

Ah hallo! *La dolce vita*. De meeste mensen gaan er met het grootste plezier op verlof en doen zich te goed aan pasta en pizza. Een aantal Antwerpenaren ging een stapje verder en koort er een wijnland in. In elke gemeente die wijnstreek vind je ze terug. Dat voegt om een bezoek. **Sabbat**
Vandaag: Sebastian en Marijke willen Lambrusco het respect geven dat hij verdient.

Tekst en foto's: JEROEN HANSELAER

Wie aan het Italiaanse Modena denkt, zegt Ferrari. Mocht ik niet beter weten, ik zou menen dat ik op weg was naar de Italiaanse constructeur van droomauto's en zijn Superherocoupe Ferrari's. Toch is dat niet zo veel naast de waarheid: wijnboer Sebastian Van de Spye was vier jaar geleden nog Formule 1-ingenieur in de Ferrari-wereld. Maar hij liet de winnende benzine voor de geur van een ambachtelijk gemaakte Lambrusco.

Sebastian en Marijke zijn de enige wijnboeren die niet hebben uitgegeloofd in de wijnmakersij of de boerderij, maar direct in de wijngaard. Hoog boven hun moesten velden hebben ze bij het opruimen van de rranken een plekje ingericht dat ze met enige zin voor valse beschuldigheid "ons kantoor" noemen. Ze verhandelen geen postkaarten, maar hier kun je er wel maken: romatisch en knus of panoramisch en breed. Of ik dit mocht verklappen, weet ik niet echt, maar het is er in elk geval hemels mooi.

Overwoekerd
Het was niet altijd zo. Het terrein van een kleine tien hectare was dan wel groenlands aangeplant, de druivenplanten waren overwoekerd. "Then we de wijngaard kochten, was hij redelijk verwoerd", vertelt Sebastian. "Waar we nu stappen, was het een grote *hassoggia* (dicht struikgewas)". Het eerste jaar hebben we een groot deel van de tijd genomen in het opnieuw in orde brengen van de wijngaard. Marijke hield er een hernia aan over."

Ze bezant: "De rranken waren niet te zien, overwoekerd. We hebben 560 streupelen vervangen. Alleen maar rijen wijnstokken die gevallen waren."
Dat was voor een stuk de reden waarom het stel de grond kon lopen. Niet dat hij minderwaardig was, het was gewoon het stuk te veel voor de eigenaar. "Deze wijngaard was altijd de grond waar ze het laast arriveren, want de wijngaard rond de productie-eenheden kwam eerst aan bod. Er was geen slechte wil bij, het was puur een stuk land aan de overkant van de straat. Dat minder aandacht kreeg. Met wat wij nu al hebben uitgebaald, bevrijden we dat het een goede grond is."

Ferrari
Het was allemaal handwerk dat ver af staat van Sebastian's activiteiten in een vorig leven. "Wijnboeren was een droom voor als ik 50 zou zijn of zo", zegt hij eerst. Maar de microbe kroop onder zijn huid en begon vijftien jaar eerder te knabbelen. Na een eerste stop bij Ferrari in de Schiedamschen verhuisden Sebastian en Marijke negen jaar geleden definitief naar Modena. Maar vanaf 2017 begon die *wijnambitie* steeds harder op te spelen.
Marijke: "Then hij erover begon, had ik niet direct de roepje van oh ja, doen we. We hadden al zo'n grote stap geest."



De wijnen van Sebastian en Marijke op een van de boomstammen in hun kantoor, met taboules zicht over de wijngaard.



Sebastian: "Je ziet dat de druiven aan deze zijde mooi in de ochtendtonen hangen en voldoende licht krijgen."



Sebastian legt uit hoe hij zijn druivenaars bewerkt met respect voor de druif.

