Nederlandse wijn
Kan dat wel goed zijn?

Over smaak van wijn valt niet te twisten
wél over kwaliteit



REESTLANDHOEVE
WIJNGOED | ZORGHOEVE

Inhoud

Nederlandse wijn kan dat wel goed zijn? Ontdek hoe kwaliteitswijnen van eigen bodem het verschil maken.

Kan Nederlandse wijn wel goed zijn?	3
De smaak van Nederlandse wijnen	5
Biologische wijn, proef je dat?	7
Waar let je op bij het kiezen van een goede wijn?	9
Hoe drink je wijn?	10
Hoe bewaar je wijn?	11
Wijngoed en zorghoeve de Reestlandhoeve	12

Wist je dat ...

Er in 2021 van de 294 ingezonden Nederlandse wijnen bijna 90 procent bovengemiddeld werd beoordeeld op de internationale keuring?



Kan Nederlandse wijn wel goed zijn?

Wist je dat...
Nederlandse wijn internationaal wordt gewaardeerd vanwege de duurzame teelt en goede smaak.

De toenemende aandacht voor het welzijn van mens en milieu heeft ervoor gezorgd dat streekproducten steeds populairder worden. We houden van producten met een goed verhaal en willen graag weten waar ons eten en drinken vandaan komt. We hebben genoeg van grote ketens waarbij voedsel de wereld over gesleept wordt. Wat van dichtbij komt geeft een authentiek en ambachtelijk gevoel van betere kwaliteit. Maar hoe zit dat met wijn van Nederlandse bodem?

We kennen de enorme wijngaarden in landen als Frankrijk, Italië of Zuid Afrika die van generatie op generatie worden overgedragen. Deze landen hebben genoeg ruimte en veel zon om goede wijn te produceren. Ons klimaat leek lange tijd minder geschikt, maar sinds de jaren 80 wordt ook in Nederland steeds meer wijn geteeld. Dat kan omdat we in Nederland werken met andere druivenrassen die minder zonuren nodig hebben. Het feit dat de zomers ook in Nederland steeds warmer worden werkt wel mee aan de kwaliteit van de Nederlandse wijn.

Andere druiven, kan dat wel goed zijn voor de wijn?

Het antwoord op deze vraag is een volmondig JA! Op internationale keuringen krijgen Nederlandse wijnen vaak hoge cijfers voor kwaliteitsaspecten als kleur, geur, smaak en afdronk. Nederlandse wijnen scoren bijna allemaal goed. Als het gaat om de smaak doen ze niet onder voor Franse wijnen. Naast een uitstekende smaak is er ook waardering voor de duurzame teelt van de wijn-druiven. In Nederland telen we vooral rassen met een hoge weerstand, hierdoor is het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen relatief laag.

Waarom zien we dan zo weinig Nederlandse wijn in de winkel

De wijnproductie in Nederland is relatief laag omdat grond en arbeid hier duur is. Hier worden slechts 1,2 miljoen flessen per jaar geproduceerd. Dat is een fractie van het aantal flessen dat we jaarlijks drinken. We drinken gemiddeld zo'n 17 flessen wijn. Samen drinken we dus zo'n 289 miljoen flessen wijn per jaar op. Om aan die grote vraag te voldoen moet er wel wijn uit het buitenland worden geimporteerd.

Reestlander wijnen vallen in de prijzen

Wijnen worden blind geproefd op keuringen, dus zonder dat het land van herkomst bekend is. Reestlander wijnen doen het daar goed. We vallen regelmatig in de prijzen. Bij 'AWC Vienna', de grootste officiële wijnkeuring van de wereld, haalden we ook dit jaar weer 5 medailles binnen.



Hoe smaken Nederlandse wijnen?

Tip

Zelf een beetje wijnboer worden? Dat kan met het wijnstokken leasecertificaat van de Reestlandhoeve. https://reestlandhoeve.nl/wijnclub/

Smaak is persoonlijk. Een kwalitatief goede wijn, hoeft niet jouw smaak te zijn. De één houdt van zoet. De ander van droog. De één houdt van fris. De ander van zwaar. De kwaliteit van Nederlandse wijnen is goed, maar hoe smaakt een Nederlandse wijn?

We kennen allemaal de riesling, chardonnay, sauvignon blanc, merlot, pinot noir. Bekende namen die we op de Nederlandse wijnen niet aantreffen. Op een fles Nederlandse wijn lees je vaker regent, solaris, muscat-bleu, johanniter, cabaret noir. Vreemde namen die je misschien niets zeggen. Toch is er nog een wereld aan druivenrassen en smaken te ontdekken.

Waarom gebruiken we in Nederland onbekende druivenrassen?

