

Het heeft altijd iets sympathieks, wijn van Nederlandse makers in den vreemde. Want daar horen avontuurlijke verhalen bij over ontberingen, hard werken en handen in de klei. **Hilary Akers** proefde voor en selecteerde de beste van die wijnen.

Uit Hollandse handen

We vertrokken in de zomer van 2017 met onze drie

kinderen, de poes, de vis en het konijn naar Frankrijk', schrijft Bertjan Mol in zijn brief, die hij in de doos met zelfgemaakte wijn heeft gestopt. En wat voor wijn!

Op Domaine la Taupe (de mol), in de Loire, maken ze verrukkelijke wijn. Dat geldt ook voor de andere wijndomeinen van Nederlanders in dit artikel: voor Terre des Dames in het zuiden van Frankrijk, voor het Spaanse Bodegas Bentomiz en het Griekse Domaine Karanika. We hebben hier te maken met een voor een bevlogen Nederlanders die zelf wijn maken. En voor je nu denkt: wat romantisch, dat wil ik ook, vast en zeker schoppen ze allemaal aan het eind van de dag uitgeteld hun kaplaarzen uit, voor ze eindelijk hun vuile kloffe van het bezwete lijf kunnen afstropen.

Je vindt Nederlanders met een wijnbedrijf over de hele aardbol: van Tasmanië tot België en van Zuid-Afrika tot Zuid-Italië. Maar ik zocht naar de types die de wijn daadwerkelijk maken. Dus niet de investeerders en ook niet de kinderen van de pioniers. Nu verwachtte



Annette en Laurens van Karanika in Griekenland.

ik dat de meeste van deze wijn wel in Nederland zou worden verkocht. Maar niks hoor. Ik schreef importeurs aan, speurde zelf op internet, legde direct contact met wijnmakers – het was een heel gepuzzel. Bij de wijn die uiteindelijk mijn deur bereikte zaten vier bedrijven waarvan ik dacht: hun wijnen móét je geproefd hebben.

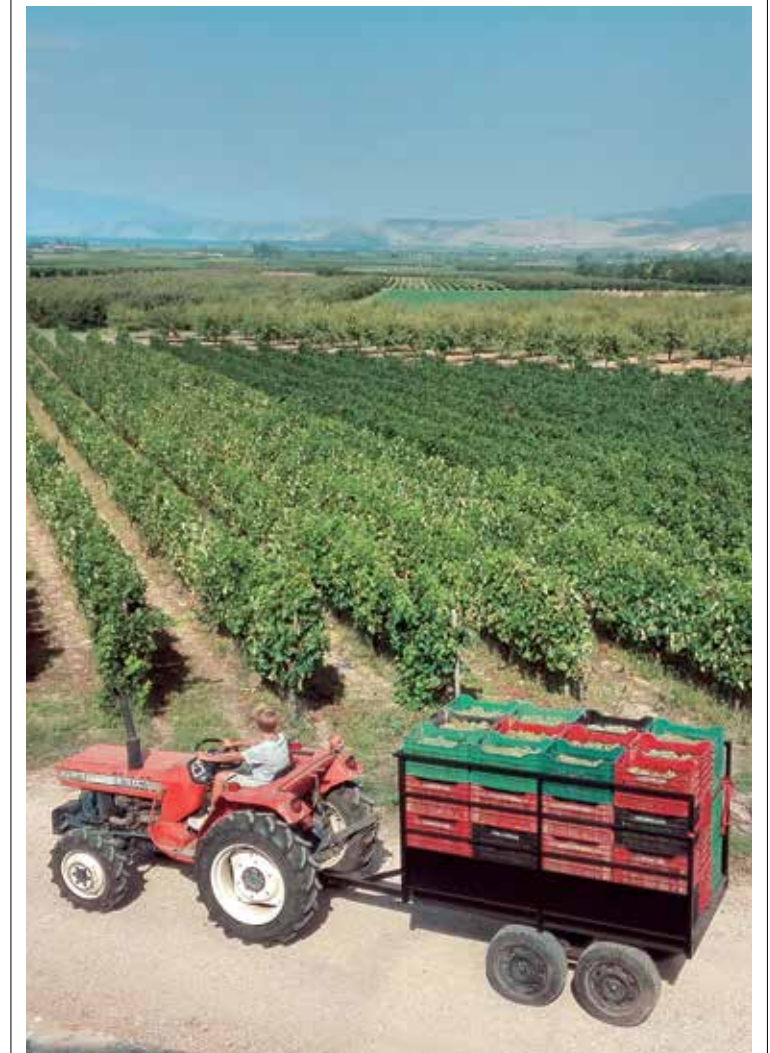
Je huis, familie en vrienden verlaten, je baan opzeggen, een nieuwe taal leren, een huis opknappen, leren wijn maken en een wijngaard beheren, en uiteindelijk ook nog proberen je wijn verkocht te krijgen – ga er maar aan staan. Laurens Hartman en Annette van

Kampen deden het nog ingewikkelder; die vertrokken naar Griekenland, waar ook nog eens een ander schrift wordt gebruikt. We drinken hier nauwelijks Griekse wijn en dat is serieus een vergissing: onder wijnprofessionals is Griekse wijn inmiddels zelfs hot.

