers. “Allemaal wijnmakers die kleinschalig werken en wijnen maken zonder poeha maar met karakter en een eigen ongekunstelde smaak. Precies waar we zelf altijd op uitkwamen. We wilden niet alleen het terroir en de smaakeigenschappen van de druivensoort proeven, maar ook het karakter van de wijnboer. Puurheid en kwaliteit hebben we altijd hoog in het vaandel gehad.”

In het diepe

Op 4 februari 1986 gaat Vinoblesse officieel van start. “Noem het jeugdige overmoed maar ik wilde de beste wijnimporteur van Nederland worden”, lacht Tjitske. “Niet zozeer van iconische wijnen, maar (h)eerlijke, echt goede wijnen. Voor iedereen en voor iedere beurs. We begonnen

met een transportfiets en een typemachine, aanvankelijk vanuit Amsterdam waar we toen woonden. Idee was dat Jan nog een paar jaar zou meewerken. Maar hij overleed een paar maanden na onze officiële overname. We werden meteen in het diepe gegooid.”

Gezonde bodem

Vanaf het begin breekt Tjitske een lans voor zo natuurlijk mogelijk geproduceerde wijnen. “Als je terroir in de wijn wilt terug proeven, heb je een levende, gezonde bodem nodig”, legt Tjitske uit. “Dat kan volgens mij eigenlijk alleen maar als je biologisch werkt. Dus zonder kunstmest en synthetische chemische bestrijdingsmiddelen. Hoe gezonder het bodemleven, hoe gezonder de druivenplanten. Uitgangspunt is dat je mét en niet tégen de natuur werkt. De biologische werkwijze kun je ‘cut-copy-paste’ toepassen, maar bij biodynamie is elk perceel uniek. Biologisch-dynamische wijnboeren zien een wijngaard als een levend organisme. Je moet als wijnboer goed kunnen aanvoelen wat jouw specifieke terroir nodig heeft. Hiervoor is kennis, gevoel en ervaring nodig. Alles is erop gericht de wijnplanten krachtiger en sterker te maken en de wijngaard in balans te brengen of te houden.”



Keurmerken

Biologische wijnen moeten voldoen aan de eisen van de Europese commissie en zijn herkenbaar aan het groene EU-biokeurmerk. Biodynamie wordt door de stichting Demeter en Biodyvin gecontroleerd. Biodyvin is opgericht door en voor wijnbouw. Tjitske: “Waar de certificeringsorganen voor bio in feite weinig meer doen dan controleren, gaan Demeter en Biodyvin veel verder. Demeter biedt bijvoorbeeld ook cursussen en opleidingen, Biodyvin is een actieve vereniging die haar leden ook adviseert.” Dat biologische en BD-boeren moeten bewijzen dat ze duurzaam werken, vindt Tjitske eigenlijk de omgekeerde wereld. “Ik zou het logischer vinden als conventionele wijnboeren duidelijk moeten maken waarin hun wijn verschilt van biologische wijn, en wat zij precies bij de wijnbouw en vinificatie gebruiken. Daar komt nog bij dat de controles op biologisch produceren, importeren en verhandelen zo streng en kostbaar zijn, dat je je kunt afvragen of er geen sprake is van oneerlijke concurrentie. Overigens kan een biologische werkwijze de kwaliteit en smaak van je wijn verbeteren, maar het is geen garantie. Voor mij is goede wijn een artistiek product van een wijnmaker. En niet elke bio-of BD-wijnboer heeft het in zijn vingers om goede wijn te maken.”

Wijnreizen

Inkoop is Vinoblesses kracht. “Wij hebben altijd in onze wijnreizen geïnvesteerd. Omdat we uitleg willen geven bij de wijnen die we verkopen, maar vooral ook omdat het ons inspireert en we er zelf zo ontzettend veel van leren.”



“Zo hebben we Patrick Ducournau’s project voor micro-oxygenation vanaf het begin gevolgd. Hij ontwikkelde een revolutionaire methode om wijn tijdens het rijpingsproces gedoseerd met zuurstof in contact te brengen. Daardoor wordt de smaak van tanninerijke druiven als de tannat verzacht. Die honger naar kennis en de behoefte om nieuwe wijnen te willen proeven en ontdekken, wordt alleen maar groter. Het contact met wijnboeren, -handelaars en oenologen vind ik het boeiendste wat er is!”

Veel waardering

Vinoblesse is SKAL (biologisch) gecertificeerd en heeft verder het keurmerk Registerwijnhandelaar. De inmiddels opgebouwde klantenkring is indrukwekkend: van particuliere wijnliefhebbers en groothandels tot sterrenrestaurants als de Librije en De Nieuwe Winkel. Tjitske behaalde



in 2007 het diploma *Magister Vini*, het hoogste Nederlandse professionele wijndiploma. “Mijn scriptie gaf ik als titel ‘Biologische wijn bestaat’. Dat was confronterend bedoeld, omdat in die tijd het tegendeel werd beweerd.”

Er komen ook bekroningen. Tjitske en Marc worden tweemaal uitgeroepen tot ‘Wijnkopers van het jaar’. In 2009 ontvangt Tjitske de *Mérite Agricole* uit handen van de Franse ambassadeur en in 2021 krijgt ze de prestigieuze *Wine Professional Diamond Award*. “Heel eervol om van anderen zoveel erkenning te krijgen”, vindt Tjitske. “Tegelijkertijd zie ik het als een bevestiging dat we goed bezig zijn.”

Alleen maar biologisch

Over de toekomst van biowijn is Tjitske optimistisch. “Ik verwacht dat alle wijnen op termijn biologisch zullen zijn en we alleen nog maar biowijn drinken.

Vinoblesse

Website
Vinoblesse.nl

E-mail
info@vinoblesse.nl



Domaine Pattes Loup 2018 Chablis Vent d’Ange, 2e mis

Lichtgoud van kleur. Vers brood, iets toast. Rijp steenfruit, weelderig als Poire Belle Hélène zonder chocola. Kruidig ook, met verse gember. Zachte volle inzet, rijk en verzadigend, eten en drinken tegelijkertijd. Maar niet zwaar, integendeel. Eerder zacht en strelend. De mineraliteit zorgt voor spanning, de zuren voor fraîcheur. Mooie bitters voor de bite. Blijft zilt op je lippen na.



Je ziet nu al een trend bij met name de dertigers van nu om voor biologisch en duurzaam te kiezen. Verder wordt de biologische manier van werken ook steeds meer in de conventionele wijnbouw overgenomen. Dat vind ik een positieve ontwikkeling.”

Blijven pionieren

Ook na 35 jaar is Tjitske nog onverminderd bevoegen. “Er valt nog zoveel te ontdekken en te doen! Ik zou meer over wijn willen publiceren, en mijn kennis meer willen delen met anderen. En naast onze proeverijen, workshops, nieuwsbrief en onze wijngids ook vaker en beter gebruik willen maken van social media. Met Instagram kun je bijvoorbeeld heel goed een emotie en sfeer neerzetten en nieuwe wijnliefhebbers bereiken. Natuurlijk blijven we ook wijnreizen maken om nieuwe talenten te ontdekken en wijn uit onbekende streken op de kaart te zetten. ‘Voor de wijnkudde uit blijven pionieren’, zoals Marc het zo mooi in onze jubileumwijngids schrijft. Dat is en blijft ons handelsmerk.”

Proef op de som

Tijd voor een glas wijn. De proef op de som. Een Chablis Vent d’Ange uit 2018 van Thomas Pico van Domaine Pattes Loup. Tjitske proeft voor. Walsen. Neus in het glas. Nog eens walsen. De geur losmaken. Dan de eerste slok. Een brede lach. “Je proeft fruit, frisheid, zachtheid. Een pure smaak. Hier word je toch blij van? Volgens mij is dit precies wat wijn moet doen.” Op naar het volgende jubileum. Vinoblesse oblige!



Weinakademiker/DipWSET Register Vinoloog Cecile Lormans-Giebels

Van classica naar Weinakademiker

De liefde voor koken en wijn is Cecile Lormans-Giebels met de paplepel ingegoten. Een carrière in de horeca lag voor de hand maar ze werd docent Klassieke Talen. Uiteindelijk won het wijn- en kookvirus. Sinds 2019 is ze met haar nieuwe bedrijf Cecile.wine voor 300% wijnondernemer.



Begin over wijn, en Cecile gaat helemaal los. “Voor mij is wijn cultuur, geschiedenis, reizen, lekker eten, boeiende gesprekken en gezelligheid. En dat zijn precies de dingen waar ik heel blij van word.” Dat komt niet zomaar uit de lucht vallen. Want Cecile groeide op in een Bourgondische familie in Roermond.

Hazenpeper

“Eten was nooit zomaar iets”, vertelt Cecile. “Mijn moeder haalde alles bij kwaliteitsleveranciers. Boodschappen doen was een tijdrovende bezigheid. Verse broodjes waren het lekkerst bij die ene bakker, en voor vlees en wild had ze ook zo haar specifieke adresjes. Als klein ukkie stond ik al naast haar op een krukje om haar te helpen met koken en bakken. We hadden ook van die familieklassiekers. Zo leerde mijn moeder bij Cas Spijkers hazenpeper klaarmaken en dat gerecht serveerde ze dan altijd met kerst. Uiteraard met een heerlijke bijpassende wijn. Een traditie die we ook na haar overlijden in 2019 in ere houden.”

‘Vanaf 2011 werkte ik keihard aan mijn ontwikkeling als professionele wijnondernemster’

Tante Fientje

En dan was er nog de legendarische tante Fientje die ook dol was op lekker eten en drinken. Zij liet haar negen maanden oude nichtje Cecile bij haar allereerste kerstdiner gewoon álles meeproeven. “Absoluut”, lacht Cecile. “Ik kreeg van elk gerecht een hapje, en van elke wijn een piepklein slokje. Dat laatste vond de rest van mijn familie een schande. Nu ik uiteindelijk van wijn mijn beroep heb gemaakt, zou mijn inmiddels overleden tante zeker geroepen hebben dat ze het altijd al heeft geweten!”

