



Op jacht naar wijngeluk

Deel 1

Van je (wijn)passie je beroep maken; wie droomt er niet van? Deze landgenoten deden het. De eerste avonturier in deze serie van vier: Monique Breuer. In 2011 krabbelde ze haar toekomstplan op een groot vel wit papier: in 2015 wil ik een Pinot Noir gemaakt hebben. Het was al zover in 2014 en inmiddels is haar plan aanzienlijk uitgebreid: zes Pinots Noirs van zes verschillende plekken in 2025.

TEKST:
KARIN LEEUWENHOEK

‘**A**ls ik vooraf had geweten wat ik nu weet, had ik op zijn minst wel wat dingen anders aangepakt’, vertelt Monique Breuer aan haar Amersfoortse eettafel. ‘Ik zie van tevoren alleen nooit beren op de weg; dat is zowel een sterk als een zwak punt van me. De afgelopen vijf jaar zijn een enorme leerleschool geweest. Soms denken mensen dat ik een luxeleventje heb, maar ze moesten eens weten...’

Honderd stokken

Moniques wijnliefde begon pas toen ze al dertiger was. Hoewel ze opgeleid is tot chemisch analist, werkte ze als freelancer in de communicatie en marketing en deed ze interimklussen. In 2004 ging ze op de bonnefooi naar Australië, waar ze op doorreis bij toeval in Hunter Valley terecht kwam. Daar bezocht ze wijnhuizen en liet wijn opsturen naar Nederland. ‘Daarna begon het eigenlijk. Ik ging regelmatig uit eten met een nieuwe liefde en hij zocht dan de wijn uit. Dat wilde ik ook kunnen, ik zag het als een algemene ontwikkeling die ik miste. Ik deed SWEN 1 en 2, bezocht proeverijen en kreeg de smaak te pakken.’ In 2014 rondde ze de vinologenopleiding af en in de tussentijd deed ze ook nog eens een wijnbouw cursus. ‘Op het landgoed van een medecursist heb ik toen nog honderd stokken johanniter en solaris geplant. Van wijnmaken is het daar nooit gekomen, ook omdat de bodem te zuur bleek voor de ondersteun en de stokken niet goed aansloegen. Uiteindelijk heb ik ze weggegeven aan een andere Nederlandse wijngaardenier.’

‘Het roer moest om’

Het was bovendien een tijd waarin Monique beseftte dat ze moest focussen en activiteiten die haar einddoel in de weg stonden, moest gaan wegstrepen. Haar droom zag ze sinds 2011 duidelijk voor zich: een huis met blauwe luiken in Frankrijk en haar eigen wijn. ‘Voor mijn freelance werk zag ik geen oneindige toekomst weggelegd. Ik wilde werk dat ik ook na mijn vijftigste of zestigste kon doen, een wijn carrière bedenken waarmee ik mijn brood zou kunnen verdienen. Het roer moest om. Ik deed veel te veel versnipperde dingen, het weekend was volgepropt met alles wat ik naast mijn normale werk deed.’ Ze stopte met haar wijngaard, moestuin en bestuursfunctie in het Wijngaardeniersgilde en zocht een manier om een carrière in de wijn vorm te gaan geven. ‘Ik heb nog wat zaterdagdagen in een wijnwinkel gewerkt en met importeurs gesproken. Dat was het allemaal niet. Toen raadde een kennis me aan stage te gaan lopen bij een wijnproducent in het buitenland. Hij wist wel iemand die me misschien verder kon helpen.’

Van wegrestaurant naar Cederberg

De toenmalige importeur van de wijnen van het Zuid-Afrikaanse Cederberg bracht Monique met wijnmaker David Nieuwoudt in contact. Een man met tomeloze energie en de vijfde generatie die het familiebedrijf leidt, met afgelegen wijngaarden in Zuid-Afrika. Nieuwoudt is al vele jaren lid van het Cape Winemakers Guild en zette in samenwerking met wijnproducent Julio Bouchon het wijnlabel Longaví Wines in Chili op.



