

Wie aan Zuid-Limburg denkt, denkt aan heuvels, aan vakwerkhuisjes, aan vlaai, prachtige velden en akkers en een schitterende natuur. En ja, inmiddels ook aan wijnbouw.

WIJNBOUW IN ZUID-LIMBURG

De heuvels en vruchtbare, voedingsstofrijke grond van Limburg is uitermate geschikt voor deze relatief nieuwe tak van fruitteelt. Neem daarbij de stijgende temperaturen en waan je langzamerhand een klein beetje in de Elzas. Inmiddels kent Zuid-Limburg meer dan 90 hectare aan wijndomeinen die met veel passie heerlijke wijnen op de markt brengen. De hoogste tijd om deze jongste agrarische sector eens onder de loop te nemen.

Dat de grond in Limburg uitermate geschikt is voor goede wijn, dat ontdekten de Romeinen al zo'n tweeduizend jaar geleden. Zij plantten hier hun eerste wijnstokken. De zonnige heuvels, de arme kalkgrond en iets hogere temperaturen bleken de juiste ingrediënten voor de wijnteelt in Zuid-Limburg. Met de val van het Romeinse Rijk kwam er ook een einde aan de wijnbouw in dit gebied. Tot een kleine vijftig jaar geleden, toen de wijnbouw op de zuidhellingen van het Jekerdal zijn herintrede deed in Zuid-Limburg.

De laatste twintig, dertig jaar neemt het wijnbouwareaal steevast toe. Dat is deels te verklaren door de geweldige ondergrond in Limburg, met löss, klei, kalk en mergel, de stijgende temperaturen in onze regio en de toenemende technische kennis die steeds meer ter beschikking komt voor de wijnboeren in Zuid-Limburg. De meeste kennis vergaren de Limburgse wijnbouwers van hun collega's uit de Elzas en Moezel. Dat is niet zo verwonderlijk. Deze gebieden liggen op minder dan drie uur rijden, kennen een vergelijkbaar klimaat en vakbroeders uit die gebieden hebben er een business case van gemaakt om kennis te delen. Boerenverstand zegt, de wijnen die daar tot rijping komen, die kunnen we dus ook in Zuid-Limburg verbouwen. Een waarheid als een koe, maar helaas niet zo eenvoudig als het lijkt.

Wijn maken is namelijk een complex proces, een proces waarbij geduld, kennis en kapitaal vereist is. Wat heb je nodig om succesvol wijn te maken? Je begint met de grond, het liefst een zuidhelling met voldoende voedingsstoffen in de bodem. Je bepaalt op basis van monsters welke onderstok en bovenstok van welke druivensoort je gaat zetten. Je gaat planten en onderhoudt de wijngaard, waarbij het weer en ziekten je grootste vijanden zijn. Na drie jaar mag je - als alles goed gaat - je eerste oogst uit de wijngaard halen. Van die totale oogst gaat overigens slechts 30 procent in de pers. Maar voordat dat gebeurt dien je ook je wijnhuis op orde te hebben. De productieruimte als het ware. Je zorgt dat je weet wat je moet

doen als die eerste druiven van het land komen. Je installatie werkt en je hebt voldoende kennis in huis om nu echt wijn te gaan maken.

Wat volgt is een proces van vallen en opstaan met begrippen als fermentatie, gistingsproces en lagering op hout of RVS. Wijn maken is een beroep waarbij je elke dag weer nieuwe dingen leert over je wijngaard, over je stokken, over de druiven en over het proces. Het is een wetenschappelijk proces waarbij kennis vergaren een absolute must is. Dat geldt voor de gerenommeerde wijnhuizen in Frankrijk, Spanje en Zuid-Afrika en dus ook voor de 'wijnpioniers' in Zuid-Limburg.

Zoals gezegd kent Zuid-Limburg overeenkomsten met de Elzas en Moezel qua grond en klimaat. Dat is ook de reden dat de Limburgse wijnboer veelal dezelfde druivensoorten kiest. Denk hierbij aan de Pinot Blanc, Pinot Gris en Chardonnay en Spätburgunder. De productie van witte wijn voert de boventoon in Zuid-Limburg, alhoewel ook smaakvolle rode wijnen worden aangeboden.

Een wijnboer dient niet alleen de kennis in huis te hebben over het verzorgen van zijn wijngaard, de oogst en het wijn maken. Hij dient ook de nodige marketingkennis in huis te hebben. Wijn maken is leuk, wijnliefhebbers laten genieten van wat je gemaakt hebt, is natuurlijk nog veel leuker. Zeker als je weet dat het drinken van wijn in de lift zit. Van jong tot oud is men gevoelig voor het verhaal van de wijn en de beleving van de diverse smaken, waarbij steeds meer op kwaliteit wordt gelet. Op dat gebied profiteren de Zuid-Limburgse wijnboeren mee van deze trend.

Na al dat harde werk is het na maanden lagering tijd om te bottelen en de hele wereld te laten genieten van 'jouw' creatie. Een spannend moment, waarbij het verhaal rondom de wijn minstens zo belangrijk is. In vino veritas, in de wijn zit de waarheid, zullen we maar zeggen. Heb jij de Zuid-Limburgse wijnen al ontdekt?

Voor vragen of opmerkingen kunt u ons bereiken via onderstaande gegevens.

Steegstraat 5
6041 EA Roermond
Postbus 960
6040 AZ Roermond

Telefoon: 0475-381777
Fax: 0475-333243
Email: info@iltb.nl

