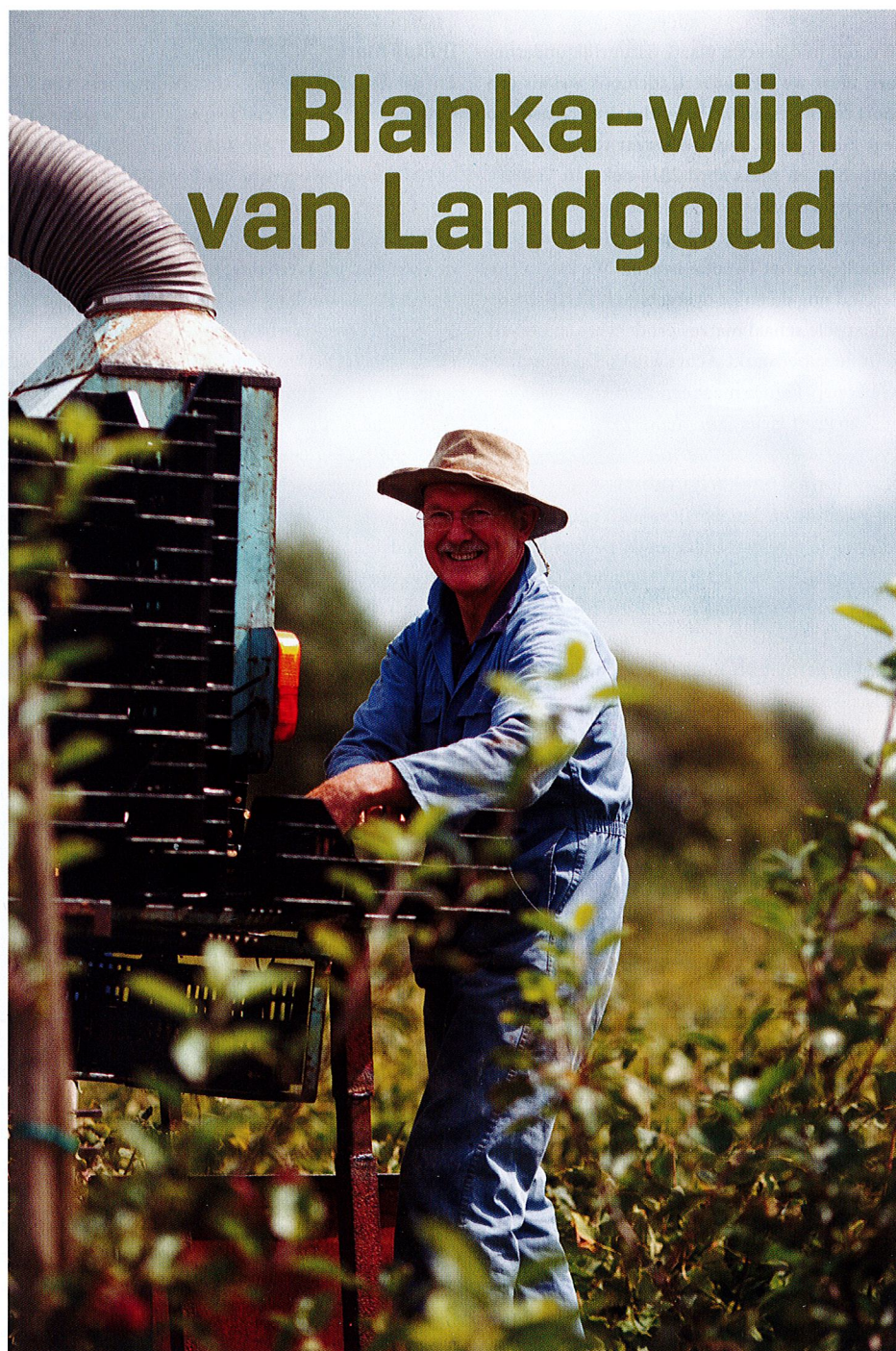


WITTE WIJN VAN FRUIT OPGETROKKEN UIT DE GRONINGER KLEI, HOE "STREEK" WIL JE JE PRODUCT HEBBEN? BOVENIN DE PROVINCIE, TEGEN DE DIJK AAN, STAAT DE BOERDERIJ VAN DE FAMILIE HAVENGA. HET HART VAN HUN BEDRIJF: "LANDGOUD". OP DE HECTARES ROND HUN BOERDERIJ VERBOUWEN ZIJ OP BIOLOGISCHE WIJZE VIJFTIEN VERSCHILLENDE GEWASSEN, WAARONDER HET "VERGETEN FRUIT", DE WITTE AALBES. RAS? BLANKA. DEZELFDE NAAM ALS DIE VAN DE BIJZONDERE, FRISSE FRUITWIJN DIE VAN DEZE BESSEN GEMAAKT WORDT. WANT WIJN VAN WITTE AALBESSEN 'MET EEN VLEUGJE KRUISBESI' KOM JE NIET SNEL TEGEN. REDEN GENOEG VOOR DE REDACTIE OM EEN KIJKJE (EN EEN SLOKJE) TE NEMEN BIJ DE BIOBOEREN.



