



» GOOISCHE WIJNGAARD «

JONGENS- DROOM

IN DE WIJNGAARD

OP DEZE BROEIERIGE NAZOMERDAG LIJKT HET EVEN ALSOF WE IN NAPA, CALIFORNIË, ZIJN NEERGESTREKEN, IN PLAATS VAN ERGENS TUSSEN LOOSDRECHT EN HILVERSUM. WE TREFFEN EEN LANGE GESTALTE ACHTER DE DRUIVENTROSSEN. ZIJN FILMSTERREN-LOOK PAST HELEMAAL IN DE SETTING. ER MANKEERT ALLEEN NOG EEN COWBOYHOED. HET IS ROB MATTHIJSSSEN, ÉÉN VAN DE VIJF ONDERNEMERS ACHTER WIJNGAARD ZONNESTRAAL.

TEKST: MONIQUE SMITSLoo

Houden ze van wijn, de vijf eigenaren achter Wijngaard Zonnestraal? Natuurlijk. Maar wisten Rob Matthijssen, Bas Bergmans, Laurens Bronkhorst, Pieter van Doorn en Piet Tirion iets van wijnbouw toen ze Wijngaard Zonnestraal in 2020 overnamen? Nee. Dat zouden ze gaan leren van Alfred Visser, de charismatische bon vivant en voormalige eigenaar. Helaas overleed hun leermeester drie maanden na de overdracht, op 65-jarige leeftijd. Het ervaringsfeit dat de productie in slechts 1500 flessen per jaar resulteerde – en dus niet de 3500 flessen die Alfred in eerste instantie suggereerde – maakte de start niet makkelijker. “Die oude boef”, lacht Rob. “Alfred verkocht jaarlijks 3500 flessen, maar waar die allemaal vandaan kwamen? We zullen het nooit weten. ‘Creative blending’, zo stond het op de achterkant van zijn wijnflessen beschreven...”

IS NEDERLANDSE WIJN LEKKER?

Het 'residu': vijf mannen met een wijngaard, zonder enige kennis van wijnbouw. Rob: “Er kwam meteen een enorme overlevingsdrang in ons naar boven. Hoe konden we binnen de kaders van de wet en regelgeving een kwalitatief goede wijn maken? Al snel ontdekten we de mogelijkheid van het ‘blenden’ met druiven uit andere streken in de wereld. Deze productietechniek maakt onze wijn dus weliswaar niet officieel 100% ‘van’ Nederland, maar we mogen wel op de fles zetten dat deze ‘uit’ Nederland komt. Daar zijn kenners van de branche niet heel erg over te spreken, maar ja, in Frankrijk doen ze niet anders. Daar is blendwijn – oftewel cuvée – gemaakt van meerdere druivensorten, domeinen en jaargangen heel normaal. In Nederland gebeurt dit nog niet zo veel. We pionieren dus een

beetje met onze blendwijnen. En we zijn er tenminste eerlijk over.”

KENNISHOUDERS

“We hadden twee grote ambities toen we begonnen”, vertelt Rob. “Eén: echt lekkere wijn produceren die we zelf ook graag drinken, en twee: transparant zijn over onze werkwijze.” Daarvoor maakt het vijftal gebruik van de diensten van een gerenommeerd wijnmaker. “Dik Beeker was al betrokken bij de wijngaard in de tijd dat Alfred Visser Wijngaard Zonnestraal nog runde, en is gebleven om met ons en de groep vrijwilligers verder te gaan. Dik is goud waard! Na elke oogst werkt hij zes maanden aan het vinificatieproces. Bovendien houdt Dik de boel hier nauwlettend in de gaten; hij loopt wekelijks een rondje en appt ons dan wat er beter kan. Verder hebben we enorm veel te danken aan de groep vrijwilligers die hier al meedraaien vanaf het prille begin. Ze wonen allemaal in de omgeving. Het zijn de kennishouders; zonder onze trouwe vrijwilligers zijn we niks. Mochten zij op een dag niet meer trots zijn op de wijngaard, dan hebben wij als eigenaren iets verkeerd gedaan.”

CHATEAU AMSTERDAM

Er moet natuurlijk het één en ander geproefd worden voor de zwaardere onderzoeksjournalistiek. Dus neemt Gooische TamTam plaats aan de stamtafel en worden de flessen door ons bestudeerd. Op het etiket staat de karakteristieke, hoge boom die uittorent boven de druivenranken. Daarachter prijkt de ‘gouden bocht’ van Amsterdam – ofwel het prestigieuze gedeelte van de Herengracht. “Chateau Amsterdam is onze partner”, vertelt Rob. “We zijn ontzettend blij dat we met ze in zee zijn gegaan. Zij importeren druivenrassen uit heel Europa. Van verdejo en tempranillo



ROB MATTHIJSSSEN



“Wij willen dat dit de grootste wijngaard boven de rivieren gaat worden!”

uit Spanje tot sauvignon blanc en cinsault uit Frankrijk. Die blenden we met de druiven van onze wijngaard, zoals johanner, solaris, cabaret noir, pinot noir en souvignier gris.”

“KOMT DIT UIT NEDERLAND?”

Dat ‘blenden’ werpt duidelijk zijn vruchten af, want zowel de rode als de witte wijn smaakt uitstekend. Er gebeurt veel in ons glas. De wijnen zijn gebalanceerd, en toch spannend, complex, maar niet te zwaar. Elke slok smaakt weer anders. Als je een wijnkenner blind zou laten proeven, zou die de (gedeeltelijk) Nederlandse oorsprong van deze flessen nooit raden. Rob: “We vinden het telkens weer een feestje om onze wijnen te laten proeven en de verbazing op de gezichten van de mensen te zien. Komt dit echt uit Nederland? vragen ze dan. Ja, leggen wij dan uit, het is alleen niet 100% wijn ‘van Nederland’. Ons grootste succes boekten we met een blend van onze cabaret noir en pinot noir met een Italiaanse merlot. Die was voor de kerst al helemaal uitverkocht. Het was bijzonder om te zien hoeveel mensen met dozen onder de armen van het terrein afliepen!”

