



# LANDGOED DORREBEEK

## HOE EEN SLAGER OOK WIJNBOER WORDT ...

Wie deze dagen met de wagen van Elst naar Michelbeke rijdt, wordt steevast halverwege de Lepelstraat omgeleid via de Dorrebeekstraat. Bijna beneden aan je rechterkant, rij je voorbij de fraaie aanplant van een wijngaard. Dito wijnboer is Eric De Koekelaere, ook gekend van de gelijknamige Slagerij en Feestzaal Ter Elst. Een enkel telefoontje volstond om een afspraak te versieren en een ruime rondleiding in wijngaard en wijnhuis te beleven. Rond de middag werd ik door Eric opgewacht aan het hek en we trokken de wijngaard in. Mijn eerste vraag lag meteen op mijn lippen:

**dE: Waarom een slager als u ook wijnboer is geworden?**

Kort nadat we ons huis hier hadden gekocht, werd de grond, de huidige wijngaard, ook te koop gesteld. Die opportuniteit kon ik niet laten schieten: ik was gestart met het kweken van hanen en hennen, of als slager kon dit ook een gelegenheid zijn om zelf wat runderen te kweken. Ik was toen al aan het uitkijken om eventueel bier te brouwen. Op een bepaald moment kwam ik via internet - ja, een moderne slager is tegenwoordig ook beslagen in het multimediasgebied - terecht bij de website van een wijnmaker uit het Hageland. Na enkele gesprekken en een bezoek aan diens wijngaard, was ik verkocht: ik zou mij toewijden op het kweken van druiven en het maken van wijn. De grond lag er; enkel de wijnstokken (en het nodige materiaal) dienden te worden aangekocht en geplant.

**dE: Wat bedoel je eigenlijk met materiaal?**

Zoals je kan zien staan de stokken in rijen gerangschikt. Aan het uiteinde van iedere rij staan 2 verzinkte palen schuin opgesteld; zij zorgen voor de verankering van de andere palen in de rij. Die andere palen hebben een dubbele functie: enerzijds dienen zij als geleiding van de spandraden, anderzijds zorgen zij elk ook voor de steun van één wijnstok. De andere wijnstokken worden gesteund door kleinere verzinkte paaltjes. Op de onderste spandraden wordt de draagstam afgelegd; de bovenste spandraden dwingen de ranken rechttop naar boven te klimmen.

**dE: Dit is wel indrukwekkend: uitgestrekt, mooi gelijnd. Hoeveel stokken heb je hier staan en zijn het verschillende rassen?**

Dit terrein is ongeveer voor 2 ha beplant. In 2004 ben ik gestart met zo'n 2000 stokken en geleidelijk aan zijn die aangegroeid tot zo'n 4700 stuks, verspreid over 6 rassen: 3 witte (Johanniter, Sirius en Helios) en 3 rode (Regent,



Pinotin en Leon Melot). Ik heb doelbewust gekozen voor resistente rassen; dwz dat deze druivensoorten in onze regio zonder noemenswaardige problemen kunnen worden geteeld. Zij hoeven niet met pesticiden behandeld te worden; met kan dus spreken van een biologische teelt.

**dE: Hoe zie je het onderscheid tussen de verschillende rassen?**

Momenteel is dit moeilijk te zien. We zijn begin mei, de wintersnoei is achter de rug en dan zien alle stokken er eender uit. Eens de ranken, waaraan straks de druiven zullen hangen, zich doorzetten en bladeren vertonen, kan je het onderscheid merken aan de vorm van de bladeren en ook aan de vorm van de druiventros. De ene soort vertoont een open structuur; bij de andere soort vormen de individuele druifjes een hechte massa.



Ik hoor U het woord snoeien uitspreken. Er zal waarschijnlijk wat werk in de wijngaard zijn. Wat moet ik mij daarbij voorstellen?

Je kan het kalenderjaar ruwweg in 3 periodes indelen. Vanaf januari tot ongeveer einde maart wordt de wintersnoei gedaan. De aflegde tak, samen met zijn ranken – op deze ranken hingen de druiven – worden dan volledig weggeknipt en een overgebleven tak wordt afgelegd; hierop komen dan opnieuw ranken, waaraan de druiven voor het volgende jaar zullen te voorschijn komen. Vanaf einde maart zullen de nieuwe ranken ontspruiten en start de periode van onderhoud van de wijngaard: de ranken moeten worden bijgeknipt en geleid; de ondergrond moet worden bijgekalkt; het gras moet worden afgereden; het onkruid wordt weggeschoffeld of -gefreesd; bladeren worden met bladvoeding (vooral magnesium) bespoten; de trossen worden gedund enz. Het is de bedoeling om met een minimum aan sproeistoffen te werken; dit kunnen we realiseren door het schoffelen of freezezen van de aarde rond de stokken. Die periode duurt zowat tot eind september, begin oktober.