Bekendere druivensoorten kun je ook in Nederland tegen komen. Ze vragen echter veel meer gebruik van bestrijdingsmiddelen tegen allerlei ziektes. En de kans dat ze niet rijp worden is groot. Daar is ons klimaat te koud en te vochtig voor. Deze druifsoorten zijn in een vochtig klimaat gevoelig voor meeldauw en andere schimmelsoorten die de plant aantasten, waardoor de vruchten minder goed groeien. Eind vorige eeuw zijn er in Duitsland nieuwe druivenrassen ontwikkeld. Druivenrassen met een eigen smaak, die minder zon nodig hebben en beter bestand zijn tegen ons vochtige klimaat. Door de komst van nieuwere druivenrassen is wijnbouw in Nederland mogelijk geworden. Zelfs op een milieuvriendelijke manier.

Nederlandse druif levert frisse pittige en fruitige wijnen op

Hoe meer zonuren, hoe hoger het suikergehalte in de druif, hoe hoger het alcoholpercentage. Zonuren hebben invloed op de smaak van de wijn. In het algemeen kun je zeggen dat wijnen uit zuidelijke landen zwaarder en warmer zijn. Nederlandse wijnen onderscheiden zich met de wat frissere, pittige en fruitige wijnen. De klimaatverandering zorgt ervoor dat het voor ‘zuidelijke’ landen steeds lastiger wordt om frisse wijnen te produceren. De noordelijke landen worden steeds warmer en krijgen steeds meer zonuren waardoor er in Nederland smaakvolle wijnen worden gemaakt.

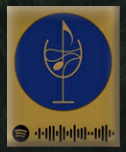
Kenmerken van de Reestlander wijnen

- Onze witte wijnen wordt gemaakt van regent , johnniter en/of solaris. Onze witte wijnen zijn zuiver, mineralig en fris van smaak.
- Onze rode wijn wordt gemaakt van regent of de muscat. Onze rode wijn is kruidig, droog en houtgerijpt. Liefhebbers noemen onze rood ‘eigenzinnig’.

Biologische wijn, proef je dat?

Tip

De playlist met de barokmuziek die wij in onze wijngaard afspelen is te vinden op Spotify.



Een wijnboer die biologische wijn produceert, werkt enkel met biologisch geteelde druiven en houdt zoveel mogelijk rekening met het milieu. Dit betekent dat hij geen gebruik maakt van kunstmest, pesticiden of chemische bestrijdingsmiddelen. Technische hulpmiddelen zoals scheidingstechnieken om de samenstelling van most of wijn te veranderen zijn verboden. Hij mag sulfiet als conserveringsmiddel toepassen maar in geringere mate dan toegestaan bij niet biologische wijnen.

Belangrijk voordeel van biologische wijnen is de hoge kwaliteit.

Biologisch geteelde druiven moeten harder werken om gezond te blijven dan druiven waarop chemische beschermingsmiddelen worden gebruikt. Dit harde werken zorgt voor een betere kwaliteit druif. Ze hebben een goed evenwicht, meer finesse en mooiere zuren in zich. Deze zuren bieden tegenwicht aan de suikers in de druif. Daarnaast is er in een biologische wijngaard meer aandacht voor de plant en zijn omgeving. Dit vertaalt zich vaak door in de kwaliteit van de landbouw en de geproduceerde goederen.

Is biologische wijn lekkerder?

Voorstanders vinden dat het verschil met 'normale' wijnbouw echt aan de wijn te proeven is. Dit wordt omschreven als vitaler, rijker, schoner, levendiger, puurder en smaakvoller dan wijnen uit de 'normale' wijnbouw. Sceptici stellen dat er tot op heden geen enkel wetenschappelijk bewijs is geleverd van de invloed van de biologische of biodynamische manier van wijnbouwen op de uiteindelijke wijn. De kwaliteit van de wijn wordt natuurlijk ook beïnvloed door de vaardigheden van de wijnboer en wijnmaker, het terroir (omgeving) en de weersomstandigheden.

De perfecte omgeving voor Reestlander wijnen

Reestlander wijn heeft geen eko keurmerk. Onze druiven worden wel zoveel mogelijk op een natuurlijke manier geteeld met respect voor mens en milieu. We maken in de druiventeelt gebruik van homeopathie, mineralen en natuurlijke meststoffen om onze wijnstokken gezond te houden. Daarnaast zorgen we voor een perfecte leefomgeving van onze wijnstokken. In de zomermaanden klinkt er klassieke muziek in de wijngaard. Verschillende onderzoeken tonen aan dat muziek een gunstig effect heeft op de ontwikkeling van planten. Druivenstokken worden sterker en kunnen zich beter weren tegen ziektes en schimmels.

