

Bijzondere wijn

VAN EIGEN BODEM



Natuurmensen en tweede-carrière-wijnboeren Hermi en Ton Lexmond maken in de Achterhoek kwaliteitswijnen met veel aandacht voor het lokale milieu. Hun wijnen, bekroond met diverse medailles, bewijzen dat ons land tegenwoordig glaasjes rood en wit produceert waar je echt blij van wordt.

door **Marianne Fischer**, convivium Amsterdam
fotografie **Kees Kuil**, convivium Amsterdam

Plop! Met het voor wijnliefhebbers zo verlokkelijke geluid gaat de Vert d'Été open. Kees ruikt aan de kurk, knikt 'ok' en schenkt in. De lichte, helderwitte wijn geurt ons met subtiele aroma's van perzik, appel en peer tegemoet en al na de eerste slokken struikelen onze enthousiaste bevindingen over elkaar: 'Aangenaam droog' en 'Heel zuiver'. 'Verfijnde zuren, mooi geïntegreerd.' 'Ja, soepel en elegant, met een licht kiezeltje', 'En een behoorlijke lengte.'

Wat een Franse zomertrouvaille doet vermoeden, wordt binnen 's lands grenzen gemaakt, door Hermi en Ton Lexmond van Wijngaard Slingehorst in Groenlo. Wijnschrijver Onno Kleyn had ons op het spoor gezet van de Achterhoekse wijngaardeniers, toen we hem onlangs over de Nederlandse wijnbouw en dito wijnen aanspraken.

Vol lof was hij bovendien over Hermi Lexmonds boek *Van groene dromen tot rode wijnen*. 'Een standaardwerk over het maken van wijn, een syllabus die elke wijngeluk in de kast moet hebben,' schreef de wijnkenner in zijn *Volkskrant*-column.

Halverwege het eerste decennium van deze eeuw gaven bioloog Ton en milieukundige Hermi aan hun *midlife*-veranderkriebels toe en kochten bij Groenlo een oude boerderij met 10 hectare grond. De groene dromen van het stel waren inmiddels uitgegroeid tot het plan een wijngaard te beginnen en wijnen in Franse stijl te maken.

Ze volgden diverse wijnbouw cursussen en op de landerijen werden gebouwen verbouwd, gesloopt of nieuw opgetrokken. Op de es, de hoger gelegen akker, werden aanvankelijk 15 verschillende druivenrassen geplant waarvan uiteindelijk de witte Cabernet blanc, Sauvignier gris, Johanniter en Solaris en de rode Cabertin, Cabernet cantor, Cabernet cortis, Pino-

tin en Piroso, verdeeld over 3,5 hectare, overbleven.

Omdat de klassieke Europese rassen zonder gebruik van bestrijdingsmiddelen moeilijk levensvatbaar zijn, kozen de wijnboeren bewust voor nieuwe, in Duitsland en Zwitserland gekweekte rassen met een hoge schimmeltolerantie. 'Een bijkomend voordeel is dat deze vroeger rijp worden,' zegt Hermi terwijl ze ons in de ontvangstruimte van Slingehorst de Noya 2012 laat proeven.

Een vriendelijke rode, vinden we, fruitig droog met zachte tannines en een duidelijk kersenaroma. 'Noya is onze rode instapwijn,' legt Hermi uit. 'De Niobe en Romee zijn veel voller, steviger en hebben meer lengte. Alle drie zijn in Frans eiken opgevoed.' 'Het vroegere afrijpen is in ons koudere klimaat vooral voor rode wijnen belangrijk,' voegt Ton toe.

'Het temperatuurprobleem begint hier al rond de tweede helft van augustus. We moeten de opbrengst tot maximaal 800 gram druiven per plant reduceren, wat neerkomt op één fles per stok. Anders worden de druiven niet rijp. Commercieel gezien is rode wijn in Nederland daarmee heel moeilijk. Maar ja, een wijngaard zonder rode wijn, dat is voor mij geen wijngaard.'

De twee willen niet alleen kwaliteitswijnen maken, maar ook de biodiversiteit in en rond de wijngaard vergroten. Hun lijfspreuk *uti non abuti* ('gebruik, maar misbruik niet') illustreert de toewijding en het verantwoordelijkheidsgevoel waarmee het stel aan het werk is.

'Je plant een monocultuur, en creëert daarmee een onbalans waarmee je schadelijke dieren en insecten uitnodigt,' zegt Ton. 'Daarom hebben wij houtwallen en kikkerpoelen aangelegd, om biotopen voor hun natuurlijke vijanden te scheppen,' voegt Hermi toe. 'Onze wijngaard is ook niet geschoren, tussen de wijnstokken



groeien bloemen en kruiden.' Loofwandbeheer, productiebeperking en het ontwikkelen van een goed bodemleven moeten voor gezonde planten en kwalitatief hoogwaardige druiven zorgen. Er wordt niet bemest, geïrrigeerd of beregend als het gaat vriezen en bijna alles wordt met de hand gedaan.

In de wijnkelder wordt het consciëntieuze werk voortgezet. 'Wij willen transparante wijnen maken. Wat je in de druif proeft, moet je ook in de wijn terugvinden. Daarom moet de vergistingstemperatuur voorzichtig gestuurd worden, want wat je tijdens de vergisting ruikt, dat ben je later kwijt,' legt Ton uit.

