

'Het is keihard werken, maar het is zó mooi!'

De wijngaard bestaat in de winter uit lange rijen smalle stammetjes met twee opzij wijzende, dorre sprietten. 'Dan denk je toch: dat is niks meer,' lacht Youp Cretier. 'Maar dan, in het voorjaar, beginnen ze te ontluiken. Er komen flinke groene sprietten aan, met trosjes. Die gaan bloeien en worden trossen. Steeds groter, steeds mooier. Dat worden druiven. En van die druiven kun je wijn maken. Eerst heb je een schuimende massa. Langzaam wordt het vocht helder en kun je erdoorheen kijken. Je proeft, bepaalt wanneer de smaak goed is en conserveert. Een fantastisch proces! En heel natuurlijk. De Romeinen maakten al wijn. Alleen kun je het proces nu beter sturen en de goede smaak "borgen", vastzetten.'

Als jongen van twaalf hielp Youp zijn vader met het maken van wijn met vlierbessen en berken-sap. Later, toen hij een huis kocht met een druivenrank in de tuin, begon hij wijn te maken van alle mogelijke fruitsoorten, van appel tot kiwi. 'Prachtige wijnen, maar lang niet altijd te drinken en zeker niet te bewaren. Eens, na een warme zomer, moest ik honderden liters weggooien.' Er was op zijn zevenendertigste een burn-out voor nodig om Youp definitief en op professionele wijze aan het wijn maken te krijgen. Hij volgde een opleiding, wilde naar Frankrijk, maar besloot toch in Nederland te blijven. 'Er zijn nu diverse druivensoorten die in een koeler klimaat gedijen. Tot in Denemarken toe wordt wijn gemaakt.' Youp vond domicilie op het landgoed Hof te Dieren, waar stadhouder Willem III al in de zeventiende eeuw wijnbergen had, en hij oefent er sinds 2004 het vak van wijngaardenier uit.

De wijn van Youp is biologisch, dus zonder chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmest in de grond. De grond tussen de stammen blijft met een speciaal bloemen- en kruidenmengsel in evenwicht. En voor het verjagen van (dierlijke) belagers wordt de natuur ingezet, bijvoorbeeld lieveheersbeestjes en sluipwespen. 'Biologisch' houdt niet in dat er geen sulfiet aan te pas komt. Sulfiet is een zegen, vindt Youp. En iets waar mensen ten onrechte soms bang voor zijn. 'Met een beetje sulfiet zet je de smaak vast op het moment dat jij hem goed vindt. Het gistingsproces komt tot stilstand en de wijn rijpt in alle rust verder. Vroeger was het meer een kwestie van geluk of je wijn goed werd. Nu kun je dat iets beter sturen, al blijft de invloed van het weer onverminderd groot. Een warme zomer met voldoende neerslag, zoals die van 2006, levert een prachtige oogst op. Is het lang warm en droog, zoals in 2003, dan bouwt de druif voor de oogst zelf het zuur af en krijg je een meer vlakke wijn.'

Biologische wijn van Nederlandse bodem, daar krijg je prijzige wijn van. De witte, rode en roséwijnen van Domein Hof te Dieren 'doen' zo'n tien euro per fles. 'Dat is heel wat meer dan de massaal geproduceerde wijnen uit Australië en Zuid-Afrika,' erkent Youp. 'Maar dat zijn dan ook makkelijke "doordrink"-wijnen. Mijn wijn vertelt een verhaal. En misschien moet je dat spaarzaam aanhoren. Drink hem bij een eenvoudige maaltijd. Drink hem aandachtig en geniet ervan. Een van mijn dierbaarste klanten is een werkloze jongen met een uitkering. Eén keer in de zoveel weken komt hij langs, koopt één fles en drinkt die met vrienden op. Dat is voor mij de ware liefhebber.'



Wijngaardenier Youp Cretier:

'Wijn heeft iets te vertellen'

Hij maakt al wijn sinds zijn twaalfde jaar en het product wordt steeds beter 'te drinken'. In 2004 werd Youp Cretier dan ook professioneel wijnboer op zijn wijngaard Domein Hof te Dieren. Is dat romantisch: wijn maken op de Veluwe? 'Het is keihard werken, maar het is zó mooi! Je begint met twee hectare kale stokken en tien maanden later heb je duizenden liters van de helderste drank, die ook nog eens heerlijk smaakt.'