Reestlandhoeve is B Corp gecertificeerd. Hiermee zijn wij onderdeel van een internationale beweging van duurzame, transparante en sociaal-maatschappelijk betrokken bedrijven die streven naar een betere wereld. Samen maken we de wereld een beetje mooier!



Waar let je op bij het kiezen van een goede wijn?

Proeftip

Slurp de wijn met veel lucht naar binnen en houd de wijn minimaal 4 seconde in je mond en wissel grote slokjes af met kleinere. Zo proef je de meeste aroma's.

Wijn kiezen is best lastig. Er zijn zoveel verschillende soorten, smaken en kwaliteiten. Wanneer maak je een goeie keuze. Een keurmerk zegt niets over de smaak van de wijn. Aan de buitenkant van de fles kun je niet aflezen of een wijn lekker is. Ook kiezen op basis van druivenras biedt lang niet altijd hetzelfde resultaat. Wat wel een grote rol speelt bij de smaak van de wijn is: de omgeving, de bodem, het klimaat en met welke methode de wijn gemaakt is.

Over smaak valt niet te twisten. Over de kwaliteit wél!

Een goede wijn voldoet aan een aantal kenmerken. Een goede wijn is in balans en vaak wat complexer dan een minder goede wijn. Een goede wijn heeft meerdere smaken die een wijn interessant en uitdagend maken. Volgens internationale maatstaf zijn er in een kwaliteitswijn minstens 5 aroma's te ontdekken. Proef of ruik je de verschillende aroma's? Dan proef je de kwaliteit. Daar kunnen we het allemaal over eens worden.

Een lekkere wijn is een kwestie van smaak. Smaak is heel persoonlijk. Een drogere wijn heeft bijvoorbeeld een hogere zuurgraad. Dat kun je goed merken in je mond. Jouw zuurgraad kan hoger liggen dan die van mij. En alleen dat al kan ervoor zorgen dat de ene wijn jou juist meer aanspreekt dan de andere. Over de smaak zullen we het dus minder snel eens worden.

Wijnproeven doe je met B.L.I.C.

Proeven is de enige manier om te ontdekken welke wijn je lekker vindt. De BLIC-methode helpt je om de wijn goed te beoordelen. BLIC staat voor:

Balans Is de zoetigheid en fruitigheid in balans met de zuurgraad en de tannines? Als de wijn niet voldoende in balans is, smaakt de wijn te flauw of te bitter.

Lengte De lengte gaat over de afdronk. Hoelang blijven de aroma's nog in je mond zweven nadat je de wijn hebt doorgeslikt? Een paar flinke seconden geeft een goede wijn aan.

Intensiteit Proef en ruik je de verschillende aroma's zoals die van appel, citrus, ananas en kers. Als je de verschillende aroma's kunt onderscheiden, drink je een goede wijn.

Complexiteit Met gisten, maar ook blends (het mengen van verschillende tankwijnen) komen we tot de definitieve wijn. Gist geeft vooral aroma's van boter, brioche en deeg. Eikenhoutenvaten geven aroma's van vanille, kokosnoot en kruidnagel. De mooie samenhang met de aroma's bepaalt de complexiteit van de wijn. Hoe meer smaken des te hoger de kwaliteit.

Waar let je op bij het kopen van Reestlander wijn?

In de webshop hebben we de smaakprofielen van elke wijn uitgebreid omschreven en aangevuld met serveersuggesties. Maar het blijft een kwestie van smaak. Ons advies: stel een wijnpakket samen in onze webshop of kom naar onze Wijnbarn. Weet wel waar je aan begint, want na onze proeverij zul je nooit meer een wijntje 'achteloos achterover slaan'.

Hoe drink je wijn?

Wijn drink je uit een goed glas!

Wijn drink je uit een glas met een ruime kelk en een strakke rand, het liefst van kristal. De kelk voor een rode wijn is vaak nog groter dan voor witte wijn. Als de klek ruimer is kan er meer zuurstof bij waardoor de aroma's makkelijker vrijkomen.

Een goed wijnglas heeft ook een hoge poot. Je hoeft dan de kelk niet vast te houden. De wijn warmt zo minder snel op door de temperatuur van je hand.

Wijn drink je op de juiste temperatuur

Rode wijn

Rode wijn drink je niet te warm en niet te koud. De vroegere kamertemperatuur 17 à 18 graden, is prima voor rood. In onze wijnbar schenken wij de rode wijn uit op 15 graden. Als het warm is buiten, mag je ook een rode wijn best in de koelkast bewaren.

Naar mate de wijn opwarmt in het glas komen de verschillende aroma's één voor één vrij, wat het proeven makkelijker maakt.