Dat de beide idealisten ook natuurtalenten zijn, blijkt wel uit diverse gouden, zilveren en bronzen medailles van de Nederlandse Wijnkeuring waarmee hun cuvées en cépagewijnen van het begin af aan zijn bekroond. Het kwaliteitsniveau dat ze in zo korte tijd wisten te bereiken, is indrukwekkend en belooft nog veel meer goeds voor de toekomst. Want het bevorderen van het bodemleven

Wijnbouw in Nederland

Zo nieuw als menigeen denkt is Nederlandse wijn niet. Met de Romeinen bereikte de wijnbouw het huidige Zuid-Limburg en ook na hun vertrek bleef men druiven verbouwen, voornamelijk bij kloosters, waar wijn onderdeel was van de liturgie. De oudste officiële vermelding van onze wijnbouw dateert uit het jaar 968 waarin wijngaarden rond Maastricht worden genoemd, schrijft Hermi Lexmond in haar boek *Van groene dromen tot rode wijnen*.

Aan de verspreiding van de wijnbouw over andere delen van Nederland maakte de Kleine IJstijd een einde. Deze klimaatsverandering begon in de vijftiende eeuw en liet de druiventeelt bijna helemaal verdwijnen. Met de weinige wijngaarden die het weer en de verwoestingen van de Tachtigjarige Oorlog hadden overleefd, was het vervolgens in de Napoleontische tijd gedaan, want als gevolg van opgelegde hoge accijnzen ter bescherming van de Franse wijnbouw gaven wijngaardeniers de druiventeelt op ten gunste van aardappelen en graan.

De opleving van de wijnbouw begon in de jaren zeventig van de vorige eeuw toen in Limburg weer wijngaarden werden aangelegd met hoofdzakelijk klassieke Franse en Duitse witte druivenrassen. Het kweken van nieuwe, vroegrijpe rassen met een hoge schimmeltolerantie liet de wijnbouw grens tot boven de rivieren opschuiven. Tegenwoordig telt Nederland tientallen commerciële wijngaarden, van Maastricht tot Groningen. De meeste liggen evenwel in Gelderland en Limburg.

Hun lijfspreuk *uti non abuti* ('gebruik, maar misbruik niet') illustreert de toewijding en het verantwoordelijkheidsgevoel waarmee het stel aan het werk is



komt de terroirontwikkeling ten goede en de ouder wordende druivenstokken zullen in de loop der tijd nog krachtiger wijnen voortbrengen.

Maar alle wijnprofessionaliteit ten spijt, financieel gezien is Slingehorst het hobbystadium nog niet ontstegen, moet Hermi erkennen. 'De verkoop is voor ons heel lastig. Enerzijds bestaan er veel vooroordelen over de smaak van Nederlandse wijn, anderzijds worden onze wijnen met een consumentenprijs van gemiddeld 12 euro per fles vaak te duur gevonden. Keer op keer moeten we uitleggen, dat wij met onze kleinschalige en duurzame werkwijze niet voor supermarktprijzen kunnen produceren.'

Goede wijn behoeft geen krans, maar niettemin willen wij graag ons enthousiasme over de Slingehorst-wijnen met anderen delen. Zoals laatst met bevriende wijnliefhebbers die we de Gris du Printemps blind lieten proeven. Buitengewoon gecharmeerd waren ze van deze bloemig-lentefrisse witte gemaakt van Sauvignier gris, net als wij trouwens. 'We hoeven niet meer ver te rijden voor een goede wijn,' vatte Kees bondig samen.

Voor verkoopadressen zie:

www.wijngaardslingehorst.nl

Hermi van Lexmond, *Van groene dromen tot rode wijnen*. Over Nederlandse wijnen, wijnbouw en nog veel meer. Met bijdragen van Harold Hamersma en Edwin Raben, Uitgeverij Mien & Dien (2012) ISBN 978 90 8191 370 6.



Slow wijn?

Kan Nederlandse wijn 'slow' zijn? Wijn mag hier te lande weliswaar geen traditioneel product of cultureel erfgoed zijn waaromheen Slow Food de behoedende vleugels van Ark en Presidia zou kunnen slaan, maar met het ontwikkelen van de 'Derde Weg' wordt wel aan een instrumentarium gewerkt om ook nieuwe producten een bijzondere status te verlenen, afgemeten aan de bekende criteria lekker, puur en eerlijk.

De schare liefhebbers van het Bacchusvocht groeit, maar de nationale wijnboeren profiteren nog weinig van deze trend, de vele onderscheidingen bij wijnkeuringen en de *cool climate wines*-hype ten spijt. Ligt het al niet aan het hardnekkige vooroordeel dat Nederlandse wijn niet zou smaken, dan weerhoudt zuinigheid ons ervan een faire prijs voor een kleinschalig en duurzaam geproduceerde kwaliteitswijn van eigen bodem te betalen.

Bij de oosterburen wordt aan een profielschets van Duitse 'slow wijn' gewerkt, waarbij criteria voor het gehele productieproces worden opgesteld. Voor het werk in de wijngaard, de vinificatie, arbeidsvoorwaarden en marketing en niet in de laatste plaats voor de smaak. De hoge standaarden die Slow Food nastreeft, zouden ook de promotie en erkenning van Nederlandse kwaliteitswijnen kunnen dienen, terwijl met wijnboeren afspraken over productie-eisen gemaakt zouden kunnen worden. Slow Food en Nederlandse wijn? Het zou een gelukkige verbintenis kunnen zijn.