

# De minutieuze precisie van de wijnbouw

**GOUDRIAAN** - De Goudriaanse Adrie Krielaart onthult de schoonheid van het wijngaardiersvak. Over het liefdevol hoesteren van druiven, het leven dat wijn in zich herbergt en de professionalisering van de Nederlandse wijnsector.

In zijn wijngaard die de adellijk klingende titel Chateau du Tets draagt, is het alsof de wijnranken huilen. Adrie Krielaart is verbetagd. Terwijl hij zijn vinger drukt op het bloedend uiteinde van een tak, zegt hij euforisch: "De sapsroom is op gang gekomen." Oftewel: de lente is doorgebroken. In de winter staat de levenscreurende sapsroom stil, maar als de warmte doorbreekt komt ze weer in beweging. Voor Krielaart wachten nu maanden waarin hij nauwgezet de groei van de rap groeiende ranken - "het groeit als onkruid" - moet begeleiden.

Krielaart begon ruim twintig jaar geleden op een verscholen plekje achter de Goudriaanse timmerfabriek zijn wijngaard. De Nederlandse wijnbouw die nu welig bloeit, stond toen nog in de kinderschoenen. Zeker in Zuid-Holland. Grootste vijand van de wijnboeren in de laaglanden is meeldauw, oftewel: schimmels die in vochtige klimaten opduiken en vanwege de stren-

ge regelgeving in Nederland maar in bepaalde mate mogen worden bestreden met chemische middelen.

## Populair

Een Hollandse wijnboer moet het daarom hebben van bepaalde wijnrassen die tegen schimmel resistent zijn. Daarmee heeft de wijn wel een hoog biologisch gehalte, zegt Krielaart. Veel hoger dan de Franse wijn. "Daar is in bepaalde streken door de geschiedenis heen zoveel bestrijdingsmiddelen gebruikt, dat je je mag afvragen wat je eigenlijk aan het drinken bent." Hollandse wijn is als streekproduct razend populair, tenminste: Krielaart hoeft geen moeite te doen om zijn pakweg achtthonderd à duizend flessen wijn - zijn jaarlijkse opbrengst - kwijt te raken.

## Drinkbaar

Toch krijgen enthousiaste leken die met grootse plannen voor een eigen

wijngaard bij hem aankloppen, van Krielaart een ontuchtend kijkje in de keuken. Hij wijst hen subtiel doch helder op alle leeuwen en beren waar een beginnende wijnmaker natiel tegemaan kan lopen. Verklarend: "Ik heb zoveel mensen zien toppen en ook velen weer af zien haken." Zegt: "Je kunt gemakkelijk een hele plons wijn maken, dat is niet zo moeilijk." Maar drinkbaar is iets anders.

Krielaart peinst over zijn eerste pogingen destijds om goede wijn te produceren. "Mijn eerste wijn zal te zuur zijn geweest", meent hij. In het verwerkingsproces na de oogst, vertelt hij, gaat het onder meer om de ideale balans tussen zoet en zuur. Hij praat vervolgens over gist, temperaturen en conservatie van de wijn-in-wording. Zegt vleidend over de alcoholische drank: "Het is een levend product." En schetst hoe het klinkt als het halffabrieraat in grote glazen potten in zijn wijnmakerij staat te vergisten. "Net een



'Wijn is een levend product'

Wijnboer Adrie Krielaart.

Foto: Gerrit Moddaar

## Chateau du Tets in het kort

- Tetsstraat 8, Goudriaan
- [www.chateaudutets.nl](http://www.chateaudutets.nl)
- Oppervlakte: 995 m<sup>2</sup>
- 660 druivenplanten

## 15 druivensorten

- 500 tot 1.000 flessen wijn per jaar
- Rode wijn (Cuvee Goudriaan, Merzling, Johanitter) en witte wijn (Dornfelder, Regent, Rondol)

## Wijneiten:

- In één fles wijn gaan 600 druiven
- De totale wijnproductie in Nederland: zo rond de 800.000 liter per jaar
- Er zijn om en nabij de 150 wijngaarden in Nederland
- Rode wijn is een krachtig middel tegen dementie, hart- en vaatziekten.

orkest." Nu heerst er een afwachtende stilte in zijn wijnlaboratorium, waar een aantal omvangrijke glazen flessen staan met gelige of donkere vloeistof. Het product van de oogst van vorig jaar; ze mag over niet al te lange tijd de geredstaande lege flessen in.