Stamppot zonder franje

Ondanks Ceciles liefde voor koken en wijn, koos ze na haar middelbare school toch niet voor een opleiding in de horeca. “Ik ben ook gek op cultuur, talen en geschiedenis. Door een excursie naar Rome raakte ik gefascineerd door de klassieke oudheid en besloot Klassieke Talen in Groningen te gaan studeren.” Cecile voelde zich meteen thuis in de historische binnenstad van Groningen en verwonderde zich over cultuurverschillen op het gebied van eten en drinken. “Ik at een keer bij ouders

van een medestudent en kreeg stamppot op mijn bord, zonder franje. En iedereen werkte dat zo snel mogelijk naar binnen. Dat was voor mij een heel nieuwe ervaring!”

MeridieZ

Eenmaal afgestudeerd werd Cecile docent Klassieke Talen in Haren en later in Sittard. “Ik genoot van het contact met leerlingen, en vond het heerlijk om kennis over te dragen en mensen enthousiast te maken voor mijn vak.” Maar het verlangen om meer met haar hobby eten en drinken te doen, bleef. “Ik zocht naar meer uitdaging en verbreding. Je bent als docent toch gebonden aan een bepaald curriculum en terugkerende lesstof. Dat ging wringen.” Naast haar fulltimebaan richtte Cecile daarom in 2011 haar eerste onderneming op: MeridieZ. Die naam komt van het Latijnse meridiēs, wat ‘zuiden’ betekent. Ze organiseerde onder andere kookworkshops in Nederland, België en Duitsland en culinaire stadswandelingen in Roermond. Uiteindelijk wilde ze verder met alleen wijn en spijs. “Vanaf 2011 heb ik keihard gewerkt aan mijn ontwikkeling als professionele wijnondernemster. Ik wilde mijn wijnvaardigheden



en -kennis naar het hoogst haalbare level brengen en haalde eerst mijn Wijnbrevet (SWEN3) en vervolgens de Engelstalige wijncursus WSET3. Dat smaakte alleen maar naar meer.”

Wijndocent

Cecile behaalde in 2015 de Vinologenopleiding aan de Wijnacademie en werd Register Vinoloog (SDEN4). Ze nam vervolgens contact op met de Wijnstudio in Maastricht met de vraag of ze nog een wijndocent nodig hadden. Ze mocht een proefles geven. “Na een half uur had mijn beoordelaar het al gezien”, vertelt Cecile. “Jou hoef ik niets meer te leren op onderwijsgebied, zo luidde het oordeel. Een mooi compliment natuurlijk. Ik kon meteen aan de slag.”

Weinakademie Österreich

Cecile bleef zich ontwikkelen en meldde zich in 2017 aan voor de opleiding Diploma Course WSET4 bij de Weinakademie Österreich in Geisenheim en Rust. “Een geweldige studie, vooral door het internationale karakter ervan. Voertaal was Duits, maar de studenten kwamen overal vandaan. Vooral bij het onderdeel wijn proeven leerde ik veel. Je merkt dat de aroma’s die je kent heel sterk samenhangen met de eetpatronen van het land of de streek waar je vandaan komt. Drop en kaas liggen natuurlijk voor Nederland voor de hand. Maar in Limburg kent iedereen bijvoorbeeld ook de smaak van kruisbessen. Voor mij is dat een prima smaakomschrijving. Maar de Oostenrijkse medestudenten konden zich daarbij niets voorstellen. Omgekeerd waren bepaalde kruidenaroma’s die zij benoemden weer onbekend voor mij. Zo leer je van elkaar en verrijk je je palet aan smaaktypering.”



Scriptie Limburgse wijn

Cecile rondde haar studie af met een scriptie over de toegevoegde waarde van een educator course voor Limburgse wijn. Daarmee mag ze zich officieel Weinakademiker noemen. Waarom Limburgse wijn? “Omdat ik zelf uit Limburg kom en docent ben”, licht Cecile toe, “en er over Limburgse wijn veel vooroordelen leven. Het is te duur, zo klinkt het dan. Of: voor een Nederlandse wijn is het best goed. Terwijl je dit voor een Franse wijn nooit zo zou zeggen. In mijn scriptie betoog ik dat wijnprofessionals die zo’n educator course hebben gevolgd als een soort ambassadeurs hun enthousiasme en kennis over Limburgse wijn kunnen verspreiden. Volgens mij de beste manier om vooroordelen te bestrijden en Limburgse wijn goed op de kaart te zetten.”



Kanteljaar 2019

Cecile zegde in 2019 haar baan als docent Klassieke Talen op en koos met haar nieuwe onderneming Cecile.wine definitief voor het wijnvak. “In Cecile.wine komt voor mij alles samen. Als wijndocent en via mijn wijn-spijsevents en workshops kan ik elke dag mijn kennis en liefde voor wijn met anderen delen. Daarnaast ben ik sinds 2019 handelaar bij Mario Tertschnig Wine. Mario is een collega bij de Wijnstudio. Hij vroeg me of ik voor hem topdomeinen uit Limburg en Oostenrijk wilde promoten. Ik ben extravert en sociaal genoeg om op restaurants af te stappen en mensen enthousiast te maken voor mooie wijnen. Dus dat sprak me meteen aan.”

Cecile Lormans-Giebels
Weinakademiker/DipWSET
Register Vinoloog

Website
www.cecile.wine

E-mail
info@cecile.wine



Wijntip Cecile:

Domein Cuvelier, BizJoe 2016

*Een gastronomische mousserende wijn!
Appel stuift in diverse hoedanigheden
het glas uit: gele appel, gedroogde
appel, appelstroop. Ontdek ook aroma's
van grapefruitzeste, brioche, rogge-
brood, drop, geroosterde amandelen en
pistachenoten. Wat een geweldige ba-
lans tussen deze rijpere aroma's en de
frisse zuren, wat een complexiteit, en
een lange afdronk heeft deze Limburg-
se Blanc de Noir.*



Wijn-spijsevents oogsten lof

Voor de wijn-spijsevents werkt Cecile samen met speciaal geselecteerde koks, chocolatiers of fromagers. “Ik kies vaak een thema”, legt Cecile uit. “Limburgse bubbels bijvoorbeeld of wijn en chocola. Dan selecteer ik mooie wijnen en zoek vervolgens naar spannende wijn-spijscombinaties.” Die aanpak valt goed bij de deelnemers blijkt uit het gastenboek op Cecile.wine. ‘Genieten’, ‘leerrijk’ en ‘gezellig’ zijn woorden die vaak terugkomen in de commentaren. “Dat vind ik super”, zegt Cecile. “Ik probeer altijd iedereen tot zijn recht te laten komen, vooral ook de mensen die niet zo haantje de voorste zijn. Het gaat erom dat iedereen een in alle opzichten heerlijke wijn-spijsbeleving heeft.”

Nooit uitgeleerd

Over de toekomst is Cecile positief. Ze heeft net de gastronomische kaas cursus van Betty de Koster en Robert Verweij gevolgd en deze met een diploma afgesloten. “Wat een eyeopener was deze cursus! Ik ben wel gewend om geuren en smaken te benoemen, maar voor kaas moet je toch echt weer uit een heel ander vaatje tappen. De opgedane kennis ga ik natuurlijk weer volop gebruiken voor mijn wijn-spijsevents. Verder wil ik nieuwe wijnen en smaken blijven ontdekken. Ik ben fan van champagne, sherry en wijn van minder bekende druivenrassen en uit minder bekende streken zoals Griekenland en de Azoren. Daar wil ik dan ook weer alles over weten. Als echte wijngek ben je nooit uitgeleerd.”



Monique Breuer, wijnmaakster van Pinot Noir-druiven:

‘Er komen altijd onverwachte kansen op mijn pad’

Je eigen perfecte wijn maken. Hoe? Gewoon beginnen. Zo startte in 2011 het wijnavontuur van freelance marketeer Monique Breuer uit Amersfoort. Ze leerde alles over wijn en wijnbouw en ontwikkelde zich met vallen en opstaan tot wijnmaakster van Pinot Noir-wijnen. In 2015 lanceerde ze haar droomwijn: de Pinot Noir Serendipity, uit Zuid-Afrika. In 2017 volgden een Blanc de Noir en Spätburgunder uit het Duitse Ahrgebied. Uiteindelijk wil Monique zes Pinot Noirs maken in zes verschillende landen.



Half augustus 2021. Monique Breuer is neergestreken in Pernand-Vergelesses, hartje Bourgogne. Haar vierde Pinot Noir moet uit deze regio komen en ze wil zich oriënteren op mogelijkheden voor samenwerking met Franse wijnboeren. “Zodra ik de Bourgogne binnenreed, voelde ik dat deze regio helemaal bij mij past”, vertelt Monique. “Dit is het, dacht ik, hier wil ik mij gaan vestigen en verder bouwen aan mijn Serendipity-wijncollectie.”

Serendipity

Monique houdt van aanpakken en zet meteen haar huis in Amersfoort in de verkoop. Een lastig besluit? “Absoluut”, beaamt Monique. “Maar als je durft te kiezen, komt er vaak ook positieve energie vrij. Mijn verkoopstyliste van mijn huis in Amersfoort stak mij bijvoorbeeld een hart onder de riem toen ik haar vertelde over mijn twijfels.

'Ik ben geen volume-koningin.

Voor mij telt alleen de allerhoogste kwaliteit'

'Maar jouw levensmotto is toch 'Let it go and let it flow?' riep ze. 'Breng het dan zelf ook in de praktijk!!' Confronte- rend, maar ze had volkomen gelijk. Voor mij is dit 'seren- dipity': je vindt iets wat je niet bewust zoekt, maar wel heel goed kunt gebruiken. Zo maak ik ook mijn wijnen en daarom dragen ze ook die naam.'

Hunter Valley

Terug naar het begin. Monique is freelance marketeer en studeerde scheikunde. In 2005 maakte ze een reis naar Hunter Valley in Australië en proefde daar prachtige wijnen zoals ze nog nooit geproefd had. "Wijnen met een enorme wow-factor", vertelt Monique. "Dat wakkerde mijn droom aan om mijn eigen wijn te willen maken. Ik wilde ook meer van wijn weten. Dat was ook zakelijk gezien handig, omdat ik wel eens klanten uit eten moest nemen en me altijd onzeker voelde over de te kiezen wijnen."

Pinot Noir

Monique volgde allerlei wijncursussen en werd volledig door het wijnvirus gegrepen. Toen in 2011 haar relatie stukliep, hakte ze de knoop door om nu echt werk te gaan maken van haar droom. Over vier jaar staat mijn eigen Pinot Noir in de markt, schreef ze in haar notitieblokje.

