



# Plukken persen & klinken

**Een dag in het kielzog van een Maaskantse wijnboer**

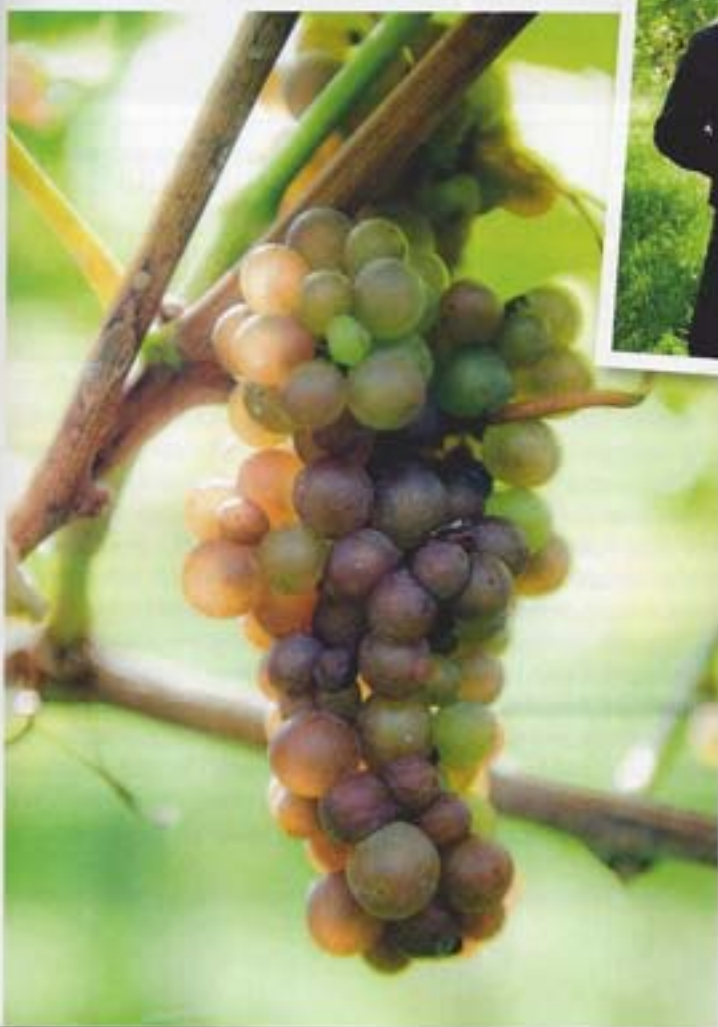
Na een dagje tussen de wijnranken, houten vaten en persmachines beseft redacteur Femke pas echt dat goede wijn ontstaat uit puur vakmanschap én hopen passie.





REDACTEUR FEMKE

"We gaan kijken hoe ver de plukkers staan. Karel neemt een paar flessen mee. 'We drinken elke dag een glaasje, maar niet voor drie uur 's middags' "







Het duurt een uur of drie, met perspieken, omdraaien, aanhouden... Vroeger dacht men: hoe harder je perst, hoe meer sap. Na een halfuur was je klaar. Nu doen we precies het tegenovergestelde."

### 15.35 uur

Terwijl hij wacht, kan Karel nog wat poetsen én hij belt ook Peter, een boer uit Geistingen die de mestkar met de druivenresten leeg komt maken. De volgende twee weken zijn rustig. "Ze voorspellen 25 graden, die pikken we eerst nog mee. Groeien moeten de druiven niet meer, voor wijn mogen ze klein blijven. Maar dan verliezen ze nog wat vocht door de zon. 2011 was een speciaal jaar: in het voorjaar hadden we de zomer, in augustus de aprilse grillen en net voor de pluk nog een klein nazomertje... Een droomscenario! Ik moet het zeggen zoals het is."

### De proefwijngaard

Achter de wijnmakerij ligt de proefwijngaard, met in elke rij een ander ras. Daar proeven Karel en Tine, daar testen ze wat gecombineerd kan worden en wat goed groeit op deze bodem. Naast pinot blanc, gris en noir, staat hier onder meer riesling, merlot, auxerrois en ook chardonnay, want daar heeft de wijnboer plannen mee als aanvulling op zijn mousserende wijn.

### Topwijn

De wijnen uit wijndomein Aldeneyck werden al uitvoerig gelauwerd, onder meer op de wijnbeurs Megavino en door de professionele proevers die elk jaar in Ter Groene Poorte in Brugge de beste Belgische wijnen kiezen. Vooral de pinot blanc valt vaak in de smaak. Karel: "Het is een echte 'monocépage', 100% pinot blanc. Een pure kiezelwijn, vol mineraliteit en op het einde van een slok krijg je zo'n licht knispertje. Ik denk dat daar het succes van onze pinot blanc zit. Maar mijn andere 'kinderen' doen het ook goed. Het komt erop aan de juiste wijn bij de juiste sfeer en het juiste gerecht te laten passen."

