



Chateau Amsterdam

Stadse wijn vol idealen

TEKST:
MAGDA VAN DER RIJST

Chateau Amsterdam zit in Amsterdam-Noord, in een voormalige machinefabriek aan het IJ. Geen wijngaard in de buurt te bekennen, maar begin oktober, toen hier de verwerking van spätburgunder uit de Pfalz in volle gang was, waande je je wel degelijk in een wijgebied. Het rook er in elk geval precies hetzelfde. Wat in 2017 spelenderwijs begon met de productie van 5500 flessen is in drie jaar tijd uitgegroeid tot een wijnhuis dat van de huidige oogsten 40.000 flessen verwacht te bottelen.

Verzamelgebouw

Chateau Amsterdam is niet alleen de naam van het wijnhuis, maar ook die van de *workspace*, de ruimte waar circa veertien bedrijven een eigen plek hebben; het wijnhuis is er een van. Chateau Amsterdam werd opgericht door Remy Harrewijn die samen met zijn vader, Jos Harrewijn, de wens koesterde om ooit een eigen wijnhuis te runnen. In de oude machinefabriek was er plek en vader en zoon gingen, samen met zakelijk partner Tom Veugen, aan de slag.

Veugen: 'We kochten enkele rvs vaten en een pers, en toen begon het avontuur. Mijn eerste opdracht was om de druiven die we hadden gekocht bij Joseph de Massia in de Roussillon naar Amsterdam te halen, zodat we ook daadwerkelijk iets hadden om de pers en de vaten mee te vullen. Dat jaar zijn we in het diepe gesprongen.'

Gedeelde mindset

Wijnmaker Jos Harrewijn, al jaren wijnfaan en vinoloog, leerde het vak van oenoloog Jo Pfisterer en professor biodynamie Georg Meissner bij Alois Lageder in Alto-Adige. Toen het eerste jaar succesvol bleek, werd besloten serieus door te pakken. Veugen: 'We zijn op zoek gegaan naar wijnbouwers die onze ideeën over samenwerken delen. Hoewel we met handgeplukte druiven

van biologische of nog liever biodynamische teelt willen werken, hechten we niet aan certificering. Het gaat om de mindset. Natuurlijk is de kwaliteit van de druiven van belang, maar voor ons is het minstens zo belangrijk dat we een gezonde relatie met iemand kunnen opbouwen. Dat we dezelfde opvattingen hebben over duurzaam werken, zorg voor de omgeving en voor elkaar. Inmiddels hebben we relaties met wijnbouwers in de Pfalz, Trento, Abruzzo, Vaucluse, Priorat en Valencia. Zij doen het land en de druiven, wij maken de wijn. Ieder zijn verantwoordelijkheden, maar wij zien elkaar als partners.'

Europese Coöperatie

'Vorig jaar vernielde de hagel een groot deel van wat onze Syrah zou worden. In zo'n geval is het handig als wij de druiven van een ander plot krijgen, of dat we meer fruit van een van onze andere wijnbouwers kunnen afnemen. Wij betalen een deel van de verhaalde oogst en een andere partner levert druiven zodat wij – mocht dat nodig zijn – onze target aan flessen toch halen. Uiteraard krijgen die leveranciers de normale prijs voor de druiven. Door zo'n samenwerking voorkom je dat iemand kapot gaat aan bijvoorbeeld een hagelbui. Met elkaar kunnen we een Europese Coöperatie vormen waarin we voor elkaar zorgen. De wil is er, aan de spelregels moeten we nog schaven.'

Emmertje op transport

Jos, Remy en Tom bezoeken een aantal keer per jaar hun wijnbouwers en volgen de ontwikkelingen van het fruit. Het oogstmoment wordt in gezamenlijk overleg vastgelegd, maar bij de oogst zelf zijn de mannen niet fysiek betrokken, simpelweg omdat je niet in vijf landen tegelijk kunt zijn. Het is hun taak om de druiven te ontvangen. Selectie vindt grotendeels tijdens de oogst plaats. De trossen worden in speciale bakken in gekoelde vrachtwagens naar

In Londen, New York en Chicago zijn ze er al langer, maar sinds 2017 hebben we in Nederland ook een 'urban winery'. Een stadskelder waar wijn gemaakt wordt van druiven uit verschillende landen. Tom Veugen, commercieel directeur van Chateau Amsterdam, vertelt hoe dat werkt, en Perswijn vroeg waarom je het zou doen.



Op de werkvloer bij Chateau Amsterdam © Chateau Amsterdam

Nederland vervoerd. Zo nodig kunnen de druiven in Amsterdam in een koelcontainer worden opgeslagen, maar doorgaans begint de verwerking direct na aankomst.

