

MARIËLLA BEUKERS & IRENE DE VETTE

*Wijn
Wijngaarden*



*Recepten
Restaurants*

WIJN

VAN EIGEN BODEM

Ontdek de lekkerste Nederlandse wijnen

VOORWOORD VAN
Onno Kleyn

SimplifyLife



Voorwoord

Heerlijk, heerlijk, heerlijk. U leest nu de volslagen overbodige voorwoordwoorden van een essentieel boek. Met dit werk bevestigen Mariëlla Beukers en Irene de Vette het bestaan, de kwaliteit en daarmee de levensvatbaarheid van Nederlandse wijn. En ik weet niet of zij hun verbazing daarover al te boven zijn, maar ik nog nauwelijks. Nederlandse wijn! Wit, rood, de vloeibare betovering uit opwindende buitenlanden blijkt ook in polders uit druiven geknepen te worden, vergist, gerijpt, in flessen gestopt.

Ik weet nog dat ik de Apostelhoeve bezocht, twintig jaar geleden. Mathieu Hulst had de leiding overgenomen van zijn vader Hugo en liet me zijn Müller-Thurgau proeven, zijn Riesling en Pinot Blanc. Verbazingwekkend goed en 'echt'. Maar dit hoekje land mag dan binnen de staatsgrenzen vallen, geografisch gezien ligt het daar niet. Het weggetje naar boven al was precies zoals weggetjes naar boven, naar wijnbedrijven moeten gaan, een steile streep door groen geloverde wijngaarden. Dit was buitenland. De belangrijkste herinnering die ik aan het bezoek overhield was dan ook die van verbazing. Waar ik gewend was om in het Frans en Italiaans over wijnmaken te praten, deden we dat nu in het Nederlands.

Twintig jaar geleden was dat. En kijk wat er is gebeurd in die tijd: het ganse land is bespikkeld met wijngaardjes. Deze zomer hoorden we dat onder aanvoering van een stralende priorin Maria Magdalena bij het Brabantse klooster Sint-Catherinadal een joekel van een wijngaard is aangelegd – het bierprimaat van de vaderlandse kloosters is doorbroken. En al dat wijnstokgeplant was niet iets dat zich vanuit Zuid-Limburg uitbreidde. Dat kon ook niet. Müller-Thurgau, Riesling, Pinot Blanc en andere traditionele rassen doen het slecht in de Achterhoek of Friesland. Het was een touringcar vol nieuwe, verse, tot voor kort onbekende druivenvariëteiten die dit mogelijk maakte, een bus die in Zwitserland was weggereden en in Duitsland passagiers had meegenomen.

Nu is het aan ons te wennen aan de smaak van Nederlandse wijn. Riesling kennen we, Pinot Blanc ook. Maar Solaris, Johanniter, Cabernet Colonjes? Zeer frisse smaken leveren ze op, met een eigen, 'noordelijke' fruitigheid. Anders dan anders, maar is dat juist niet geweldig? De 'nieuwe wijnlanden' op andere continenten werken met klassieke, veelal Franse druivenrassen. Hier hebben we nu iets afwijkends, iets nieuws, iets eigens. En mijn motto 'door kennis meer genieten' indachtig is dit boek de perfecte leidraad om in dat nieuwe, eigene, Nederlandse te duiken. Schenk maar in!

