



WIJNGOED
HAVELTE

WIJNGOED
HAVELTE
Brut
2011

CHAMPAGNE MET SPIERBALLEN

BUBBELS VAN
DRENTSE BODEM

Champagne alleen voor de Fransen? In Drenthe denken ze daar anders over. Peter en Winie Pels van Wijngoed Havelte, al bijna 15 jaar bevrolog en wijnboeren, gaven Drenthe vorig jaar een éigen champagne: de Havelter Bruut. Gemaakt op Drentse bodem. 'Dit stond al langer op onze *bucketlist*.'

TEKST MARLOES DE MOOR FOTOGRAFIE TJEERD VISSER



En nu? Champagne! Een bekende kreet als er iets te vieren valt. De daaropvolgende “plop” van de kurk zet het bijzondere moment kracht bij. Champagne roept beelden op van luxe, glamour, bruisende feesten en zinderende uitpattingen. In *James Bond*-films laat de spion voortdurend flessen Bollinger of Dom Perignon aanrukken. Audrey Hepburn toont zich als hoofdrolspeelster in de film *Breakfast at Tiffany's* als een hartstochtelijk fan van champagne en dronk graag bij het ontbijt een glaasje. “Te veel van alles is slecht, maar te veel champagne is precies goed” schreef F. Scott Fitzgerald, auteur van *The Great Gatsby*. Dat klinkt anders dan het Drentse *’t Gluk lig eargns tusken te weanig en te völ*. Bij de nuchtere oerprovincie Drenthe denk je niet onmiddellijk aan glitter en glamour, aan uitbundige bubbels in kokette fluitjes. Maar misschien wél aan Havelter Bruut, de eerste, échte Drentse champagne! De naam Havelter Bruut verwijst naar de ruige oertijd, naar de potige Hunebedmakers en doet daarmee het ongepolijste Drenthe eer aan.

Champagne op de bucketlist

Wijnmakers Peter en Winie Pels van Wijngoed Havelte zijn de aanstichters daarvan. In 2005 begonnen zij met succes hun eigen wijnen te maken: de Havelter wit, rosé, rood en grijs. Pioniers waren ze destijds. Nu zijn ze volleerd wijnboeren. ‘De wijngaard is onze passie,’ vertelt Peter Pels. ‘En dat moet het ook zijn, anders hou je het geen 16 tot 18 uur per dag vol. Die passie wordt alleen maar groter. We willen daarom steeds weer iets nieuws proberen. Champagne stond al een tijdje op onze *bucketlist*.’

Toen Peter voldoende wijn voor een goede champagne had, voegde hij de daad bij het woord. ‘Ik benaderde een ervaren champagnemaker in Duitsland. Zelf beschik ik niet over voldoende vakkennis op dit gebied. Als kwaliteitsdidoot vind ik dat het product écht goed moet zijn. Liever wend ik me dan tot mensen die dit vak wél tot in de puntjes beheersen. Aan deze wijnboer kan ik dat met een gerust hart overlaten.’ Het maken van champagne begint met een stille basiswijn, die na de eerste gisting alcohol bevat. ‘Die eerste wijn hebben we >

WIJNGAARDEN IN NEDERLAND

Wijngoed Havelte is een van de ongeveer 170 commerciële wijngaarden in Nederland die wijn produceren. In totaal gebruiken deze wijngaarden zo’n 300 hectare wijnbouwgrond. Ze produceren ongeveer 1 miljoen flessen wijn per jaar.





5x WEETJES

- 1** Er bestaan circa **10.832** verschillende champagnemerken.
- 2** Ruinart is het oudste champagnehuis en dateert uit **1729**.
- 3 60 procent** van alle champagne die in Nederland wordt gedronken, gaat op in de laatste twee weken van het jaar.
- 4** Een kurk van een stevig geschudde champagnefles kan met ongeveer **40 km per uur** worden weggeschoten.
- 5** In een fles champagne zitten zo'n **47 miljoen** bubbels.



ANDERE BUBBELS UIT HET NOORDEN

Brûswyn van **Wijngaard de Frysling** in Twijzel.

Brûswyn brut is een mousserende wijn, gemaakt van de druivenrassen Johanniter en Sauvignier Gris. Oogstjaar 2014. De wijn is inmiddels uitverkocht.

Oldambtpagne van **Wijngaard Oldiek** in Nieuwolda. Oldambtpagne is champagne uit Groningen gemaakt van het druivenras Johanniter. In 2016 werden 1500 flessen gebotteld.

