

Tip: 'Pas knippen

Gewapend met een vlijmscherpe snoeischaar halen vrijwilligers de eerste druivenoogst binnen bij Hof van Baarle.

door **Ilse Reeuwijk**

De eerste emmers zijn al vol, als ik me om acht uur in de ochtend meld bij wijngaard Hof van Baarle in Baarle-Nassau. Altijd al een keer willen doen, helpen bij zo'n druivenpluk. Deze dinsdag is het zo ver.

Wijnboer Mark van de Rakt beschikt over een arsenaal van zo'n 25 vrijwilligers, die per groeps-sms op de hoogte zijn gebracht van deze eerste oogstdag van het seizoen. Acht van hen zijn vandaag gekomen om te helpen. Er is flink wat werk aan de winkel, want de ranken hangen vol rijpe trossen en er moeten dertien rijen van 120 meter leeggehaald worden. „Deze eerste oogst, van de Solaris, is altijd de lastigste”, zegt Mariëtte Jacobs, vrouw van de wijnboer, en hier geboren en getogen. „Omdat het zo'n vroege druif is, rijp tijdens de wespentijd, hebben die ongeveer tien procent van de druiven aangevreten. De beschadigde vruchtjes moeten van de trossen gehaald worden tijdens het plukken, want die kun je niet gebruiken in je wijn.”

Aan de slag dus. De nieuwkomer in de wijngaard krijgt een

emmer en een vlijmscherp snoeischaartje. En een tip: „Je mag pas knippen als je al je vingers kunt zien.” Even later blijkt dat voor de wat meer gevorderden ook geen overbodig advies... Het snoeischaartje doet tevens prima dienst als een soort pincet om de aangetaste druifjes tussen de verder intacte goudkleurige tros uit te wippen. Het is wel een gepriegel, maar toch raken de emmers steeds sneller vol.

Mark van de Rakt rijdt ondertussen op zijn tractor tussen de rijen over het licht glooiende terrein om de volle emmers op te halen. Die moeten zo snel mogelijk naar binnen. „We willen geen water bij de wijn.” De wolkenlucht boven de wijngaard ziet er dreigend uit, dus haast is geboden.

Na een uurtje knippen ruik ik aan mijn plakkende handen. De geur van witte wijn hangt eraan. Mark: „Dit druivenras heeft een



Ik kan beter hier de handen uit de mouwen steken, dan thuis achter de geraniums gaan zitten

zeer hoog suikergehalte en is erg geschikt om een mooie droge witte wijn met een alcoholpercentage van zo'n 12-13 procent van te maken.” Ook smaken de druifjes verrassend lekker.

Tijdens de gezamenlijke lunch beginnen de ogen van de wijnboer steeds meer te glimmen. De oogst overtreft alle verwachtingen. „Er hangen dit jaar zo ontzettend veel druiven aan de Solaris-ranken. Vorig jaar waren we ver voor de lunch al klaar. Nu zijn we pas op de helft.”

Nog acht druivenrassen

De groep vrijwilligers bestaat voornamelijk uit kennissen, vrienden en familie. Af en toe komt er iemand aanwaaien, die het werk zó leuk vindt dat ie steeds weer terugkomt om te helpen. Paul Bosch van Drakestein (63) uit Dongen is zo iemand. Afgelopen mei zette hij voor het eerst voet in de wijngaard. „Toen waren de ranken nog helemaal kaal, en moet je nou toch eens kijken!” In de afgelopen maanden heeft hij alle stokken vier keer gezien. „Je moet ze leiden, snoeien, uitdunnen en oogsten. Hier is altijd wel wat te doen.” Hij geniet van het buiten bezig zijn. „Ik kan beter hier de handen uit de mouwen steken, dan thuis achter de geraniums gaan zitten.”

Naast de Solaris groeien er op de 2,25 hectare tellende wijngaard nog acht andere druivenrassen, vier blauwe en vijf witte. Mark van de Rakt begon hier samen met zijn zwager Ad Jacobs in 2008 met vijf rassen. „De drui-

als je ál je vingers kunt zien'



• Mark van de Rakt en zijn vrouw Mariëtte Jacobs hebben hun handen vol aan de oogst van de druiven. foto Jeroen van Eijndhoven/Beeld Werkt

ven groeien op het land waar vroeger de koeien van mijn vader graasden", vertelt Ad. „Mariëtte en ik hadden de grond hier geërfd. Ik hield al langer druiven in mijn wijngaardje bij mijn huis in Alphen en heb Mark met het wijnvirus aangestoken. Eigenlijk is het een uit de hand gelopen hobby." Ze kunnen er nog niet van leven - hebben allebei nog een part-time baan eraan - maar de hobby begint serieuze vormen aan te nemen. Ad: „Vorig jaar viel de oogst tegen; we hadden maar 1.000 flessen wijn. Dit jaar hopen we op 8.000 flessen uit te komen en over drie jaar zouden dat er 12 tot 14.000 moeten kunnen zijn."

De weegschaal geeft aan het eind van de dag aan dat we 2.215 kilo druiven geplukt hebben. Voor de wijngaardeniers gaat het dan nog een paar uurtjes door. „Het zal wel nachtwerk worden", verzucht Ad. De druiven worden ont-takt, geperst en gaan daarna de rvs-tank in voor de vinificatie. De Solaris 2015 is komend voorjaar op dronk. Nog even geduld dus...

Voor meer info over rondleidingen en proeverijen, zie hofvanbaarle.nl



De weegschaal geeft aan het eind van de dag aan dat we 2.215 kilo druiven geplukt hebben