

Leiden
en omgeving

Chateau deux Filles: blij met 't mooie weer



Marieta Kroft
m.kroft@hollandmedia.combinatie.nl

Voorschoten ★ Na het passeren van tientallen volkstuinjes, belanden we op wijngaard Chateau deux Filles in 'klein-Frankrijk', maar dan in Voorschoten. Volle trossen met rode druiven in de kas schitteren tegen de achtergrond van een ondergaande zon. Buiten, op het veld staan keurige rijtjes druivenranken onder een fijnmazig net. „Dat is om de suzukivlieg te weren”, verklaart hobby-wijnboer Dick van Straalen.

Van Straalen is blij met het aanhoudende mooie weer van de laatste tijd. „De rode druif, de Marechal foch, reageert op late warmte en kan zelfs tot november worden geoogst.” Hij pakt een druif en stopt hem in een apparaatje waarmee hij het suikergehalte kan meten. „104. Perfect. Dat gehalte is de laatste weken omhoog geschoten. Zoals het er nu naar uitziet, wordt het een mooi wijnjaar.”

Minder witte wijn dit jaar wordt gecompenseerd door extra rode wijn. Hij verwacht daarmee uit te komen op het

jaarlijkse gemiddelde van 140 liter. Of de wijn smaakt? „Dat weet ik pas over een half jaar, wanneer de wijn klaar is voor de verkoop.” Onder zijn 140 druivenranken bevinden zich ook de eerste ranken waarmee hij zestien jaar geleden begon. „Ik bezocht enkele wijngaarden, puur uit interesse, niet om er iets mee te doen.”

Bloemenkweker

Toch begon het te kriebelen. Hij nam er twintig mee naar huis. „Ik ben bloemenkweker geweest, in Rijnsburg. Na twee strenge winters in de tachtiger jaren met hoge stookkosten en lage prijzen, moest ik stoppen en werd ik chauffeur. De groene vingers en de interesse voor de groeiprocessen had ik nog steeds. Ik volgde een wijncursus en twee jaar later had ik mijn eerste vijf liter wijn.” Sindsdien is hij een groot deel van zijn vrije tijd te vinden in zijn wijngaard op zijn volkstuin of in zijn wijnmakerij in de garagebox bij zijn woning, aan de andere kant van Voorschoten. Het kost hem gemiddeld vijftien uur in de week en eigenlijk zijn alleen de maanden januari en februari rustig. Enthousiast is hij nog net zo als in het begin. Steeds verzint hij er weer iets nieuws, zoals aardbeien-, frambozen-, kiwi- en rabarberwijn. Dit jaar maakte hij voor het eerst tomatenwijn. „Die zit nog in de testfase. Ik ga de wijn deze week bottelen. Nee, de wijn is niet rood, maar wit. Het rode uit de schil wordt niet opgenomen door het sap van de tomaat.”

Liqueur

Voor het eerst dit jaar maakte de Voorschotenaar, min of meer door toeval, ook liqueur. „Ik had 200 liter bramen- en pruimenwijn over en belde de destillateur Bols in Zoetermeer met de vraag of ze ruimte hadden om mijn wijn te destilleren. Ze doen het eigenlijk niet voor particulieren, maar maakten voor mij een uitzondering en werd ik naar dochterbedrijf Wynand Fockink in Amsterdam verwezen. Ik ging er met 200 liter wijn met een alcoholpercentage van 14 procent naar toe en



FOTO TACO VAN DER EB

kwam terug met 40 liter met een percentage van 59 procent. Ik voegde er wat vruchtensappen en suiker aan toe en zo had ik de eerste liqueur. Bij een keuring in Delft had ik gelijk al de eerste prijs te pakken. Mijn geheim?” Van Straalen lacht. „Ik bedenken mijn eigen recepten.”

Garagebox

Van de wijngaard naar de garagebox bij zijn huis. Emmers vol vruchtenwijn-in-wording staan daar opgeslagen. Van Straalen doet de deksel van een emmer en laat de resten van de druiven zien die hij vorige week zaterdag oogstte. Het zijn de eerste van dit seizoen. De druivenschillen zijn kapot en zwemmen in het vocht. „Meteen na de oogst haalde ik ze door de kneuzer waardoor de schillen kapot gingen en het sap vrijkwam.” Kapot stampen met de blote voeten doet hij niet. „Dat gebeurt volgens mij alleen nog in Portugal, om de kosten zo laag mogelijk te houden. Ik hecht veel waarde aan de hygiëne.”