Blanka-wijn van Landgoud

Zo hectisch als het boerenleven kan zijn, zo hectisch kunnen ook de dagen verlopen. De reden dat bij aanvang van het interview de lunch nog genuttigd moest worden door de harde werkers. Aan tafel zitten vader Ale, moeder Fenna en zoon Hero. 'Kom binnen! Ga zitten. Sorry, we zijn laat vandaag. Kop soep? Zelfgemaakt!' Nou, dat laten we ons geen twee keer zeggen. Laat maar eens proeven, die biologische oogst.

Kop d'r veur

Een heerlijke lunch later is het tijd voor een vragenronde en duidelijke uitleg volgt. Als een boer met flink wat landbouwgrond is je eerste keuze niet om daar vierduizend aalbesstruiken te planten. Tenzij je een overeenkomst hebt met een verwerker, zoals de familie Havenga. Een verwerker is iemand die de bessen (of een ander gewas) tot het eindproduct verwerkt. Witte aalbes was het rekwest, en zo geschiedde. Vier-

duizend aalbesstruiken verder liep de handel als een trein. Tót de eerste crisis in 2007, waarop de verwerker besloot te stoppen met de afname van de witte toverbes (daar komen we later op terug) en de familie achterblijft met de bessenstruiken. Gelukkig was daar de Groninger mentaliteit: kop d'r veur, schouders d'r onder! Fenna opperde het idee om zelf de rol van de tussenpersoon over te nemen en wijn, siroop en sappen te produceren.

En wederom: zo geschiedde. 'Toen moesten we een naam bedenken', vervolgt Fenna de uitleg. 'De bessen zijn van het ras "Blanka", dus hebben we de wijn daarnaar vernoemd.' Toen de eerste lading binnen was, kwam het moment suprême. Proeven! Ale: 'We hebben de wijn laten proeven aan topkok Dick Soek, die toentertijd nog 't Schathoes bij Borg Verhildersum bestierde. Hij vertelde dat hij niks met vruchtenwijn heeft, maar hij deze voor ons wel wilde proeven. Een paar weken later kregen we een telefoontje: hij vond onze wijn heerlijk en wilde 'm op de kaart zetten! Dick heeft later zijn restaurant verplaatst naar de Piloersemaborg, waar hij onze wijn nog steeds gebruikt in zijn gerechten.' Een

goede carrière volgde voor de Groninger wijn: hij werd zelfs tot onder de rook van Utrecht, Delft en Amsterdam geschonken. 'Onze nieuwe wijnmaker uit het Overijsselse Den Ham heeft ons onlangs de nieuwe lichte laten proeven en we zijn erg enthousiast over de smaak van de bessenooft van vorig jaar.'

Proces

Het aantal struiken is inmiddels iets ingedamd, de familie bezit er nu nog zo'n 2000, goed voor 2500 kilo bessen. Per fles wijn is één kilo bessen nodig. 'Het verbouwen van aalbes is heel arbeidsintensief', legt Ale uit. 'In het voorjaar, zo rond februari, snoei ik alle struiken handmatig.



'KOP D'R VEUR EN SCHOULDERS D'R ONDER!'



Ik laat zo'n vijf tot zeven takken per struik over en ik laat ze anderhalve meter hoog. In de zomer komt daar ruim een meter aan nieuwe takken bij. In juli begin ik met oogsten, maar voordat ik dat doe, controleer ik eerst de kwaliteit en zoetheid van de bes. Voor het oogsten hebben we een speciale plukmachine, waarmee we twee keer over de struiken gaan.' Hero valt hem lachend bij: 'Die machine, een Engelse bessenplukker uit 1975, wordt dus maar een halve dag per jaar gebruikt. We oogsten één keer per jaar en dat duurt zo'n vier uur. Daarna volgt een handpluk van de onderste bessen. Omdat we geen andere bessen verbouwen, gebruiken we 'm heel weinig.' Als alle bessen geplukt zijn, worden ze direct ingevroren op een temperatuur van -18 graden en ondergebracht bij de verwerkers. Deze verwerkers zorgen voor de wijn, sappen, siropen en zelfs ijs!

Toverbes

Want dat moesten we nog even uitleggen. De wijn van de witte aalbes is, ja - precies, wit. De sappen en siropen daarentegen zijn rood. Hoe? 'Het is een toverbes', antwoordt Hero geheimzinnig. 'Als je de pitjes in de bes verwarmt, komt er rode kleurstof vrij. De bessen worden voor de wijn niet verwarmd, alleen geperst, daarom blijft de wijn wit.' Mysterie opgelost. En waar zijn deze biologisch geteelde producten nu verkrijgbaar? 'Bij de Streekboer', legt Fenna uit. 'Dat is een organisatie die de producten van de boer direct naar de consument brengt en heeft verkooppunten in heel Groningen en Friesland.' Natuurlijk moest er ook even geproefd worden, en als de autodidactische sommeliers die we zijn, bevalt de wijn erg goed. Ale omschrijft de wijn als een lekkere, frisse wijn die perfect is voor een zonnige zomermiddag en we kunnen niet anders dan dat beamen!