

Liefde voor Limburgse wijn

Tussen de ranken van de Limburgse wijngaarden is het deze tijd van het jaar een drukte van jewelste. Wijnboeren zijn volop bezig met het oogsten van de druiven. De uitstekende bodem en goede zomers brengen jaarlijks voortreffelijke en buitengewone wijnen voort. Vijf (Belgisch)Limburgse wijnboeren vervullen in deze portrettenreeks de hoofdrol. Joyce van Rennes van Wijnkasteel Genoels Elderen, Karel Henckens van Wijndomein Aldeneyck, Stan Beurskens van Wijndomein St. Martinus, Harry Vorselen van Wijngoed Thorn en Mathieu Hulst van Wijngaard Apostelhoeve vertellen over de liefde voor wijn en het ambacht van wijn maken.

TEKST: MARIO TERTSCHNIG / FOTO'S: RAOUL LIMPENS, LODEWIJK VAN DER GRINTEN



Joyce van Rennes
WIJNKASTEEL
GENOELS-ELDEREN

Er zijn niet veel producenten in onze contreien die een wijn kunnen maken die menig geschoolde wijnneus meteen aan Champagne laat denken. Maar Joyce van Rennes van Wijnkasteel Genoels-Elderen is het gelukt. Toch werd in de beginjaren van het mooiste wijnkasteel van de Lage Landen helemaal geen Limburgse mouserende wijn geproduceerd. Het ontstond meer uit noodzaak. "Het klimaat kan hier gekke sprongen maken. De laatste jaren waren droog en warm, dus ideaal voor het maken van stille wijnen. Maar als de zomer koeler is en tegen het einde van rijping nat, moeten wij eerder gaan plukken. Dan is de kwaliteit juist ideaal voor mouserende wijnen." Hierdoor kan Joyce zowel bij haar mouserende als bij haar stille wijnen (wijnen zonder koolzuur) een gelijkblijvende kwaliteit garanderen. Chardonnay en Pinot Noir zijn hiervoor ideale druiven. Ondanks de dunne schil van beide druiven werkt Joyce uitermate duurzaam door het gebruik van biodynamische preparaten. Het geheim van Joyce en de inhoud van haar jaarlijks geproduceerde 110.000 flessen is geduld, dat ze ongetwijfeld van haar vader Jaap heeft geërfd. Zo rijpen de mouserende wijnen minimaal 24 maanden (rosé) op de lie en De Parel '08 zelfs acht jaar. Champagne mag al na 15 maanden rijping op de markt komen terwijl pas na 18 maanden rijping het zo belangrijke aroma echt ontstaat. "De toekomst van de mouserende wijnen ligt in Limburg en Engeland!"



Karel Henckens
WIJNDOMEIN ALDENEYCK

"Dag Karel, vertel eens iets over het maken van rode wijnen." Waarop ik als antwoord krijg: "Ik maak geen rode wijn, ik maak Pinot Noir." De toon is gezet. Karel maakt niet zo maar rode wijn maar een godendrank van de edelste aller druiven, de Pinot Noir. Toen hij 18 jaar geleden samen met Harry Vorselen van Wijngoed Thorn naar het Duitse Trier trok om het vak van wijnboer te leren, kon hij er alleen maar van dromen dat sommeliërs uit alle windstreken een pelgrimstocht naar Aldeneyck zouden maken om zijn Pinot Noir of een andere van de jaarlijks 75.000 geproduceerde flessen te proeven. Hij sleept de ene na de andere prijs binnen en behoort tot de absolute top in België. Maar wat is het geheim van zijn succes? Is het de speciale kloon van de Pinot Noir: de 777 (triple-seven) die ook veel in de wijngaard van de allerduurste

Pinot Noir ter wereld aangeplant staat, namelijk bij DRC - Domaine de la Romanée-Conti? Het is trouwens lastig om aan deze speciale kloon van de Pinot Noir te komen. Misschien wel omdat de Fransen bang zijn dat iemand anders buiten de Bourgogne betere, betaalbare Pinot Noir zou kunnen maken dan zichzelf? Of is zijn vrouw Tine het geheim, zijn steun en toeverlaat, die Karel dwingt zijn Pinot Noir met de hand te oogsten in plaats van met een machine (Karel heeft namelijk een oogstmachine gekocht). Is het misschien het magische kiezelterroir van de Limburgse Maasvallei of is het toch Tine, die zelf de pitjes van de druiven proeft om groen licht voor de oogst te geven? Karel brengt Duitse 'Gründlichkeit' met het Franse 'joie de vivre' in verbinding en daardoor ontstaat een zeer interessante rode wijn, sorry: Pinot Noir!

