

WIJNAVONTUREN

Van je (wijn)passie je beroep maken; wie droomt er niet van? Deze landgenoten deden het. In deze laatste aflevering Eric Heerema. **TEKST: KARIN LEEUWENHOEK**



In 2006 vervulde Eric Heerema zijn jongensdroom door het Engelse wijnhuis Nyetimber te kopen. Inmiddels is dit bedrijf de grootste producent van mousserende wijn in Engeland, met het grootste wijngaardbezit.

Heerema liet zich in 1991 door zijn broer uitkopen uit het familie-offshorebedrijf en zette een eigen vermogensbeheerorganisatie op. Volgens de *Quote 500* is hij inmiddels goed voor een vermogen van 130 miljoen euro. Voordat hij Nyetimber kocht, had hij nog geen vaste plannen wat betreft wijnproductie, hoewel de liefde voor wijn al op zijn zeventiende toesloeg: 'Mijn ouders hadden die interesse helemaal niet, maar ik ontdekte dat ik wijn heel lekker vond – stille wijn trouwens, het begon met rode Bordeaux – en er ook alles over wilde weten. Toen ik me op mijn kamer terugtrok om wijnboeken te lezen, dacht mijn moeder eerst nog hoopvol dat ik eindelijk serieus ging leren voor mijn eindexamen.'

NAÏEF

Eric dacht vrij jong al dat het prachtig zou zijn om ooit iets in de productie te kunnen doen. 'Ik had

een erg romantisch beeld, naïef ook,' vindt hij, terugkijkend. Vele jaren later kwam de mogelijkheid totaal onverwacht op zijn pad, toen hij in Londen woonde en in 2003 een weekend- en vakantiehuis kocht in het iets zuidelijker gelegen graafschap West Sussex. 'Ik ontdekte daar de *English sparkling wine* en vond de kwaliteit zo verrassend, dat ik er iets mee wilde gaan doen.' Hij liet de bodems van zijn landgoed testen en bestelde in 2004 stekken van de drie champagnerassen. Die werden in 2005 geplant, maar sloegen niet aan vanwege een te noordelijke expositie. 'In Zuid-Engeland is het niet warm en zonnig genoeg. Los daarvan had ik al besloten om het grootschaliger aan te pakken, meer grond te kopen en als het kon een bestaande producent. Nyetimber, dat ook in West Sussex ligt, was in die tijd al zo'n beetje de leider qua mousserende wijn van champagnedruiven en ik kwam via via in gesprek met de eigenaar.'

SUSSEX, HAMPSHIRE EN KENT

Heerema kocht Nyetimber in 2006 voor 7,4 miljoen Britse pond. Op dat moment stond er 14 hectare wijngaard aangeplant. 'We hebben toen bijgeplant en ook grond erbij gekocht. Eerst bij Nyetimber, maar later ook verder weg; in 2009 en 2010 in Hampshire, de laatste paar jaar in Kent en toen hebben we ook in Sussex weer uitgebreid. Daar vooral op *greensand*-bodems, in Hampshire en Kent op krijt.' Dit zijn in Engeland de meest geschikte grondsoorten voor wijnbouw, mits de wijngaarden op een lichte helling en op het zuiden liggen, zodat er minder kans is op voorjaarsvorst en er voldoende drainage en zonlicht is. De stekken staan relatief hoog boven de grond en ver uit elkaar om het zonlicht optimaal te benutten.

Eric vertelt hoe lastig het is om in Zuidoost-Engeland land te vinden en te kunnen kopen. 'We hebben veel tijd en moeite besteed aan het lokaliseren van de juiste bodems en plekken. Soms koop je

NYETIMBER IN FACTS & FIGURES

De oogst vindt vooral in oktober plaats; soms wordt de pinot meunier eind september al geoogst. Tijdens de oogst zijn er 400 à 500 plukkers actief in de verschillende wijngaarden. In topjaar 2018 werden er 1 miljoen flessen geproduceerd en Eric Heerema verwacht tegen 2030 2 miljoen flessen te produceren.

Nyetimber heeft zeven verschillende cuvées, met als belangrijkste de Classic Cuvée. Basisjaar daarvan is momenteel 2014, aangevuld met 30% reserve-wijn uit drie voorgaande jaren. Alle basiswijnen ondergaan een volledige malolactische omzetting. De rijping op de gist bedraagt minimaal drie jaar, vaak (veel) langer. Dosages verschillen per jaar en liggen gemiddeld rond de 9 gram suiker per liter.



De stokken botten uit op Nyetimber © Nyetimber



Eric Heerema © Karin Leeuwenhoek



Typisch Engelse bouwstijl op Nyetimber © Nyetimber

land waarvan je maar een deel kunt beplanten, zoals vlak bij Nyetimber. Ik wilde niet dat potentiële concurrenten dat zouden kopen, en op de stukken met bos en velden waar we geen wijn kunnen verbouwen zijn we bezig met een *rewilding*-project, waarbij je de natuur weer de overhand laat hebben.' Nyetimber heeft nu 326 hectare wijngaard waarvan er al 260 in productie zijn. De verdeling ligt op ruim 50% chardonnay, 35% pinot noir en een kleine 15% pinot meunier.

