

Alleen maar lof voor 'Kus van Thérèse'

Presentatie exclusieve wijn van Twentse komaf bij toprestaurant De Librije in Zwolle



V.l.n.r. Gert Jan Voortman, Diane van der Biezen, Ilse en Roelof Visscher

Sommelier Thérèse Boer, is samen met haar man Jonnie, beroemd van verschillende smaakmakende tv-programma's. Ze 'plakt' haar naam niet zomaar op elke wijnfles. Thérèse: "Het was Gert Jan Voortman van Wijngoed Gelders Laren die mij vorig jaar benaderde met dit sublieme idee. Hij wilde wijn maken met inspraak van zijn klant. Van mij dus. Dat had ik nog niet eerder meegemaakt en die kans wilde ik niet aan me voorbij laten gaan." Gert Jan Voortman en zijn partner Diane van der Biezen liepen eerst een jaartje stage bij Roelof en Ilse Visscher van Wijngaard Hof van Twente. Toen startten ze in 2005, een kleinschalige wijngaard in Laren, bij Lochem. Ze kozen er bewust voor om niet via de traditionele manier hun wijn aan de man te brengen. Gert Jan: "Ik wist al dat Roelof Visscher een zeer goede wijnmaker was. Hij haalt bovendien elk jaar zogenaamde 'flying winemakers' naar zijn wijnmakerij om eigen vakmanschap verder te perfectioneren. Toen besloten we op zoek te gaan naar een afnemer met goede smaak en wijnkennis pur sang. Die vonden we in de persoon van Thérèse Boer. Samen met Jonnie, die de meest fantastische gerechten bij de wijn weet te maken, gingen we de uitdaging aan."

Librijewijn

In de restaurants van Jonnie en Thérèse Boer wordt uitsluitend gekookt met natuurproducten. Van eigen slaer maar ook van eigen groentuin en -kas. Daaraan ontbrak nog een 'eigen' wijngaard. Gert Jan en Diane blijven eigenaar van Wijngoed Gelders Laren. "Maar we verbinden er graag de naam 'Librijewijngaard' aan hoor" glimlacht Voortman. Dat de naam Librije staat voor topkwaliteit, blijkt tijdens de presentatie van de wijnen. Donderdagochtend om 11.00 uur werden gasten en pers ontvangen met een 'chic aangeldeed' kopje koffie op het Zwolse terras omgeven door restaurant Librije en gelijknamig hotel. Even later binnen, volgden allerlei verrassende 'mondvermaakjes' uit handen van de meesterkok zelf. Dit varieerde van jonge paksoy met mango tot gepofte varkenshuid met abrikozenuitdaging. Slechts een voorafje op de wijnpresentatie en -proeverij zelf, die gecombineerd werd met bijpassend menu.



Jonnie en Thérèse Boer: "Wijnmakerij Hof van Twente levert wijn van wereldklasse"

de winkel van Librije of via de website www.librije.com. Meer informatie over de wijnboer en wijnmaker vindt u op www.twentewijn.nl en www.wijngoedgelderslaren.nl.

Zwolle - Na maanden van experimenteren, proeven en hard werken brak op 26 mei de presentatie van vier nieuwe Nederlandse wijnen aan. "Twee prachtige witte wijnen, een exclusieve Edelzoet en een zeer mooie Rosé, allen onder mijn naam; 'Kus van Thérèse', glimlacht wijnexpert Thérèse Boer. In het prestigieuze restaurant De Librije in Zwolle stonden, naast sommelier Thérèse en meesterkok Jonnie Boer, vooral de wijngaardeniers en wijnmakers centraal. De druiven kwamen van Wijngoed Gelders Laren en wijnmaker Roelof Visscher is verantwoordelijk voor het wijnproces. "Maar" voegt Visscher toe, "de prachtige kleur, exacte samenstelling en uiteindelijke smaak hebben we samen bepaald hoor". Het eerste glas 'Librijewijn' ging naar Ben Pon en zijn vrouw Bibi, eigenaren van een groot wijngoed in Californië. Thérèse Boer is een groot bewonderaar van hen en het echtpaar logeerde tijdelijk in Holland. Verschillende wijnexperts, waren overduidelijk door de verfijnde, soms complexe smaak en gaven in hun commentaar het predicaat 'wereldklasse' mee aan de Librijewijn. "Een resultaat dat het nog wat bedenkelijk imago van Nederlandse wijn, in één klap de nek omdraait", aldus Jan van Lissum van The Wine & Fruit Association, ondernemer uitgever van wijnmagazine 'Proefschrift'.

De kus

Wat De Librije siert is volgens Wijnmakers Ilse en Roelof Visscher, dat de eigenaren wars zijn van 'kouwe drukte'. "Net als Diane en Gert Jan, zijn Thérèse en Jonnie allebei keiharde werkers. Ze hebben veel liefde en gevoel voor hun vak. Het was heerlijk om samen te werken met z'n zessen. Roelof zegt veel geleerd te hebben van het gezamenlijke wijnmakersproces. Ik maakte wijn met andere, professionele wijnmakers uit heel Europa. Maar wijn maken met een fijnproevende expert als Thérèse, zorgde voor een nieuwe invalshoek. Het heeft m'n kijk op wijn maken verrijkt. Onze wijn werd tot nu toe geprezen als mooi en lekker maar is nu ook gastronomisch heel fraai. Ja, de 'Kus van Thérèse' is één van de meest geliefde kronen op ons werk tot nu toe. We zijn samen heel trots op het resultaat, vier mooie wijnen. Een witte Cabernet Blanc, een witte Solaris, de Edelzoet, ook van de Solarisdruif en een Rosé van de Regent met een 'tikje' Cabertin. Om 'm nog spannender te maken", glimlacht Roelof Visscher. "Hopelijk was dit het begin van nog een indrukwekkende reeks nieuwe wijnen. Waaraan ik zit te denken? Ik wil samen nog een mooie witte Bordeaux Blend maken en een Cabernet Blanc met Solaris."

Blij is het zestal ook met feit dat de wijn geprezen wordt door vakkundige critici en door de pers. "De Telegraaf vroeg ons, vlak voor de presentatie al om het exclusieve recht van publicatie op vrijdag 26 mei. Daarmee had de journalist van het ANP, die wel aanwezig was, het nakijken. Zij mocht haar verhaal pas later doorsturen naar de verschillende media. Toch wel bijzonder als zoiets zich in je bijzijn voltrekt". Van de oogst 2008 zijn 400 flessen wijn gemaakt. Een beperkte voorraad die alleen à la carte geschonken wordt in de Librije. Daarnaast zijn de 500 en 200 ml-flessen te koop in

Tekst: Ellen te Riela, foto's: Clemens Geerdink