

Wijnbouw in Nederland, geschiedenis en toekomst

Door Jan Oude Voshaar, gepubliceerd in *De Wijngaard*, juni 2015

Tijdens de Wijngaardeniersdag op 21 maart 2015 te Wijchen blikte Jan Oude Voshaar terug op de geschiedenis van de Nederlandse wijnbouw en ging ook in op de toekomst. Hieronder volgt een samenvatting van zijn lezing.

Wijnbouw kwam in Nederland al voor in de Romeinse tijd, dat was in de eerste paar eeuwen van onze jaartelling. Dat was in Zuid-Nederland, want het Romeins Rijk reikte tot aan de Rijn. Er waren veel soldaten nodig om de grens te bewaken en elke Romeinse legionair had recht op 1 liter wijn per dag. Aanvoer van die wijn uit zuidelijke landen was te moeizaam, dus werd die verbouwd in Brabant en Limburg. Na het verval van het Romeinse Rijk rond 400 na Chr. verdween de wijnbouw en overleefde slechts in Franse kloosters. Door Karel de Grote werd de wijnbouw weer gestimuleerd en kwam deze ook weer terug naar Nederland. Tussen 1350 en 1550 beleefde de wijnbouw zijn hoogtepunt in onze regio. Ook in Engeland, Noord-Nederland, Noord-Duitsland en Polen kwam veel wijnbouw voor. Iedereen dronk wijn of bier omdat het water niet betrouwbaar was, daar kreeg men ziekten van zoals als tyfus, cholera en pest. Bier werd bereid van gekookt water en in wijn zorgde de alcohol voor de doding van ziektekiemen, ook al was het percentage vaak ruim onder de 12 procent. De wijnkwaliteit was niet super (door oxidatie, fles en kurk waren er nog niet) maar bier bedierf nog sneller omdat bij ons en in Vlaanderen tot rond 1350 nog nauwelijks hop werd gebruikt. Verder gedijde de druif bij ons vrij goed omdat het klimaat in die periode vrij warm was, ongeveer net zo warm als nu.

Kleine ijstijd

Na 1550 werd het kouder en brak de kleine ijstijd aan. Iedereen kent de vele schilderijen met schaatstaferelen van de Hollandse meesters uit die periode. Het werd bijna twee graden kouder en de wijnbouwsgrens zakte bijna 500 km zuidwaarts. Wijnbouw was daardoor hier niet meer rendabel, mede ook door de sterk toegenomen handel via de zeevaart met o.a. Bordeaux. En door gebruik van hop was bier inmiddels al lang onze volksdrank geworden. Sommigen beweren dat tegen 1800 de laatste Nederlandse wijngaarden zijn verdwenen door de hoge accijnsen van Napoleon. Een mooi verhaal, maar slechts van anekdotische waarde, want 99,9 % van alle wijngaarden waren al eerder verdwenen door de hiervoor genoemde oorzaken.

Nieuwe plagen en ziekten uit Amerika.

Vanaf 1850 kwamen er nieuwe problemen in Europa, die tot dan toe alleen in Amerika voorkwamen. Ze werden meegevoerd via schepen (men wist toen nog niets van quarantaine) en de Europese druif *Vitis vinifera* bleek erg gevoelig voor deze problemen. Rond 1860 kwam de druifluis, een insect waarvan de larven de wortels van de druivenplant aantasten. Deze luis verspreidde zich via de wind snel over Europa en binnen 10 à 20 jaar dreigden alle Europese wijngaarden ten onder te gaan. De oplossing kwam echter ook uit Amerika. De wilde Amerikaanse druif bleek resistent tegen de druifluis (logisch, want door de evolutie hadden de afgelopen tienduizenden jaren op het Amerikaanse continent alle gevoelige soorten/rassen het loodje gelegd). Heldere geesten bedachten toen: "Als we de gevoelige *Vitis vinifera* enten op een Amerikaanse onderstam, dan kan de druifluis zich niet meer vermeerderen, want de larven lusten die Amerikaanse wortels niet". Dat lukte en daardoor werd de Europese

wijnbouw gered door een methode die wordt beschouwd als een van de eerste moderne voorbeelden van biologische bestrijding van ziekten of plagen.