Reeslander Sprankling-Brut van **Reestlandhoeve**. De Reestlander is een mousserende wijn, gemaakt op de grens van Drenthe en Overijssel, met een smaak van abrikoos en lindebloesem.



in de wijnkelder gezet en tot een lichte gisting gebracht. Op de fles vindt de tweede gisting plaats. Tijdens deze gisting van zes tot acht weken nemen de giststoffen de suiker op en zetten die om in alcohol en koolzuur, de bekende bubbels,' legt Peter uit. Vervolgens moet de champagne rijpen en minimaal 15 maanden in de kelder liggen. De Havelter Bruut is van de oogst van 2017 en na 17 maanden konden een kleine 1000 flessen gebotteld worden. 'Bij champagne geldt: hoe langer hij ligt, hoe beter hij wordt.'

Drentse grondstoffen

De Havelter Bruut mag dan in Duitsland gemaakt zijn, de grondstoffen zijn van Drentse bodem. 'De wijndruif is bij ons gegroeid. Dat maakt de champagne echt Drents. De grond is niet overal hetzelfde, waardoor de hoeveelheid mineralen, het zoet- en zuurgehalte verschillen. Ieder heeft bovendien zijn eigen aanpak.'

Dankzij zijn jarenlange ervaring kon Peter zelf goed beoordelen wat de juiste druif was voor de champagne. 'Een goede druif moet de perfecte balans van suiker, zuur en mineralen hebben. Dat weet je eigenlijk pas als de basiswijn gemaakt is, maar je kunt de druif ook van tevoren proeven of het zuur- en suikergehalte meten. Dat meten is bij mij niet meer nodig. Ik proef, knijp de druif fijn, bekijk de pitten en dan weet ik of hij goed is. Letterlijk een *fingerspitzengefühl*.' Officieel mag de Havelter Bruut geen champagne worden genoemd, omdat de druiven niet afkomstig zijn van een wijngaard in de Franse champagnestreek. Hij is echter wel op dezelfde manier gemaakt. 'We mogen daarom *methode traditionel* op het etiket plaatsen.' Dat champagne ook prima in Drenthe kan worden gemaakt, blijkt uit de prijzen die Peter er dit jaar mee won tijdens de Wijnkeuring der Lage Landen. Bij de

BUBBELS UIT DRENTHE



keuring kregen twee van zijn wijnen een zilveren en twee een bronzen medaille. De Havelter Bruut werd beloond met een zilveren plak. 'Daar ben ik heel trots op, want champagne maken is moeilijk in Nederland. Niet elke wijnboer durft dat aan, omdat wij in Nederland dat specifieke vak niet beheersen. Sommigen maken wel prosecco's, maar dat proces is makkelijker. Het koolzuur wordt erin geblazen en ontstaat niet door gisting.'

'EEN GOEDE DRUIF MOET
DE PERFECTE BALANS VAN
SUIKER, ZUUR EN MINERALEN
HEBBEN'

Zolang de voorraad strekt

Regelmatig doen bezoekers Wijngoed Havelte aan om een fles champagne à 25 euro te halen. 'Mensen zoeken een origineel cadeau voor een bruiloft of verjaardag. Dan is het mooi om iets uit de streek te kunnen geven. Ze gaan ook vaak in kerstpakketten.' Voorafgaand aan de wijnproeverijen krijgen mensen een glaasje champagne van het huis. 'Wie wint, moet trakteren, dus dat doen we ook!' lacht Peter. Maar zolang de voorraad strekt, want op is op. 'Ook dat is lokaal. We zijn niet van plan uit te breiden, dus we moeten het doen met de ruimte die we hebben.'

Pas volgend jaar is hij van plan weer een nieuwe champagne maken. 'Dit jaar hebben we daar niet voldoende druiven voor. In 2018 hadden we een topjaar met een goede oogst, maar we waren iets té enthousiast. De wijnplanten zijn te zwaar belast, waardoor ze geen reservestoffen meer hebben. Om die reden hebben we dit jaar druiventrossen afgeknipt, zodat de hoeveelheid beperkt bleef. Zo putten we de wijnplanten niet uit en kunnen zij reserves opbouwen.'

Tot die tijd moeten de liefhebbers het doen met de voorraad die er nog is. Als er op zaterdag wat over is, drinken Peter en Winie zelf ook graag een glaasje Havelter Bruut. 'Of een van onze wijnen. We vergelijken ze vaak met andere, maar komen altijd tot de conclusie dat de onze, de Drentse, tóch de lekkerste is!' ☺



A YEAR IN CHAMPAGNE

De documentaire *A Year in Champagne* gaat over het maken van champagne. Martine Saunier, een beroemde wijnimporteur, bezoekt de zes producenten van champagne. Ze hebben allemaal hun eigen aanpak, die sterk van elkaar verschilt.