Veugen: 'Eerst gebruikten we geselecteerde gisten. Vorig jaar hebben we rood met druif-eigen gisten gemaakt en dit jaar is alles spontane vergisting. Om zeker te zijn van een goede start, wordt er tien dagen voor de oogst een emmer druiven uit ons deel van de wijngaard gehaald waarin de gistcultuur zich alvast kan ontwikkelen. Dat emmertje reist op de voorbank van de vrachtwagen mee naar Nederland en daarmee komt de vergisting vlot op gang. Tot dusver hebben we nauwelijks SO₂ hoeven te gebruiken tijdens het transport. De lage temperatuur houdt de kwaliteit van de gezonde druiven stabiel.'

Terroir versus techniek

Chateau Amsterdam maakt wijnen die "de directie" zelf graag drinkt en waarvan ze verwachten dat de Nederlandse wijnliefhebber dat ook doet. Regelmatig proeven Jos, Remy en Tom allerlei wijnen om elkaar te kunnen uitleggen welke kant ze met hun eigen wijnen op willen. Naast hardlopers als Wild Horse, een fruitige wijn van tempranillo uit Valencia waarvan een paar duizend flessen worden geproduceerd, is er ruimte voor

experimenten. Als Jos een Riesling met rest-suiker wil, dan komt die er in een kleine oplage. Als Tom een *orange wine* wil, dan kan dat. Er wordt meer naar een beoogde stijl toegewerkt dan naar de expressie van het terroir. Volgens Veugen heeft het goed leren kennen van de plots tijd nodig en kun je er dan pas terroirwijn van maken.

Dat de wijnen geen herkomstaanduiding hebben, schuurde aanvankelijk bij sommigen. Veugen: 'Men vroeg zich af wat een wijn is als je niet weet waar hij vandaan komt. Hij heeft inderdaad geen AOP of DOP, maar wel degelijk een herkomst. Op het etiket en op onze site geven we, naast meer details, precies aan waar en door wie de druiven zijn verbouwd. De wijn zelf komt uit Amsterdam.'

40.000 flessen

Veugen: 'Als we verantwoord verder willen, moeten we groeien. Wijn maken is duur. Alleen bij een hogere productie kunnen we break-even draaien en zakelijk gezien duurzaam werken. In 2019 tikken we de 40.000 flessen aan. Daarvoor halen we druiven van circa 10 hectare wijngaard. Voor die grond willen wij zorg dragen, maar dan moeten we financieel wel zo gezond zijn dat we in duurzaamheid kunnen investeren. Tot nu toe was de oogst van het voorgaande jaar uitverkocht als de nieuwe flessen in de verkoop

Geproefde wijnen

The Wild Horse 2018

Zacht en fruitig met vanilleleug, tempranillo uit Valencia, 4 maanden gebruikte barriques, 2317 flessen, € 15,95

The Fat Lady Sings 2017

Weelderig met ranke zuren, chardonnay uit Trento, 24 maanden barriques, 594 flessen, € 18,95

Lucky Lucy 2018

Volfruitig met een kruidig, ruig randje, syrah uit Vaucluse, 6 maanden gebruikte barriques, 1575 flessen, € 21,95

De wijnen zijn te koop bij Marqt-winkels, Chateau Amsterdam en Bureau Wijn (Amsterdam). Bij Hotel de Goudfazant en wijncafé Rayleigh & Ramsay, beide in Amsterdam, staan ze op de wijnkaart.

gingen, maar met 40.000 flessen zullen we actiever de boer op moeten.'

Waarom?

Het verhaal van Chateau Amsterdam klinkt fantastisch. Enthousiasme, passie en beste bedoelingen spatten ervan af en met de wijnen komt het ook vast goed. Een half jaar geleden proefde ik Syrah en Chardonnay van het vat en die waren erg aantrekkelijk en in balans. Toch rijst de vraag: waarom een stadskelder ontwikkelen als er geen druif in de buurt groeit? De antwoorden zijn er. Bijvoorbeeld om een droom te verwezenlijken. Om het wijnmaken naar de wijnliefhebber te brengen. Om los van grenzen vrijuit te experimenteren. Veugen: 'Ons doel is mensen samenbrengen, generaties verbinden, zorg dragen voor de aarde en momenten creëren waarop we genieten van elkaar en van het leven.'

Ik juich het initiatief toe; als consument moet je er wel wat geld voor over hebben.

Proeven op locatie

Elke zaterdagmiddag zijn er rondleidingen inclusief een wijnproeverij. Aanmelden kan via www.chateau.amsterdam.