

Goede druiven van Zeelandse bodem

Wijnboer en hobbyist René van Hout van De Edelhof in Zeeland verwacht een goede druivenoogst.

door **Aida Jaber**

ZEELAND/MILL - Wijnboer René van Hout (52) is maar wat blij dat het kwik de nacht ervoor naar drie graden daalde. Want dat is goed voor de druiven op zijn wijngaard De Edelhof in Zeeland. „Overdag moet het warm zijn en 's nachts koud. Dan rijpen de druiven het beste.” Het lijkt er tot op heden op dat de Nederlandse wijngaardeniers dit jaar een goede druivenoogst tegemoet kunnen zien. Maar er zijn nog drie weken te gaan voordat de eerste rode druiven geplukt kunnen worden, want die zijn het eerst rijp. „Er kan nog van alles gebeuren. Een fikse hagelbui of aanhoudende regen kan behoorlijk wat roet in het eten gooien. Maar de voorspellingen zijn goed. Ik hoop dit jaar zo'n zevenhonderd flessen te kunnen bottelen.” René van Hout, die in Mill woont

en daar ook zijn wijnkelder heeft, rolde in 1990 via zijn toenmalige baas in deze wijnhobby. Hij deed zijn ervaring de eerste elf jaar op bij wijngaard Daalgaard in Cuijk. Omdat de eigenares die wilde verkopen, besloot hij het in 2000 zelf te proberen op een stuk grond in Zeeland dat van zijn vader is geweest. „Ze noemen me een pionier. Ik was een van de vijf eerste wijngaardeniers in ons land.”

“Fietsend door wijngaarden in de Moezel jeuken m'n vingers om zelf aan de slag te gaan”

René van Hout, wijngaardenier

Op de 0,7 hectare aan de Witte Dellen begon hij met twee rijtjes druivenplanten, inmiddels staan er tien en verbouwd de wijnboer zes rassen op 808 druivenstokken. Dat zijn: Rondo, Gewürztraminer, Schönburger

(een witte druif met een rode schil), Johanniter, Souvenir-Gris en Regent. Op de wijngaard wijst de boer de soorten één voor één aan. Geanimeerd vertelt hij over de Johanniter, familie van de Riesling, die het gigantisch goed doet in ons land. Op De Edelhof verbouwt hij deze al een jaar of vijf „En hij levert een prima wijn. Vorig jaar ben ik er beste Brabantse wijnboer mee geworden, dit jaar tweede. Dat betekent dat de kwaliteit constant is.”

Op de vraag waarom er aan het begin en eind van elke rij een rozenplant staat, vertelt de wijnboer dat dat iets van vroeger is. „De roos krijgt iets eerder meeldauw dan de druivenplant. De wijnboer wist dan dat hij meteen tegen meeldauw moest gaan spuiten. Het verhaal gaat echter niet meer op omdat de meeste rozenstruiken ook meeldauwresistent zijn tegenwoordig. Ik heb de rozen staan omdat ik het leuk vind om deze legende aan mensen te vertellen tijdens een rondleiding of een open dag.” Ook na dertien jaar is de wijngaard nog



In deze periode, drie weken voor de eerste oogst, controleert wijnboer René van Hout zijn druiven op wijngaard De Edelhof dagelijks,

foto Jeroen Appels/Van Assendelft

altijd zijn hobby. Van Hout werkt als ploegleider in een appelflappenfabriek. De ploegendienst is voor hem ideaal te combineren met zijn tijdrovende bezigheid. „Maar dit is nou eenmaal m'n ding en ik zou het niet anders willen. Ik voel me als God in Frankrijk tussen mijn druiven. Helemaal happy ben ik dan. Zelfs als ik op vakantie ga naar Duitsland naar de Moezel of Ahr, bezoek ik wijngaarden. Dat is het walhalla. Als ik daar rondfiets dan gaan m'n vingers al jeuken. Dan wil ik ook aan de slag.”



In zijn wijnkelder in Mill heeft wijngaardenier René van Hout een voorraad van zo'n 350 flessen liggen, foto Jeroen Appels/Van Assendelft

de wijngaard. Twee maanden later verschijnen de eerste druiven. Het is voor de boer dan zaak om ze, voordat ze gaan bloeien te bewerken tegen schimmels. Vanaf augustus is de boer dagelijks op de gaard te vinden. „Om te kijken hoe de druiven zijn, en om te proeven. En om te kijken of er geen vogels of wespen aan zitten. Of illegale plukkers. Ja, echt waar. M'n buurman vertelde dat er twee dagen geleden nog een mannetje op een elektrische fiets stopte om zijn tassen vol te stouwen met druiventrossen. Kijk de voetstappen staan nog in het zand. En het mooiste is nog dat hij er niks aan heeft want wijndruiven zijn niet lekker om

te eten, omdat ze zuur zijn. Consumptiedruiven zijn zoet.” Hij lacht en trekt na inspectie het net weer over de druiven heen.

Vanaf half oktober begint de pluk, eerst van de rode druiven, daarna de witte varianten. Van Hout krijgt hulp van een plukploeg. Daarna worden de druiven geperst en gekneusd. „Dat doe ik thuis en in mijn eentje. Daar moet ik geen pottenkijkers bij hebben. Je moet je hoofd er ook goed bij houden, want je moet veel metingen doen naar het suiker- en zuur- gehalte. Het is zaak om na het persen alles binnen tien minuten in een roestvrijstalen vat te hebben, want dan begint het rottingsproces al.” Dan moet het bezinken en gisten en gedurende de winter hevelt de boer het drie keer over om eindelijk in maart en april de wijn te kunnen bottelen.

En dan denk je natuurlijk dat elke wijnboer ook een fervent wijndrinker is. Niet dus. René van Hout en zijn vrouw Arlette nemen hooguit in het weekend een glaasje wijn. Nu het liefst een droge witte, in de winter een rode. „Maar mijn eigen wijn drink ik niet meer sinds in 'm ben gaan verkopen. Alleen als er geproefd moet worden.”

DE WIJNGAARDENIER

- **In 1990 toen René van Hout bij De Daalgaard begon, was hij een van de eerste vijf wijngaardeniers van Nederland.**
- **In 2000 startte hij zijn eigen wijngaard, De Edelhof. In Zeeland groeien de druiven, in Mill heeft hij de wijnkelder.**
- **De wijnen van De Edelhof zijn sinds vorig jaar bij slijters in Zeeland, Mill, Haps en Cuijk en een boerenwinkel in Wanroij te koop.**
- **Nederland telt een dikke 600 wijngaardeniers, waarvan er zo'n 190 een wijngaard hebben van één hectare of groter.**
- **In Zeeland is een tweede wijngaard gevestigd aan Kreitsberg van de familie Van den Broek.**
- **Morgen is er op wijngaard De Edelhof een open dag van 13 tot 17 uur. De ingang is tegenover Witte Dellen 2 in Zeeland.**
- www.edelhof.nl en www.dekreits-berg.nl