

24 UUR

Oogsten in de Moezel

ZELF RIESLING PLUKKEN OP DE STEILE HELLINGEN, DOODSANGSTEN UITSTAAN IN DE STORTREGEN EN JE VERGAPEN AAN EEN OOGSTMACHINE DIE HET WERK VOOR JE OPKNAPT... HET WAS OP ZIJN MINST GEZEGD EEN AVONTUUR.

TEKST + BEELD RENÉE SALOME



10 UUR



10 UUR



14 UUR



12 UUR

DE OPBRENGST IS SLECHT, MAAR DE KWALITEIT VAN DE DRUIVEN DES TE BETER!



14 UUR



14 UUR



09 UUR

TRABEN-TRARBACH, WEINGUT LOUIS KLEIN

'Zou het niet leuk zijn om wat wijnjournalisten uit te nodigen om ze in het echt te laten ervaren wat dat is, met je poten in de stromende regen op een steile helling staan en in rap tempo druiven plukken?' Iemand van het Deutches Wein-instituut moet dat tijdens een brainstormsessie hebben geopperd, waarop iemand een rangetje hoger zei: 'gute Idee!' En dus komen ze vanuit alle hoeken van de wereld aangestroomd: journalisten die dagelijks hun neus in een glas steken en vervolgens zittend achter hun pc een oordeel typen over aroma's, stijl en smaak. Ze worden subiet in kleine groepjes opgesplitst en naar verschillende wijnbedrijven gestuurd om een dagje mee te doen met de oogst in de Moezel. Wij vertrekken samen met een Zweedse concullega naar Weingut Louis Klein, waar Markus en Ulrike Boor de scepter zwaaien.

10 UUR

WIJNGAARDEN VAN LOUIS KLEIN

Nadat Markus ons een rondleiding door zijn kelders heeft gegeven - een spannend laboratorium vol slangen die uit stalen tanks lopen, onbegrijpelijke codes die met krijt op vaten staan gekrabbeld, een elektriciteitssysteem uit de jaren 70 of eerder en zacht pruttelende geluidjes - gaan we de wijngaarden controleren. Ulrike en Markus komen beide uit een wijnmaakfamilie en hebben samen 11 hectare. Daarop staat voornamelijk riesling, dé druif van de Moezel, maar ook de witte pinot blanc en müllerturgau. Bijzonder is dat 25% van hun druiven

rood is. Vooral pinot meunier, maar ook pinot noir, dornfelder, cabernet sauvignon, merlot en oh ja, allerlei soorten die alleen nog een nummer hebben. Zoals de VB 91-26-29, die we eerst in de wijngaard proeven (peperig!) en later in het glas.

Bovenop de eerste helling vergapen we ons aan het fantastische uitzicht. 'Kom!', zegt Markus dan en hij duwt ons een tang en een emmer in de handen. We gaan riesling plukken, en dat valt, blijkt al snel, niet mee. Het is lastig om het steeltje te vinden waarmee de druiventros aan de stam vastzit. En hoe weet je of de tros van goede kwaliteit is? Deze hebben schimmel (botrytis), en dat is goed. Maar sommige trossen zijn gewoon bedorven; die hebben bruine, opgezette druiven en ze stinken. En dan heb je ook nog trossen die vooral bestaan uit zwarte krentjes. Ingewikkeld hoor! Een half uur, kromme rug en plakkerige handen later houdt Markus het voor gezien en gaan we de rest van zijn plots inspecteren.

12 UUR

TRABEN-TRARBACH, EXTREEM STEILE WIJNGAARD

'Houd je goed vast!', zegt Markus. 'En ga niet te snel.' We lopen een extreem steile wijngaard in. Als we even stilstaan doet hij ons voor hoe dat nou moet hier, druiven plukken. De hoge palen waaromheen de druiven groeien staan op een meter van elkaar. Zijwaarts baan je je een weg naar boven of beneden terwijl je de palen vastgrijpt. Goede bergschoenen zijn een must. Ook al omdat de bodem van de Moezelwijngaarden grotendeels bestaat uit *schiefer*, leisteen. Dat is

fijn voor de smaak van de wijn, maar een beetje grip, ho maar. En dan begint het te stortregenen. Het draagt alleen maar bij aan dat bijzondere gevoel van op die helling staan, midden tussen de rijpe rieslingtrossen, met dat fenomenale uitzicht. Maar als we dan naar beneden kijken en ons realiseren dat we daar op een of andere manier naartoe moeten zien te lopen... Doodeng!

14 UUR

WEINGUT LOUIS KLEIN

Doorweekt en met bemoderde schoenen komen we bij het huis van de Boors aan. Jas en schoenen uit, trap op. Op zweetsokken lopen we de huiskamer in. Ulrike heeft een stevige warme lunch gemaakt en we voelen ons nu echte wijnboeren!

Na de lunch is het tijd om te proeven. Extra leuk nu we alle wijngaarden hebben 'geïnspecteerd'! Ook leuk is dat Markus en Ulrike van experimenteren houden, en ons eerst een *orange wine* inschenken. Na een reisje naar Georgië wilden ze dat zelf ook weleens proberen... We proeven onder meer de Riesling Schiefer Trocken 2016 vol tropisch fruit, een hele mooie, elegante Riesling Spätlese (van laat geoogste druiven), met dat kenmerkende petroleumgeurtje en een Riesling van het *Großes Terroir* Wolfer Goldgrube - en die laatste gaat mee naar huis.