"Pinot Noir rijpt vroeg en heeft extra aandacht en zorg nodig", legt Monique uit. "Een moeilijke druif. Hiervan wijn maken vraagt om geduld, extra zorg en aandacht. Maar dan heb je ook iets bijzonders. Ik voelde meteen een match!"

Stage in Zuid-Afrika

Een wijnbouwcurcus in Rotterdam, de Vinologenopleiding bij de Wijnacademie, honderd wijnstokken planten in een kleine wijngaard in Lage Vuursche: Monique ging voort- varend te werk. Ook liep ze stages bij wijnmaker Roelof Visscher van Hof van Twente in Bentelo en werd bestuurs- lid van het Wijngaardeniersgilde. "Het ging in het begin alle kanten op", lacht Monique. "Als een activiteit toch niet bij- droeg aan de verwezenlijking van mijn droom, dan stopte ik er mee." Via via kreeg ze contact met David Nieuwoudt, eigenaar van Cederberg Private Cellar in Zuid-Afrika. "Ik heb tot mijn negende jaar in Zuid-Afrika gewoond dus ik voel me verbonden met dat land. Bij David liep ik mijn eerste stage en maakte ik mijn eerste wijn."

Begin 2013 vertrok Monique naar Zuid-Afrika. "Ik draaide met alles mee, werkte in de wijngaard, plukte druiven en stond in de wijnkelder om wijnen te maken. Ik stond om half vijf op en kroop er om twaalf uur of later 's avonds



weer in. Dat was ik niet gewend. Na drie dagen was ik hele- maal gesloopt en wilde ik naar huis. Maar ik ben een door- zetter en bleef. Bij David heb ik ontzettend veel geleerd."

Hemel-en-Aarde-Vallei

Voor haar eerste Serendipity-wijn kocht Monique drie ton Pinot Noir-druiven uit Hemel-en-Aarde-gebied in Hermanus. Genoeg om drie eikenhouten wijnvaten mee te vullen. Goed voor 1000 flessen wijn. "Ik begon bewust klein. Met David sloot ik een barterdeal: ik maakte zelf mijn Serendipity-wijn, hij zorgde voor het bottelen, kurken en etiketteren. Als tegenprestatie hielp ik David weer bij het promoten van zijn wijn in Nederland."

Pumps én laarzen

In 2015 was Moniques wijn klaar om geproefd te worden. "De eerste slok van mijn Serendipity was een magisch moment! De wijn was romig en had frisse zuren. Ik proefde aardbei, framboos, een lichte toets van kersen. Fantas- tisch!" En zo werd Monique naast marketeer ook parttime wijnmaakster van Pinot Noir-druiven. Het ene moment met gelakte nagels en pumps op weg naar een klant, dan weer op grote laarzen rond buffelend in wijnkelders in Zuid-Afrika.

Zes wijnen in zes verschillende landen

De Nederlandse markt reageerde positief op Moniques eersteling. De 1000 flessen Pinot Noir Serendipity waren in een mum van tijd uitverkocht. Missie geslaagd, einde verhaal? Zeker niet. Monique kreeg een nieuwe ingeving.



“Als ik nu eens zes Pinots maak in zes verschillende specifieke Pinot Noir-gebieden? Chili, Oregon, Nieuw-Zeeland, de Franse Bourgogne en het Duitse Ahr-gebied. Dat doet niemand!” Zo werd het Duitse Ahr-gebied Monique’s volgende productieland.

Monique kwam terecht bij Weingut Peter Kriechel, een familiebedrijf dat al generaties lang wijn maakt. “Zijn wijn had ook weer die wow-factor”, zegt Monique. “Ik besloot daarom bij hem langs te gaan. We hadden meteen een klik. Peter bood me een stage aan én de mogelijkheid om mijn volgende Pinots bij hem te maken. Een onverwachte kans die ik niet kon laten lopen.”

Overstromingen Ahr-gebied

In 2017 bracht Monique haar eerste Spätburgunder en een



Pinot Blanc de Noir uit de Ahr op de markt. De wijn uit 2020 staat al in Nederland in de opslag. “Eigenlijk wilde ik mijn wijn bij Kriechel opslaan”, vertelt Monique. “Maar hij hield zijn kelders liever vrij voor zijn eigen wijn.” Midden juli 2021 werd het Duitse Ahr-gebied zwaar getroffen door overstromingen. Kriechels wijnkelders liepen volledig onder. “Alles verwoest, alle wijnflessen onder de modder. Mijn flessen gingen in april naar Nederland. Een wonder. Deel van de winst van mijn Ahr-wijn gaat nu wel naar Kriechel. Je wilt je samenwerkingspartner bij zo’n ramp natuurlijk ondersteunen.”

Geen volumekoningin

En zo werkt Monique steeds volgens dezelfde aanpak aan haar Serendipity-collectie: eerst een wijnhuis zoeken om mee samen te werken, liefst een klein familiebedrijf.

Serendipity
Monique Breuer

Website
www.pinotnoirserendipity.com

E-mail
info@pinotnoirserendipity.com



Spätburgunder Serendipity | Ahr
*Verleidelijke geuren van rijpe aalbes-
sen, toast, iets gebrande specerijen
en aardse tonen. Veel sap en bessige
tonen in de aanzet. Tanninestructuur
is verfijnd, veel tonen van fruit zoals
kers, aardbei en bosbessen. Lengte
en een romige afdrank. Lekker bij
gegrilde paretjies met een bospad-
denstoelenjus en eekhoortjesbrood.
Fantastische Duitse stijl Pinot Noir.*

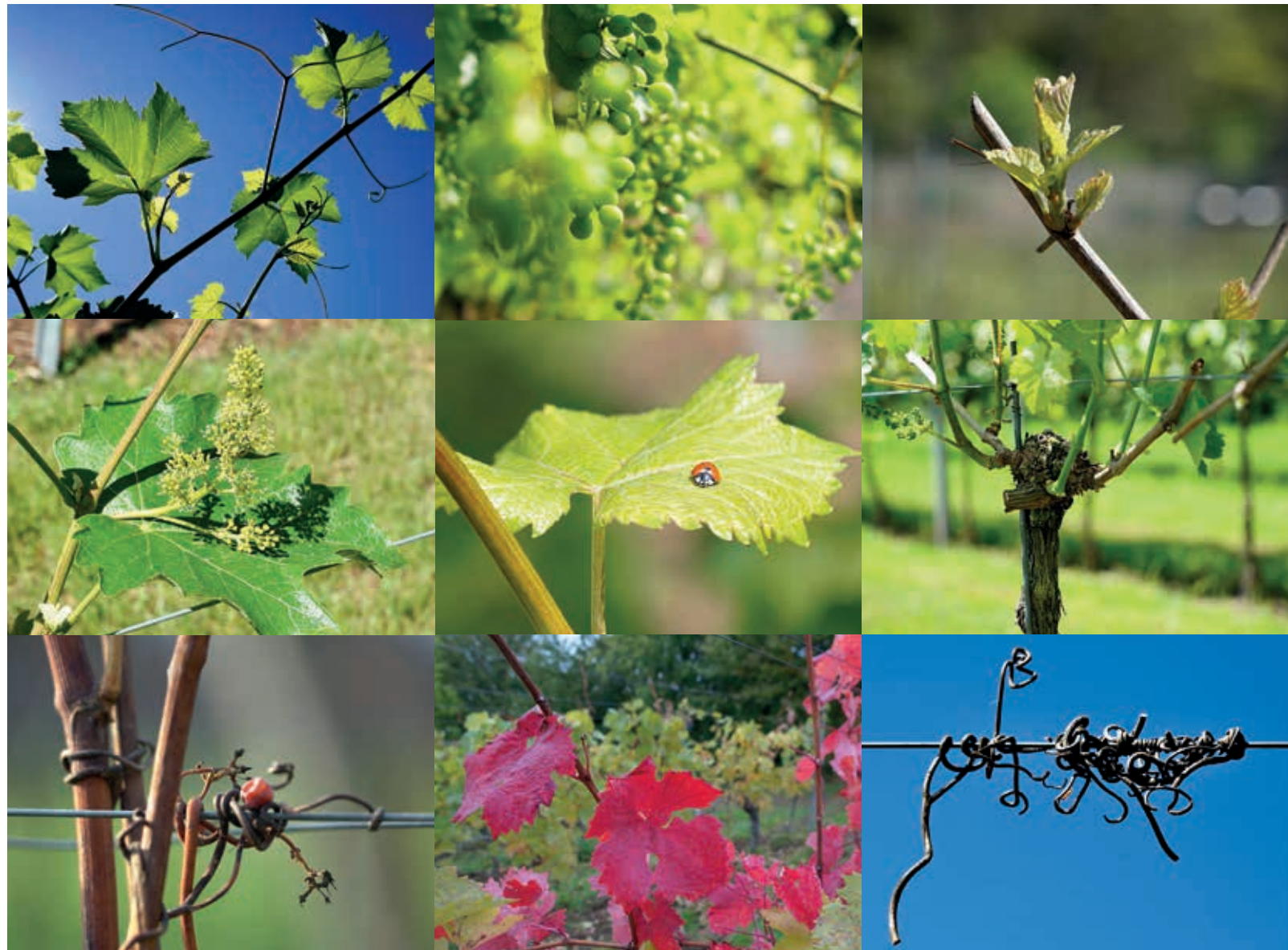
Dan vragen om een stage en meelopen in de wijngaarden en in de wijnkelder. Vervolgens Pinot Noir-druiven opkopen van wijnboeren uit de omgeving om de volgende Serendipity-wijn te kunnen maken. Kleine producties van 1000 tot maximaal zo’n 5000 flessen. “Ik ben geen volumekoningin. Voor mij telt alleen de allerhoogste kwaliteit.”

Elegante wijnen met pit

Wat kenmerkt nu de Serendipity-stijl? “Ik maak elegante wijnen met pit”, vindt Monique. “Verder ga ik voor een pure, zuivere smaak en voor zo min mogelijk interventies. Ik laat de natuur zoveel mogelijk zijn gang gaan. Vanaf 2018 gebruik ik natuurlijke vergisting voor mijn Serendipity-wijn uit Zuid-Afrika. Dat wil ik ook doorvoeren naar andere landen. Verder moet een Pinot Noir voor mij fruitgedreven zijn. Zonder overheersende houtsmak. Daarom kies ik altijd voor een heel subtiele houtopvoeding.”