Stan Beurskens
WIJNDOMEIN
ST. MARTINUS

Stan gaat met zijn wijnbedrijf een andere weg dan de meeste van zijn collega's in Limburg. Is hij daardoor een 'enfant terrible' of juist een vooruitstrevende wijnmaker? Volgens Stan is hij helemaal van deze tijd. "Ik ben op zoek naar de 'holy grape' onder de druiven voor het Limburgse klimaat. Op dit moment zijn dit voor mij de blauwe Cabernet Cantor en de witte Sauvignier Gris. Beide druiven hebben een dikke schil waardoor ik minder hoeft te spuiten. Daardoor kan ik mijn wijngaard op een duurzame wijze beheren en lopen mijn druiven minder gevaar om schimmelziekten op te lopen." Maar wat is er dan zo anders aan het pad dat Stan Beurskens bewandelt? Het zijn de druivenrassen waar Stan voornamelijk mee werkt. Nieuwe rassen, soms hybriden genoemd, omdat het kruisingen zijn van Europese en niet-Europese druivenrassen. De vader van Stan had al een proefwijngaard met 30 verschillende rassen aangeplant en Stan heeft deze uitgebreid tot 114 verschillende rassen. Altijd op zoek naar de 'holy grape'! Twee zaken zijn voor Stan belangrijk. Ten eerste zo natuurlijk mogelijk te werk gaan in de wijngaard. Ten tweede dat alle Limburgse wijnen goed zijn, ook die van zijn collega's, want dit helpt het imago van de lokale wijnbouw! Op mijn vraag hoe de wijnen van Stan verschillen met die van zijn collega's antwoordt hij: "Het is met name de kracht in mijn rode wijnen en de brede inzetbaarheid in restaurants. "Mijn wijnen", zegt Stan bescheiden, "onderscheiden zich door hun bewaarpotentieel. Het zijn echte bewaarwijnen! Maar er valt nog zo veel te leren over de nieuwe rassen!"

Harry Vorselen
WIJNGOED THORN

Het witte stadje 'Theoar' staat niet alleen bekend om haar witte huisjes, maar sinds een aantal jaren ook om haar verleidelijke witte wijnen. Harry Vorselen van Wijngoed Thorn oogst gemiddeld 60.000 flessen per jaar, figuurlijk uiteraard. Ik herkende de potentie van dit domein vanaf het eerste uur tijdens mijn vorige leven als Maître-Sommelier bij Château St. Gerlach. Voor Harry is het belangrijk dat de typiciteit van de druif met een maximum aan puurheid in het glas terecht komt. Witte druiven als Auxerrois, Pinot Gris en Riesling doen het uitermate goed in dit voor Nederlandse begrippen droge klimaat. Het is dit jaar zelfs opnieuw te droog zoals al eerder in 2018. Daarom moet Harry gaan irrigeren, water toevoegen. Niet bij de wijn uiteraard maar in de wijngaard voor de groei van de druiven. Want als er te weinig water is dan krijg je bitters in de druiven in plaats van aroma's. Maar hoe maak je nu eigenlijk verleidelijke wijnen? "Door niet te veel en niet te weinig te doen. En dat dan ook nog op het juiste moment!" Op mijn vraag of Harry dan misschien een glazen bol in de woonkamer heeft staan antwoordt hij lachend: "Buienradar is mijn startpagina!" Als Harry dit jaar geen internet zou hebben gehad was hij zeker te vroeg gaan ontbladeren en waren de druifjes verbrand (zonnebrand) en had hij dus minder druiven om ons te verleiden. De wijnen zijn puur en het best te vergelijken met wijnen uit de Elzas.



Mathieu Hulst
WIJNGAARD
APOSTELHOEVE

Mathieu Hulst was zeven jaar oud toen zijn vader Hugo op de Maastrichse Louwberg de eerste druiven oogstte en tot ons favoriete vloeibare voedingsmiddel verwerkte. Sinds zijn 16e staat Mathieu dagelijks tussen de wijnranken en kan daarom als geen ander in Limburg uitleggen wat sinds 1970 op de Louwberg is veranderd. 34 jaargangen verder herinnert Mathieu zich nog de tweede helft van de jaren '90: "Rond 1985 was er een omslag in het klimaat zichtbaar. Men begon ook voorzichtig te spreken over klimaatverandering. In slechts 35 jaar tijd is het moment van de pluk met bijna een maand naar voren geschoven!" Voor het wijnbouwklimaat in Limburg was dit de laatste jaren geen nadeel, maar de snelheid waarop het klimaat verandert zorgt nu al voor grote uitdagingen: te weinig neerslag, zonnebrand en de weerextremen nemen toe. "Gelukkig is ook de evolutie bij landbouwmachines niet blijven stilstaan. Machinaal ontbladeren bijvoorbeeld zodat er een betere ventilatie is waardoor er minder gespoten hoeft te worden." Dit past ook weer bij de schreeuw om meer duurzaamheid in de wijnbouw. De volgende generatie krijgt net als Mathieu de 'wijncultuur' met de paplepel ingegoten. Zoon Robin is al sinds vier jaar erbij en zoon Gilbert schuift dit jaar aan bij team Apostelhoeve om in de toekomst elk jaar 130.000 flessen te oogsten op de mooiste helling van Nederland. "95% van de kwaliteit ontstaat in de wijngaard. De laatste 5% zitten in het Fingerspitzengefühl van de vakman om van druiven kunst te maken." Niet voor niets 9 van de 13 keer uitgeroepen tot beste wijnmaker door de Confrérie du Vin Limbourgeois. AMEN!