

## WIJN MAKEN VANUIT ONDERBUIK

*Stan Beurskens, Wijngaard St. Martinus*



14

**Rob Hermans**

'Fletcher blijft doorgroeien'

28

**'Kritisch op alles'**

Jack's Bier Café in drie Top 100's

36

**Black Smoke**

Alles met een knipoog r

St. Martinus, de beste wijngaard van Nederland  
**'Ik maak wijn vanuit mijn onderbuik'**

Het was nooit zijn ambitie om in Limburg wijn te gaan maken. Tot zijn vader, die er een wijngaard had, ernstig ziek werd. Stan Beurskens zette het werk van zijn vader voort en heeft met Wijngaard St. Martinus inmiddels de grootste én de beste wijngaard van Nederland. Portret van een eigenwijs wijnmaker.



## Reportage

## IK MAG KOPER STROOIEN TEGEN SCHIMMELS OM BIOLOGISCH TE WERKEN. MAAR MET HET VOCHTI- GE KLIMAAT HIER HEB IK DAN OVER EEN PAAR JAAR EEN KOPERMIJN

"Toen ik begon hadden we een hectare en produceerden we 30 flessen per jaar. Nu hebben we 20 hectare, produceren we 60.000 flessen en heb ik 9 man in dienst." Met die 20 hectare is St. Martinus de grootste wijngaard van Nederland.

"Ik heb een ding grondig toen ik terug kwam: ik wil het doen, maar dan wel goed en op mijn manier. Voor mij zijn een aantal dingen heel belangrijk: kwaliteit is de eerste. Daarnaast duurzaamheid. En dan dus niet persé biologisch, maar wel goed voor de natuur. De omgeving is belangrijk. En dan heb ik het niet over terrein, ik ben niet zo'n grootboek. Maar wel de richting van de helling, de vogels, de insecten die aanwezig zijn."

### Drie verdiepingen de grond in

In 2014 heeft Beuningen een laagblijvende wijnamakerij overgenomen. Die verdiepingen de grond in, om zo min mogelijk impact te het Limburgse land te hebben. En in het gebouw zijn, vanzelfsprekend, duurzame maatregelen toegepast. Uitbundig lichtverlichting en zonnepanelen op de dak: de pui is compost voor de wijngaard of wordt gebruikt voor een eigen gras. Van het water uit de wijnamakerij wordt 70 procent teruggevoerd en door aarwateren te gebruiken, is weinig energie nodig.

"Mijn vader was biologisch-dynamisch, dus ik ook. Maar op een gegeven moment ging dat toch knagen. 2005 was een slecht jaar, we moesten milker toevoegen. Maar die moest helemaal uit Chili komen, omdat dat het dynamische milker was. Toen dacht ik: dat gaan we niet meer doen. Ik leg mezelf dus niet de dwang op alles biologisch te doen. Het moet logisch zijn. Zo zeg ik nooit nooit tegen bijvoorbeeld knettermat, maar wil het wel zo min mogelijk gebruiken."

Het derde punt dat voor hem belangrijk is, is innovatie. In Nederland daarvan we meer te doen dan de meeste Franse wijnamakers. "We zitten niet vast in conventies en moeten soms creatief zijn." En innovatie gaat gepaard met kennis, zijn vierde pijler. "Ik heb de beste mensen om me heen verzameld. In Nederland zijn er 11.500 wijnamakers. Er zijn in Nederland ook drie oenologen, twee daarvan werken hier, waaronder ikzelf. Ook zijn in Nederland drie labo-technici, twee werken hier. En van de vijf wijnbouwtechnici werken er ook twee hier. De kennis vergaart we ook zelf. We werken met 40 verschillende glazen en op de oenologische beurt waar mijn vader ooit begon hebben we een deel proeflessen gemaakt, daar staan wij nu ruzen. En dan testen: welke groeit hier? Welk ras brengt mooie druiven voort? We zoeken nog naar de ideale druif."

Beuningen legt zich met zijn wijnamakerij toe op 30 wijnamakers in Nederland. "Toen daarvan liggen hier vlakbij, maar ik geef niet zo in concurrentie." Ook doet hij met zijn twee vriendinnetjes voor

andere, de helft van wat de wijnamakerij verwerkt, is eigen wijn. Op deze laatste herfsttijd is een team vrijwilligers druk met de glijd. Gespend met smaken en krachten gaan ze rij en rij af.

En die eigen wijnen zijn goed. Zo goed dat er op internationale concoursen van onder meer Beuningen en Weins af meer dan 200 medailles hebben gewonnen. "En we zijn niet meer de beste van Nederland, twee keer de beste van Beuningen: in 2014 en 2013 werden in de Kruisling van de Lage Landen."

### Imago

Ondanks die erkenning heeft Nederlandse wijn in de laatste twee jaren goed imago. "We zijn er nog niet, maar marketing kan helpen. Aan de andere kant worden in Nederland ook nog geen echte topwijnaren gemaakt. Feit is wel dat er intussen rassen zijn die het hier goed doen en die heel goede wijnen voortbrengen. Dat zijn wijnen in bijvoorbeeld een restaurant als Karel V in Utrecht wordt geschonken, nog iets over de kwaliteit. Overigens ga ik niet veel partnerschappen aan met restaurants. Hier in de omgeving een paar, en dan Karel V. Ik houd ook alle verkoop zelf in de hand, onze wijnen gaan niet via de groothandel. Ik wil weten wie het koopt en wat er mee gebeurt. Het is ook mijn imago."