Champagne en een eigen wijnbar

En de toekomst? “Eerst settelen in de Bourgogne”, zegt Monique. “De taal leren en het vertrouwen van wijnboeren en -makers winnen. Op naar de Serendipity Pinot Noir uit de Bourgogne!” Conform de plannen volgen dan nog Oregon, Nieuw-Zeeland en Chili. “Als dat allemaal lukt, maak ik een champagne van honderd procent Pinot Noir om dat te vieren. Daarna begin ik een wijnbar met mijn eigen wijn en die van alle producenten met wie ik heb samengewerkt.” Onmogelijk? Monique staat voor niets. En je moet altijd blijven dromen.





Wijnopleider, -adviseur en -inspirator Claudia van Dongen:

‘Ik hou ervan om een beetje buiten de lijntjes te kleuren’

Claudia van Dongen uit Eindhoven is van alle wijnmarkten thuis. Ze organiseert wijnstudiereizen, is vinoloog, wijnadviseur en -inkoper en werkte zowel in dienst van importeurs als voor haar eigen bedrijf. Als registerwijn docent geeft ze wijncursussen en workshops voor professionals en liefhebbers. Ook is ze lid van de examencommissie van de Vinologenopleiding. Op 21 september riep de vakjury van Wijnvrouw van het Jaar haar uit tot Wijnvrouw van het Jaar 2021.



“**H**et begon met een opleiding voor docent lichamelijke opvoeding”, begint Claudia haar verhaal. “Maar blessureleed maakte een carrière in dit vak onmogelijk. Ter overbrugging besloot ik een baan in de horeca te nemen.” Daar raakte Claudia gefascineerd door wijn en de hele wereld die erachter zit. “Ook weer niet zo heel vreemd als je bedenkt dat op school aardrijkskunde en biologie altijd al mijn favoriete vakken waren. Precies de vakken die een rol spelen bij het hele proces van wijn maken. Ik wilde er alles over weten: van de processen in de wijngaard tot het gebottelde eindproduct.”

Claudia rolde bij toeval in een baan als wijnadviseur bij horecagroothandel ISPC, het tegenwoordige HANOS. “Daar deed ik veel ervaring op. Ik kwam in contact met de beste mensen uit het wijnvak. Van wijnboeren en topwijnmakers tot sommeliers en sterrenkoks.”

‘In een brik arriveerde ik bij de chique Bodega Salentein. De bewakers konden niet geloven dat ik een afspraak had’

“Het was een constante uitwisseling van kennis en ervaring, en heel veel proeven. Als een spons zoog ik alles op: een geweldige basis voor mijn verdere wijnactiviteiten.”

Tussenfase?

Toch aarzelde Claudia of haar wijnactiviteiten en haar werk als wijnprofessional niet een tussenfase waren. “Ik zag het aanvankelijk als een opstapje naar een ‘serieuze’ baan. Want wijn en alcohol, dat wordt toch vaak geassocieerd met vrolijke gezelligheid. Terwijl het natuurlijk een heel serieus vak is waar heel veel bij komt kijken. Kennis van druivenrassen, en van conventionele, biologische en biodynamische landbouw bijvoorbeeld. Maar ook van klimaat, bodem, de geografische ligging van wijngaarden en alle scheikundige processen die een rol spelen bij het wijn maken. Het bijzondere vind ik altijd dat je al die aspecten ook echt in de wijn terug proeft. Uiteindelijk besloot ik in 1990 de Vinologenopleiding te gaan doen en helemaal voor het wijnvak te gaan.”

Bodega Salentein

Claudia ging ook veel reizen om wijnboeren te ontmoeten en van hen te leren. “Ik heb ongelooflijk veel wijngelieden en wijnhuizen bezocht en ontelbare wijnen geproefd. Tenslotte moet je als inkoper en wijnprofessional een goed verhaal hebben als je vakmensen wilt interesseren voor jouw wijnaanbod.”

Mooie verhalen heeft Claudia genoeg. Bijvoorbeeld over haar wijnreis naar Chili en Argentinië. “Ik bezocht de prestigieuze Argentijnse Bodega Salentein in Uco Valley”, vertelt Claudia, “en had gepland met de bus van Mendoza naar Tupungato te gaan. Vandaar wilde ik een taxi nemen naar het domein. Tupungato bleek een gehucht waar geen taxi was te bekennen! Uiteindelijk wist ik een stevig gebouwde tandeloze Argentijn met een auto te strikken om mij te brengen. Die auto was een brik van jewelste. Overal blutsen en gaten: het zag er niet uit. Zo arriveerde ik bij de ingang die naar het chique wijndomein voerde. De bewakers wilde ons eerst niet doorlaten omdat ze niet konden geloven dat



ik een afspraak had. Pas na een check en bevestiging dat het goed was, mochten we door naar het hoofdgebouw. Het werd een onvergetelijke binnenkomst! Alle medewerkers - inclusief ikzelf - lagen dubbel van het lachen.”

Wijnstudiereizen

Claudia ontwikkelt zich steeds breder. In 1993 begint ze naast haar baan ook een eigen wijnadvisbureau. Ze wordt registerwijnadviseur en gaat lesgeven op de Wijnacademie. Verder geeft ze wijnadvisen aan horecaondernemers en organiseert ze wijnproeverijen en wijncursussen. Dit doet ze meestal vanuit haar eigen Proeflokaal Ruysdaelhof in Eindhoven. Vanaf 2001 start ze met wijnstudiereizen. Onder andere naar regio's in Frankrijk, Italië, Spanje, Portugal, Duitsland en Oostenrijk.

“Die reizen zijn voor profs én liefhebbers”, vertelt Claudia. “Kwaliteit staat voorop. Iedereen rijdt zelf naar de locaties, ik zorg voor de rest. Als we naar een bepaalde regio gaan, zoek ik tophuizen uit. Van klein naar groot, van biodynamisch tot conventioneel. Het doel is om een totaalbeeld te krijgen van de regio en de ontwikkelingen die er gaande zijn. De eerste avond krijgen cursisten een inleiding op het gebied dat we gaan bezoeken. Dan volgen excursies naar de verschillende wijnhuizen, in totaal drie per dag. We lunchen ergens in een wijnkelder of -wijngaard en slapen in agriturismo's. Zo kunnen mensen elkaar 's avonds treffen en ervaringen delen. Op de slotavond sluiten we af met een blindproeverij van een selectie van de huizen die we bezocht hebben. De deelnemers zijn altijd heel enthousiast over deze aanpak.”



Buiten de lijntjes

Maatwerk en kwaliteit vormen de rode draad bij alle educatieve activiteiten van Claudia. “Bij een groep van horecaondernemers benadruk ik andere punten dan bij wijnliefhebbers. Verder hou ik ervan om een beetje buiten de lijntjes te kleuren. Bij mij dus geen saaie powerpoints tijdens de les en ook geen doorsnee lesstof over waar de wijn vandaan komt. Ik wil cursisten iets extra's bieden. Hen inspireren met mijn verhaal dat ik illustreer met eigen beeldmateriaal. Ook laat ik hen bijzondere wijnen proeven. Pas als ik mijn cursisten 100% meer heb kunnen geven dan ze verwacht hadden, ben ik tevreden. Dat slaat aan: mijn cursussen zitten altijd vol.”

In 2017 besluit Claudia haar baan als wijninkoper bij de Sligro op te zeggen. “Ik kon het niet meer combineren met



alle wijnactiviteiten die ik deed en werk sinds die tijd weer volledig als zelfstandig wijnondernemer. Dat geeft mij meer vrijheid om nieuwe activiteiten te ontwikkelen en meer met groepen te werken. Mijn enthousiasme over wijn op andere overbrengen, vind ik nog steeds het leukste wat er is.”

Juichwijnen

De coronalockdowns van 2020 en 2021 hebben veel werkzaamheden van Claudia stil gelegd. Toch ziet zij deze gedwongen stop niet alleen maar als negatief. “Samen met wijnvriend Jeroen Verdonk had ik al eens het idee ontwikkeld om een wijnclub te beginnen onder de naam ‘Juichwijnen’. Door die lockdowns hadden we ineens tijd om dit plan uit te voeren.

Idee hierachter is dat we elk seizoen een mooie selectie van bijzondere Europese wijnen naar Nederland halen.”

**Wijnadviesbureau
Claudia van Dongen**

Website
claudiavandongen.nl

E-mail
info@claudiavandongen.nl

**Pouilly Fuissé
van Domaine Trouillet**

Een mooie, zachte, gebalanceerde Chardonnay, geraffineerd, beetje mineraal met tonen van honing en abrikoos. In de neus subtiele tonen van citrus en witte bloemen. Heerlijk bij zeer licht gerookte vissoorten, verse tot halfrijpe geitenkaas en witschimmelkazen van koemelk of geitenmelk.



“Wijnen waar we tijdens onze wijnreizen bij toeval op stuiten. Waar we ontroerd of blij van worden. Om het verhaal of om de smaak. De wijnen komen van kleine familiebedrijven. De jonge generatie staat meestal aan het roer. Zij gaan vaak voor duurzaamheid en authenticiteit, dat is echt een trend. Vroeger namen we altijd maar een paar flessen mee van dit soort parels, alleen voor eigen gebruik. Nu komen ze dus beschikbaar voor de liefhebbers om ons heen.”

Verfijning en balans

Van welke wijn gaat Claudia zelf juichen? “Poeh... dat is een lastige”, lacht ze. “In het algemeen houd ik veel van mousserende wijnen. Verder word ik blij van verfijning en balans in een wijn. Een Pouilly Fuissé van Domaine Trouillet bijvoorbeeld. Daarnaast ga ik eerder voor wijnen uit een koeler dan een heel warm klimaat. En als er hout wordt gebruikt om wijn in te laten rijpen, dan liever ondersteunend in plaats van overheersend.”

Inspiratie opdoen

Medio 2021 staat Claudia weer te popelen om met groepen aan de slag te gaan. “Mijn vernieuwde website staat weer open voor cursussen en workshops en het loopt storm. Maar ik heb ook heel veel zin om zelf weer te gaan reizen om inspiratie op te doen bij wijnprofessionals. Lekker in mijn eentje of samen met wijnvrienden door allerlei wijngebieden reizen, wijnboeren ontmoeten en samen door hun wijngaard lopen en over wijn praten: dat vind ik toch het allermooiste aan mijn vak.”



