

Wijnmaker

met een passie

'Als ik rijk had willen worden, had ik iets anders moeten gaan doen'

„Je kunt maar beter voorop lopen, want dan kun je tenminste zien waar je loopt”, aldus wijnmaker Stan Beurskens (39) die met zijn uitspraak meteen zijn eigen karakter typeert.

De oenoloog uit Vijlen - het bergdorpje van Nederland - mag zich opnieuw beste wijngaardier van Nederland én België noemen. Maar daar is het deze Limburger allemaal niet om te doen. „Ik wil op internationaal niveau wijn van kwaliteit maken.” En dat allemaal - het allerbelangrijkst - met veel plezier en heel veel passie.

En daar is Stan Beurskens in ieder geval al in geslaagd, want zijn wijnen zijn wereldwijd meerdere keren bekroond. „Maar ik vind het veel leuker als mensen hier wijn komen kopen. Ik plak ook geen 'medailles' op de fles. Je moet zelf de wijn drinken die je lekker vindt. Als ik met een vriend ga stappen, kies ik toch ook niet een vrouw voor hem uit?”

De idyllische ligging van wijngaard St. Martinus is op zich al een bezoek waard. Vanuit Vijlen kronkelt er een weggetje tussen de bomen naar het hoog gelegen wijndomein van Stan en zijn vrouw Nienke. „Hier voel ik me thuis en hier is het ook allemaal begonnen, want op deze plek begon mijn vader in 1988 met een kleine wijngaard. Hij wilde rode wijn maken, geen witte want dat vond hij niet lekker.”

Stan hielp zijn vader in de wijngaard, maar kwam voor een dilemma te staan toen zijn vader ziek werd. „Ik studeerde proceskunde in Wageningen en wilde de wijngaard wel onderhouden, al was de wijn niet zo heel erg goed. Na twee jaar klopte ik bij mijn professor aan bij wie ik mijn doctoraal deed en vertelde hem dat ik eigenlijk wel oenologie wilde gaan studeren. Dat kan namelijk niet in Nederland.”

Op St. Martinus is Stan Beurskens thuis

Wat volgde was een studie aan de Universiteit van Stellenbosch in Zuid-Afrika en in het Duitse Geisenheim. En een reis over de wereld. „Ja, ik ben over hele wereld gaan werken, in Chili, Argentinië, Nieuw-Zeeland... In Chili kreeg ik uiteindelijk een baan aangeboden en belde toen mijn moeder met de mededeling dat ik echt vastbesloten was om wijn te gaan maken en dat ik dat niet in Limburg zou kunnen. Mijn moeder zei alleen maar dat ik dat moest doen waar voor mij de uitdaging zou liggen. Drie dagen later was ik thuis, terug in Limburg en dat is nu dertien jaar geleden.”

En dertien jaar geleden maakte hij 2500 flessen wijn per jaar, nu zijn het er gemiddeld 65.000 per jaar. „Ik begon met een businessplan en dat was niet meer dan één A4'tje hoor. Daarop stonden punten die voor mij belangrijk waren en nog altijd belangrijk zijn. Zoals kwaliteit, dus wijn op internationaal niveau maken.”

En dat dat kan op Nederlandse bodem, heeft hij bewezen. „Het is net als het bouwen van een huis: je hebt geld nodig, ruimte en je moet weten hoe je je plan wilt verwezenlijken. Als jij in Groningen een volle rode wijn wil maken en je denkt dat te bereiken met een druivensort als de grenache, dan zal dat niet lukken. Je moet denken in oplossingen.”

Duurzaam
En je eigen weg durven te gaan, zoals Stan dat doet. „Zo duurzaam mogelijk. Ik heb altijd gereisd en gezien hoe ze spuiten in veel wijngaarden. Maar zo wil ik niet met de natuur omgaan en ik vind dat je als ondernemer ook de plicht hebt om daar goed over na te denken. Als je op je eigen manier de wereld een stukje beter kunt maken, moet je dat niet nalaten. Dat betekent dat je innovatief moet zijn en je kop boven het maaiveld uit durft te steken.”



