



# DE WIJNGAARD

VAKBLAD VOOR DE NEDERLANDSE WIJNBOUW



- Portret van Wijndomein De Koen in het rijk der duizend eilanden
- Het LAB over het beste conserveermiddel: sulfiet
- Proeven en een stoofpotje in Wijn & Spijs

Dick van Straalen citeert uit zijn Logboek van een topper

## Dick van Straalen wil zo natuurlijk mogelijk wijn maken

*Dick van Straalen bezocht in het jaar 2000 voor het eerst een Nederlandse wijngaard, aanleiding voor hem om een wijngaardenierscursus te volgen en op het plaatselijke volkstuinencomplex te Voorschoten een perceel in te richten als wijngaard. Zo ontstond Chateau Deux Filles, de naam opgedragen aan zijn twee dochters. Sindsdien heeft Dick als wijnmaker diverse prijzen bemachtigd. In 2009 was hij de beste hobbywijnmaker*

*van Nederland. In*

*2015 behaalde hij een*

### LOGBOEK VAN EEN TOPPER



Door Theo Rottier

*tweede plaats. Ook de vruchtenwijnen van Dick vielen vaak in de prijzen. Reden genoeg om hem te vragen hoe deze topwijnen tot stand zijn gekomen.*

Naast zijn drukke baan in overheidsdienst had Dick altijd een grote interesse voor tuinieren. Groene vingers waren aanwezig, de kunst van het wijn maken leerde hij op de wijngaardenierscursus van Fred Lorscheijd. Deze adviseerde hem ook bij de aanleg van de wijngaard. Inmiddels is het

alweer meer dan 10 jaar geleden dat de eerste wijn op Chateau Deux Filles gemaakt werd. De productie en het assortiment zijn gegroeid en de wijnmakerij is verplaatst van het schuurtje naar een garagebox. De kleinschaligheid en de handmatige verwerking van druiven en andere vruchten zijn

gebleven, kwaliteit gaat hier voor kwantiteit.

Keuze ziektebestendige rassen  
De wijngaard begon met 30 stokken rode druiven, 3 verschillende rassen. Daar zijn er twee van overgebleven, de Marechal Foch en de Leon Millot. Ook bij de uitbreiding van de wijngaard naar 140 stokken is inmiddels gekozen voor ziektebestendige rassen. Naast de rode druiven zijn solaris en Johanniter aangeplant. In een kas groeit Frankenthaler, waarvan rosé wordt gemaakt. De druivensoorten worden afzonderlijk geoogst en verwerkt, maar de wijngaard produceert per jaar één rode wijn en één witte wijn. De basisproducten van de wijngaard zijn dus Voorschoten rood, Voorschoten wit en Voorschoten rosé. Toch is dit maar een deel van het assortiment. Zo drink ik bij mijn bezoek een glas Voorschoten Primeur, afkomstig uit een kas met zeer oude stokken Glorie van Boskoop. Zo krijg ik een goede indruk waarom de wijnen van Dick vaak topwijnen zijn, de jonge wijn smaakt uitstekend.

Behalve wijn van druiven is er een



Dick in zijn wijnkelder



*Druivenkas met stokoude Glorie van Boskoop*

groot assortiment aan vruchtenwijnen. Rondom de wijngaard zijn bramenstruiken geplant die een goede bramenwijn opleveren, maar er is ook wijn van o.a. aardbei, framboos, kiwi en rabarber.

### Zorg voor de druif

Door de keuze van druivenrassen blijkt het in de praktijk niet nodig om te spuiten. Bemesting gebeurt met koemest en zeewierkalk en door het recyclen van plantenresten. Toch voert Dick niet het predicaat biologisch: als er zich een noodsituatie voordoet wil hij ook door middel van chemicaliën in kunnen grijpen. Verder heeft hij zich de zorg voor de planten in de praktijk eigen gemaakt op basis van de ervaring die hij al had met tuinieren. Zo volgt hij de groei van de druiven nauwkeurig en laat niet meer trossen hangen dan er daadwerkelijk rijp kunnen worden. Hoeveel dat er zijn verschilt onder invloed van de weersomstandigheden. Zodra de druiven kleuren spant hij netten om de gehele wijngaard. Zo creëert hij een microklimaat waarin de druiven beschermd worden tegen weersomstandigheden (ook tegen de felle zon), tegen vogels en insecten, waaronder het fruitvliegje. Tot nu toe was er in de wijngaard geen enkele schade door de Suzuki vlieg.