Wijnhistorica Mariëlla Beukers:

‘Over wijnbouw in Nederland valt nog een wereld te ontdekken’

Wanneer vond er voor het eerst wijnbouw in Nederland plaats? En dronken Nederlanders in de 16e en 17e eeuw alleen maar Rijnwijn? Wijnliefhebber en historica Mariëlla Beukers duikt al vele jaren in de geschiedenis van Nederlanders en wijn om dit soort vragen te beantwoorden.



“Ik genoot altijd al van wijn”, begint Mariëlla haar verhaal. “Maar ik wist er eigenlijk niet zoveel van. Daarom deed ik in 1995 een wijncursus. Een openbaring: ik was meteen verkocht. De veelzijdigheid van de wijnwereld trok me enorm aan. Ik wilde meer weten en volgde ook nog een opleiding tot registervinoloog. Zo leerde ik meer over wijnen en wijnbouw. Maar mijn hart lag toch vooral bij de historische verhalen erachter.”

Invloed Romeinen

“Voor de geschiedenis van wijn in Nederland moeten we het doen met korte terzijdes in verschillende historische standaardwerken”, gaat Mariëlla verder. “Dat Nederlanders dol waren op Rijnwijn bijvoorbeeld. En de Romeinen voor het eerst wijnbouw in de Lage Landen hebben geïntroduceerd. Voor dat laatste is nog nooit bewijs gevonden.”

‘Ik probeer uit te zoeken wat de functie is van Nederlandse wijngaarden door de eeuwen heen’

“Overigens wél dat de Romeinen wijncultuur naar onze streek brachten. Dat blijkt uit vondsten van fraaie bronzen wijnserviezen en resten van grote amforen waarin wijn werd bewaard. Ik wilde al dit soort losse beweringen uitzoeken. Het héle verhaal vertellen. Er uitleg en achtergronden bij geven en kaders schetsen. En er viel, en valt nog steeds een wereld te ontdekken over wijn en wijnbouw in Nederland.”

Eerste wijnblogger van Nederland

Mariëlla ging in 2003 bloggen over wijn en werd daarmee de allereerste wijnblogger van Nederland. “Ik blogte ook een tijd voor De Utrechtse Internet Courant (DUIC) over de (culinaire) historie van Utrecht. Soms met een flinke impact. Zo daagde ik lezers een keer uit om een stadswijngaard in Utrecht te beginnen. Dat leidde uiteindelijk tot de oprichting van de stichting Stadswijngaard Utrecht met een wijngaard aan de Koningshof en op een perceel in de binnenstad. In 2020 zijn op de Koningshof de eerste 200 Sauvignier Gris-wijnstokken geplant. Fantastisch natuurlijk.”

Waarom deed je die oproep? “Omdat Utrecht een oude historie heeft op dit gebied. Zo weten we bijvoorbeeld dat

de Utrechtse Paulusabdij aan het eind van de 16^e eeuw een wijngaardsnoeier in dienst had. Daar waren dus druivenstokken die waarschijnlijk in een kleine wijngaard stonden, of deel uit maakten van een moestuin. Bovendien zijn stadswijngaarden tegenwoordig weer in opkomst. Je vindt ze in Amsterdam, Haarlem en zelfs in Zeist. Utrecht kon niet achterblijven, vond ik.”

Oudste wijnhandel Utrecht

Mariëlla deed haar eerste wijnhistorisch onderzoek voor Van Wageningen en De Lange, de oudste wijnhandel van Utrecht die tot 2018 was gevestigd in de kelders van de middeleeuwse panden Groot en Klein Fresenburg aan de Oudegracht. “Ik maakte een jubileumboek ter gelegenheid van hun 125-jarig bestaan en dook hiervoor in alle bewaard gebleven archieven”, vertelt Mariëlla.

“Zo kwam ik erachter dat dit bedrijf al in 1886 was opgericht, zes jaar eerder dan gedacht. Ook kreeg ik een heel goed beeld van de manier waarop een wijnhandel ruim vóór de Tweede Wereldoorlog functioneerde. Het was de tijd dat de Jaarbeurs nog op het Vredenburg was gevestigd. In oude advertenties lees je dan dat klanten worden



opgeroepen om ‘na een drukke Jaarbeursdag’ een goed glas wijn te komen drinken. De sensatie die je ervaart bij dit soort ontdekkingen werkt verslavend.”

Wijkronieken

Mariëlla’s interesse voor Nederlandse moderne wijn leidde onder andere tot de publicatie van een aantal boeken, waaronder Wijn van eigen bodem. Dit is een praktisch boek over wat je van Nederlandse wijn kunt verwachten, bij welke gerechten je de wijn kunt schenken en waar je wijn uit eigen land kunt kopen. Verder publiceerde Mariëlla Wijkronieken, waarin zij in rijk geïllustreerde verhalen de eeuwenlange geschiedenis die Nederlanders met wijn hebben beschrijft. Veel illustraties komen uit onlinedatabases van Nederlandse musea. “Met name het Rijksmuseum beschikt over een verrassend rijk bestand aan afbeeldingen waarop wijn, wijnbouw, wijn drinken of wijnhandel een rol speelt. Daar heb ik dankbaar gebruik van gemaakt.”

Kastelen en buitenplaatsen

Mariëlla werkt sinds kort aan een promotieonderzoek naar Nederlandse wijngaarden van 1000-1800. “Ik probeer uit te zoeken wat de functie daarvan was door de eeuwen heen”, legt zij uit. “Werd van de druiven bijvoorbeeld wijn, verjus of azijn gemaakt? Gaf een wijngaard vooral status? Of speelden andere redenen een rol? Om dat soort vragen gaat het.”

Mariëlla’s onderzoek is verder toegespitst op een aantal deelonderwerpen. “Natuurlijk Zuid-Limburg, omdat er aanwijzingen zijn dat daar de oudste commerciële wijnbouw plaatsvond.”



Publicaties

Mariëlla Beukers
Wijnkronieken
Twintig eeuwen Nederlanders en wijn
ISBN 978 94 92821 03 4

Mariëlla Beukers
Punch, kandeel en claret
Historische drankjes om zelf te maken
ISBN 978 94 92821 11 9

Mariëlla Beukers en Wanda Catsman
De mooiste wijnwandelingen in Nederland
ISBN 978 90 78641 78 0

Mariëlla Beukers en Irene de Vette
Wijn van eigen bodem
Ontdek de lekkerste Nederlandse wijnen
ISBN 978 94 6250 072 3

Mariëlla Beukers en Manon Henzen
Borreltijd!
Hapjes en drankjes uit de historische keuken
ISBN 978 90 82780 74 1

Mariëlla Beukers

Website
www.wijnkronieken.nl

E-mail
mariella@wijnkronieken.nl



Wijntip Mariëlla:
Groninger verrassingen
Elma Middel is wijngaardenier van wijngaard Hof van 't Hogeland op de wierde Groot Maarslag tussen Schouwerzijl en Mensingerweer in Groningen. Zij maakt uiterst zuivere wijnen van de Solaris en Johanniter, beide meeldauwresistente druivenrassen. De Solaris is heerlijk fris en toch vol. De wierdebodem en de zilte wind maken het verschil. Wat een ontdekking!



“Verder wil ik archiefmateriaal van kasteel Schoonhoven bestuderen. Omdat over dit middeleeuws kasteel veel schriftelijke bronnen bewaard zijn gebleven. Daar is ook materiaal bij dat inzicht geeft in de wijngaarden die bij dit kasteel hoorden. Zoals hoe die er uitzagen en werden onderhouden, en wat er met de druiven werd gedaan. Andere deelonderwerpen zijn wijngaarden bij kastelen en buitenplaatsen in de 17^e en 18^e eeuw, en wijngaarden op de stadswallen van steden.”

DNA-onderzoek

Ten slotte wil Mariëlla voor haar promotiestudie gebruik maken van DNA-onderzoek naar druivenpitten uit archeologische vondsten. “Al decennialang worden er veel druivenpitten in beerputten van bijvoorbeeld herbergen en weeshuizen gevonden. Idee is om te kijken of we een match kunnen vinden tussen deze pitten en DNA van druivenrassen uit databases van instituten die gespecialiseerd zijn in DNA-analyses. Dat kan mogelijk iets zeggen over het gebruik van druiven in die tijd.”

Alles bij elkaar genoeg stof voor een goed verhaal? “Absoluut. Maar vooral voor een historisch verantwoord verhaal. Daarmee wil ik de Nederlandse wijnbouw de plaats geven die zij verdient. Als dat lukt, ben ik een tevreden mens.”

‘Nederlandse wijnbouw de plaats geven die het verdient’



Janine van de Ven-Vos, voorzitter Nederlands Wijngilde afdeling Utrecht:

‘Wijn met een goed verhaal smaakt beter’

Wijn is gezellig en lekker, en er zit een hele wereld achter. Dat leerde Janine van de Ven-Vos al van jongs af aan van haar vader. Ze is voorzitter van het Nederlands Wijngilde afdeling Utrecht. Een wijnclub waar leden hun kennis over wijn op een aangename manier vergroten met een gevarieerd aanbod van proeverijen, wijnutjes en -wedstrijden.



Wijnkelder in, wijnkelder uit. Janine herinnert zich nog levendig hoe zij begin jaren tachtig als puber balend achter haar vader Piet Vos aanliep. “Mijn vader was en is nog steeds een wijnliefhebber pur sang”, vertelt Janine, in het dagelijks leven zelfstandig verzuimen re-integratie specialist in Utrecht. “Op vakanties wilde hij altijd nieuwe wijnen ontdekken en hij sleepte ons als kinderen mee. Hij kwam altijd overal binnen. Van het meest chique chateau tot en met het kleinste achteraf wijngaardje. En dan was het proeven, en soms zelfs ook aanschuiven bij de maaltijd. Hij vond het prachtig, wij toen dus niet. Maar ik denk zeker dat mijn belangstelling voor wijn toch mede dankzij deze ervaringen is ontstaan.”

Gezellig en leerzaam

Janine dronk als zestienjarige haar eerste glas Lambrusco. “Echt zo’n jaren tachtig-wijn”, lacht Janine. “Dat was natuurlijk geen topwijn, maar ik vond het toen lekker. Langzamerhand ging ik ook ontdekken dat er een hele wereld achter wijn zit en je je smaak kunt ontwikkelen. Precies wat mijn vader ons altijd voorhield.”