Wijndomein Aldeneyck – Karel & Tine Henckens-Linssen  
Hamontweg 81, 3680 Aldeneik-Maaseik, 089-56 41 02  
[www.wijndomein-aldeneyck.be](http://www.wijndomein-aldeneyck.be), [info@wijndomein-aldeneyck.be](mailto:info@wijndomein-aldeneyck.be)

Tekst: Femke Coopmans. Foto's: Johan Martens.



## achter de schermen

"Eerst zuigt het hout zich vol met wijn. Het niveau zakt dan wat. Als we een reeks vaten gevuld hebben, kunnen we alweer langs bij de eerste. Daarna doen we dat elke week opnieuw, want de wijn blijft verdampen door het hout. Dat eeuwige werkje bepaalt ook de prijs. Of zoals ik het soms uitleg: wat vervliegt is voor Onze Lieven Heer, en ik moet zijn verbruik wel doorrekenen aan de gewone mens, want hij betaalt mij alleen maar met goed weer. Dit jaar toch." Het zonnetje is er ook doorgelopen. "Doe jij het allerlaatste vat?", vraagt hij. "Dan controleer ik in de tank wanneer we aan de droesem zitten. Gewoon dichtdraaien als ik roep of als het vat volzit, dat is alles. En

wanneer we gaan plukken". Er staat nog meer in zijn labo'tje. Een speciale pH-indicator, enzymen, allerlei gisten en gerief 'om de chateau migraine te meten', zoals de wijnmaker het uitlegt. "Een beetje sulfiet moet ik er bijdoen, maar zo weinig mogelijk. Ongeveer een derde van wat in de meeste wijnen zit. Ik vind het belangrijk dat je twee of drie flessen kunt drinken en 's morgens toch fris kunt opstaan. Onze wijn is dan ook geen heel lang leven beschoren, zeven à acht jaar maximum."

### 13.30 uur

Na wat poetswerk en een middagpauze met een duurtijd naar Franse normen, gaan we witte wijn overpompen. Twee

op. We helpen nog een handje en dan is het pauze. We proeven de Pinot Gris Barrique, wijn van een laat geoogste pinot gris die op eiken vaten mocht rijpen. Ideaal om heerlijk ontspannen het weekend in te zetten.

### 15.10 uur

Of toch niet. Karel is nog niet klaar. "Vroeger ging ik onmiddellijk, na de pluk voor de witte wijn, ontstelen en begon ik om middernacht nog te persen. Maar daar ben ik van afgestapt. Nu zet ik 's avonds alles lekker koel in het tweede koelhuis en begin ik de druiven 's morgens te ontstelen en te kneuzen, met een fantastische machine. Daarna is vier, vijf



als het een beetje overloopt, is dat niet zo'n probleem." Ik teken voor de job.

### 12.00 uur

Straks komt Tine met stokbrood, kazen en - uiteraard - wijn. Maar nu maakt Karel eerst nog tijd voor wat chemie. Hij neemt een staal pure pinot noir, pas geperst, en mengt daar druppeltje na druppeltje blauwloog door: "We brengen het sap tot een neutrale pH, tot 7. Klinkt ingewikkeld, maar het enige wat ik moet doen is opletten wanneer de kleur omslaat en dan lees ik af hoeveel blauwloog ik gebruikt heb. Op dit moment zijn de zuren crucialer dan de suikers. Suikers zijn er toch genoeg." En ja hoor, daar is hij: de kleuromslag! "Perfect! Voor de pluk is het nu of nooit, want volgende week is het druivensap al niet zuur genoeg meer. Daarom kan ik dus nooit voorspellen

### WIJNBOER KAREL

**"De wijn die vervliegt, is voor Onze Lieven Heer, maar ik moet zijn verbruik wel doorrekenen aan de gewone mens"**

inox tanks mogen bij elkaar. "Dat doen we om de vijf, zes weken, als de droesem helemaal naar de bodem gezakt is. We zuigen het bovenste schuimrandje nog net mee, dat zorgt ervoor dat de gisten zich sneller ontwikkelen en dat je geen te harde, strenge wijn krijgt. Het sap wordt elke keer helderder, tot hij in april van het jaar na de oogst klaar is om nog een keer te filteren en dan te bottelen."