GROOTSTE WIJNGAARD BOVEN DE RIVIEREN

Het zijn mannen met grote plannen, Rob en zijn maten. “Het naastgelegen stuk grond staat te koop”, aldus Rob. “We zijn in gesprek met de landeigenaar, om het bij onze wijngaard te betrekken. Als we daarin slagen, beschikken we over zeven hectare grond en worden we dus één van de grootste wijngaarden »



"Hier is alles mogelijk:
wijnproeverijen, verjaardagen,
bedrijfsborrels, diners,
jubileums..."

van boven de rivieren. Dan kunnen we misschien wel dertigduizend flessen per jaar produceren en wordt Wijngaard Zonnestraal pas echt levensvatbaar."

CERTIFICEREN

Word je bij het lezen van dit stuk enthousiast om mee te doen met deze leuke wijnbouwers? Goed nieuws, Rob, Bas, Laurens, Pieter en Piet willen graag meer mensen uit de buurt en 't Gooi bij Wijngaard Zonnestraal betrekken. "Daarom zijn we van plan om een gedeelte van de nieuwe wijngaard te certificeren", aldus Rob. "De plannen voor certificering zijn in voorbereiding bij de notaris. Als de uitbreiding een feit is, zullen we dat bekendmaken." Maar de ambities reiken verder. Rob: "Wij willen de culinaire hotspot worden van 't Gooi. Denk aan een restaurant-achtige constructie zoals je ook bij Foodhall MOUT in Hilversum ziet – maar dan met wijn in plaats van speciaalbier. Met een glazen wand en een wijnmakerij. Er schijnt op het landgoed ook een kelder te zijn, namelijk onder de plaats waar vroeger een hangar stond. Hoe cool zou het zijn om daar een wijnkelder van te maken? Ik heb er zin in!"

EVENEMENTEN

Vraagt de gelegenheid om een feest in Toscaanse sferen? "Bij ons is er van alles mogelijk", knikt Rob. "Denk aan wijnproeverijen, verjaardagen, aanschuifdiners, bedrijfsborrels, jubileums..." De ondernemer leidt ons naar een uitnodigende stretchtent, geplaatst aan de rand van het bos, met lange boomstamtafels en een barbecue. "Die extra inkomsten hebben we nog wel nodig. Er is geen wijnboer in Nederland die alleen van de oogst kan leven. Je moet altijd iets extra's aanbieden. Tenminste, als je als wijnbouwer ook eens op vakantie wilt kunnen gaan. Met chef-kok Emmie Woltink van cateringbedrijf Wild Brood hebben we bijvoorbeeld een diner ge-



» Het geheime wapen van Zonnestraal

We ontmoeten ook de 'stille kracht' achter de wijngaard, Rob's salesmedewerker en 'master of wine' in wording Annemarie van der Hoek. Ze is voorlopig de enige persoon die een inkomen uit de wijngaard haalt, als we Rob mogen geloven. Annemarie van der Hoek heeft de liefde voor wijn meegekregen van haar ouders en Italiaanse oom. Sinds 2011 importeert ze samen met haar zus Marjolein wijnen onder de naam Numero-V. Vervolgens haalde ze haar WSET 2- en WSET 3-diploma en begon ze als wijnadviseur voor proeverijen en winkels onder de naam Annievino Wine Consultant.

Eind 2021 besloot Annemarie haar fulltimebaan als verkoper van AED-apparatuur op te zeggen en ging ze volledig voor haar wijnpassie. "Ik ben heel blij dat ik in 2022 bij Wijngaard Zonnestraal de kans heb gekregen om de verkoop en marketing op te bouwen en daarnaast ook allerlei events te organiseren en te coördineren. Alles wat ik uit boeken heb geleerd, wordt nu allemaal in de praktijk gebracht, omdat ik het wijn maken van dichtbij meemaak. Mijn proefnotities staan zelfs op de etiketten van de 2022." De sales- en marketingmedewerker van Wijngaard Zonnestraal heeft volgens Rob een conversieratio (percentage bezoekers dat tot aankoop overgaat) van 80%.

host op de buitenplaats. Ze organiseert regelmatig bijzondere diners en evenementen op de wijngaard." De flessen van Wijngaard Zonnestraal liggen inmiddels bij zo'n vijftig restaurants en kookwinkels in de regio, zoals Echte Liefde kaas & delicatessen en Balthazar Kookwinkel in Hilversum, Restaurant Vuur in Baarn en Herberg Boschoord in de Lage Vuursche. "De gastheren en -vrouwen vinden het fantastisch om wijn uit de regio te serveren, al helemaal van deze kwaliteit", aldus Rob. "Dat past natuurlijk perfect in de huidige tijdgeest van lokaal inkopen."

GOED JAAR

Rob kijkt trots om zich heen. "De oogst belooft fantastisch te worden. Ik vermoed dat we dit jaar naar een productie toewerken van tweeduizend flessen. Het is nog steeds een kunst om niet in de rode cijfers te belanden. Maar als je hier op de wijngaard de zon onder ziet gaan en met een goed glas en een kaasplankje proost op het harde werken en het goede leven, dan voel je je sowieso heel rijk, kan ik je vertellen." ◀

WIJNGAARD ZONNENSTRAAL

Rading 105 - Loosdrecht
www.wijngaard-zonnestraal.nl

INFO