‘Bij het NWG kun je je smaak en wijnkennis op een ongedwongen manier ontwikkelen’

Als jongvolwassene ging Janine regelmatig met haar vader mee naar proeverijen van het Nederlands Wijngilde Utrecht (NWGU) waarvan hij achttien jaar voorzitter was. “Ik ontmoette daar andere wijnliefhebbers en leerde in een ongedwongen sfeer veel over wijn en wijn proeven. Als je weet waar een wijn vandaan komt, en wat er allemaal bij komt kijken om dit te maken, dan gaat het toch veel meer leven. Een wijn met een goed verhaal smaakt voor mij gewoon beter. Bovendien vond ik die bijeenkomsten altijd heel gezellig.”

In vaders voetsporen

Janine werd in 2014 gevraagd om secretaris te worden in het bestuur van het NWGU. “Het toenmalige bestuur wilde graag verjongen. Ze kenden mij via mijn vader en mij leek zo’n functie een mooie afwisseling naast mijn drukke werkzaamheden.” In 2019 kwam ook de voorzittersfunctie vrij. En opnieuw klopte het bestuur bij Janine aan. “Eigenlijk ben ik niet zo’n voorzitterstype. Ik hoef niet per se leiding te geven en boven anderen te staan. Maar ik kan wel mensen tot hun recht laten komen. Bovendien vond ik het ook wel weer mooi om in mijn vaders voetsporen te treden.

Dus ik stelde me kandidaat. Inmiddels ben ik alweer twee jaar voorzitter. Van die beslissing heb ik nog geen moment spijt gehad.”

Club van wijngenieters

Het NWG is opgericht in 1981 en is een club van en voor wijngebruikers en wijngenieters. Er zijn negen afdelingen verspreid over het hele land waaronder die van Utrecht. Het NWG heeft geen commerciële belangen. Het gaat er puur om dat wijnliefhebbers hun proefervaringen verbeteren, meer over wijn leren en samen genieten van wijn. In 2021 bestond het landelijke NWG 40 jaar. “Net als de afdeling Utrecht overigens”, voegt Janine toe. “Dat landelijke achtste lustrum is natuurlijk uitgebreid gevierd.”

Samen verantwoordelijk

Wat doet een voorzitter van het NWGU allemaal? “Ik zie het vooral als mijn taak om alles in goede banen te leiden en het overzicht te houden”, legt Janine uit. “Onze leden zijn actief en enthousiast. En er zitten kenners bij, zoals enkele vinologen en één Magister Vini. Aan ideeën voor wijnactiviteiten hebben wij dan ook nooit gebrek.”



“De Magister Vini is onze oud-wijnmeester Jan Vegter”, vervolgt Janine. “Hij weet ontzettend veel van wijn en is nog steeds nauw betrokken bij alles wat we doen. Dat geeft een enorme meerwaarde aan onze activiteiten. Verder prijs ik mij gelukkig met een geweldig bestuur dat naast een secretaris en een penningmeester bestaat uit twee wijnmeesters die alle proeverijen, wijnwedstrijden en -activiteiten mee voorbereiden. We zijn echt samen verantwoordelijk voor het reilen en zeilen van onze afdeling. Het loopt als een trein.”

Wijnweekendjes

Wat gebeurt er zoal bij het NWGU? “Te veel om op te noemen”, zegt Janine. “Wij doen in elk geval elke maand een wijnproeverij met een specifiek thema. Dat kan een wijnland zijn, een wijnstreek of een druivensoort. Ook is er jaarlijks een vakantieproeverij, waarbij mensen wijnen meenemen die ze tijdens hun vakantie hebben gekocht. Ze vertellen dan het verhaal erachter waarna de wijnen tijdens een proeverij worden beoordeeld.” En er is meer. Wijnweekendjes bijvoorbeeld, onder andere naar wijnstroken in Frankrijk en Duitsland. “Mede in verband met corona zoeken we het de komende tijd wat dichterbij huis”, legt Janine uit. “We willen meer Nederlandse wijngaarden gaan bezoeken. Daar valt nog een wereld te ontdekken.”

Eerste Nederlandse wijnwedstrijd

Dat Nederlandse wijn vaak nog onderbelicht is, vond tweede NWGU-wijnmeester Ilse Swank-Kornmann Rudi ook, vertelt Janine. In september 2019 organiseerde zij samen met anderen de allereerste Nederlandse wijnwedstrijd in Utrecht.



Janine: "Idee was om meer aandacht te vragen voor de kwaliteit van Nederlandse wijn zodat restaurants dit vaker op hun menukaart zetten." Acht Nederlandse wijndomeinen waaronder Hoog Beek en Royen (Utrecht), Kleine Schorre (Zeeland) en Deelgaarderberg (Limburg) stuurden hun beste witte wijnen in. Deze werden beoordeeld door een panel van drie sommeliers, vinologen van Verenigde Vinologen Nederland (VVN), Magister Vini Jan Vegter en een afgestudeerd vinoloog van de internationale opleiding WSET3. "De wijn van Deelgaarderberg kwam als winnaar uit de bus. De wedstrijd was een groot succes. We gaan daar zeker mee door."

Online proeverij

In 2020 zette de coronapandemie een streep door veel wijnactiviteiten. "Dat was een aderlating", vindt Janine.



"Maar we besloten al snel alternatieven uit te proberen. Zo hebben we een paar keer onlineproeverijen georganiseerd, onder andere met Bergerac en Portugal als thema. Jan Vegter organiseerde de eerste onlineproeverij. Thema was 'De Grote Hamersma'. Jan selecteerde vier wijnen onder de €10,-. Met die flessen zaten de deelnemers dan achter hun pc of laptop voor de proeverij. Zo konden zij elkaar toch zien, van Jan meer over de wijnen horen en met elkaar proeven en over de wijnen praten. Wie dat wilde, kon na afloop de proefnotitie en de presentatie van Jan via onze website downloaden. Iedereen was enthousiast."

Proefflesjes per post

Van zo'n eerste onlineactiviteit leer je altijd, vindt Janine. "We realiseerden ons dat het eigenlijk niet zo handig is om mensen hele flessen wijn te laten kopen."

Nederlands Wijn Gilde

Website

nederlandswijngilde.nl

E-mail

secretaris@nederlandswijngilde.nl

Nederlands Wijn Gilde afdeling Utrecht

Website

wijngildeutrecht.nl

E-mail

secretariaat@wijngildeutrecht.nl



Solaris 2018 Deelgaarderberg

Deze wijn is gebotteld in 2019 en is de droge variant van de Solaris-wijnen van Deelgaarderberg. Een smaakvolle heldere en goudgele frisse wijn met in de neus ananas en een vleugje citrus. Lange, aangename afdrank.

"Als er wijnen bij zijn die je uiteindelijk minder lekker vindt, zit je ermee. Dat is zonde. Daarom stuurden we voor volgende onlineproeverijen kleine proefflesjes wijn per post op. Nadeel is wel dat je meer geld moet besteden aan de organisatie van zo'n proeverij. Dat besteed je liever aan de proeverij zelf. Bovendien gaat er toch niets boven live. Daar blijven we ook voor de toekomst zeker op focussen."

Waarom lid?

De meerwaarde van het lidmaatschap van het NWG volgens Janine? "Je kunt de liefde voor wijn met anderen delen. En iedereen is welkom, je hoeft echt geen volleerd wijnkenner te zijn. Verder ben je als lid elk jaar verzekerd van acht proeverijen op een vaste proeflocatie waar je je wijnkennis en proefervaringen op een heel speelse en vrijblijvende manier kunt verbeteren."

"Daarnaast organiseren wij als NWGU ook andere activiteiten rondom wijn. Een wijn-spijsdiner in een restaurant bijvoorbeeld, wijnproefavonden voor nieuwelingen en een koffie-wijnconcert op steeds een andere locatie. Ook hebben we wel eens een proeverij in een wijngaard gehouden. Maar het allerbelangrijkste is misschien nog wel dat het hartstikke gezellig is om met wijnliefhebbers over wijn te praten en kennis en ervaringen uit te wisselen. Het NWG is gewoon de leukste wijnclub van Nederland. Een must voor elke wijnliefhebber!"



Annaline Doelen, eigenaresse wijnrestaurant Mes Amis:

‘Limburgse wijn verdient een groter podium’

Ooit was zij de jongste vrouwelijke vinoloog van Nederland. Nu is Annaline Doelen een ervaren wijnprofessional en eigenaresse van wijnrestaurant Mes Amis in Maastricht. Ze is een kei in het samenstellen van verfijnde wijn-spijscombinaties en een warm pleitbezorger voor Limburgse en Belgische wijnen. “Regionale wijn is dé inspiratiebron voor al onze culinaire creaties.”



Annaline is geboren en getogen in Wageningen. Haar opa had een wijnhandel en haar ouders vonden dat wijn leren drinken bij de opvoeding hoorde. Iedere zondag werd er met enig ceremonieel een fles wijn open gemaakt om te proeven. Meestal stevige zware rode wijnen. Annaline vond het niks. Niet lekker en niet leuk. Maar ze ging wel naar de Middelbare Hotelschool in Wageningen. “Die school stond tegenover mijn middelbare school”, legt Annaline uit. “Ik kon daar dus naar binnen kijken. Ik zag studenten die aan het bakken waren en er kwamen altijd heerlijke geuren naar buiten. Ik vond het super interessant. Mijn ouders zagen dat en besloten dat ik daar maar eens moest gaan kijken. We bezochten het restaurant en ik was meteen verkocht.”

Vinologenopleiding

Al snel kwam het ook weer helemaal goed tussen Annaline en wijn. “Dankzij de lessen op de hotelschool leerde ik wijn weer waarderen. Vooral het verhaal achter het wijnetiket boeide me van A tot Z!”

‘Ik kies altijd eerst de wijnen, daarna maken we daar passende gerechten bij’

“Ik wilde er steeds meer over weten.” Na haar opleiding kreeg Annaline een baan als oberkelner bij sterrenrestaurant De Witte in Amersfoort. Een goede vriend haalde haar over om samen de Vinologenopleiding bij de Wijnacademie in Maarn te doen. “Dat paste natuurlijk perfect bij mijn baan. Je leert alles over druiven, waar ze vandaan komen, wat de invloed is van de bodem en de weersomstandigheden. En natuurlijk ook geuren en smaken herkennen. Dat kon ik toen al goed en is nog steeds mijn sterkste kant. De juiste woorden vinden om wijnen te benoemen, vind ik wat lastiger. Maar je kunt het trainen en ik ben er steeds beter in geworden.”