MARIËLLA BEUKERS & IRENE DE VETTE

WIJN

VAN EIGEN BODEM

Ontdek de lekkerste Nederlandse wijnen

Wijn
Wijngaarden



Recepten
Restaurants

SimplifyLife

Inhoud

Voorwoord	5	WIJNGAARDEN NOORD	62
Inleiding	9		
1 WIJNRANKEN NOCH OLJIFBOMEN		3 OP BEZOEK IN DE WIJNGAARDEN	
<i>Geschiedenis van de wijnbouw in Nederland</i>	10	<i>Wijntoerisme in Nederland, met wijnroutes, wijnwandelingen en wijnhuisbezoeken</i>	64
Een Zeeuw in Bordeaux	14	Nederlandse wijnkoninginnen	70
De hoogste	16	Nederlands Wijnmuseum	73
6.644 hectoliter	17	Topwijn!	76
Gewenste en ongewenste beestjes	20	Wijnstad Maastricht	77
Stan Beurskens, Sint Martinus	22	Gerhard Ensing, Wijngaard Hesselink	78
Tasty Tales: Betuws Wijndomein	27	Wijn en spijs: Snelle abrikozen notentaartjes	82
Jules Nijst, De Wijngaardsberg	28	Kwaliteitswijnen uit het klooster	84
Wijn en spijs: Tartaar van Pietjesveld met gepocheerd scharrelei	32	Tasty Tales: Wijngaard Aan de Breede Beek	85
2 INGREDIËNTEN: OVER DRUIVEN EN MENSEN		Jan Jaap Kroon, De Kroon van Texel	86
<i>De natuurlijke omstandigheden en gebruikte druivenrassen in Nederland</i>	34	Verjus uit de Betuwe	91
De noordelijkste	36	WIJNGAARDEN WEST	92
Appellation Nederland?	38	4 WAAR DRINK IK NEDERLANDSE WIJN?	
Gangbare en succesvolle druivenrassen in Nederland	42	<i>Restaurants met wijn van eigen bodem op de kaart</i>	94
Een kritische noot	44	Limburgse wijnvrienden	96
Jan Oude Voshaar, De Wageningse Berg	46	Lunchen bij Chateau Gilbert	99
Wijn en spijs: Lamsbout in regentsaus	50	Online sommelier Edwin Raben	104
Bio of niet bio?	52	Welke Nederlandse wijn bij de Hollandse pot?	107
'Port' van eigen bodem	53	Wijn en spijs: Symfonie van seizoengroenten	108
Mathieu Hulst, De Apostelhoeve	54	Jacqueline van Liere, SchultenHues	110
Wijn en spijs: Asperges op Vlaamse wijze	58		
Tasty Tales: Wijngaard Dassemus	60		
Amfoorwijn uit de Ooijpolder	61		



Wijn langs de snelweg	115	'A hell of a job'	168
Wijn en spijs: Rauwe, geplette nieroogkreeftjes	116	Regels, regels, regels	171
John en Wilma Huisman, De Reestlandhoeve	118	Roelof en Ilse Visscher, Hof van Twente	174
Tasty Tales: Wijngaard Saalhof	123	Caraïbische wijn	179
Wijn en spijs: Zomerse risotto	124	Wijn en spijs: Geitenkaasbolletjes	180
		Tasty Tales: Wijnhoeve de Colonjes	182
		Keuringen en medailles	183
		Frank Jacobs, Wijnkeuring van de Lage Landen	184
WIJNGAARDEN OOST	126	De stille kracht	189
5 WAAR KOOP IK NEDERLANDSE WIJN?			
<i>On- en offline verkooppunten voor wijn van eigen bodem</i>	130	WIJNGAARDEN ZUID	190
Hoge prijs?	132	Wat laatste noten aan de lezer	194
MUSjes bij de Hema	134	Fotoverantwoording	195
Joris van Zoelen, De Nederlandse Wijnwinkel	140	Woord van dank	196
Wijn en spijs: Hollandse runderstoof	144	Over Mariëlla Beukers en Irene de Vette	197
Johan van de Velde, De Kleine Schorre	146	Verklarende woordenlijst	198
Wijn en spijs: Zeeuwse mosselen	152		
Tasty Tales: Domein Hof te Dieren	154		
Toasten met Nederlandse bubbels	155		
Annette van Ruitenburg, Liever Lokaal	156		
Wijn en spijs: Kaasfondue	160		
6 EN ALS IK NU ZELF WIJN WIL MAKEN?			
<i>Tips en adressen voor de startende wijnboer</i>	162		
Een helpende hand	165		
Volkstuinjeswijn	166		
De stadswijngaard	167		

De met een * gemarkeerde woorden worden verklaard in de woordenlijst achterin dit boek.

Op diverse bladzijdes in dit boek tref je stills en citaten aan uit filmpjes van Tasty Tales. Via het YouTube-kanaal van Tasty Tales kom je terecht bij een selectie uitstekende filmpjes over Nederlandse wijngaarden
www.youtube.com/user/TastyTalesTV

HOOFDSTUK 2

INGREDIËNTEN: OVER DRUIVEN EN MENSEN

*De natuurlijke omstandigheden
en gebruikte druivenrassen
in Nederland*

Wat zijn de ingrediënten voor een goede én lekkere wijn? Heel simpel gezegd: een geschikte plaats om de druiven te laten groeien (locatie), druiven en een ruimte om de wijn te maken (kelder). En ook: mensen die het hele proces van druif tot wijn tot een goed einde kunnen brengen. Natuurlijk hangen die ingrediënten nauw met elkaar samen. Of je ergens druiven kunt verbouwen, is afhankelijk van de plaats op aarde waar je je bevindt. En of een wijnboer goede wijn kan maken, hangt af van de beschikbare druiven, de natuurlijke omstandigheden, de ingerichte kelder én de kennis en ervaring van de persoon in kwestie. Al die ingrediënten samen bepalen hoe een wijn smaakt zoals hij smaakt. In Nederland is dat niet anders dan elders in de wijnwereld.

