

# “Wijnranken snoeien, dat is yoga voor de geest...”

“Dit is onze droom die waar geworden is.” Een paar jaar geleden was Dierik Verbeelen nog diensthoofd nefrologie aan de VUB en zijn vrouw Anne-Marie Claes voltijds tandarts. Nu hebben ze beiden gas teruggenomen en verdelen ze hun tijd tussen Elsene en hun wijngaard in het Franse Villemolaque, waar ze op het Domaine Mas den Founs witte, rosé en rode wijn maken. | Désirée De Poot

Dierik en Anne-Marie zijn niet de enige medisch geschoolde wijnbouwers in België. “Medische studie is eigenlijk een perfecte basis”, zeggen beiden. “Maar je eigen wijn maken is veel gemakkelijker.”, voegt Dierik er meteen aan toe. Het echtpaar is maar even in België. Straks is het een cruciale periode voor de druif en elke stap in de druiventelting willen beiden volgen.

Het verhaal van Dierik en Anne-Marie begon goed vijf jaar geleden. Vanuit de filosofie ‘je moet niet wachten tot je met pensioen bent om te plannen wat je dan wil doen’ kocht het echtpaar een bestaande wijngaard in Frankrijk. Maar Dierik stopte met zijn medische activiteiten en zette de academische activiteiten op een lager pitje. “Ik ben genetisch kwetsbaar voor hart- en vaatziekten en ik beseft dat ik stevig op weg was om me tegen mijn 65<sup>ste</sup> dood te werken”, zegt hij.

## Wijnbouw

Het koppel richtte zijn pijlen op de wijnbouw, “omdat het alternatief de bosbouw was”, lachen ze. “Wij wilden naar de natuur, naar het groen. Maar een boom heeft veel tijd nodig om te groeien. Bij de druiven kan je jaar na jaar, telkens weer opnieuw, de resultaten zien.” Frankrijk was de eerste (en enige) optie. “Het is gemakkelijk als je de taal kent en kunt communiceren. De mensen zijn er ook vriendelijk en het is gemakkelijk met de auto te bereiken. Spanje en Italië zijn zeer



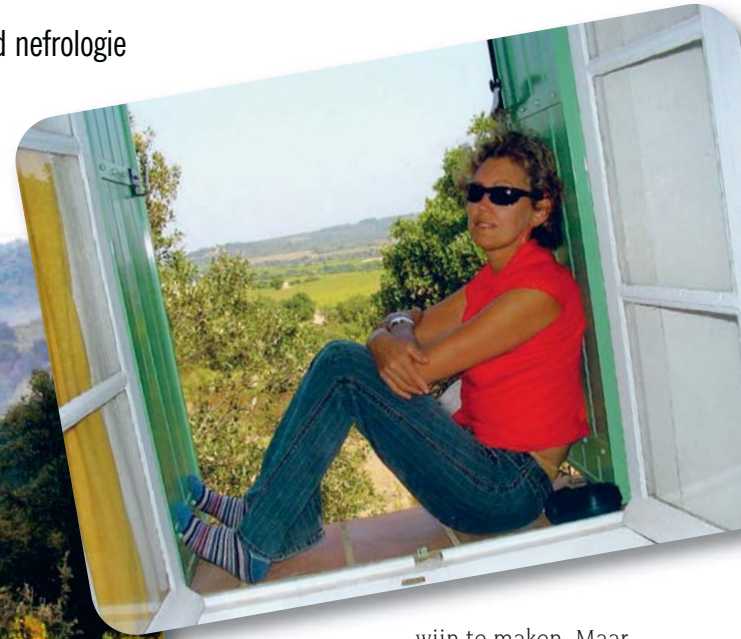
riskant als het om rechtszekerheid gaat. En we kozen voor de streek van Roussillon omdat de wijngaarden daar nog betaalbaar zijn. Want eigenlijk was dat ons vertrekpunt: we kopen een wijngaard en we leren hoe we goede druiven kunnen telen. Wat daarna komt, was in eerste instantie voor een ander.”

## Appellation

Dierik en Anne-Marie vonden een wijngaard in een Appellationgebied. De eigenaar was bereid om te verkopen, maar hij wilde wel nog vijf jaar meewerken om uit te bollen. Het was een aanbod dat Dierik en Anne-Marie niet konden weigeren. “We wilden alles minstens één keer meemaken om te kijken hoe het in zijn werk

ging. Uiteindelijk ging het om 10ha wijngaard en evenveel bos. Het materiaal huurden we in het begin en bijvoorbeeld het ploegen besteedden we uit. De geplukte druiven zouden we naar de coöperatieve sturen.” Elk specialiseerde zich bijna automatisch in een deel van de druiventelting. Dierik hield zich letterlijk met de druiven en de teelt bezig, Anne-Marie boog zich over alle mogelijke ziektes die de druivenoogst konden doen mislukken en de preventie ervan. “Weer iets waar mijn studie me zeer van pas komt”, zegt ze.