De wijn van St. Martinus wordt in 22 restaurants geschonken, al krijgt Beuningen veel aanvragen. "Ik zeg vaak nee." Soms schiet ook de prijs af. "We produceren nu tegen de 4000 flessen per hectare, tegen een koopprijs van 10."

Van de bijna 60.000 flessen in totaal verkoopt en schenkt hij er 30.000 zelf en worden er 30.000 flessen een straat van 20 kilometer afgevoerd.

Zijn laatste speerpunt is passie. Die ziet hij terug bij zijn team, in hoe ze omgaan met de wijn, de wijnamakerij en hoe ze de vele randvragen aanpakken. "Inclusief vertelt het verhaal van St. Martinus op zijn eigen manier." **M**



16

hectare wijngaard  
heeft St. Martinus en  
in Amsterdam de  
grootste wijngaard van  
Nederland

60.000

flessen produceert  
St. Martinus per jaar

9

man bedroeft de  
belegging van één hectare

9

man heeft Stijn  
Beuningen in dienst

50

druivenvarieties staan  
er in de proefruimte



## Reportage

**R**oos handen, witte halflange lokken, grove trui aan en laceren aan zijn voeten. In alles is Wim Beurskens (60) een heer en een bergbewoner. Maar dat wil ook met intellectueel instinkt. Hij bewoont in 13 jaar een succesvol wijndebüt op de hellingen van het Zuid-Limburgse Vijlen, het enige bergdorp van Nederland, zoals het met graagte afschreeft.

Naast wijnmaker in Beurskens ook een stakelijke prater, hij vertelt graag het verhaal van zijn St. Martinus en doet dat met veel enthousiasme. Ook heeft hij een duidelijke mening over wijn maken, die hij ongefilterd uitspreekt. 'De lijst van stoffen die je in de EU mag toevoegen aan wijn bevat 34 namen, dat is echt absurd. Dat gaat me veel te ver, ik wil zo natuurlijk mogelijk wijn maken. Ik zeg niet biologisch, of volledig zonder bestrijdingsmiddelen, maar wel zo min mogelijk.'

'En kijkt men naar een wijnerij? Anders dan wijlen, zowel en melk slaan geen van die 34 stoffen erop (dat wil omvat het allergenen zijn, red.). Ook dat vind ik absurd. Dat de strenge Europese regelgeving voor vermindering van insecticide op het etiket niet voor wijn opgaat, is een gevolg van files lobby van vooral Franse en Duitse wijnbouwers. In deze landen (en nog een paar meer, waaronder ook Australië en Spanje) is het zelfs bij wet verboden additieven op het etiket te zetten. Net als dat in een aantal landen verboden is het woord 'wijn' op het etiket van een wijfles te zetten.'

'Ik maak wijn vanuit mijn einderboek', zegt Beurskens terwijl hij opziet van de roesthouten tafel in het proeflokaal bij de wijngaard. De grote ramen bieden uitzicht over het heuvellandschap. 'Zie je die zweren sporewonen? Even kijken waar ze hangen. Als ze naar de wijngaard gaan, is het beste heel.'

### Kopermijn

De zweren veranderd van richting en Beurskens gaat weer zitten. 'Zo natuurlijk mogelijk. We zijn bezig met wijn produceren zonder sulfiet. Bijvoorbeeld ter bestrijding van schimmel mag ik koper gebruiken om biologisch te werken. Maar in het vochtige Nederlandse klimaat aan ik er zoveel van moeten gebruiken dat ik dan over een paar jaar een kopermijn heb in plaats van een wijngaard. Dus daar stappen we af van de biologische principes. Ik doe het al 13 jaar op mijn manier, en ik heb gemerkt dat er maar twee opties zijn: jezo leer ik er joo hute it. Niet iedereen vindt mij aardig.'

In 1988 plantte zijn vader Hans Beurskens één hectare wijn. Als hobby. Hij was de eerste in Nederland die rode wijn maakte. In 1990 werd hij ook, Hans studeerde in Wageningen. Procestechnologie, dus het zat er al wel een beetje in. 'Toen stond ik voor de keuze: de boel overnemen of niet. Ik heb gekozen ervoor te gaan, en ben nu gaan verleggen in wijn. Ik wist daar heel weinig van. Ik hielp mijn vader wel met de pluk, maar echt wijnen had ik nooit gedaan. Ik ben toen gaan studeren bij wijnstichtingen in Nederland en Oostenrijk.'

In 2003 kreeg hij een lease aangeboden in Chili. 'Ik was daar al begonnen toen ik mijn moeder aan de telefoon had. Zij zei dat het nu wel een uitdaging was de wijn te maken, mijn vader kon al helemaal niets meer. De tacht leg ik te maken in heel. Dat woord 'uitdaging' heeft door mijn hoofd gaan. Wilde ik een wereldwijn in Chili, waar alles eigenlijk al bekend en geproefd was? Of wilde ik de veel grotere uitdaging van wijn maken in Zuid-Limburg? De volgende dag hebde ik mijn moeder, een ticket terug had ik al gebroekt.'

St. Martinus

Vijlen



Wijngaard St. Martinus  
Rim 21, Vijlen  
Wijngaard@stmartinus.nl

