



De toverbessen in Blanka-wijn

Over hoe een wit besje
transformeerde in een fijn wijntje

Aalbessen zijn rood. Zou je zeggen. Maar dat is niet helemaal waar, want ze komen ook in het wit voor. Biologische boerderij Landgoud uit het Groningse Kloosterburen verbouwt ze, en behalve siroop en saus wordt er ook een wijn van gemaakt die zo lekker is, dat hij op de kaart van toprestaurants te vinden is.



Links: de volledig biologische Blanka uit 2010, rechts: Ale Havenga tijdens de oogst.

door **Carolien Nijland**, convivium Noord-Nederland
foto's **Remy Vaartjes**

Net voor de sla-perdijk, waar de wereld lijkt op te houden, vind je prachtige initiatieven van innoverende en biologische landbouw.

Zo bevindt zich daar, min of meer aan de rand van de provincie Groningen, biologische boerderij Landgoud, waar onder andere witte aalbessen worden verbouwd van het ras Blanka.

Die bessen vormen weer de basis van een wijn met dezelfde naam, Blanka dus. Officieel is het eigenlijk geen wijn, want wijn wordt van druiven gemaakt. Maar Blanka is een prachtig product dat de naam 'wijn' zeker waardig is. Nou ja, preciezer geformuleerd dan: het is een vruchtenwijn van witte aalbessen met een vleugje kruisbessen. Uiteraard is de exacte samenstelling van deze twee bessen een goed bewaard geheim, evenals het pro-

ductieproces. Wel mogen we weten dat de kruisbessen die worden gebruikt wit zijn.

Wat verder zeker is, is dat Blanka volledig biologisch is. De 4000 grote bessenstruiken zijn mede om die reden extra ruim geplant, en dankzij de natuurlijke bladvoeding in de vorm van zoutoplossing komen ongedierte en ziekte tot dusverre niet voor. De grond onder de struiken wordt schoon gehouden. Netten zijn niet nodig, want door de blanke kleur zijn ze minder aantrekkelijk voor de vogels.

Ale Havenga en zijn vrouw Fenna zijn erg druk met het hele proces. Jaren geleden produceerden ze de vruchten enkel voor de handel. Maar door de crisis werd de vraag minder en moest er een nieuw doel gezocht worden voor de duizenden kilo's witte bessen. Zo ontstond het idee van de heerlijke Blanka-wijn. Naast de wijn produceren Ale en Fenna ook siroop en sap. De witte bes is een toverbes, vertellen de eigenaren van Landgoud trots. Het sap en de siroop ogen roze. 'Dat gebeurt

na verhitting,' vertelt Fenna 'Ook is de bes zoeter dan de rode. Veel mensen weten dat niet.' Wie goed naar een rijpe witte aalbes kijkt ziet de pitten al rood opschijnen. Na verhitting geven deze een rode gloed aan het gouden sap.

Alleen al het idee 'wijn maken' is natuurlijk leuk, maar naast allerlei idyllische beelden rijzen vooral ook praktische vragen. Waar laat je de wijn maken? Hoe weet je of de wijn perfect is en hoe raak je je voorraad kwijt? Maar laten we beginnen bij de oogst. Daartoe werd een prachtige oude oogstmachine gekocht, een uniek apparaat dat elk jaar veel bekijks trekt vanuit het hele land. De oogst is in de laatste twee weken van juli, op de dag dat het suikergehalte in de bes precies goed is. Na de oogst worden de bessen van hun steeltjes ontdaan en worden ze zo snel mogelijk ingevroren. Het invriezen heeft een belangrijke functie. Door dit proces laat het sap vele malen beter los zonder dat het ten koste gaat van de kwaliteit. >



‘Wie goed naar een rijpe witte aalbes kijkt ziet de pitten al rood opschijnen. Na verhitting geven deze een rode gloed aan het gouden sap’

Boven: het oogsten van de Blanka-bes met een unieke machine die veel bekijks trekt. Onder: netten zijn niet nodig, want witte bessen zijn minder aantrekkelijk voor vogels.

De vruchten worden vervolgens verscheept naar de wijnbrouwerij in de Ooipolder. Daar worden ze geperst, samen met de kruisbessen. Nadien start de vergisting en begint het vinificatieproces, een proces dat gemiddeld driekwart jaar in beslag neemt voordat sprake kan zijn van een kwaliteitswijn. Maar net als bij zoveel zaken in het leven kent kwaliteit geen tijdsdruk en kan het ook gerust een jaar duren voor de wijn gebotteld kan worden. Samen met sterrenkok Dick Soek van Piloersemaorg in Den Ham, waar de Blanka-wijn ook geschonken wordt, wordt regelmatig geproefd. De kennis van Dick Soek en vooral diens smaakpapillen hebben de familie erg geholpen om de wijn te laten worden wat het nu is: een kwaliteitsproduct.

Blanka-wijn kan, behalve bij streekmarkten en dito winkels, ook rechtstreeks gekocht worden via de site van Landgoud en dat kan al sinds 2009, toen de eerste volle flessen uit de vulmachine rolden. Het is een smaakvolle witte wijn. Gekoeld gedronken komen volle lichtzoete smaken vrij met een lichtzure afdronk. Goed te drinken als aperitief. Maar er is nog een verrassing. In de regel is vruchtenwijn beperkt houdbaar en zeker beperkt lekker. De Blanka evenwel ontpopt zich na een aantal jaren tot een prachtige dessertwijn: volzoet, bijna stroperig van smaak en met een goudgele gloed. Het is kortom een wijn die ook gerust een aantal jaren in de wijnkelder mag liggen om op tafel te belanden na een feestelijk diner.

Inmiddels heeft deze wijn een aantal jaargangen en wat voor van druiven gemaakte wijn geldt, geldt ook voor de Blanka: het ene jaar is het andere niet. We kunnen niet over beter of slechter praten, want over smaak valt niet te twisten. Zo heeft de laatste jaargang, 2014, een wat minder zoete afdronk, is daardoor wat frisser, en misstaat zeker niet naast een stukje vis.

www.landgoud.nl