Het tijdstip van oogsten wordt bepaald door de ontwikkeling van de planten nauwkeurig te volgen. Als het blad afsterft maakt de plant geen nieuwe suikers meer aan en zal het suikergehalte van de druif niet meer toenemen. Ook aan de kleur van de druif en de druivenpitten is te zien wanneer het tijd is om te oogsten. Het weer en de weersverwachting spelen natuurlijk ook een rol. Tijdens de rijping van de druiven gebruikt Dick wel de refrac-

tometer om het suikergehalte van de druif te bepalen en zo de ontwikkeling van de druif beter te kunnen volgen.

### Zo weinig mogelijk hulpstoffen

Hygiëne is de basis van het wijn maken. Al het materiaal wordt zorgvuldig ontsmet met Oxi. Verder draagt Dick bij het verwerken van de druiven altijd plastic handschoenen. Bij het verwerken is het uitgangspunt de verse druif. Wat geoogst wordt, wordt dezelfde dag nog verwerkt: ontstelen, kneuzen en gist toevoegen. Opvallend is dat zo min mogelijk gebruik wordt gemaakt van toevoegingen. Bij de start van het gistingsproces worden standaard hoeveelheden toegevoegd van pecto-enzym, gistvoedingszout, gistactivator sulfiet en citroenzuur. Als gist wordt vooral Kitzinger all-purpose gist gebruikt, alleen bij enkele fruitwijnen heeft portgist de voorkeur. Bij het hevelen wordt ook gebruik gemaakt van sulfiet.

Het toevoegen van suiker aan (druiven)wijn gebeurt niet op Chateau Deux Filles. Dit gaat ten koste van de eigen smaak van de druiven, die in normale oogstjaren voldoende suiker bevatten. Ook toevoeging van hout of tannine gaat ten koste van de natuur-



*Netten zorgen voor microklimaat in de wijngaard*

lijke smaak van de druif.

Om te experimenteren met houtrijping is de productie te klein. Er is zo veel vraag naar de wijnen dat de jaarproductie ieder jaar is uitverkocht. Om die reden bottelt Dick uitsluitend in halve flesjes, een goede maat om van een lekkere wijn te kunnen proeven.

### Uitgangspunten voor een goede wijn

Het maken van een goede wijn is niet gebaseerd op gedetailleerde recepten, maar een aantal basisprincipes. Bij de productiehoeveelheden van Chateau Deux Filles is het ook niet mogelijk veel te experimenteren met het mengen van druivensoorten. De oogst van rode druiven wordt jaarlijks tot één wijn samengevoegd, het alcoholpercentage is enigszins variabel. Ook de witte druiven leveren jaarlijks één witte wijn op. Deze werkwijze levert over het algemeen de kwaliteit waar Chateau Deux Filles trots op is. En is dit niet het geval? Dan wordt de wijn naar een destilleerderij gebracht. Met de zuivere wijnalcohol en de toevoeging van verse ingrediënten maakt Dick verschillende likeuren. Naast de al genoemde hygiëne zijn dit de belangrijkste basisprincipes:

1. Laat wijn nooit te lang op bezinksel staan, hevel tijdig over naar een ander vat. Dat vat moet altijd



Medailles

vol zijn. Dick gebruikt om dit te bereiken vaak flesjes water die hij afzinkt in de wijn (natuurlijk wel goed ontsmetten). Voor mandflesjes kan het gebruik van knickers handig zijn.

2. Voorkom extreme hitte en kou en de directe instraling van zonlicht. De garagebox, waar de wijnen van Chateau Deux Filles worden gemaakt, is goed geïsoleerd en kan in de winter enigszins worden bijverwarmd.
3. Een koele temperatuur is goed voor de ontwikkeling van de wijn. Zuurkristallen slaan neer in het vat en

voorkomen zo een zure smaak van de wijn. Koele temperatuur zorgt ook voor een heldere wijn.

### Ervaring en inzicht verfijnen het resultaat

Het voorgaande kan de indruk geven dat iedereen een topwijn zou kunnen maken. Dat is natuurlijk niet het geval. Ervaring en inzicht spelen een belangrijke rol. Ook Dick is door schade en schande wijs geworden, waardoor bij te vroege botteling de kurken tegen het plafond sprongen.

Door de techniek steeds verder te verfijnen zijn de wijnen ontstaan zoals die nu worden geproduceerd. Zo gisten de schillen van de rode wijn enige tijd mee met de rosé om een aangename smaak van tannine in de rosé te ontwikkelen. De witte wijn vergist enige tijd met de schil. Dit komt kleur en smaak ten goede. De kwaliteit van de wijnen van Chateau Deux Filles heeft te maken met vakmanschap en met een natuurlijk proces van wijn maken, ambachtelijk en zonder chemische hulpmiddelen. Ook voor de oogst van 2016 zijn de verwachtingen hoog gespannen.



Zie ook:

<http://www.chateaudeuxfilles.nl>