Aan het werk in de Ahr © Monique Breuer



Monique bij de vaten met haar Pinot Noir Serendipity © Monique Breuer

Toen David op promotour was in Nederland, spraken ze af in een wegrestaurant: 'We dronken een glas wijn en in twintig minuten was mijn stage beklonken. David was superaardig en vond het prima als ik eens een oogst mee zou draaien. Dat werd de eerstvolgende, in 2013. Ik vertelde hem ook dat ik een Pinot Noir wilde gaan maken, omdat ik zelf van elegante wijnen hou en geloof in de trend naar lichtere wijnen. Dat eerste jaar werkte ik puur voor Cederberg, tegen kost en inwoning en om zoveel mogelijk te leren. In 2014 kwam ik terug, en maakte in de kelder van Cederberg voor het eerst ook mijn eigen wijn.' Monique had in 2011 opgeschreven dat haar eigen wijn een Pinot Noir zou zijn en Serendipity zou gaan heten. 'Dat woord verwijst naar ongepland geluk, geluk dat je zomaar overkomt als je op het goede pad zit, als je het leven leeft dat bij je droom hoort.'

Overal pijn

'In 2013 begon ik dus bij Cederberg in de kelder. In het begin krijg je als *cellar rat* heel simpel werk te doen, zoals bij de ontsteler

staan en sulfiet, ascorbinezuur en droogijs bij de druiven gooien. Dat alles om het fruit te conserveren en oxidatie tegen te gaan. Na drie dagen was ik kapot, want het is extreem hard werken, je kunt geen moment herstellen en hebt overal pijn. Druiven plukken, giststarters maken, op ladders klimmen om hulpstoffen in de vergistingstanks te gooien, *punchdowns* doen van de most, zware slangen aansluiten, in tanks kruipen om de druivendrab eruit te schep- pen en ze schoon te maken; vooral héél veel schoonmaken. De romantiek was er meteen af hoor!

Elke dag sta je om half vijf op en werk je door tot een uur of acht 's avonds, soms heb je nog extra avonddiensten. Na een dag of drie kom je in een acceptatiemodus, je verzet je niet meer tegen de pijn en die wordt dan minder. Na twee weken buffelen kwam ik 's avonds aan in mijn huisje, schonk een glas wijn in en ging uitgeput op mijn stoep zitten, onder een schitterende sterrenhemel. Ik bekeek de fles, een Pinot Noir van Vriesenhof, en zag het woord *serendipity* staan in een tekst op het

achteretiket. De tranen biggelden opeens over mijn wangen – het voelde als een teken dat ik op de goede plek zat.'

Zes plekken, zes Pinots

Inmiddels heeft Monique er al vijf eigen Serendipity-jaargangen op zitten in Zuid-Afrika, waar ze bij Cederberg haar Pinot Noir maakt van druiven die ze aankoopt in de Hemel-en-Aarde Ridge.

Na die eerste wijn zag ze zes belangrijke pinot-noirgebieden in de wereld voor zich en dacht: op zes plekken dezelfde – maar toch heel andere – wijn maken, dat heeft nog nooit iemand gedaan. Dát ga ik doen! Zes plekken op aarde, elk jaar zes Pinots. Uiteindelijk wil ze naar een totaal van 50.000 flessen per jaar. Ze liep behalve in Cederberg mee bij oogsten in de Ahr en Pfalz, en in de Bourgogne. In 2021 moet een stage en/of productie in Chili volgen (bij Julio Bouchon), daarna Amerika (in Oregon, bij Beaux Frères) en Nieuw-Zeeland (plaats nog onbekend). Ze loopt in de regel eerst stage om het bedrijf en de kelder te leren kennen, waarna een eigen productie volgt.

Centraliseren

'Ik heb al doende geleerd en veel leergeld betaald, want je wordt soms genaaid waar je bij staat. Maar inmiddels heb ik goed

'Na drie dagen was ik kapot'



‘Elke dag zie ik die zes Pinots in één doos voor me’



