

## 'Wijn maken is proeven, meten en corrigeren'

In 1991 raakte René van Hout min of meer bij toeval verzeild in de wijnmakerij. Zijn toenmalige baas, Niek van Daal, leefde zich in St. Agatha uit in deze hobby. Hij betrok René erbij en stak hem aan met het virus. Tien jaar en veel ervaring later plantte René van Hout zijn eigen wijnstokken op een stuk land van zijn vader, in Zeeland. Tot groot enthousiasme van ieder die zijn wijn in het glas kreeg.

- Door Marjo Kloppenburg
- Mill

Dat was de reden voor Van Hout om onlangs met zijn Edelhof het commerciële pad op te gaan. Zijn wijn is klaar voor de markt. Nederland gaat volgens René van Hout een grote toekomst tegemoet op het gebied van de wijnbouw. “De voorspelling is dat wij hier over twintig jaar een ideaal klimaat zullen hebben voor wijnbouw. De Fransen hebben nu al een zuurprobleem. De druiven zijn door de stijging van de temperatuur te vroeg rijp en hebben dan te weinig zuren. Daar moet je wat koude nachten voor hebben.”



René van Hout raakte in 1991 min of meer bij toeval verzeild in de wijnmakerij. Binnenkort gaat hij zijn ‘Wien uut ons moi Mill’ aan de man brengen.

Dat wijnbouw ook nu al succesvol kan zijn in ons land komt volgens Van Hout doordat in Gessen heim, Duitsland, speciale druivensoorten worden ontwikkeld voor ons klimaat. Deze soorten zijn vroeger rijp dan de bestaande druivenrassen. “Dat heeft er toe geleid dat er inmiddels al honderdtachtig commerciële wijnmakers zijn in ons land en het wijngaardenier gilde heeft meer dan zeshonderd leden”, zegt hij veelbetekenend. In zijn wijngaard verbouwd Van Hout verschillende

soorten witte druiven. “De Johanniter bijvoorbeeld”, zegt hij. “Die geeft een fris-fruitige wijn die op de Riesling lijkt. Heerlijk bij de asperges binnenkort.”

Ook heeft hij nog een Gewürztraminer en sinds kort heeft René zijn stokken uitgebreid met drie rijtjes rode druiven. Om van het druivensap ook echt goede wijn te maken moet je “proeven en meten en corrigeren”, volgens de wijnmaker. En corrigeren betekent stoffen toevoegen die de smaak beïnvloeden. En

hij geeft het toe, om dat goed te doen moet je veel ervaring hebben en ook talent. Achter zijn huis heeft Van Hout een werkruimte annex proeflokaal, met daaronder een kelder waar de wijn op fles ligt bij een constante temperatuur.

Met trots laat hij de RVS 220 liter vaten zien met ‘zwemdeksel’ waar hij tegenwoordig zijn wijn in maakt. Van hieruit zal hij binnenkort zijn ‘Wien uut ons moi Mill’ aan de man gaan brengen. Voor meer informatie: [www.edelhof.nl](http://www.edelhof.nl)