Het was het (ook door mij zo geliefde) unieke Griekse rode druivenras xinomavro dat Annette en Laurens overhaalde in Griekenland Domaine Karanika op te zetten. Ze zitten in het koelste Griekse wijnbouwgebied, Amyndeo, tegen de grens met Albanië en de Republiek Noord-Macedonië, op 650 meter hoogte. Dat maakt hun wijn voor Griekse begrippen ongekend fris en levendig. Annette is baas wijngaarden en Laurens baas wijnkelder. Alle vier de wijnbedrijven in dit artikel werken biologisch of biodynamisch en bij Karanika zetten ze ook nog alles op alles om energieneutraal te werken.

Voor de mousserende wijnen hebben Karanika bekendheid gebracht. Ze worden precies als

Voor dit artikel selecteerde Hilary Akers enkel échte wijnmakers, dus geen investeerders in wijngaarden.



Domaine Karanika maakt fantastische bubbelwijn.

champagne gemaakt, maar wel van Griekse druivenrassen.

De Cuvée prestige 2016 extra brut staat het dichtst bij champagne. Hier is de xinomavro gemengd met het witte druivenras assyrtiko. Dat kennen we van het Griekse eiland Santorini, maar het wordt door Karanika dus honderden kilometers noordelijker aangeplant. Assyrtiko is een druif waarvoor je me wakker kunt maken. Deze wijn geurt pittig en fris, vol en romig, naar zon op natte steen, pijnboomkegels en verse sukadevrucht. Kamille, zegt de producent, en dat begrijp ik wel. Neem je een slok,

dan is hij superelegant, zowel rond als fris, met veel smaak, peer, heel sappig, en dan eindigt hij met een bittertje en wat ziltigheid. Wil je hardcore xinomavro gaan – begrijpelijk –, neem dan de fantastische Extra Cuvée de réserve, brut nature, uit 2016 (beide zijn 28 euro, karanikabubbels.nl).

Taalschool in Andalusië

De Nederlanders die ons land het langst geleden verlieten, zijn Clara Verheij en André Both. In 1995 kochten ze een huis in Andalusië, in de Spaanse wijnstreek Sierras de Málaga, want de mensen en het klimaat bevielen ze. Clara, van huis uit cultureel antropoloog, zette een taalschool op en aannemer André een bouwbe-

drijf. Maar bij het huis hoorden ook verwilderde wijngaarden en omdat beiden wijnliefhebber zijn gingen ze er meteen mee aan de slag. Wat bleek? Dat waren geen alledaagse druivenstokken, maar moscatel de Alejandria (muskaat van Alexandrië) van inmiddels tachtig tot honderd jaar oud. Dat betekent dat de opbrengst laag is, maar de kwaliteit super. Leesteen in de bodem geeft de wijn pit en de zilte wind geeft de finishing touch.

Uiteindelijk hebben ze hun bedrijven eraan gegeven, meer wijngaarden gekocht, en vandaag staan de wijnen van Bodegas Bentomiz bij een heel rijtje sterrenrestaurants op de kaart. Hoe ze dat lukte, ligt zo voor de hand dat de meeste mensen er niet op komen: ze gingen eten bij die restaurants en vroegen of ze hun wijn mochten laten proeven. En voilà, daar ging weer een sommelier om.

Van het druivenras moscatel de Alejandria kun je zoete wijn maken, maar ik heb de Ariyanas seco 2018 uitgezocht, een droge wijn dus. Ik ruik 'm al terwijl ik 'm inschenk. Half gedroogde, nog wat vochtige, zongerijpte abrikozen, gekonfijte citroen, tikje verse amandel, laurier en bloeiende mimosa langs de Middellandse Zee. Dan neem je een slok en voel je de zilte zee, een verbijsterende ervaring. De smaak is rijp, volkomen droog, complex, maar niet vermoeiend. Aan het eind wordt hij weer strak in je mond. Heerlijk bij kip gestoofd met sherry en venkel (lossuenos.eu, 18 euro).