Behalve de druifluis kwamen er nog twee problemen uit Amerika, ook via vervoer met schepen. Ditmaal betrof het schimmelsoorten. Rond 1850 kwam de echte meeldauw in Europa en rond 1880 de valse meeldauw. De *Vitis vinifera* bleek ook hiervoor erg gevoelig, maar deze keer kon men geen mooie biologische oplossing bedenken. Echte meeldauw kon worden bestreden met zwavel en tegen valse meeldauw bleek het spuiten met koper effectief. Deze middelen werden samengevoegd tot 'Bordeauxse pap' en wijnboeren bespuiten hiermee hun druivenplanten al sinds 1885 vanaf mei bijna elke week, dus zo'n 10 à 15 keer per jaar. Vanaf 1950 werden er nieuwe chemisch-synthetische spuitmiddelen ontwikkeld tegen echte en valse meeldauw. De biologische wijnbouw bleef zwavel en koper gebruiken.

Valse meeldauw in de trossen, de schrik van elke wijnboer



Nederland heeft deze problemen niet meegemaakt. Al vóór 1800 was de wijnbouw verdwenen en pas in 1967 verscheen in Maastricht weer de eerste wijngaard (nl. Slavante). En vanaf 1970 begon de Apostelhoeve in Maastricht. Samen met nog een paar andere wijngaarden (Hoeve Nekum, Fromberg, en ook in Made, Helden, Cuijk en Zuidland) groeiden die tussen 1980 en 1990 uit tot professionele wijngaarden van meer dan 1 hectare. Ze gebruikten vroegrijpe rassen als Müller Thurgau, Auxerrois, Pinot gris, Riesling en later ook Dornfelder. Allemaal *Vitis vinifera*, dus gevoelig voor meeldauw, want andere goede rassen waren er toen nog niet.

Nieuwe druivenrassen

Al snel begon men te vermoeden dat de spuitmiddelen tegen meeldauw niet erg mens- en milieuvriendelijk waren. Nu weten we dat vooral koper nogal toxisch is voor het bodemleven (zwavel blijkt wat onschuldiger), maar al rond 1900 kregen veel wijnboeren gezondheidsproblemen, al na zo'n 15 jaar spuiten dus. De wilde Amerikaanse druivensoorten bleken resistent tegen de beide vormen van meeldauw (door eenzelfde evolutie als bij de druifluis). Omdat deze soorten alle slecht of vreemd smaakten (foxy, naar Bazooka kauwgom, etc.) ging men al rond 1900 proberen om de Europese en Amerikaanse soorten te kruisen. De eerste resultaten (hybriden) smaakten nog steeds slecht, maar in de plantveredeling had men bij andere plantsoorten geleerd dat na meermaals terugkruisen er steeds minder van die vieze smaak overblijft terwijl sommige nakomelingen nog steeds meeldauwresistent blijken. Bij de druif was er nog een probleem dat elke terugkruising (plus selectie van de beste nakomelingen) minstens 5 jaar duurt. Omdat het minstens 7 à 10 generaties zou duren om de vieze smaken geheel weg te kruisen, zou dat bijna 100 jaar duren (immers rond de beide wereldoorlogen lag het kruisingswerk weer jarenlang stil).

Rond 1960 was men al een flink eind hiermee gevorderd. Rassen als Triomphe d'Alsace, Leon Millot en Marechal Foch hadden nog maar een klein beetje van de foxy smaak over en van Seyval Blanc viel zelfs al een redelijke wijn te maken. Maar wijn die klein beetje vies is, is nog steeds niet lekker en dus niet goed verkoopbaar. In het door de Fransen opgezette Appellation Controlée werden daarom alle hybride rassen verboden. Ook het kruisingswerk, dat tot dan toe vooral in Frankrijk plaats vond, werd stopgezet. De Fransen hebben na 60 jaar hard werken gewoon de moed opgegeven. De Duitsers, Zwitsers, Oostenrijkers en Hongaren hebben dit werk toen voortgezet. Ze dachten: "we hebben nog maar een paar extra kruisingsronden nodig om die laatste restjes vieze smaak weg te kruisen". Verder telde voor hen het milieu-argument zwaarder dan voor de Fransen. Hun visie aan de horizon was: goede spuitrijke wijn. Ook hadden de meeste hybriden behalve meeldauwresistentie nog een andere eigenschap overgenomen van hun wilde Amerikaanse voorouders, nl. vroegrijpheid. Ze hadden een korter groeiseizoen en waren een paar weken eerder rijp. Ook dat vond men in de noordelijkere gebieden een voordeel. Maar het zou nog tot de milleniumwisseling duren voordat er resistente druivenrassen kwamen die (bijna) net zo goed smaakten als de klassieke druivenrassen. Pas in 1996 kwam Regent beschikbaar en in 2000 kwamen Johanniter en Merzling.