Gangbare en succesvolle druivenrassen in Nederland

Wit	klassiek of nieuw	wat kun je verwachten van de wijn in Nederland
auxerrois	klassiek	Soms iets neutraal van smaak, maar fris en met milde zuren. Lijkt wel wat op pinot blanc.
chardonnay	klassiek	Sterk afhankelijk van de gekozen wijnmaaktechnieken, kan aardig wat zuren hebben zo noordelijk.
johanniter	nieuw	Heeft riesling in zijn stamboom en lijkt daar wel wat op: friszuur, levendig, bittertje in de afdronk. Wordt vaak met solaris gemengd.
müller-thurgau	'klassiek'	Oudere kruising uit 1882, met riesling en andere klassieke Europese rassen in de stamboom. Kan heerlijk fris zijn, met bloemige aroma's.
muscaris	nieuw	Stamt onder andere af van de muskaatfamilie en dat herken je in geur en smaak: druivig, wat honingachtig en friszuur.
pinot blanc	klassiek	Neutraal van smaak, met vaak aardig wat zuren.
pinot gris	klassiek	Kan kruidig en vol van smaak zijn, maar ook wat meer op pinot blanc lijken.
solaris	nieuw	Volle, fruitige wijnen, goede zuren. Meestal gemengd met johanniter. Solarisdruiven hebben zoveel suiker dat de wespen er dol op zijn.
southern gris	nieuw	Nieuwste kruising, die door velen als een belangrijke toevoeging aan de Nederlandse druivenrassen wordt gezien. Stamt af van cabernet sauvignon, heeft een roze (<i>gris</i>) schil en maakt witte, fruitige en wat neutrale wijnen.

PIONIEREN MET NIEUWE DRUIVENRASSEN



**JAN OUDE VOSHAAR
VAN DE WAGENINGSE
BERG**

Geen naam valt in de Nederlandse wijnbouw zo vaak als die van Jan Oude Voshaar. Voor de aanplant van nieuwe druivenrassen in ons land is hij samen met Fred Lorscheijd van De Vier Ambachten een van de belangrijkste pioniers geweest. Samen met zijn vrouw Els begon Jan in de jaren negentig met experimenteren. 'Ik had een kleine hobbywijngaard van een paar honderd stokken. In 1991 werd ik lid van het wijngaardeniersgilde en ik merkte dat er nieuwe druivenrassen op de markt kwamen, beter geschikt voor ons klimaat. Fred Lorscheijd, pionier van het eerste uur en al sinds 1978 bezig met druiventeelt, organiseerde elke jaar studiereizen naar het buitenland, vaak naar Duitsland. Dan bezochten we een onderzoeksinstituut dat bezig was met kruisingen. Ik ontdekte daar wijnen die een stuk beter smaakten dan die van oudere resistente rassen, met die foxy smaak. De Rembrandt was nog wel de meest beruchte. Die was echt vies, rook naar mottenballen en natte hond.'

Asperges op Vlaamse wijze



Gecombineerd met de Auxerrois van de Apostelhoeve

Een recept van Julka Hulst van de Apostelhoeve. Bij deze klassieke bereiding van het witte goud, verkrijgbaar van begin mei tot juni, past de Auxerrois uitstekend. De wijn heeft veel sappig fruit en niet te hoge zuren.

INGREDIËNTEN

4 eieren
½ dl gefilterd water
2 kilo asperges
150 gram bak- en braadmargarine
citroen
1 koffielepel nootmuskaat
½ dl sojaroom
peper
snufje zout
4 eetlepels peterselie, fijngehakt

Bereiding

Kook de eieren ongeveer 12 minuten in gefilterd water. Spoel ze even onder koud water om ze niet te laten barsten. Laat ze afkoelen en pel ze. Schil de asperges met een dunschiller en snijd de houtige onderkantjes eraf. Kook ze 8-10 minuten in flink gezouten water. Bak ze even aan in een beetje bak- en braadmargarine, doe er een klein beetje nootmuskaat over.

Hak het eiwit en het eigeel apart fijn voor een mooier resultaat.

Kook het water samen met de bak- en braadmargarine, wat citroensap, nootmuskaat, peper, zout en sojaroom. Voeg de peterselie en de eieren toe als de saus gebonden is.

Serveer de saus rijkelijk bij de asperges.

Wijngaarden noord



Ook in Nederland liggen wijngaarden op historische plaatsen en langs groene routes. Zo grijpt de jonge aanplant van Hoog Beek & Royen op een Zeister landgoed terug op de historie van dat landgoed en liet stadhouder Willem III op de ommuurde Hof te Dieren, waar nu een wijngaard ligt, rond 1675 al 'wijnbergen' aanleggen. Tijdens een fietstocht in de omgeving van Groesbeek waan je je geregeld op het Franse platteland. En als je er dan ook nog eens een heerlijk glas wijn kunt drinken na een mooie etappe, vergezeld van pittige streekkaasjes of een sappige aspergemaaltijd, dan heb je – in eigen land – alles bij de hand voor een geweldige vakantie of een weekendje weg.