Zoals dat zo vaak in het leven gebeurt, verliepen de dingen niet helemaal zoals gepland. “De vroegere eigenaar die ons inwerkte, raadde ons aan om zelf onze



wijn te maken. Maar ik kende daar geen jota van”, lacht Dierik. De oude eigenaar gaf de gouden tip om samen met een overbuur scheep te gaan. Die man was oenoloog en ecologisch landbouwingenieur. Hij investeerde zijn kennis, Dierik de rest. Tot François er in 2008 plotseling de brui aan gaf. “Dat was een serieuze opdoffer”, weet Dierik nog. “Maar we konden een beroep doen op de oenoloog van het *Institut Coopératif du Vin* en ik kocht mij twee dikke standaardwerken oenologie. Wijn maken kon niet zo moeilijk zijn... en van gisten, schimmels, oxidatie, reductie en moleculaire gewichten wisten we alles...” Een tweede tegenslag volgde snel: de leermeester wijnboer overleed plotseling. Het koppel dacht er echter niet aan om de zaak op te geven. Elke dag ontdekten ze nieuwe dingen.

## Biotechnologie

“Het is bijvoorbeeld bijzonder plezant om te zien dat de biotechnologie, die al 15 jaar in de geneeskunde bestaat, nu





© Repères

ook zijn weg vindt naar de wijnbouw." Er zijn trouwens nog meer overeenkomsten met de geneeskunde. "Hygiëne, daarmee staat en valt alles. En temperatuur natuurlijk." Maar er zijn ook verschillen. "Als je in de geneeskunde een fout maakt, dan draagt iemand daar de gevolgen van. De mislukkingen en fouten in mijn klinische carrière staan in mijn cortex gegrift. Van elk van die patiënten zie ik nog hun gezicht en ken ik nog hun naam. Als het bij de wijn mislukt... *so what?* De kraan gaat open en we laten ze weglopen."

En fouten worden er gemaakt... "Zo ging ik voor de eerste keer alleen naar de distillerie", herinnert Dierik zich nog. "De most van de druiven en het bezinksel moeten naar de distillerie worden gebracht om tot alcohol gestookt te worden. Die alcohol is echter de maatstaf van het aantal liter wijn dat je hebt gebrouwen. Het is dus essentieel. Alleen heb je daar een speciaal document voor nodig en dat had ik niet. Wist ik veel. Ik heb me daar door een 17-jarige furieuze Française de mantel laten uitvegen dat het niet schoon was... al heeft ze me uiteindelijk toch, het vermanende vingertje opgestoken, mijn document gegeven."

Wijn maken is een veranderlijk proces. "Dat is er net zo leuk aan", vindt het koppel Verbeelen. "Je kunt uitproberen, variëren en proeven. Geen twee wijnen zijn

---

## *Wijn maken is een veranderlijk proces. "Dat is er net zo leuk aan"*

---

gelijk. Wij doen nu alles zelf: snoeien, inknippen, *vendange* (oogst), gisten, bottelen en etiketteren. Onze zoon heeft de etiketten gemaakt. Alleen de distributie is nog een probleem. Wij hebben daar geen ervaring mee. Nu zoeken we een Belgische distributeur om dit voor ons te doen. Jaarlijks hebben wij zo'n 10.000 flessen. Het grootste deel gaat nu via mond-tot-mondreclame via vrienden en kennissen de wereld rond. Een paar restaurants hebben onze wijn op de kaart gezet.

### AOC

De wijn van het Domaine Mas den Fous is een *vin de pays* en een AOC (*Appellation d'Origine Contrôlée*). De *cépages* (druivenrassen) zijn de Muscat Petit Grain, de Muscat d'Alexandrie, de Grenache, Carignan en Syrah, goed voor zowel een droge witte wijn, een rosé – enkel met Grenache noir – en een rode wijn, een AOC van Grenache, Carignan en Syrah. "Ongecompliceerd", noemt Anne-Marie hun wijn. "Soms zeggen mensen wel dat

onze rode wijn een echte vrouwenwijn is: zacht, fruitig en fris", lacht Dierik. "We blijven met onze wijn zo dicht mogelijk bij de natuur, want van daaruit zijn we gestart. Geen mengwijnen, geen onnodige smaakadditieven, wel de natuurlijke smaak van de druif. Daarom gisten we ook niet op houten vaten. Je moet de zon in je glas proeven"

Discussiepunt bij sommigen blijft de schroefdop. "Kurk is folklore", stelt Dierik ferm, al voegt hij er onmiddellijk aan toe dat de Fransen hem er scheef voor bekijken. "Een goede kurk kost veel en maakt de wijn duurder. En uiteindelijk bewaart de wijn niet langer met een kurk. Onze wijn is trouwens geen bewaarwijn, maar kan onmiddellijk gedronken worden of maximaal vijf jaar bewaard."

Het zomert in België, maar Frankrijk wacht. "Wij hebben onze droom waargemaakt. We hebben andere mensen en een andere wereld leren kennen en onze horizons verbreed. Financieel rijk zullen we er niet van worden. Als we onze investering terugwinnen, zijn we al tevreden. Om een beetje geld met wijn te verdienen, moet je vooral veel geld van tevoren hebben", citeert Dierik. ♦

[www.domainemasdenfous.com](http://www.domainemasdenfous.com)

