

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

Reportage

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 VOCHTIG- 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 10 hectare, produceeren we 60.000 flessen en heb ik 5 mensen in dienst. Met die hectare in St. Martinus de grootste wijngaard van Nederland."

"Ik heb één ding grondig twee ik hang twee ik wil het doen, maar dat wil goed en op mijn manier. Voor mij zijn een aantal dingen heel belangrijk kwaliteit is de eerste. Daarnaast duurzaamheid. En dan dat niet teveel pesticiden, maar wel goed voor de natuur. De omgeving is belangrijk. En dan heb ik het niet over terrein, ik heb niet zo'n gevoel. Maar wel de richting van de heiling, de vogels, de insecten die aanwezig zijn."

Drie verdiepingen de grond in

In 2014 heeft de eerste een biologische wijnenmakerij overgenomen. Deze verdiepingen de grond in, om zo een mogelijk impact in het Limburgse land te hebben. En in het gebied zijn, verschillende, maar ook verschillende toepassing. Uitsluitend lichtverlichting en natuurlijke stoffen die zijn in contact voor de wijngaard of wordt gebruikt voor een eigen granaat. Van het water uit de wijnenmakerij wordt zo grondwater en door de wijnenmakerij 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 anders voorstellen. Maar die moest helemaal uit Chili komen, omdat dat het dynamische stuk was. Toen dacht ik: dat gaan we niet meer doen. Ik heb meent dat niet de ding op alles biologisch te doen. Het moet logisch zijn. Ze zeg ik moet eerst tegen bijvoorbeeld knetteren, maar wil het wel zo een mogelijk gebruiken."

Het eerste punt dat voor hem belangrijk is, is innovatie. In Nederland durven we niet te doen dat de meeste Franse wijnen. We zitten niet van in innovatie en worden soms gecreëerd zijn. En innovatie gaat gepaard met kennis, zijn vroege pijler. Ik heb de beste mensen om me heen verzameld. In Nederland zijn er 15 wijnwinkels. Er zijn in Nederland ook drie omroepen, maar daarvoor werken hier, waaronder Rijk. Ook zijn in Nederland drie landbouwers, maar werken hier. En van de vijf wijnbouwtechnieken werken er ook twee hier. De laatste vieringen we ook zelf. We werken met verschillende glazen en op de verschillende wijnen waar mijn vader ooit begon hebben we nu drie verschillende gemaakt, dat staat wel zo raar. En dan hebben we twee goede hier? Welk een leegte maar druren, want? We zoeken nog naar de ideale druif."

Besloten heeft met zijn wijnbouwtechnieken in 15 wijnwinkels in Nederland. "Twee daarvan liggen hier vlakbij, maar ik heb niet zo in innovatie." Ook doet hij met zijn twee stoffen voor

andere, de helft van wat de wijnenmakerij verwerkt, is eigen wijn. Op deze twee bedrijven is een team vrijwilligers daar, maar de glazen. Gewoon met verschillende en krijgen daar te zijn en zij af. En die eigen wijnen zijn goed. Ze goed dat ze op internationale concoursen van onder meer Bordeaux en Wenen al meer 100 medailles hebben gewonnen. "En we zijn niet meer de beste van Nederland, maar lever de beste van de Betuwe. In 2014 en 2015 werden in de Keuring van de Lage Landen."

Imago

Ondanks de erkenning heeft Nederlandse wijn in de laatste tijd geen goed imago. "We zijn er nog niet, maar marketing kan beter. Aan de andere kant worden in Nederland ook nog geen echte koperwines gemaakt. Het is wel dat er mensen raken zijn die het hier goed doen en die heel goede wijnen voorbrengen. Dat mijn wijn, in bijvoorbeeld een restaurant de Karel V in Utrecht wordt geschonken, zegt iets over de kwaliteit. Overigens ga ik niet met partnerschappen aan met restaurants. Hier in de omgeving een paar, en dan Karel V. Ik houd ook alle verkoop zelf in de hand, ook 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 12 restaurants geschonken, al krijgt bezoekers veel aanvragen. "Ik heb vaak een, soms schiet uit de prijs af. We produceren nu tegen de 6000 flessen per hectare, tegen een kostprijs 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 strand van 10 kilometer afgevoerd.