"Dat klopt, Marijke was doent geografie en is dan vroedkonde gaan studeren, ook uit de nood om te veranderen. En toen ik naar Ferrari kwam, zijn twee kinderen Max en Jolanda meegesloten. Er was dus familiaal veel inspanning geleend om naar hier te verhuizen."
Marijke: "Het was, zeg maar een wettige periode. Heel veel veranderingen met twee kleine kinderen en dan verhuizen, je plannen vinden, de taal leren, ik had te snel geest om terug te gaan stude-

Marijke Temmerman
Wijnmaker in Modena
"Voor Sebastian was de cirkel rond. Hij had geen interesse om verticaal te groeien in zijn job en leiding te geven. Hier zit dat *roultespook* er niet aan te komen: de natuur zorgt elk jaar voor een ander tegenwicht."

Sebastian Van de Spye
Wijnmaker in Modena
"In andere wijngaarden gebeurt alles machinaal en worden takken en bladeren van de druivenaars getrimd met machines. Wij maken de takken allemaal *handmatig vrij*. Als ik dat hier aan mijn collega's vertel, verklaren ze ons gek."

zorgt elk jaar voor een ander tegenwicht."

Vroedvrouw
Marijke deed nog *vroedkonde* stages in het ziekenhuis van Modena en staat intussen koppels bij.
"Ik help vooral buitenlanders, want ik weet - als moeder, door mijn ervaring in het ziekenhuis en mijn kennis van het Italiaans - hoe je als expat in een vreemd land voelt. Ik ben vertrouwenspersoon tussen het hoppel en de medische wereld."
Dat wil zeggen dat de wijngaard bewaakt, net zoals de natuur van Marijke kant? "Dat is soms moeilijk in mijn hoofd. Mijn eerste beschikbaarheid is het wijnrijp, maar als het kindje komt, dan komt het kindje. Dat maakt het niet altijd evident. Beide ver-



Marijke Temmerman en Sebastian Van de Spye onderaan hun wijngaard. Het is een serieus stuk klimmen tot aan het centrale bosje dat het domein afzomt.

Van Formule 1 naar de wijngaard

De *referimento* beleeft een tweede gisting op fles en wordt niet *deglacéerd* (vervoerd van de *deglacé* zoals bij champagne, n.v.d.). De *deglacé* wordt gebotteld tijdens de fermentatie, waardoor hij sprankelend blijft. In later worden *deglacéerd*.
"De *deglacé* is het duurste product, ook al omdat het *deglacé* getuigt met de hand gebeurt. Dat hele proces moeten we nog wat efficiënter maken. Want het is een werk, duizend flessen met de hand, twee aan twee: zij en ik", blikt Sebastian terug.
"Kijk eens naar de kleur van die *deglacé*: zo mooi dieprood. Dat is onze misste, want rood en bubbels, dat zijn de mensen niet gewoont. Rosé en bubbels, dat is meer geaccepteerd." Alsd hij dat wil bevrijden, geeft Sebastian een *prova* (proef) die pas volgend jaar op de markt komt.

Over de wijngaard van Sebastian en Marijke

Wolke: sebastianvande spye
Wijngaard: Via Modena - Lezzana di Castelnuovo (MO) - Italia

Waar te koop?
Wijnen bij *La Gatta*, Diepenbeek, <https://www.lagatta.be/>
● Lambrusco *Referimento* 2021: 17,97 euro
● Lambrusco *Ancestrale* 2021: 22,97 euro

Of ter plaatse, in de buurt van de wijngaard, bij restaurantboudier Andrea *Restorante Locanda del Fagolo*
Via *Tagliarolo*, 2, 41014 Castelnuovo di Modena MO, Italia
www.locandaelfagolo.it

Proeven op een boomstam
We schakelen even terug naar het lachige kantoor van Sebastian en Marijke waar we, gezeten op een boomstam, hun productieproeven. Ze maken twee rode