Dames in Frankrijk

Toen Lidewij van Wilgen 35 was, wist ze wat ze wilde: met nul kennis van zaken, man en drie dochters naar Frankrijk om daar wijn te maken. Ze vestigden zich

WIJNPROEVERTIJ

• *Domaine Karanika De Cuvée prestige 2016 staat het dichtst bij champagne.*



• *Bodegas Bentomiz De Ariyanas seco 2018 is rijp en complex, maar niet vermoeiend.*



• *Terre des Dames La Dame 2018 heeft een opzwepende, opwekkende geur.*



• *Domaine la Taupe Van de Surin 2019 ga je van plezier onderuit zitten.*



Bodegas Bentomiz levert aan sterrenrestaurants. Onder: eigenaren Clara Verheij en André Both.



ten westen van de stad Beziers, in de Languedoc. Hij ging na een paar jaar terug, zij bleef. Met de dochters, een huis in de steigers, een wijnopleiding en veertien hectare wijngaarden verdeeld over 25 percelen. Tussen de wijnstokken staan bomen en struiken, wat betekent dat er geen monocultuur is, dat ziektes minder kans hebben en dat er meer dieren kunnen leven. Er zijn ook bronnen en waterstroompjes, die de wijngaarden koel houden.

Terre des Dames heet haar bedrijf, en Lidewijs wijnen genieten in Nederland al een aardige bekendheid. La Dame 2018 is zoals je meestal tevergeefs hoopt dat een rode wijn uit de Languedoc zal smaken. Hij wordt gemaakt van oude carignan, grenache en syrah.

Hij heeft een opzwepende, opwekkende geur van *garrigue* – dat zijn de droge, kruidige struiken die daar groeien –, zwarte bessen en bramen plus de frisheid van menthol en cranberry's. In je mond is er sap, dan aangename, subtiele tannine, en hij eindigt strak, met een ferme punt. Je kunt 'm in z'n eentje drinken, maar met een gerecht van linzen, knolselderij en hazelnoten smaakt hij top (Okhuyzen, 12 euro).

En zo zijn we weer terug bij Bertjan Mol en Nicole Messer, de drie kinderen, de poes, de vis en het konijn, in de Noord-Franse Loire, even onder de stad Tours. Bertjan was journalist (voor onder andere het FD) en wijnimporteur en zei al jaren tegen Nicole dat hij wijn wilde maken. Dus toen ze

vijfentwintig hectare biologische wijngaard konden overnemen van een wijnboer die Bertjan al importeerde, gingen ze.

Ze kwamen in het warme bad van het natuurwijnwereldje terecht, waar iedereen iedereen kent. Nu houd ik absoluut niet van natuurwijn met zuren die zuurderig boven het glas hangen; dat vind ik gewoon slecht gemaakte wijn. Maar bij Domaine la Taupe maken ze een werkelijk schitterende sauvignon blanc, die een jaar in gebruikte houten vaten rijpt. Daardoor is de wijn stabiel en heeft hij niet wat we 'vluchtige zuren' noemen.

Gele pruimen

Het is de Surin 2019 die ik, zoals opgedragen, een halfuur van tevoren in een karaf giet en ik proef hem ook nog uit een groot bourgogneglas. Verwacht geen stuivende, naar buxus ruikende sauvignon. De geur is stevig, zacht en breed. Hij geurt een beetje naar gele pruimen, voorjaarsbloesem, er komt al wat exotisch fruit aan – een beetje kokosachtig. Als je een slok neemt, legt hij een boterig filmpje in je mond. Dan volgt een regenboog aan smaken, die harmonieus in elkaar overlopen, met uitschieters nectarine en mineralen. Je gaat van plezier een beetje onderuit zitten. Ik eet er gegrilde octopus bij met Italiaanse raapstelen in tomatensaus en pilavrijst (brutwijn.nl, 19 euro).

Slechts vijf procent van de wijn van La Taupe wordt in Frankrijk verkocht, vertelt Mol. Het grootste deel gaat naar de Verenigde Staten en Japan. Nederland is als thuismarkt ook belangrijk. Vier jaar in Frankrijk en de wijn loopt als een trein. Maar romantisch? Gewoon keihard werken. □



Boven en rechts: Terre des Dames wordt gerund door Lidewij van Wilgen en haar drie dochters.



Links en onder: Domaine la Taupe van de familie Mol, in de Loire.



Ze vroegen of ze hun wijn mochten laten proeven. En voilà, weer een sommelier om

Ik hou niet van natuurwijn met zuren die zuurderig boven het glas hangen