17 UUR

BERNKASTEL-WEHLEN, WEINGUT

MARKUS MOLITOR: HAUS KLOSTERBERG

Op naar een van de beroemdste wijngoederen in de Moezel: dat van Markus Molitor. Ook hier is de oogst volop aan de gang en rijden trucks

met laadbak af en aan. Het hele terrein voor Haus Klosterberg staat vol met net geoogste druiven. Hebben wij niks mee te maken gehad; we zijn hier alleen om te proeven. Negen paretjes, spaarzaam ingeschonken in een vederlicht Zalto glas. Het contrast met de gezellig-rommelige familie Boor kan niet groter zijn; alles hierbinnen straalt luxe en iets klinisch uit. Maar eerlijk is eerlijk: de wijnen zijn fantastisch want loepzuiver, ongelooflijk elegant en ragfijn.

10 UUR

MINHEIM, WIJNGAARD VAN WEINGUT BRUNNENHOF

Die extreem steile hellingen zijn duur en moeilijk te bewerken. En niemand te vinden om te oogsten! Dus ontwikkelde Marcus Hoffmann een oogstmachine die dit zware werk van de mens (of eigenlijk: 40 mensen) kan overnemen. Hij demonstreert zijn gigantische apparaat, dat door wijnboeren ingehuurd kan worden, in Minheim. We kijken met open mond toe hoe de machine zichzelf als een transformer openvouwt en om de druivenstokken, die op een helling van zo'n 70% groeien, gaat liggen. Met een behoorlijke snelheid zoef-ie vervolgens de heuvel af, daarbij de druiven van hun trossen rissend. Een tractor met oplegger rijdt bovenaan de wijngaard langs de rijen en de oogstmachine zit met een kabel aan de oplegger vast. Waanzinnig, dit vertoon van menselijk vernuft. Nog even en wij mensen kunnen wel helemaal inpakken...

12 UUR

PIESPORT, WEINGUT LEHNERT-VEIT

'Zo vroeg hebben we nog nooit geoogst en mijn

vader doet dit al vijftig jaar!', zegt Peter Lehnert, de zoon des huizes van het winddomein in Piesport dat we als laatste bezoeken. Vandaag is ook hun laatste oogstdag. Toch neemt Peter de tijd om ons tijdens een heerlijke lunch kennis te laten maken met zijn wijnen. 'Ik werkte een half jaar in Nieuw-Zeeland en daar leerde ik veel over pinot noir. Mijn bazen daar hadden alles in de Bourgogne geleerd. Ik ben dus helemaal aan de andere kant van de wereld te weten gekomen wat hier om de hoek gebeurt.' De Rieslings zijn dik in orde zoals je mag verwachten in de Moezel, maar we zijn inderdaad onder de indruk van zijn Pinot Noirs. En dan die prijzen... Snel een doosje halen voor ze snappen dat die best omhoog mogen!

Dan komt zijn vader Erich binnen. 'Kom snel kijken!' We zien buiten een truck vol druiventrossen staan. 'Tevreden?', vragen we hem. Hij begint te stralen. De opbrengst is, zoals bij iedereen in de omgeving, ronduit slecht dit jaar. Maar de kwaliteit is des te beter!

14 UUR

BERNKASTEL

Aan de Moezel liggen talloze winddorpen en -stadjes en daarvan is Bernkastel misschien wel de allermooiste. Alles is picture perfect, van het schitterende 17^e-eeuwse marktplein vol vakwerkhuizen tot de burchtruïne Landshut en de steile wijngaarden daartussenin. Het stadje is ontstaan uit een Romeinse nederzetting en het waren ook de Romeinen die de eerste druivenstokken plantten op de heuvels van de Moezel. In de middeleeuwen was het wijngaardareaal drie keer zo groot als nu en werd de wijn klot-

send over de rand van het vat geëxporteerd. En daar is Bernkastel heel rijk van geworden, zoals je nog steeds goed kunt zien. Het vervoer van de wijn ging vooral over de rivier. Wij stappen ook op de boot. Vanaf het water zijn de wijngaarden zo mogelijk nóg mooier. Nu kun je ook goed zien hoe klein sommige lapjes grond zijn, en hoe moeilijk het moet zijn ze te bewerken. Wie verzint het nou om op zo'n plek een paar druivenstokken aan te planten?!

19 UUR

BERNKASTEL-KUES, WEINGUT DR. LOOSEN

In de schemering komt de groep bij elkaar op het terras met uitzicht op de Moezel van Ernst Loosen. We toosten met een glas sparkling rosé op de goede afloop. De Chinezen hangen aan de lippen van Ernst die het ene na het andere familieverhaal vertelt. De Amerikaanse journalist heeft zelfs zes uur druiven geplukt en kan geen pap meer zeggen. De Belgen krijgen door de spraakwaterval van Ernst al snel de slappe lach. *Gute Idee!* ■

DE MOESEL THUIS

De Duitsers drinken bijna al hun Moezelwijnen zelf op en gelijk hebben ze. Wijnen van Markus Molitor en Dr. Loosen vind je onder meer bij WIJNKRING.NL en DEGOUTENTON.NL. De wijnen van Louis Klein en Lehnert-Veit zul je ter plaatse moeten oppikken. Doen hoor!