hulen hebben gemeen dat je altijd de natuur moet volgen. Ook al was dat vaak samen. Vorig jaar in maart hadden we heel de dag gebotteld. 's Avonds belden ze me, 's nachts heb ik de trein naar Napoli genomen en de volgende dag is dat kindje geboren. Zeer vermoedend, maar wie het ook is, dat zijn ook maar kwetsbare mensen die ook niet weten wat hen overloopt.
"Dat wist Sebastian ook niet toen hij een *moortje* ging maken om zijn hoofd loeg te maken, na het eerste *wijnrijpings* met Marijke. "Ik dacht altijd aan *Pignone* of *Iosane* om wijn te verbouwen, maar Lambrusco? Voor mij was dat *patavin*, geen wijn om te degusteren. Maar toen ik deze wijngaard zag, dacht ik: het is toch onmogelijk dat hier geen kwaliteitswijn kan geleverd worden!"
Het is dat anders. Als je aan de loop van een rij druivenranken staat, merk je meteen dat de zonriekant van die rij bolter staat, dat er meer blad aan hangt.
"Je ziet dat de druiven aan de andere zijde mooi in de ochtendtonen hangen en voldoende licht krijgen. Als de zon draait, hangen ze de hele dag in de schaduw. Die druiven maken we allemaal *handmatig vrij*. De onnodige takken gaan eraf, we houden alleen het fruit waarin we geïnteresseerd zijn. Ik vertel niets wat niet in de grote wijngaarden wordt gedaan, maar als ik dat hier aan mijn collega's vertel, verklaren ze ons gek."
De manier van werken van hun bureau is vorige eeuw meelmatig gevoerd onder druk van de *socialie* (*capitale*), de cooperatieve wijngaarden. Die druiven de prijs zonden fors dat de boeren verplicht werden meer te produceren. Nu komen ze gemiddeld aan 120 kilo per are, wij aan 60 kilo.
"We proberen alles te doen met zo veel mogelijk respect voor de overlevingsin de natuur. Ik bedoel daarmee uiteraard geen chemie. Al het werk gebeurt zo veel

moelijk handmatig en mechanisch. En het bos op ons domein blijft. Het zorgt voor een evenwichtige bodemstructuur."
Proeven op een boomstam
We schakelen even terug naar het lachige kantoor van Sebastian en Marijke waar we, gezeten op een boomstam, hun productieproeven. Ze maken twee rode

Wijn maken is traag
Andrea, een bevriend restaurantboudier uit het dorp, is direct moer: hij wil die roze zo rap mogelijk in zijn kelder. Maar Sebastian houdt het been stevig: "Mijn gevoel zegt dat hij in de goede richting gaat, maar hij is nog niet klaar om overal te schenken. Hij kan nog een paar maanden tot hij rijp is. Wachten op een beter product is toch *attipish* voor Lambrusco, die *verste* wordt als *spreuk* (*patavin*)? "En toch verbeterd hij als je hem aanspakt zoals een andere wijn. Ik heb niets gevonden, hij. We geven de druif het respect terug dat ze volgens ons verdienen. Ze zeggen in de streek dat het *lijkt* altijd wijl alles heruitgevonden hebben, maar dat is niet zo. Wij doen het gewoon op een manier die wij efficiënter en beter vinden. En zo deden ze het hier vroeger ook."

"Over dat wachten nog: we beslissen achttien maanden geleden om een *passig* te maken. Die komt dus eind dit jaar, begin volgend jaar, op de markt. Je maakt een strategische beslissing en dan ga je erheen. Maar het is niet anders: je hem kunt proeven. Ik heb moeten wachten dat nu nimm, want ik kom uit een wereld waarin je beslist door binnen één seconde. Hier heeft alles zijn tijd nodig."

Eén kwestie die me altijd verbaast, wil ik nog ophevelen. Mensen zeggen soms dat wijn maar *vindjes*, mango, hoort... maar. Kun je dat sturen? "Aan deze wijn is niets geïmporteerd. Sommige wijnmakers hebben een *gevoel* voor alles. Gevoel me, dat bestaat. Maar het is wel zo wijl maken een wijn met lage intensiteit, wijl komen amper tussen. Als die op zijn evenwicht komt, dan wout die zijn palen ten volle. Op zijn topmoment heeft die de meest expressieve vorm van fruit en alles wat er is."
"Weer je, ik ben de eerste om te geven dat dat ook mij heeft verbaast." We klikken op zo veel *verrijkelde*, in de diepte greet de oprisping van een *apertivo* een *Toosans* effect aan de prentkraak voor ons. Dus de!

Morgen deel 6 (slot):
"Rockit" Frank
steelt druiven op vulkaan Etna