Hij roert en het spul in de emmer begint te schuimen. De wijnteler kijkt tevreden. „De gisting is in volle gang: de suiker in de wijn wordt omgezet in alcohol. Zater-

dag pers ik het laatste sap uit de schillen en gaat het vocht in plastic vaten. Regelmatig filter ik het, zodat het bezinsel eruit gaat. Na een half tot driekwart jaar gaat het de fles in.” Bevlogen vertelt Van Straalen over zijn hobby waarmee hij regelmatig in de prijzen valt. Maar om van zijn hobby zijn werk te maken voelt hij niets. „Over een paar jaar ga ik met pensioen en dan heb ik lekker de tijd voor mijn hobby. Financieel is het geen vetpot. Je hebt zo'n 14, 15 euro per liter nodig om rond te komen. Voor dat geld moet je zulke goede wijn hebben, dat mensen bij je terugkomen.” In huize Van Straalen wordt elke dag een flesje wijn open? Nee, zegt Van Straalen. „Mijn vrouw doet het af en toe. De bramenwijn is haar favoriet. Ik heb liever een biertje. Mijn dochters zijn 13 en 15 en mogen dus nog niet. De voorlichting op school over alcohol is zo goed, dat ze er niet naar talen. Dat is maar goed ook.”

De twaalf verschillende soorten Chateau deux Filles is in flesjes van 0,375 liter voor 6,50 euro te koop bij Slijterij Adegeest in Voorschoten of op de diverse streekmarkten die Van Straalen afloopt.

Dick van Straalen in zijn wijngaard Chateaux deux Filles, vernoemd naar zijn twee dochters.

Ter Aarse wijnteler: vrees voor suzukivliegen en wespen

Verwacht Dick van Straalen door het mooie weer van de laatste tijd op een goed wijnjaar af te stevenen, beroeps-wijnboer Peter Verboom uit Ter Aar durft die voorspelling nog niet te doen. Afgelopen zondag had Verboom zijn eerste oogst. „Ik denk dat ik iets minder rode wijn zal hebben. Ik zie de laatste tijd veel wespen en die eten de druiven op. En de suzukivlieg, die sinds een jaar of vier in Nederland is, heeft mijn wijngaard nu ook gevonden. Deze fruitvliegjes gebruiken de rode druiven als kraamkamer en laten een soort azijn achter. Druiven die zijn aangetast door de suzukivlieg gooi ik weg, want anders wordt de wijn te zuur. Ik ga niet de markt verzieken.”

Hobbyteler Jan Kling van de Noordwijkse wijngaard Lidrusgaarde spreekt eveneens van een goed wijnjaar. „De druiven hebben hogere suikers dan andere jaren. De komende weken zijn

Zondag open dag in Ter Aar en Voorschoten

belangrijk. Dan worden de aroma's gevormd. Voor de goede zuren is het van belang dat de nachten iets kouder worden. Overdag mag het dit weer blijven.” Kling verwacht half oktober, twee weken eerder dan anders zijn rode druiven te kunnen oogsten. Walter Schrader van de stadswijngaard aan de Besjeslaan in Leiden verwacht veel van de diep-rode wijn. En net als Van Straalen, zijn z'n verwachtingen voor de witte druivenoogst minder hooggespannen. Daar is meeldauw in gekomen. „We hebben ook hon-

derd stekjes uitgegeven bij mensen uit de omgeving. Wat daarvan terecht is gekomen, weet ik nog niet. Ze kunnen hun druiven op de zaterdagen 1, 8 en 15 oktober vanaf 11 uur inleveren.” Wat Schrader dit jaar vooral opvalt is de klimaatverandering. Het wordt warmer, maar ook vochtiger. „De druiventeelt verschuift steeds meer naar het noorden. Voor Nederland gunstig ja, maar de hevige regenval deze zomer heeft de oogst ook wel gefrustreerd.”

De wijngaarden in Voorschoten en Ter Aar doen mee aan de landelijke open wijndagen komend weekend. Zondag, tussen 11 en 16 uur zijn bezoekers welkom op Chateau deux Filles bij Dick van Straalen aan het Tuinderspad 1 in Voorschoten. Peter Verboom houdt tussen 11 en 17 uur op wijngaard-camping Naescas (Westkanaalweg 123 in Ter Aar) open dag. Er zijn gratis proeverijen.



Peter Verboom: „Iets minder rode wijn.”

ARCHIEFFOTO HEDSKE VOCHTELLOO

Dick van
Straalen.