Foto's: Regent (links) en Johanniter (rechts)



Nederlands Wijngaardeniersgilde

Terwijl de andere Nederlandse wijngaarden rond 1990 alleen klassieke druivenrassen gebruikten (*Vitis vinifera*), experimenteerde Fred Lorscheid in zijn wijngaard in Zuidland ook met de nieuwe meeldauwresistente rassen. Hij schreef al in 1989 zijn "Druivenboek", in 1992 gevolgd door het "Complete Druivenboek". Hij richtte in 1992 het Wijngaardeniersgilde op, startte het Vakblad de Wijngaard en organiseerde jaarlijks cursussen wijngaardenier en ook jaarlijks een studiereis naar het buitenland. Daar leerden we over druiventeelt en vinificatie, maar vooral ook over de nieuwe druivenrassen waarvan er elk jaar nieuwe verschenen. Eerst rassen zoals Phoenix en Orion, die toch niet zo heel goed smaakten (kattepis), vooral als je ze te vroeg oogstte. En dat was net het probleem: ze barstten voortijdig als er in september veel regen viel. Maar de Duitse onderzoeksinstituten waren al weer verder met hun kruisingswerk en soms mocht je al jaren eerder wat jonge planten van hun nieuwste rassen meenemen om die alvast uit te proberen. De Duitsers waren erg benieuwd hoe hun nieuwste kindjes het in een nat en koel land als Nederland zouden doen. Zo kwamen er in Nederland vanaf 1993 steeds meer hobby-wijngaarden toch die al wat planten hadden staan van Regent, Rondo, Merzling en Johanniter ondanks dat die nog niet waren vrijgegeven.

De eerste 4 jaar deed Fred Lorscheijd zelf al het werk van het Gilde. Het duurde tot 1996 voordat er meer mensen actief werden en er een bestuur kwam dat uit meer personen bestond. Het Vakblad kreeg een echte redactie en vanaf 1997 werd er jaarlijks een Nederlandse Wijnkeuring georganiseerd, professioneel ondersteund door het Wijninformatiecentrum en door vinologen als Ton Kolsteeg. In 1998 schreven Fred Lorscheijd en Piet van Rijsingen een boekje over Nederlandse en Vlaamse wijngaarden. Verspreiden van kennis stond voorop (nu heet dat 'delen'). Andere enthousiaste mensen uit die periode waren Jan Engberts, Adrie Krielaart, Luc Holl, Hein Sas en ik.

wijngaarden > 1 ha in Nederland in 1997 (links) en in 2005 (rechts)



Wijngaarden in Nederland in 1997 met een oppervlakte van minstens een hectare.



Wijngaarden in Nederland in 2005 met een oppervlakte van minstens een hectare.

Vanaf 2000 snelle groei in Nederland

In 1998 werd op de Wageningse Berg de eerste grotere wijngaard aangeplant met alleen nieuwe rassen (vooral Regent) en in 2000 uitgebreid tot 2 hectare met o.a. Johanniter en Merzling. Dit was de eerste biologische wijngaard in Nederland. Toendertijd hoopten we nog dat de nieuwe rassen helemaal geen bespuitingen nodig hadden, maar na een flinke aantasting in 2002 van valse meeldauw (ook in de trossen) wisten we wel beter: ook rassen als Regent moet je minstens 1 à 2 keer spuiten, vooral rond de bloei. Sindsdien noemen we de rassen niet meer meeldauw-resistent, maar meeldauw-tolerant. Vanaf 2000 verschenen er steeds meer professionele wijngaarden in Nederland, bijna alle met de nieuwe rassen. Eerst in Bentelo en Groesbeek, maar vanaf 2003 volgden vele wijngaarden in de Achterhoek dankzij een cursus georganiseerd door PPO Randwijk (onderdeel van Wageningen Universiteit en met Europese subsidie voor Plattelandsvernieuwing). De docenten waren Piet van Rijsingen, Fred Lorscheijd en ik. Wegens succes werd deze cursus herhaald in 2004 voor andere Nederlandse wijngaarden, ook buiten de Achterhoek. Het succes is echter niet alleen aan ons te danken. Wij hebben onze kennis verkregen uit Duitsland, waar we sinds 1997 jaarlijks cursussen volgden. Maar vervolgens werden die ook aangevuld door eigen onderzoeken van het Wijngaardeniersgilde, bijv. over nieuwe gewasbeschermingsmethoden. Ook deed de afgelopen 10 jaar het Gilde steeds meer aan belangenbehartiging voor haar leden. Zo werd een HACCP ontwikkeld, coördineerde ze de invoering van nieuwe etiketteringsregels en bevorderde ze de toelating van belangrijke gewasbeschermingsmiddelen in ons land (waren wel in buitenland toegelaten, maar niet in Nederland).