Start Mes Amis

Van de 60 deelnemers waren er maar drie vrouw. Annaline was een uitzondering. Op haar 23^e behaalde ze haar diploma. Daarmee was ze de jongste vrouwelijke vinoloog van Nederland. Werken in de streng hiërarchische omgeving van restaurant De Witte beviel Annaline uiteindelijk niet. En dus solliciteerde ze bij de Alliance Gastronomique Néerlandaise naar een andere baan. Het was meteen raak. “Peter Ritzen, destijds eigenaar van kasteel Wittem in Wittem zag mij helemaal zitten”, vertelt Annaline. “Een net

afgestudeerde jonge meid, vinoloog, nog vol frisse ideeën: die is geknipt als bedrijfsleider voor mijn nieuwe wijnbistro Le Vigneron in Maastricht, zo was zijn gedachte. Ik vond het een prachtig aanbod.” Annaline verhuisde naar Maastricht en ging aan de slag. “Een mooie en leerzame tijd”, vindt ze. “Daar heb ik het vak echt in de vingers gekregen.” Maar na tien jaar ging het mis met de wijnbistro. Annaline had inmiddels haar man leren kennen en twee kinderen gekregen. Ze werd nog een tijdje mede-eigenaar van een ander restaurant, maar besloot in 2001 zelf een restaurant te beginnen: Mes Amis op de Tongersestraat vlak bij het Vrijthof. Inmiddels alweer zo’n 20 jaar geleden. Het werd een groot succes.

Roer om

Toen Annalines man in 2013 overleed, gooide ze het roer om. “Ik wilde het restaurant voortzetten”, vertelt Annaline. “Maar wel met een nieuwe formule waarmee we ons echt konden onderscheiden van andere restaurants. De focus kwam op gastronomie en bijzondere wijn-spijscombinaties waarbij ik altijd eerst de wijnen kies, en we daarna hierbij passende gerechten maken. Denk aan een paté van Mergel-achterham met een glas Riesling van



Hoeve Nekum. Ik wilde alleen nog maar werken met verse, seizoensgebonden lokale producten en uitsluitend regionale wijnen uit Limburg en België schenken. Vooral voor de lokale gasten was de overstap naar regionale wijnen wennen. Want de vooroordelen over de vermeende slechte kwaliteit daarvan waren zeker in het begin nog torenhoog.”

De Apostelhoeve

Onterecht, wist Annaline al lang. Naast haar werk als gastvrouw-vinoloog was ze namelijk rondleider op de Apostelhoeve van wijnproducent Mathieu Hulst. Zijn vader was de allereerste commerciële wijnproducent van Nederland. “Door Mathieu ben ik gegrepen door Limburgse wijnen”, vertelt Annaline. “Als rondleider kreeg ik van hem een kijkje in de keuken van de lokale wijnbouw. Welke druiven er op welke grond worden geteeld. Wat de invloed is van het klimaat. Hoe wijnboeren hun ziel en zaligheid in hun wijnen leggen. En hoe je dat ook terug proeft. Ik vond het geweldig. Het idee om voor Mes Amis uitsluitend te kiezen voor regionale wijnen is hier ontstaan.”

*‘Geuren en smaken
herkennen, is mijn
sterkste kant’*



Parels van Annaline

Annaline bezocht vervolgens alle regionale wijnboeren om hun wijnen te proeven en te beoordelen. Want een mooie wijnkaart krijg je niet vanzelf. Volgens Annaline is de smaak van Limburgse wijn uniek. “Het meest kenmerkend is voor mij een hele pure, beetje minerale smaak. Je proeft echt de kalkondergrond (mergel), löss en kiezel terug in de wijn.” Inmiddels werkt ze met zo’n 60 verschillende wijnproducenten in Limburg en België. “Bij 24 wijnproducenten selecteer ik altijd direct wijnen voor Mes Amis”, zegt Annaline. “Parels van Annaline, noemen we die. Wijnen waarvoor je mij uit mijn bed mag bellen.”

Om welke wijnen het dan gaat? “Dat zijn de Cuvée Mes Amis, een blend van twee druivensoorten, de Sauvignier



Gris en Pinot Gris met twee maanden nieuw eikenhout lagering. Allemaal gemaakt door Stan Beurskens van wijngaard Sint Martinus in Vijlen. Zo zijn we ook verzekerd van genoeg aanbod.”

In 2018 organiseerde Annaline in samenwerking met Vinteur de eerste roadtrip langs Zuid-Limburgse wijngaarden. “Ik vind het heerlijk om mensen te vertellen over de wijnen die hier vandaan komen en hen te laten proeven van de rijke variatie aan smaken.”

Limburgse Wijn Winkel

Door de coronapandemie moest het restaurant dicht en waren bezoeken aan wijnboeren niet mogelijk. Maar Annaline is niet het type om bij de pakken neer te zitten.

Wijnrestaurant Mes Amis

Website
mesamis.nl
E-mail
mail@mesamis.nl

Limburgse wijnwinkel

Website
limburgsewijnthuis.com
E-mail
info@limburgsewijnthuis.com



Cuvée mes Amis

Deze wijn heeft een mooie okergele kleur en fonkelt in het glas. Geurt naar rijp wit fruit zoals peer, meloen en perzik. In de smaak direct krachtig aanwezig met een goede balans in zoet en zuur. Verder ronde romige smaaknuances van de houtlagering, zonder overdadige aanwezigheid.



‘Je proeft echt de mergel, löss en kiezel terug in Limburgse wijn’

“Als nieuwe activiteit zijn we een webwinkel gestart: De Limburgse Wijn Thuis Winkel. Je kunt daar online Limburgse wijnen bestellen en deze in onze in 2021 geopende fysieke winkel ophalen. We doen ook onlinewijnproeverijen onder leiding van onze sommelier Pieter. Zo hebben we toch weer contact met onze klanten en kunnen wij op een nieuwe manier aandacht vragen voor Limburgse wijngaarden, wijngaardeniers en wijnen.”

Allerbeste wijnrestaurant

En de toekomst? “Doorgroeien is ons devies”, zegt Annaline. “Met onze onlinewebshop en winkel. En natuurlijk hoop ik dat coronapandemie niet opnieuw toeslaat en we met ons restaurant open kunnen blijven. Ik wil gasten ontvangen, dat heb ik zo gemist tijdens de lockdownperiodes!”

“Maar mijn belangrijkste wens voor de toekomst is dat Mes Amis het allerbeste wijnrestaurant voor regionale wijnen is én blijft. Aan mij zal het niet liggen.”



Ilse Visscher, wijnboerin met het hart op de juiste plaats

Hof van Twente: een heel g'neuglijke wijngaard

Wijn maken in Twente? Hoe gek kun je zijn? Tegen de stroom in richtten Roelof en Ilse Visscher in 2000 Hof van Twente op. Met een wijnmakerij, -winkel, -terras en drie verspreid liggende wijngaarden van totaal 6,5 hectare behoren zij nu tot een van de grootste wijnondernemingen van Nederland. De wijngaard is ook gekwalificeerd zorgboerderij. Ilse, van huis uit orthopedagoog, is de drijvende kracht hierachter. "Ik wil dat mensen bij ons kunnen floreren."



Rond 11.00 uur is het nog koffietijd bij Hof van Twente. Alle dagbestedingsmedewerkers zitten voor de Sueterie buiten op het terras in het zonnetje te genieten. De dames zien er piekfijn uit. Haren gekamd en sommigen de nagels gelakt. Samen met Ilse gaan ze op de foto in de wijngaard. Spannend, zo klinkt het. Nog even checken of ze het ook leuk vinden. Iedereen zin in de fotoshoot? "Jaaaaa!"

Erkende zorgboerderij

"Dit maakt mijn werk nou zo mooi", glundert Ilse. Zij is naast wijnduizendpoot in het bedrijf de drijvende kracht achter de wijngaard als dagbestedings- en re-integratielocatie. "Tot en met september 2007 werkte ik als orthopedagoog bij de Twentse Zorgcentra op een centrum voor dagbesteding, voornamelijk op de vestiging in Almelo. Maar ik voelde me in mijn werk steeds meer tekortschieten. Dat vond ik zó onbevredigend dat ik besloot mijn baan op te zeggen en fulltime in ons wijnbedrijf te gaan meedraaien."

‘Ik geniet ervan als mensen het bij ons naar hun zin hebben’

“Ik wilde daarbij ook iets doen met mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Die tak van ons bedrijf is langzaam opgebouwd. Sinds 2009 zijn we officieel gekwalificeerd zorgboerderij.”

Heftruckcertificaat

“Het gaat erom dat onze activiteiten bijdragen aan iemands persoonlijke ontwikkeling”, licht Ilse toe. “Dat kan van alles zijn. Meer dagritme krijgen bijvoorbeeld, of meer zelfvertrouwen. Er zijn ook medewerkers die een certificaat halen. Om veilig te leren werken met een elektrische motorzaag, of om op een heftruck te rijden. Het fijne van de wijngaard is dat je het hele jaar door heel veel verschillende werkzaamheden kunt bieden die je in kleine stukjes kunt opdoen. Van onkruid weghalen in de wijngaard en wijnflessen verpakken tot etiketteren en helpen in de proeverij. Ieder werkt in zijn eigen tempo, in alle rust, en met begeleiding van onze professionele activiteitenbegeleiders.”

Opbloeien

“Ik zorg er voor dat alle medewerkers, inclusief de ‘gewone’ vrijwilligers kunnen floreren op ons wijnbedrijf”, vervolgt Ilse. “We willen mensen een plek geven waar ze ertoe doen.”

En dat wordt gewaardeerd, blijkt keer op keer uit tevredenheidsonderzoeken. “Mensen vinden het fijn bij ons. Ze hebben het naar hun zin en roemen de gezelligheid en de leermogelijkheden. Ook tonen ze zich trots om bij te dragen aan ons product. Ze blijven soms jaren bij ons werken. Ik zie medewerkers en vrijwilligers hier vaak opbloeien. Daar geniet ik dan enorm van.”

Druiven telen in Twente

Terug naar het begin. Ilse en haar man Roelof startten in 2000 met Wijngaard Hof van Twente. “Roelof wilde altijd al boer worden. Mede geïnspireerd door Jan Oude Voshaar van Wijngaard Wageningse Berg kwamen we uit op druiventeeft. Iedereen verklaarde ons voor gek. Maar wij zagen dit als een kans om een uniek Twents product op de markt te brengen.”