In dit hoofdstuk verzamelden we een groot aantal tips en adressen voor zo'n heerlijk uitje naar

de wijngaarden. Uiteraard kunnen we niet volledig zijn, want telkens komen er nieuwe adresjes bij, soms valt er wel eens een af. Kijk daarom voor vertrek altijd even op de genoemde websites voor actuele openingstijden en wees niet verrast als je ineens in je omgeving een nieuw spannend adresje ontdekt. Dergelijke vondsten kun je natuurlijk altijd delen via [facebook/wijnvaneigenbodem](https://www.facebook.com/wijnvaneigenbodem) of [facebook/wijnlandnederland](https://www.facebook.com/wijnlandnederland).

Voor de meeste in dit boek genoemde wijnhuizen geldt dat bezoek welkom is. Een kijkje in de wijngaard, een glas wijn proeven of een fles wijn kopen kan altijd (zolang de voorraad wijn strekt natuurlijk). Meestal is het wel goed je bezoek van te voren aan te kondigen, omdat de bedrijven klein zijn en er over het algemeen geen speciaal personeel is om je te ontvangen. De wijngaarde-







De wijnen worden gebotteld bij Hof van Twente.

gemaakt. Ons huis verkocht, aandelen verkocht in de goede tijd en een huurhuis betrokken. We hebben alles geïnvesteerd in het bedrijf, want we wilden daar onze boterham mee gaan verdienen. Die hoefde niet dik belegd te zijn, want het boerenleven is wat wij ambieerden. Ik ben blijven werken als gedragskundige, want we hadden inmiddels drie kinderen te voeden. Uiteindelijk is de bank ook meegegaan, en die zit er trouwens nog steeds dik in. We hebben verschillende percelen gekocht, de bodem met vloeibare kalk en andere dingen geprepareerd en zijn gaan planten. Met de eerste oogst in 2003 vielen we al in de prijzen, dat is natuurlijk een enorme boost. Sindsdien hebben we alleen maar bijgeleerd.'

Hoe kwam het dat jullie ook wijn voor anderen zijn gaan maken? 'De wijnpers is een van de duurste investeringen geweest en die draaide in het begin een dag per jaar. Dat vonden we zonde en daarom zijn we het ook voor anderen gaan doen. In 2010 hebben we er een aparte bv van gemaakt, de Neerlands Wijnmakerij. Die is onafhankelijk en we proberen echt uit te stralen dat iedereen zijn eigen keuzes kan maken. We geven ook advies in de wijngaard zelf, zoals Roelof vandaag doet bij een bedrijf in Zeist. Dan krijg je betere druiven aangeleverd. En hoe beter de druiven zijn, hoe mooier de wijn die je ervan kunt maken. Bijzonder aan ons, denk ik, is dat we voortdurend zoeken naar verbinding: een en een is drie. Wie



Groente en fruit uit eigen tuin, eieren en kaas van de boer om de hoek: veel mensen zijn bewust bezig met 'lokaal' eten. Waarom zou je dan ook geen wijn van eigen bodem drinken? In Nederland worden steeds vaker wijnen gemaakt die de moeite van het ontdekken meer dan waard zijn.

Mariëlla Beukers en Irene de Vette verzamelden alles wat je altijd al wilde weten over Nederlandse wijn. Wat kun je ervan verwachten en bij welke gerechten kun je de wijn schenken? Waar kun je wijn uit eigen land kopen? Op al deze en andere vragen krijg je in dit boek antwoord.

Verder komen in *Wijn van eigen bodem* specialisten aan het woord, zoals wijnboeren en sommeliers.

Het boek is praktisch van opzet en staat vol nuttige informatie en tips. Zo ontdek je restaurants die lokale wijn schenken en adressen van wijnboeren die je zelf kunt bezoeken.

Ook als je zelf wijn wilt gaan maken, vind je in dit boek nuttige handreikingen.

In elk hoofdstuk staat een recept voor een gerecht dat perfect past bij wijnen uit eigen land. *Wijn van eigen bodem* is een onmisbaar boek voor wie graag 'lokaal' drinkt. Zoals Onno Kleyn in zijn voorwoord zegt: *mijn motto 'door kennis meer genoeg' indachtig is dit boek de perfecte leidraad om in dat nieuwe, eigene, Nederlandse te duiken. Schenk maar in!*

ISBN 978-94-6250-072-3



9 789462 500723

www.simplifylife.nl