**dE: En dan komt waarschijnlijk het ‘moment suprême’: de pluk?**

Inderdaad. De zuurtegraad en de hoeveelheid suiker, bepalend voor het alcoholgehalte van de latere wijn, van de druiven, bepalen het moment waarop ze worden geplukt. Eens de ideale verhouding is bekomen, moeten de druiven er zo snel mogelijk af. Ze verhuizen dan in tonnen van de wijngaard naar het wijnatelier. Daar worden ze dan verder verwerkt. Dan breekt de derde periode aan in de wijngaard; het wordt een periode van rust waarin men wacht tot de bladeren van de ranken zijn gevallen. Dit is het sein om opnieuw met de wintersnoei te starten en zo is de cirkel rond.

Ondertussen begeleidt Eric me naar zijn wijnatelier. Een grote hal vol machinerie en inox vaten (cuves).



**dE: Hier geschiedt dus de alchemie van ‘het wijn maken’?**

Vooreerst worden de druiven gekneusd en ontsteeld in de kneus- en ontsteelmachine. Hier krijgen de witte druiven en de rode druiven een verschillende behandeling. De witte druiven worden opgevangen in de pers gedurende een paar uur gemacereerd en daarna geperst. De rode druiven worden opgevangen in grote plastic bakken, zullen gedurende enkele dagen een pulpgisting ondergaan en worden daarna geperst.

**dE: Wat bedoel je eigenlijk met maceratie en pulpgisting?**

Macereren is het proces waarbij het vlees losgeweekt wordt van de pel en de druif zijn aroma's afgeeft aan het sap. Bij een pulpgisting laat men het sap trekken in het vruchtvlees, de pellen en de pitten. Zo worden de tanines (zeer bepalend voor de rode wijn) en de aroma's in het sap opgenomen en ontstaat een eerste natuurlijke gisting. Vervolgens wordt het sap in de inox cuves overgepompt, wordt gist bijgevoegd en kan de fermentatie (omzetten van suiker in alcohol) starten tot vorming van de wijn. Dit proces kan enkele weken duren. Eens het gistingproces is beëindigd en de wijn is ontdaan van de neergeslagen gist, komt het echte moment suprême voor de wijnboer: hij kan voor het eerst zijn wijn proeven.

**dE: Je kan dan starten met bottelen?**

Zo snel gaat het nu ook niet. De wijn moet zeker nog enkele maanden rijpen hetzij op de inox cuve, hetzij op houten vaten. Vooral de rode wijn wordt op eiken vaten gerijpt: doorheen de microporiën wordt zuurstof aan de wijn toegevoegd (micro-oxidatie). Tussendoor wordt de wijn ook enkele malen belucht en gefilterd. Er gaan toch enkele maanden over vooraleer de wijn volrijp is. Je kan stellen dat alles gebotteld is en dus de cuves leeg zijn bij de start van de pluk van het volgende jaar. Voor al deze bewerkingen heb ik me ook voorzien van het nodige materiaal.

**dE: Hoe heb je je de stiel eigen gemaakt?**

Ik heb de cursus Wijn Maken gevolgd bij Syntra, maar ik laat me ook bijstaan door onze keldermeester Luk Goessens. Hij zelf heeft heel wat ervaring met wijn maken en heeft ook een 1000-tal stokken aangeplant. Belangrijk is dat je in de verschillende stadia van het wijn maken proeft en met iemand van gedachten kan wisselen over de evolutie van de wijn.

Intussen bevinden we ons in de proefruimte waar het hele assortiment van Landgoed Dorrebeek te aanschouwen is: 3 soorten witte wijn, een rosé, 3 rode wijnen en een mousserende wijn (methode traditionelle). De rondleiding wordt beëindigd met een ware degustatie.

Als slot wil Eric nog iets kwijt en doet dit op zijn gekende manier: In plaats van er over te schrijven en over te lezen, zouden jullie beter eens een bezoekje brengen want **op zondag 5 augustus (van 10u tot 18u) houden we een opendeurdag**; dan kunnen jullie alles met eigen ogen eens zien en met je eigen mond eens proeven; iedereen is welkom in de Dorrebeekstraat in Michelbeke.

Wij zullen Eric op zijn woord nemen.

pdl

Landgoed Dorrebeek  
**Opendeurdag**  
Zondag 5 augustus  
van 10u tot 18u  
Dorrebeekstraat - Michelbeke