De eerste stokken gingen op 13 mei 2000 de grond in, precies op de dag van de vuurwerkcramp in Enschede. Later bouwden Ilse en Roelof nog een wijnkelder, wijnmakerij en een winkel met proeflokaal, de Sueterie. Met de aanleg van een wijnterras en een serre achter het huis vierden zij in 2020 hun twintigjarig jubileum. Daarnaast plantten zij een extra hectare druiven achter hun huis aan de Suetersweg.



“Dat deden we ook weer op 13 mei, ter herinnering aan de vuurwerkcramp. We voelen ons betrokken en staan altijd midden in de Twentse samenleving.”

25.000 liter per jaar

De nieuwe hectare is aangeplant met de Spätburgunder (voor rode wijn) en Sauvignier Gris (voor witte wijn). Allemaal druivensoorten die goed kunnen rijpen in een koeler klimaat. “In totaal hebben we nu 6,5 hectare druiven staan, goed voor 25.000 liter Twentewijn per jaar. Daarmee zijn we een van de grootste wijnondernemingen van Nederland.” De Twentewijnen scoren regelmatig hoog op nationale en internationale wijnkeuringen. Zo wordt de Sueterie Rosé tijdens de Keuring der Lage landen in 2020 verkozen tot beste Rosé. Ook op de Austrian Wine Challenge Vienna (AWC) gooien Twentewijnen meestal hoge ogen.

Bodemonderzoek

“Wij willen exclusieve kwaliteitswijn maken”, zegt Ilse. “Dat doen we onder andere door de oogstopbrengst te beperken en alleen de allerbeste druiven te selecteren. Verder besteden we veel aandacht aan de bodemsamenstelling van onze wijngaarden. Zo hebben we specifiek voor druiventeeft bodemonderzoek gedaan voordat we de druiven hebben geplant. Daaruit bleek bijvoorbeeld dat we extra kalk moesten toevoegen. En hier bij de Sueterie zaaiden we een jaar lang een bloemenmengsel om de bodemstructuur te verbeteren. Ook werken we met meeldauwresistente druivenrassen. Voor onze rode wijnen zijn dat bijvoorbeeld de Regent, Lemberger en Pinotin.”



Hof van Twente werkt ook zo duurzaam mogelijk. Ilse: “Omdat we een streekproduct maken en veel met regionale producenten samenwerken voor onze proeverijen, geeft dat al een veel betere ecologische footprint. Goede wijn hoeft echt niet van ver te komen. Verder hebben we een warmtepomp voor duurzame verwarming en zonnepanelen voor groene energie.”

Wijnmaker

Hof van Twente maakt wijnen voor zo'n 30 Nederlandse wijngaarden. “We overleggen altijd uitgebreid met de wijnboeren over hun wensen. Elma Middel van Hof van 't Hoge land, de Noordelijkste wijngaard van Nederland, wil bijvoorbeeld een witte Johanniter met een pure frisdroge smaak. En coöperatie de Verenigde Achterhoekse Wijnbouwers kiest voor specifieke gisten om een bepaalde smaak-



stijl te creëren. Uitgangspunt is altijd om de best mogelijke wijn te maken. Dat vraagt om allerlei interventies. Denk aan extra ontstelen om harde tonen weg te halen zodat de wijn zachter is en beter in balans komt. Of kiezen voor een langer schilcontact met de druiven voor een korte of langere afdronk. Zo probeer je mooie wijnen te maken die recht doen aan de eigenheid van de druiven en elke afzonderlijke wijngaard.”

Liefde in 't glas

Beleving bieden is ook wezenlijk voor Hof van Twente. Met rondleidingen over de wijngaard, proeverijen en wijn-spijsdiners. Ilse: “We willen daarbij altijd meer bieden dan mensen verwachten. In ervaring, smaak, gastvrijheid en aandacht. Het moet hier g'neuglijk zijn. Dat is veel meer dan alleen maar gezellig. Daar komt warmte en liefdevolle

Wijngaard Hof van Twente

Website
twentewijn.nl

E-mail
info@twentewijn.nl



Twentewijn Johanniter

De Johanniter is een frisse droge witte wijn, gemaakt van de Johanniterdruif en 10% Solaris. Helder in het glas. Geeft een lange afdronk met mooie aroma's van appel, peer en citrusfruit. In de neus ook een klein bittertje. Combineert fantastisch bij een salade geitenkaas met honing en appel.



aandacht bij. Herman Finkers omschreef het perfect in ons gastenboek: “Je'j könt de leefde preuven in het glas!”

Geen zee te hoog

En dan is het nu tijd voor de fotosessie. Dat gaat niet zomaar. Op je hurken in het gras, met je hoofd tussen de wijnranken, met de anderen in een groep voor de wijnstokken: geen zee te hoog voor een mooie plaat. “Pff, dat is nog hard werken”, vinden ze allemaal. Na een half uurtje is het klaar. Straks krijgt iedereen een leuke foto voor thuis. Nu is het tijd voor de lunch. Want aan het vaste dagritme wordt niet getornd.

Familiebedrijf

Hof van Twente blijft zich ontwikkelen, vertelt Ilse. “We zijn bezig een Beschermd Oorsprongs Benaming (BOB) voor Twente aan te vragen. Daarmee krijgt onze wijn de bevestiging van het Twente-terroir: alles wat deze grond en daarmee onze wijn uniek maakt. Verder werken we sinds kort samen met Eskerwijn, een wijngaard bij Langeveen met een unieke bodemsamenstelling van restanten van gesteente, vermoedelijk afkomstig uit de voorlaatste ijstijd. En we delen onze kennis ook internationaal door wijnbouwprojecten in Aruba en Columbia te ondersteunen.”

“Natuurlijk willen we Hof van Twente als familiebedrijf verder uitbouwen. Onze zoon Mart maakt sinds januari 2020 deel uit van onze maatschap. Hij volgt de wijnopleiding aan de Fachschule in Oppenheim en werkt al mee in het bedrijf. Daarmee is de continuïteit van onze wijngaard gewaarborgd. Dat vind ik prachtig.”



Colofon

Bevlogen wijnvrouwen

ISBN 978-90-9035206-0
©2021 Tekstjuweel

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Teksten, eindredactie en productiebegeleiding

Joke van der Leij, Tekstjuweel, Zeist

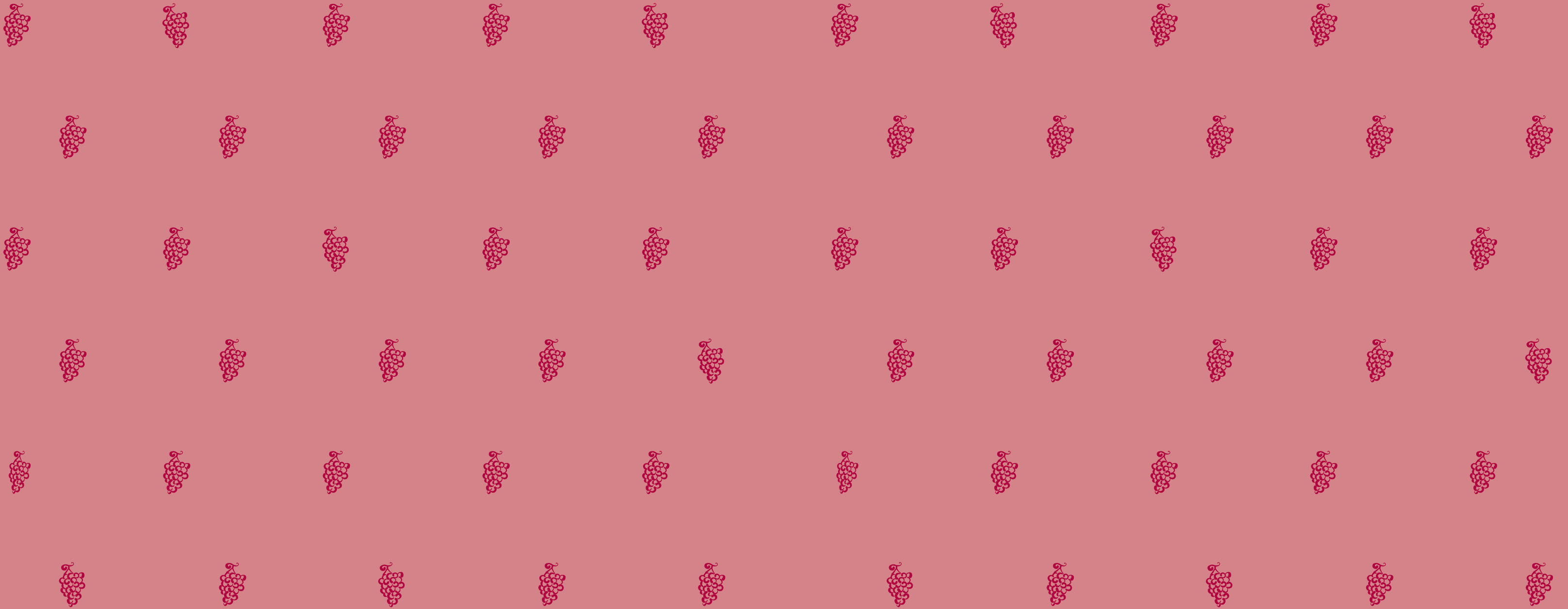
Fotografie en beeldbewerking

Ilse Swank-Kornmann Rudi, Focus op wijn, Utrecht.
Fotografie op pg. 24 rechts (Marc Collard); op pg. 30 rechts (Roel Gaj); op pg. 32-37 (Joke de Jager); op pg. 38 en 62 links en de achtercover (Joke van der Leij); op pg. 40 (Eddie Mol) en op pg. 44 links (Claudia van Dongen).

Grafisch ontwerp

Janneke Verrips, 's-Hertogenbosch





De laatste jaren zijn steeds meer vrouwen actief in de wijnsector. Als wijnboerin, wijnimporteur, vinoloog, wijnhistorica, wijndocent of wijnmaker. Ze zijn kleurrijk en bevlogen, creatief en krachtig. Met hun werk verrijken ze de van oudsher door mannen gedomineerde wijnwereld. In deze met fraai beeld geïllustreerde uitgave staan tien markante Nederlandse wijnvrouwen centraal. Openhartig vertellen zij over hun passie voor wijn en hun vak. Heerlijk leesvoer bij een goed glas wijn en een must voor elke wijnliefhebber!