Verder werd de Nederlandse Wijnkeuring steeds professioneler (is nu samengevoegd met België en heet dus Wijnkeuring der Lage Landen)

De snelle start van de Nederlandse wijnbouw werd dus mogelijk door samenwerking binnen het Wijngaardeniersgilde en vooral door een snelle verspreiding van de nieuwste kennis. Voor die kennis zijn wij veel dank verschuldigd aan onze collega's uit Duitsland: Georg Binder en Ulrich Fischer, beide uit Neustadt, aan Volker Jörger uit Freiburg en aan Uwe Hofman van Ecovin. Hun advies aan ons luidde steeds: "Druiventeelt is heel belangrijk, maar nog belangrijker is de vinificatie. Je moet goede wijn maken, beter dan gemiddeld. Dus zorg dat jullie de kennis hierover zo snel mogelijk verspreiden in Nederland. De eerste wijnen die de Nederlandse wijnboeren maken moeten meteen goed zijn, anders lopen de klanten weg".

Advies

Stan Beurskens (uit Vijlen) was inmiddels afgestudeerd als Wagenings ingenieur en heeft deze uitdaging opgepakt. In 2005 organiseerde hij een professionele cursus 'Vinificatie' met Duitse docenten en in 2007 organiseerde hij een cursus 'Biologische wijnbouw'. Bij beide cursussen mocht ik als co-docent optreden. Ook in de volgende jaren gaf Stan nog een aantal professionele cursussen. Verder is hij een wijnbouwadvies-bedrijf begonnen en ook organiseert hij al 10 jaar samen met het Gilde en met Georg Binder 'Jungweinproben', waar alle Nederlandse wijngaarden begin december hun jonge, pas uitgegiste wijnen konden laten proeven en analyseren. Immers, in dat stadium zijn diverse wijnfouten nog te corrigeren. Ook Roelof Visscher in Bentelo heeft al vrij snel een bedrijf opgebouwd waar hij naast de verkoop van wijnbouw- en kelder-materialen ook professioneel advies levert en de vinificatie verzorgt voor andere wijngaarden.

Al die cursussen en adviezen misten hun uitwerking niet: de Nederlandse wijn werd steeds beter. Eerst haalden ze bronzen medailles bij de Nederlandse wijnkeuring, vanaf 2004 ook zilver en sinds 2010 ook gouden medailles. Maar ook bij buitenlandse wijnconcoursen halen Nederlandse wijngaarden steeds vaker medailles, zelfs goud sinds 2009. Buitenlanders verbazen zich steeds meer: mooie Nederlandse cool-dimat-wines uit Dalfsen, Bentelo, Laren, Nijkerk, Gendringen, Azewijn, Winterswijk, Drempt, Dieren, Groesbeek, Wageningen, Erichem en zelfs uit Marknesse en Texel. Daar konden we 15 jaar geleden alleen nog maar van dromen.



Wijngaarden >1 ha in Nederland in 2009

Huidige situatie

In goede wijnjaren (dus zonder te veel voorjaarsvorst en ander malheur) produceert Nederland op ruim 250 hectare jaarlijks een miljoen flessen wijn. Afgelopen 10 jaar zijn er weer nieuwe druivenrassen bijgekomen die nog betere wijn leveren dan Regent en Johanniter. Bij rood zijn dat Cabernet Cortis, Cabernet Cantor, Cabertin, Monarch en Pinotin. Heel goede witte rassen zijn: Solaris, Helios, Riesèl, Cabernet Blanc, Muscaris, Sauvignier Gris en VB Cal 6-04 (moet zijn uiteindelijke naam nog krijgen). Sommige van deze rassen lijken een betere nog meeldauwresistentie te hebben en hoeven maar 0 of 1 keer bespoten te worden. De meeste worden in het buitenland nog nauwelijks aangeplant. Wat betreft smaak beginnen de Nederlandse wijnen competitief te worden met vele buitenlandse wijnen. Maar qua milieu mag men ze zelfs innovatief noemen. Buitenlandse wijnen van klassieke rassen worden vaak ruim 20 keer per jaar bespoten (8 à 10 maal met fungiciden, 3 maal met herbiciden, 5 à 6 maal met insecticiden en 3 keer met botryciden). Maar ook de buitenlandse biologische wijnen van klassieke rassen worden nog ruim 10 maal bespoten met zwavel en koper tegen meeldauw. Nederlandse wijnen van de nieuwe rassen vormen nu een derde categorie met slechts een paar bespuitingen per jaar.