WIJNMAKERSSTEL

Net als Eric zijn ook Nyetimbers wijnmakers, de Canadezen Cherie Spriggs en Brad Greatrix, uit passie in de wijn terechtgekomen. Zij begonnen als biochemicus en werden vervolgens allebei oenoloog. Cheries vader is Brits en toen die zijn dochter

en schoonzoon een fles Nyetimber liet proeven, waren ze verkocht. In 2007 solliciteerden ze spontaan bij Nyetimber. Eric: 'Bij mousserende wijn moet je als wijnmaker meer handelingen verrichten en beslissingen nemen over een groter deel van de levensloop van de wijn, en juist dat vinden zij zo fascinerend. Ze boden zich samen aan, terwijl ik maar één wijnmaker zocht, maar ik dacht: we proberen het gewoon, omdat we uit wilden gaan breiden.' En Cherie, Brads vrouw, werd dus de hoofdwijnmaker? 'Ja, dat was wel mooi: tijdens dat eerste interview meende ik haar stem meer te horen dan die van Brad. En omdat er toch één de baas zal moeten zijn, vroeg ik wie van hen de meeste beslissingen neemt. Toen was het even stil en zei Cherie: "Ik denk dat ik dat ben." Ze werken ongelofelijk goed samen en vullen elkaar



OP JACHT NAAR WIJNGELUK

ENGELAND

Heerema heeft altijd een grote liefde voor Engeland gehad, met name voor de *country-side* met zijn relatief ongeschonden, golvende landschappen met solitaire bomen die getolereerd in plaats van omgehakt worden, zoals hij het zelf omschrijft. 'Ik hou van wijngaarden en van de Britse mentaliteit, de humor en de combinatie van gemoedelijkheid en afstandelijkheid. Alles wordt mooi en beleefd verpakt, ook al menen ze dat niet altijd... Ik word vaak beschreven als erg direct, daar hebben Engelsen soms wel moeite mee.'



fantastisch aan.' Naast Cherie Spriggs en Brad Greatrix heeft Nyetimber een Australische wijnbouwkundige in dienst.

2012: RAMP EN SUCCES

In Erics eerste jaar, 2006, ging 40% van de oogst verloren aan grijze rot en dit herhaalde zich in 2010. Ook de financiële crisis van 2008 deed de chique bubbemarkt geen goed. In het wat weer betreft dramatische 2012 werd zelfs besloten helemaal niet te produceren: 'Een verschrikkelijke zomer, alleen tijdens de Olympische Spelen in Londen was het mooi weer. Voor de productie een rampjaar, maar het was wel een geweldig Brits jaar qua sportevenementen en het *Diamond Jubilee* van de koningin, waar Nyetimber werd geserveerd en waar we erg van hebben geprofiteerd. Bovendien was in 2012 onze rebranding klaar en weerspiegelde de fles eindelijk de kwaliteit die erin zat. Daarmee konden we onze status als luxemerk beter onderbouwen en dat heeft heel goed uitgewerkt. Maar het is mij ook tegengevallen: het is heel zwaar om alles *from scratch* op te bouwen, ook zaken als verkoop en distributie; zoiets duurt veel langer dan ik dacht. Zelfs de rebranding heeft zes jaar ontwikkeltijd gehad, iets wat ik nooit had geloofd als je dat in 2006 tegen me had gezegd.'

CORONAJAAR

Mooie recensies van internationale wijnjournalisten maakten gelukkig veel goed, en wapenfeiten zoals Cherie Spriggs die Sparkling Winemaker of the Year werd tijdens de International Wine Challenge 2018, als eerste wijnmaker van buiten de Champagne en als eerste vrouw bovendien. En 2020? Heerema: 'Dit coronajaar zijn we blij dat onze wijnen heel goed rijpen, want daarmee heb je een marge. We dégorgeren alleen de flessen die we verwachten te gaan verkopen, de rest rijpt rustig door. Dit jaar was eigenlijk niet eens zo slecht, omdat er veel meer thuis werd gedronken, maar wat betreft de voor ons zo belangrijke evenementen en horeca was het natuurlijk een drama.'

Eric verwacht pas in 2024 of 2025 winst te kunnen maken, bijna twintig jaar na zijn overname van

Nyetimber... 'Het is een heel langzaam proces, ook omdat we blijven investeren in groei: in het aankopen van de juiste grond, het beplanten daarvan, het uitbreiden van onze teams en faciliteiten. En we hebben ongeveer twintig fulltimers op de marketing zitten, wat natuurlijk ongelofelijk veel is gezien onze omzet.'

KAPERS OP DE KUST

Champagnehuis Taittinger is vijf jaar geleden ook bij de Engelse zuidkust neergestreken, Pommery heeft er een joint venture en ook Bollinger en LVMH hebben plannen... Een kans of een bedreiging? 'Zij hebben honderden jaren reputatie en ervaring, maar in Engeland heeft Nyetimber de oudste reputatie. De interesse van zulke professionele partijen is een onderschrijving en erkenning van wat er hier gebeurt en hun distributieapparaten kunnen bijdragen aan de expansie van Engelse mousserende wijn,' vindt Heerema.

GELUKKIG

De investering in dit project is vele malen groter en de periode om winst te gaan maken duurt veel langer dan Heerema aanvankelijk dacht: 'Meer dan bijvoorbeeld voor het opzetten van een roséhuis in de Provence moet je hiervoor een lange adem hebben.' Die heeft hij gelukkig. Hoewel hij gelooft in de uiteindelijke winstgevendheid van dit project – 'dat is een absolute eis, anders heeft het geen bestaansrecht' – zijn andere motieven voor hem belangrijker dan het investeringselement: 'Het is heel mooi als je professioneel inhoud kunt geven aan je passie. Ik besteed verreweg de meeste tijd aan Nyetimber en stop er heel veel geld in. Maar als ik een wijn producer die mensen gelukkig maakt, als wij horen dat iemand een heel speciaal moment heeft beleefd met Nyetimber, dan maakt dat mij gelukkig. En het mooie is dat je je altijd in wijn kunt blijven verdiepen; het houdt nooit op.' 🍷

IMPORTEUR

Résidence Wijnen/De Gouden Ton.