We gaan nog eens kijken hoe ver het staat bij de plukkers. Karel neemt een paar flessen mee. "We drinken elke dag een glaasje samen, maar niet voor drie uur 's middags." De plukdag zit er zo goed als

of zes uur schilcontact ideaal, afhankelijk van de temperatuur. Die fase voor het persen bepaalt eigenlijk de kwaliteit van mijn wijn. Dit is het moment waarop ik het zo kan sturen dat we een hele complexe wijn krijgen." Karel was er deze morgen al klaar mee voor wij aankwamen. Nu moeten de druiven in de pers. "De moeite, zo'n pers, maar veel moet ik zelf niet doen, alleen het juiste programma kiezen." Karel giet er een massa druiven in. De zwaartekracht maakt dat we al meteen een heleboel sap in de opvangbak zien lopen. "Wij hebben zo eens 5000 liter in één persing gedaan. Gigantisch!



REDACTEUR FEMKE

"Tijd voor wat chemie. In zijn kleine labo heeft Karel onder meer een speciale pH-indicator, enzymen, allerlei gisten en gerief om de 'chateau migraine' te meten"

aan de binnenkant op lage temperatuur gebrand om de duigen erover te krijgen. Dat geeft een typische toasting, maar manipuleert de wijn niet. Ik wil de druif laten spreken, niet het vat." De wijnboer is druk in de weer met een pomp. Die heeft hij aan de ene kant aangesloten op de inox tank vol rode wijn, de andere kant verdwijnt straks in het eiken vat. Maar eerst een glaasje rood, 2010, pas klaar, hij wordt nu gebotteld. Voor tijdens het wachten.

11.00 uur

"Zo sta ik hier dikwijls. Te wachten. Te filosoferen. En te dweilen. Ik voel mij dikwijls meer poetsvrouw dan wijnboer", lacht Karel terwijl het eerste vat volloopt.



Het jaar rond wijn

"Fruït telen, wijn maken en hem verkopen. Dat is een redelijk complete job, om niet te zeggen dat het er drie-in-één zijn", vindt Karel.

SEPTEMBER

- Het dorpje Aldeneik kijkt het hele jaar uit naar de tweede zondag van september, dan is het er kermis. Op het wijndomein is het intussen traditie om dat voluit mee te vieren... met liters wijn.
- De rode wijn van vorig jaar kan gebotteld worden.
- De oogst voor de mousserende wijn begint.

OKTOBER

Voor de pinot blanc en de pinot

gris komt er een paar dagen lang een speciale plukmachine; de pinot noir wordt met de hand geplukt.

NOVEMBER-DECEMBER

De pinot noir moet drie weken gisten. Karel zet de druiven één week ijskoud: de koude maceratie, vooral belangrijk voor de kleur. Daarna gaan de bessen gisten. "Dan is het hier verzadigd van aroma. Onbetaalbaar!" Drie of vier keer per dag duwt de wijnmaker met een inox stamper de schillen naar beneden. Op het einde laat hij ze nog een dag of vier met rust. "Zo kun je het tanninegehalte een beetje regelen. Wil je een zachte wijn, dan ga je er snel

mee verder. Ik maak geen wijnen om ze dan twintig jaar te laten liggen, dus ik wacht niet te lang."

JANUARI-FEBRUARI

Tijd voor de wintersnoei! Karel: "De hele loofwand en alle scheuten worden weggeknipt en gereduceerd tot we telkens nog één scheut overhouden, die horizontaal wordt gebonden." Daarna kan het groeiseizoen weer beginnen. Zo gaat het elk jaar opnieuw. 's Zomers wordt er ook nog drie keer gesnoeid met een, volgens Karel, hele toffe machine: "Mijn zoon kan een hele dag Playstation spelen, maar deze joystick is net zo leuk. Ik maak perfecte haagjes,

zo smal mogelijk, dan krijgen schimmels geen kans."

MAART

Een keer per jaar wordt er met een aardappelloofdoder gesproeid tegen onkruid, de rest is voor de schoffelmachine.

APRIL

De witte wijn is klaar en wordt gebotteld. Eén van de hoogtepunten voor het wijnbedrijf.

MEI TOT AUGUSTUS

Onderhoud en snoeiwerk. Er wordt wel nog gesproeid met fungicide (schimmeldoder). Eerst elke week, vanaf juli om de veertien dagen en dan, tot eind augustus, om de drie weken. Daarna moeten de druiven het alleen doen.



