

Wijn (en wandelen) aan de Rijn

Achteloos een flesje opentrekken, is er na een bezoek aan een biologische wijnmaker niet meer bij. Dan weet je hoeveel werk en liefde er in zo'n fles bio-wijn zit. En ook wat er gelukkig allemaal niet in zit. Op bezoek bij Carolin en Erik van Weingut Riffel.

Tekst Sonja van den Heuvel
Fotografie Henry Petersen



Het is 5.00 uur 's ochtends in het Duitse plaatsje Bingen, in het noordwesten van Rheinhessen. Carolin en Erik staan naast hun bed, klaar voor een nieuwe dag van druiven oogsten en persen. Gisteravond was het 24.00 uur voor ze klaar waren. Die dag hebben ze samen met Eriks vader van ruim zeventig en de hulp van vier Roemeense werknemers de Riesling-druiven met de hand geplukt en ontdaan van takjes en bladeren. Daarna heeft Erik de druiven nog machinaal gekneusd, zodat het sap vrijkwam. Deze massa van sap en schillen staat nu 24 uur in een groot vat zodat de schillen hun smaak aan het vocht kunnen afgeven. Carolin: "Toen Erik en ik in 2003 het wijnhuis overnamen van Eriks ouders, zei Eriks grootmoeder al dat het contact tussen schil en sap heel belangrijk was voor het aroma van de wijn. Toen luisterde Erik er nog niet naar; hij wilde alles wat nieuw en trendy was uitproberen. Toch bleek die oude wijsheid waar. Vandaag de dag geven we de schillen en het sap dus weer een etmaal rust, al gebruiken we nu wel een machine voor het kneuzen van de druiven."

Steeds grover geschut

Zo hebben Erik en Carolin steeds gezocht naar wat voor hen en hun druiven het beste werkt. Carolin: "In 2009 kwamen we tot de conclusie dat we niet langer met allerlei giftige chemicaliën wilden werken. Onze kinderen waren toen nog klein en het voelde gewoon niet goed om zo'n negen keer per jaar met bestrijdingsmiddelen de planten en de bodem te behandelen. In de reguliere wijnbouw moet er steeds naar grover geschut gegrepen worden omdat ziektes en schimmels resistent worden voor de gebruikte middelen. Naar onze mening kan dat niet gezond zijn voor de makers van de wijn, iedereen die rond de velden woont en uiteindelijk ook niet voor degenen die de wijnen drinken." Carolin loopt naar een perceel vol druivenranken aan de overkant

van de weg. "Zie je hoe de grond onder de ranken droog en dor is, er groeit niets. Dat komt door de pesticiden. Bij ons bloeien bloemen en kruiden onder de ranken die zorgen voor een vochtige bodem en een natuurlijk evenwicht waardoor schimmels en plagen minder kans hebben. Doen zich wel problemen voor, dan grijpen we naar natuurlijke middelen als bakpoeder en brandnetelthee, dat werkt heel goed."

Klassen tussen de ranken

Een oogstmachine komt voorbij. Carolin: "Ook wij maken gebruik van de plukmachine. We huren hem dan een half uur in. In die tijd plukt de machine

het groeiproces verloopt en hoe wijn wordt gemaakt, ook al wonen ze er middenin. Om die band wat aan te halen heb ik afgelopen jaar de schoolklassen van onze dochters uitgenodigd en ze meegenomen tussen de wijnranken. Als ze me nu zien, zeggen ze nog: 'He, dat is de mevrouw van de druiven!'. Prachtig vind ik dat."



dezelfde hoeveelheid druiven als twintig mensen met de hand gedurende een hele dag plukken. Er zijn nu ook nog maar weinig families in Bingen die van de wijnbouw leven, terwijl vroeger alle mensen uit de omgeving bij de oogst hielpen. Hierdoor is ook de band die mensen van oudsher met de druiven hadden verloren gegaan. Mensen weten niet meer hoe



Weekendje Wijn & Wandelen

De wijnvelden van Rheinhessen liggen in een prachtig gebied waar het super wandelen en fietsen is. Ook de steden Wiesbaden, Mainz en Frankfurt zijn leuk om te bezoeken. Perfecte ingrediënten voor een groen weekend 'Wijn & Wandelen' zijn:

- Slapen in het Atrium hotel. Vanuit dit hotel wandel je zo de appel-, kersen- en wijngaarden in. In het restaurant wordt gekookt met 70% regionale producten. Groen gecertificeerd, zie www.atrium-mainz.de
- Bezoek Erik en Carolin van Weingut Riffel in Bingen, met wijnproeverij, zie www.weingut-riffel.de
- Lunchen bij Weinzeit in der Vinothek, met uitzicht op de Rijn. Maïke en Steffen Bischof koken hier met regionale, veelal biologische producten en schenken wijnen uit de omgeving. Info: www.vinothek-bingen.de

Meer tips vind je op www.mainz-rheinhessen.nl.