Zijn laatste spreuk is passie. Die niet hij heeft bij zijn team, in hoe ze omgaan met de wijn, de wijnenmakerij en hoe ze de vele moeilijke dingen aanpakken. Inkomer vertelt het verhaal van St. Martinus op zijn eigen manier. **M**



16

het beste wijngaard
in St. Martinus en
in Nederland de
grootste wijngaard van
Nederland

60.000

flessen produceert
St. Martinus per jaar

9

aan bedrijven die
bierbrouwen in de
Betuwe

9

aan twee drie
bedrijven in de
Betuwe

50

de wijnwinkels staan
er in de provincie



Reportage

Roosje, witte halflange lokken, grove trui aan en laarzen aan zijn voeten. In alles is Wim Beunders (50) een heer en een liefhebber. Maar dan wel ook een eerlijk kriticus. Hij bewoont in 13 jaar een succesvol wijnbedrijf op de heuvels van het Zuid-Limburgse Vijlen, het enige dorpje van Nederland, waar het ook graag afschijnt.

Nuut wijnmaker in Beunders ook een stadsloper. 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 overlevert. 'De tijd van stellen dat je in de EU mag kweken aan wijn heeft nu vernoemd, dat is echt absurd. Dat gaat me veel te ver. Ik wil in natuurlijke wijnen maken. Ik wil niet biologisch, of wellicht zonder bestrijdingsmiddelen, maar wel zo min mogelijk.'

En kijkt men naar een wijnerij? Anders dan wijlen, zwavel en zelfs kleine gaten van die 94 stoffen erop (dat wil zeggen het allergenen zijn, red.). Ook dat staat ik schrik. Dat de strenge Europese regelgeving voor vermindering van ingrediënten op het etiket niet voor wijn opgaat, is een gevolg van het lobby van vooral Franse en Duitse wijnerijen. In deze landen heb nog een paar meer, waaronder ook Australië en Spanje (het etiket bij een verleden additieven op het etiket te zetten. Niet als dat is een aantal landen verboden in het woord 'wijn' op het etiket van een wijnerij te zetten).

'Ik maak wijn vanuit mijn ondergrond', zegt Beunders terwijl hij roepert van de runderenstal in het profiel van de wijngaard. De grote runderen stallen staan over het heuvelschied. 'Zij is de overtuiging geweest? Even kijken waar in het gaten. Als je naar de wijngaard gaat, is het twee heel.'

Kopermijn

De zeventien verandering van richting en Beunders gaat weer zitten. 'Ze natuurlijk mogelijk. We zijn bezig met wijn productie zonder sulfaten. Bijvoorbeeld bij de productie van schimmel mag ik koper sterven om biologisch te werken. Maar in het veld zijn Nederlandse klei met een of twee van mijn producten dat ik dan over een paar jaar een kopermijn heb in plaats van een wijngaard. Dus daar krijgen we af van de biologische principes. Ik doe het al 10 jaar op mijn manier, en ik heb gemerkt dat er maar twee opties zijn: ga hier of ga hier. Niet anderszins. Niet mij kerk.'

In 1968 plantte zijn vader Wim Beunders de eerste wijn. Als hobby. Hij was de eerste in Nederland die rode wijn maakte. In 1990 werd hij ook, naar studeerde in Wageningen. Proefwijnmaker, dus het zat er al wel een beetje in. 'Toen stond ik voor de keuze: de landbouw of niet. Ik heb gekozen ervoor te gaan, en ben nu gaan veranderen in wijn. Ik vind daar heel weinig van. Ik heb mijn vader wel met de plak, maar echt wijnen had ik nooit gedaan. Ik ben toen gaan studeren bij wijnmakers in Nederland en Oostenrijk.'

In 2003 kreeg hij een land aangetrokken in Chili. 'Ik was daar al begonnen met mijn moeder aan de telefoon had. Zij zei dat het nu wel een uitdaging was de wijn te maken, mijn vader kon al helemaal niet meer. De vader lag ik te maken in het. Dat was een uitdaging. Het was mijn vader gaan. Wilt u een wijnerij in Chili, waar alles eigenlijk al bekend is geproefd was? Of wilde ik de veel grotere uitdaging van wijn maken in Zuid-Limburg? De volgende dag heb ik mijn moeder, een ticket terug had ik al gekocht.'

St. Martinus

Vijlen



Wijngaard St. Martinus
Rijn 20, Vijlen
Wijngaardstichting.nl