## achter de schermen

### 8.30 uur

Het is vrijdag 23 september. De plukkers verzamelen om 9 uur in de wijngaard. Nog een goede halve dag plukken en dan zijn er genoeg druiven voor de cremant van 2013. Drie weken geleden, toen ze hun huwelijksverjaardag vierden, kraakten Tine en Karel de allereerste eigen fles mousserende wijn. "De gist zat er nog in en de helft spoot eruit, maar van die andere helft hebben we genoten! Hij is nog niet klaar voor verkoop; onze eerste lichte, zo'n vijfduizend flessen, is er pas volgend jaar. Ze moeten nog een jaar 'sur lattes' liggen, zoals dat heet: rijpen op de fles om die toasty smaak mee te krijgen." Terwijl hij vertelt, zoekt Karel een paar

cent, dus. Niet spectaculair", zegt Karel. "Het ziet er vooral knap uit als de loofwand van de wijnstokken pas gesnoeid is en de zon goed zit. Om wijn te verbouwen mag de grond niet nat blijven. Wij hebben hier tachtig centimeter leem en daaronder een grote grindgroeve: elf meter kiezel tot op het grondwater. Ideaal dus, zeker in combinatie met de helling."

Hun eerste pinot blanc-stokken plantten Tine en Karel hier in 2002. "Toen heb ik me ook ingeschreven aan het wijnbouw-instituut in Trier", legt Karel uit. "Samen met een collega reed ik drie keer per week naar Trier. Op dinsdag, donderdag en zaterdag stonden we daar al om 8 uur 's morgens. Het was intensief, maar we

zijn kostbare goed verder nog beschermt. "Een seksval voor de fruitmot", licht hij. "De feromonen van de fruitmotvrouwtjes zijn nagemaakt en in gummidopjes verwerkt, die de geur tot drie hectare verspreiden. 'Joehoe, daar is het te doen!', denken alle mannetjes. En dan vliegen ze tegen de lijmbodem van de val aan. Einde verhaal. Als we de mannetjes vangen - mannen laten zich altijd vangen - dan kunnen de vrouwtjes niet bevrucht worden en komen er dus ook geen nakomelingen, dat is het idee. Sluitend is het niet, want als mannetje en vrouwtje elkaar tegenkomen, is het ook altijd prijs." Iets verder op het domein torent een valkennestkastje hoog boven de wijnstokken



emmers bij elkaar, en schartjes, en hij vindt ook nog twee extra stoelen. "Want wij zitten terwijl we plukken." De zon heeft er nog weinig zin in deze morgen, maar regenen doet het gelukkig ook niet. "Wij plukken nooit als het te nat is", vertelt Karel. "Anders hebben we letterlijk water bij de wijn... en dat is alleen maar goed in een huwelijk." Een van de plukkers heeft nog een paar handschoenen over. Die moet ik aan als ik geen zwarte handen wil. Onze taak: druiventrosjes afknippen aan de basis en de vuiligheid wegnippen.

### 9.50 uur

Nog geen uur hebben we geplukt en dan móét Karel ons fier 'zijn helling' laten zien. Hij neemt ons mee naar het water, daar hebben we het mooiste uitzicht. Een helling van een meter of vijf, is het. "Vijf pro-

### WIJNBOER KAREL

**"Wij plukken nooit als het te nat is, anders hebben we letterlijk water bij de wijn... en dat is alleen maar goed in een huwelijk"**

hebben genoten en geleerd. Hij heeft bijna vijf hectare, wij intussen zeven."

### 10.15 uur

We laten het plukken even voor wat het is, Karel heeft nog werk in de wijnmakerij en kan daar een helpende hand gebruiken. Hij neemt een binnenweg langs nog een stukje wijngaard. "Volgende week maar eens het onkruid maaien", denkt hij hardop. "Zolang het droog blijft, mag dat daar staan. Het haalt vocht uit de grond. Maar als het blijft regenen zorgt dat hoge onkruid juist voor vocht in de rijen." Hij toont ons een paar trucjes waarmee hij

uit. "Zelf gemaakt met een oude telefoonpaal", vertelt Karel. "Als je zo'n nestkastje op het oosten zet, komt daar vanzelf een torenvalk in en die eet de muizen op."

### 10.40 uur

We zijn in de wijnmakerij. De lege eiken vaten heeft Karel uitgespoeld tot het laatste restje droesem weg was. Daarin gaan we nu nieuwe rode wijn overpompen. Zo'n vat, een 'barrique' van exact 228 liter, gaat maar drie jaar mee. "Ik laat ze maken door tonnelier Jérôme Viard uit Cauroy-lès-Hermonville, niet ver van Reims. Hij doet dat nog ambachtelijk. Het hout wordt