In de proeftuin van St. Martinus - de wijngaard die oorspronkelijk door zijn vader werd aangeplant - staan druivenrassen voor onderzoek. „Ik wil op zo'n duurzaam mogelijke manier wijn maken en in deze tuin testen we 'nieuwe' rassen en onderzoeken we ook hoe we zo min mogelijk bestrijdingsmiddelen hoeven te gebruiken. Daarnaast - ik werd voor gek verklaard toen ik hem wilde laten bouwen - hebben we een wijnkelder onder de grond van vier verdiepingen. Hier doen we aan warmterugwinning, wordt het water meerdere keren gebruikt en werken we alleen met led-verlichting.”

Adembenemend

Ook op de 'begane grond', dat een adembenemend uitzicht biedt over het landschap en waar de ontvangstruimte is voor proeverijen, is alles zo duurzaam mogelijk ingericht. „Het pand is gebouwd met stenen die hier net over de grens met België vandaan komen. Het hout voor de meubels komt hier uit het bos, de kiezels komen uit de Maas en de vloer is een mineraalvloer.” Aan het streven naar kwaliteit en duurzaamheid kan gerust een flinke dosis enthousiasme worden toegevoegd. En dat Stan een passie voor zijn vak heeft,



straalt hij in alles uit. „Als ik rijk had willen worden, had ik iets anders moeten gaan doen. Maar ik doe wat ik leuk vind en dat maakt mij gelukkig. En dit werk kun je niet zonder passie doen. Ik wil mijn verhaal graag delen met anderen, ik adviseer collega's en ik vind het leuk als mensen van mijn verhaal hun verhaal maken. Ik werk niet om de beste te zijn, want ik wil bij mezelf blijven en vanuit mijn hart werken.”

Dat kan Stan mede doordat hij de juiste mensen om zich heen heeft verzameld. „Als je mensen met kennis om je heen hebt, kun je boven jezelf uitstijgen. Mijn beste eigenschap is dat ik weet wat ik niet kan. En dan sta je ook open voor andere mensen en om te leren. Ik houd er niet echt van om in de wijngaard te werken en daarom heb ik mensen in mijn team die veel over wijnbouw en de natuur weten. Ik ben heel slecht in verkopen. Nou ja, mijn vader was er nog niet iets slechter in, die gaf bijna al zijn wijn weg. Maar het is wel waarom ik excellente verkopers om me heen heb. En ik heb een keldermeester die altijd achter mijn debiele ideeën staat.”

Josefien

En Stan zelf is uiteraard goed in wijn maken. „Doordat ik weet wat ik doe en het beste eruit wil halen. Een goede wijnmaker kan van middelmatige druiven goede wijn maken en een slechte wijnmaker kan van goede druiven een slechte wijn maken. Maar waarom zou je dat willen? Het leven is te kort om slechte wijn te drinken.” Naast zijn grote passie voor wijn maken, is er ook nog zijn grote liefde: zijn vrouw Nienke. „Zij is mijn grote steun - ze heeft zelfs Noord-Holland achter zich gelaten om in Limburg te komen wonen”, grapt hij. „Nee, maar zij doet alle marketing en niet onbelangrijk, bedenkt de namen voor de wijn.”

En aan al die verschillende (rode, witte en mousserende) wijnen, die ontsproten zijn aan het brein van Stan, is sinds kort een nieuwe wijn toegevoegd: Josefien. „Dat ik een nog grotere passie ergens voor zou kunnen krijgen, dan voor wijn maken had ik tot voor kort niet voor mogelijk gehouden. En toen werd Josefien geboren, onze dochter. Mooier is er niet.”

Tekst: Nanska van de Laar
Foto's: Manja van Dael

www.wijngaardmartinus.nl