Toekomst

De toekomst ziet er niet slecht uit voor de Nederlandse wijnbouw. De redenen hiervoor zijn:

- Er gaan nog meer en nog betere nieuwe druivenrassen komen.
- Cool-climat-wines beginnen steeds meer geliefd te worden, niet alleen door wijnkenners maar ook door een groter publiek.
- Het milieu-argument wordt steeds belangrijker.
- Producten uit eigen streek worden steeds meer gewaardeerd

Is het dan alleen maar hosanna? Natuurlijk niet. Er blijven nog genoeg problemen over (of uitdagingen?). Allereerst is het niet eenvoudig om een wijnbedrijf rendabel te maken. Omdat de productie van Nederlandse wijn relatief duur is, zijn neveninkomsten hard nodig, bijv. uit agrotourisme (camping en/of B&B, wijnterras, proeverijen, wijn-spijs en andere evenementen). Verder is het altijd weer verleidelijk om de opbrengst per hectare te verhogen. Dit levert goedkopere maar ook dunnere wijn. Voor kwaliteitswijnboeren is het verstandig om hun klanten te leren om het verschil proeven tussen goedkope en goede wijnen (door de wijn 6 seconden in de mond te houden).

Voor de toekomst blijven er nog genoeg uitdagingen over. Ten eerste zou de consument het liefst rassen zien die helemaal niet meer bespoten hoeven te worden. Wellicht zijn die er over 5 à 10 jaar, maar dat is nog lang niet zeker.

Biologische wijn is sterk in opkomst. Bijna alle principes hiervan zijn erg zinvol en worden door steeds meer wijnboeren en consumenten onderschreven. Maar tot nu toe is ter bestrijding van valse meeldauw alleen koper toegelaten. Duitsland en vele andere noordelijke landen pleiten al jaren voor het gebruik van kaliumfosfiet, maar Frankrijk en andere Zuid-Europese landen houden dat nog steeds tegen (omdat het een chemisch-synthetisch middel is). Het valt steeds moeilijker uit te leggen dat je als wijnboer nog spuit met koper dat 100 keer zo toxisch is als kaliumfosfiet. In Nederland zijn daarom inmiddels vele wijnboeren gestopt met het biologisch keurmerk. Het wordt tijd dat men op Europees niveau zijn verantwoordelijkheid neemt en alsnog besluit tot het toelaten van kaliumfosfiet. Het argument van chemisch-synthetische stof is ongeldig en onzinnig, want dat geldt ook voor alle koperformuleringen die nu gebruikt worden (bijv. koperhydroxid, koperoxichloride en koperoctanoaat).

Een andere nieuwe uitdaging is de Suzuki-fruitvlieg. Deze geeft grote schade vooral in de blauwe druivenrassen. Volgens experts wordt dit een blijvend probleem in de gematigde wijnstreken (de vlieg sterft zomers bij temperaturen boven 35 à 38°C). Alle blauwe rassen vervangen door witte is niet zo snel te realiseren vanwege 4 jaar productieverlies. Omdat de schade door de fruitvlieg pas optreedt vanaf 60°Oe, is productie van meer rosé een mogelijke oplossing (dat kan al vanaf 65°Oe) of wellicht zelfs mousserende rosé (kan al vanaf 60°Oe). En bij uitbreiding van de wijngaard lijkt het voorlopig verstandig om alleen nieuwe goede witte rassen aan te planten.

Ten slotte staat na 23 jaar het Nederlands Wijngaardeniersgilde ook voor een uitdaging. De belangen van professionele en hobby-wijnboeren verschillen nogal en dus ook de behartiging ervan. Welke vormen van samenwerking (resp. elkaar bevruchten) mogelijk blijken zal de toekomst ons leren.