Witte wijn en rosé

Al onze witte wijnen en de rosé schenken wij uit op 5 graden. Ook dit is iets te koud. Maar in het glas warmt een wijn snel op. Op 7 graden is een witte wijn of een rosé perfect op temperatuur.

Wijn drink je in goed gezelschap

Wijn drink je niet alleen met mes en vork. Een goed glas wijn is ook lekker voor een borrel en om het leven te vieren. Alleen of in goed gezelschap. Kunnen anderen jouw kwaliteitswijn niet waarderen? Onze tip voor de volgende keer: Aldi ;-).

Wist je dat...

Bij het walsen van wijn in een ruim glas zuurstof makkelijker door de wijn wordt opgenomen waardoor de aroma's beter vrijkomen.

Hoe bewaar je wijn?

Bewaar een fles wijn bij voorkeur op een donkere koele plek. In el geval niet op een plek met grote temperatuurverschillen. Het opwarmen en afkoelen van de wijn beïnvloedt de smaak nadelig.

Wil je de wijn na het openen bewaren? Sluit de fles dan goed af en bewaar de wijn op een koele plek. Onder invloed van zuurstof verandert de wijn van smaak. Kou vertraagd dit proces.

Een wijn kun je na het openen nog enkele dagen tot een week bewaren. Dit verschilt per wijn. Na het openen verliest de wijn al snel aroma's. De wijn gaat steeds zuurder smaken. Ziek word je niet van een wijn die een week open staat, maar of de wijn dan nog lekker is mag je zelf bepalen.

Rode wijn

Een rode wijn heeft vaak meer tijd nodig om helemaal door te rijpen. Rode wijn wordt door het rijpen zachter van smaak. Dit geldt alleen voor kwaliteitswijnen. Die hebben de potentie om zich verder te ontwikkelen. Onze rode Reestlander wijn kun je prima 3 à 4 jaar laten liggen. De wijn raakt dan meer in balans en krijgt de tijd om meer bijzondere aroma's te ontwikkelen.

Bewaar rode wijn op een donkere koele plek. Hoe ouder de wijn, hoe kwetsbaarder na het openen.

Witte wijn en rosé

Frisse en fruitige witte wijnen zijn op hun best als ze binnen twee jaar worden geschonken. Volle en houtgerijpte witte wijnen kun je enkele jaren bewaren. Zoete (dessert)wijnen kun je wel tien jaar bewaren.

Bewaar witte wijn na het openen in de koelkast. Een mousserende wijn kun je na het openen beter direct opdrinken. Niet alleen het koolzuur op de wijn verdwijnt al na enkele dagen ook de smaak verandert snel.

Tip

Een restje wijn dat niet lekker genoeg meer is om te drinken, kun je nog prima gebruiken om mee te koken.

Wijngoed en Zorghoeve de Reestlandhoeve

Op de grens van Drenthe en Overijssel ligt het prachtige Reestdal met een zanderige en waterdoorlatende grond. De grond hier zit vol ijzeroer. Ideaal voor de druiventeelt. Het Reestdal is een eeuwenoud dal. Een kleinschalig cultuurlandschap met bos, heide, hooilanden en oude boerderijen. Midden in dit idyllische landschap ligt ons familiebedrijf Wijngoed en Zorghoeve de Reestlandhoeve.

Door de hernia van John moesten we in 2001 op zoek naar een andere vorm van boeren. Na wat onderzoek kwamen we uit op druiventeelt. Wijnbouw stond in Nederland op dat moment nog in de kinderschoenen. Maar we waren er van overtuigd dat het produceren van goede Nederlandse kwaliteitswijn mogelijk moest zijn. In 2003 gingen bij ons de eerste wijnstokken de grond in. Inmiddels hebben we 3,5 hectare aan wijnstokken en produceren elk jaar ongeveer 20.000 liter wijn.

We maken onze eigen wijn op onze eigen manier in onze eigen vaten in samenwerking met de Neerlands Wijnmakerij. In de wijnmakerij is actuele professionele kennis aanwezig en wordt er gebruik gemaakt van de nieuwste technieken.

De Reestlandhoeve staat inmiddels bekend om zijn goede Nederlandse wijn. Elk jaar vallen onze wijnen internationaal in de prijzen. Daarnaast krijgen mensen met uiteenlopende zorgvragen de ruimte op onze Zorghoeve om als begeleid vrijwilliger hun talenten in te zetten. Zorg voor mens en natuur komen samen in onze zuivere wijnen. Proef en ervaar het zelf. Je bent van harte welkom!

John, Wilma, Bas en Lynn





REESTLANDHOEVE

WIJNGOED | ZORGHOEVE