Monique met David Nieuwoudt © Monique Breuer

zicht op kosten en prijzen. Dat leerproces geeft me een enorme kick. Op een gestolen pallet wijn uit mijn opslag na zijn rampen mij eigenlijk wel bespaard gebleven. Zeker wat betreft wijnmakers en het wijnmaken zelf heb ik veel geluk (serendipity?) gehad. Toch wil ik meer controle op mijn wijn, door te gaan centraliseren op een plek in Europa.’ Nu vertrekt Monique zodra de wijn op vat zit en reist ze later terug om te blenden. Dat kost veel geld, aan uitbesteed werk maar ook aan eikenhouten vaten, die in Europa veel goedkoper zijn. In 2021 wil ze een *pilot* gaan doen, door haar Zuid-Afrikaanse wijn naar de Ahr te laten komen en daar pas in vaten te doen. Als dat werkt, kan ze het ook zo gaan aanpakken in Chili, Oregon en Nieuw-Zeeland. Uiteindelijk wil ze alles centraliseren in de Bourgogne, zodra ze daar ooit een B&B begint. ‘Aankomende september ga ik mijn eerste eigen Bourgogne maken bij Jean Guiton in Bligny-lès-Beaune. Ik begin altijd met 1000 flessen en bouw dan in een paar jaar op naar zo’n 5000 flessen per jaar. In Zuid-Afrika groeide ik heel snel, dat zou ik nu anders doen.’

Gebrek aan tijd en geld

Haar grootste ramp noemt Monique het gebrek aan tijd en geld. ‘Ik doe nog acht maanden per jaar interimwerk en daar verdien ik goed mee, maar ik zit met de hoge productiekosten van de wijn plus de kosten van druiven, vaten en accijnzen, en het terugbetalen van mijn investeerders. In 2016 heb ik met crowdfunding een ton

opgehaald, een bedrag dat ik in vijf jaar met flinke rente terugbetaal. Ik had beter flessen wijn dan rente kunnen aanbieden, besef ik nu.’ Tot nu toe is haar project nog niet kostendekkend. ‘Leuke dingen doen in het weekend is lastig en op vakantie ga ik bijna nooit, ook al reis ik veel. Ik wil zichtbaarder zijn en meer contact hebben met klanten en volgers om ze mee te kunnen nemen in mijn verhaal, maar daar heb ik te weinig tijd voor. En ik moet importeurs gaan zoeken in het buitenland. In 2019 ben ik gaan samenwerken met Coenecoop, in de hoop dat zij mijn distributie kunnen opschalen.’

Levensmissie

Afgelopen september kwam Monique een oud-medestudent tegen toen ze op de Wereldse Wijn-dagen haar nieuwste Pinot Noir schonk: een Spätburgunder uit de Ahr, gemaakt bij Weingut Peter Kriechel, met wie ze kennismaakte tijdens een Ahrproeverij van *Perswijn*. ‘Je hebt het dus gewoon gedaan!’ riep hij. Die Spätburgunder 2017 is een grandioze Pinot uit de Ahr, uit de grand-cruwijnngaarden Sonnenberg, Rosenthal en Kräuterberg en uit Marienthal, elegant en vol van smaak, met een ronde tanninestructuur en veel lengte. Monique: ‘Ik doe het zeker niet slecht, voor iemand die eigenlijk nog maar net is begonnen. En

ik heb het allemaal zelf gedaan, dat vind ik ook wel stoer.’

In de Ahr maakt ze overigens ook een witte Blanc de Noir van spätburgunder, waarmee ze nu al op drie verschillende wijnen zit. Waarom doet ze dit zichzelf allemaal aan, naast haar drukke kantoorwerk? ‘Ik hou van die twee werelden naast elkaar. Dat ik de ene dag achter een laptop in een corporate bedrijf werk, de volgende dag in het vliegtuig stap en weer een dag later met mijn regenlaarzen en werkkleding aan in de wijngaard of kelder sta. Ik hou van het fysieke, het harde werken, een product neerzetten waar je trots op bent. In het ondernemerschap kan ik mijn passie en creativiteit kwijt, helemaal losgaan.’

Monique is een soort pitbull, zegt ze: ‘Ik laat niet los, dit project wil ik neerzetten en nalaten aan de wereld. Die wijnen voelen als mijn (zes) kindjes. Voor mij is dit een levensmissie. Ik zou het heel mooi vinden als ik in één leven, in één generatie mijn doel bereik. Elke dag zie ik die zes Pinots in één doos voor me. En daarna moet ik nog een manier bedenken hoe Serendipity voortgezet kan worden als ik er niet meer ben...’



Importeur
Coenecoop Wine Traders.