

In 1989 ging het roer om bij Huub en Wil Lenders, toen ze hun Limburgse melkveebedrijf verruilden voor een pittoresk wijnlandgoed in Portugal.

De Portugese levensstijl van Huub Lenders

“Albergue do Bonjardim was de vervulling van onze zoektocht”

Na acht dagen stroomt de eerste wijn uit de looibakken. De velletjes en pitjes (tannine) die op de bodem achterblijven, worden voorzichtig geperst in een wijnvat.



Sebastian, Huub, Wil en Madelief (vlnr) bij de officiële presentatie van 'Albergue do Bonjardim' aan de wijnpers.

Het vinificatieproces begint in een granieten (looi) bak waarbij de druivenschillen in contact komen met de most (binnenste sap). Door de wijngistcellen die van nature op de druivenschil aanwezig zijn, wordt de suiker uit de most omgezet in alcohol en kooldioxide.



De Nederlandse wijnkaart is een nieuwe Portugese kwaliteitswijn rijker. 'Albergue do Bonjardim' is een robuuste wijn met veel kleur en smaak die, eenmaal gerijpt, een mooie zachte afdronk heeft. De wijn is afkomstig uit de onbekende regio Sertã en wordt geteeld op het gelijknamige wijnlandgoed Albergue do Bonjardim, dat sinds 1989 het eigendom is van CAH-collega en *ae*-reskrant-columnist Huub Lenders en zijn vrouw Wil.

Tot 1989 hadden Huub en Wil Lenders een modern, gemengd melkveebedrijf in Limburg. Huub: "Het was een druk bestaan. Ik zat vaker achter de telefoon dan dat ik op het land werkte. Op een gegeven moment was de uitdaging verdwenen en ging de hectiek ons tegenstaan. We verlangden naar een andere levensstijl."

Wijnlandgoed

Huub en Wil verkochten hun melkveebedrijf en vertrokken voor twee maanden naar Portugal, dat toen net een nieuw EEG-lid was. Huub: "We waren nieuwsgierig. De toeristische Algarve had naar ons idee weinig authentiek, maar in het binnenland leek het of de tijd stil was blijven staan. De mensen hadden allemaal een stukje land waar ze, voor eigen gebruik, groenten en kruiden verbouwden. Als je een loodgieter nodig had, kon het gebeuren dat hij net aan het oogsten was. Dan moest het loodgieterklusje maar even wachten."

Bij de plaatselijke kapper hoorde Huub dat er in Nesperal een kleine quinta (landgoed, red.) te koop stond. Nesperal is een dorpje in het groene hart van Portugal, gelegen tussen Lissabon en Porto. Ze besloten een kijkje te gaan nemen. "Landgoed Albergue do Bonjardim (12 hectare) bleek een oud wijnlandgoed te zijn geweest. In de wijnkelder vonden we flessen uit 1915. Het huis op het landgoed dateerde uit 1756. Op het eerste oog leek het erg verouderd, maar toch zagen we er wel wat in. Het was vergane glorie, maar het landgoed had waarde. We zagen wel dat het woonhuis zich uitstekend leende als gastenverblijf en de wijngaard was voor ons een nieuwe uitdaging. Albergue do Bonjardim was in alle opzichten de vervulling van onze zoektocht."

In plaats van Limburgse melkveehouders werden Huub en Wil Portugese wijnboeren. "De Portugese ingenieur van het ministerie van landbouw keek wel vreemd op toen ik hem vroeg hoe we wijn moesten maken. 'Jullie komen helemaal uit Nederland naar Portugal om wijn te maken en jullie weten niet hoe dat moet?' Je moet weten dat het in Portugal not done is om te laten blijken als je iets niet weet. Omdat de ingenieur toch wel met ons te doen had, gaf hij ons een kopie van een (stok)oud wijnboek. Gelukkig stonden er veel plaatjes in, want de Portugese taal waren we toen nog niet meester."

In augustus 1989, zes weken voor de wijnoogst, namen Huub en Wil hun intrek op het landgoed. Tot aan de oogst was er veel herstelwerk te doen. De wijnvaten lagen letterlijk in duigen en de wijnpers moest gerepareerd worden. In allerijl werden mensen ingehuurd om te helpen bij de wijnoogst. Ondertussen werd het woonhuis op het landgoed omgevoerd tot een sfeervol Bed & Breakfast met negen kamers.

Terug naar Nederland

In Portugal zijn dochter Madelief (1993) en zoon Sebastian (1996) geboren. De familie Lenders nam zich voor om permanent in Portugal te blijven. "Dat plan moesten we bijstellen toen bleek dat het onderwijs in Portugal onze kinderen niet gelukkig maakte. Kinderen van verschillende leeftijden zaten bij elkaar in één klas. De juffrouw was onbevoegd en bovendien erg streng. Daarop besloot Wil, die uit het onderwijs komt, om onze kinderen tijdelijk zelf les te gaan geven met Nederlandse lespakketten. De kinderen hebben er nu profijt van dat ze zo'n speciale 'basisschooltijd' hebben gehad. Onze terugkeer naar Nederland in 2004 was geen gemakkelijke beslissing. In Nederland moesten een heel nieuw bestaan opbouwen. Mijn diploma's waren achterhaald, waardoor ik gestimuleerd werd om me weer te gaan ontwikkelen. Ik koos voor de internationale studie Food & Agribusiness en Wil volgde een studie Special Education Needs. Dat was voor ons beide een enorme uitdaging en het begin van een nieuw en spannend hoofdstuk van ons leven", vertelt Huub, die na zijn studie een baan kreeg bij de CAH Dronten als docent bedrijfskunde.

Ideale wijngaard

Ondertussen werden de werkzaamheden in Portugal waargenomen door personeel. In 2001 besloten Huub en Wil een nieuwe wijngaard van 3,2 hectare aan te planten. "We hadden inmiddels dertien jaar ervaring met wijn maken en wisten precies wat we wilden. We legden contact met dr. Richard Smart uit Australië die een fenomeen is op wijngaardadvies. Het grote voordeel is dat Nesperal geen appellation controlé (wijnregio, red.) is en we ons dus niet aan allerlei regeltjes hoefden te houden. Samen met Richard Smart ontwierpen we de ideale wijngaard. We kozen voor twee Portugese rassen (45% Touriga Nacional en 45% Tinta Roriz) en twee Franse rassen (5% Merlot en 5% Syrah). Daarnaast kregen we advies van de internationaal bekende oenoloog António Maçanita." (Een oenoloog heeft zich gespecialiseerd in de biochemische aspecten van de wijnbereiding, red.) In de wijngaard worden geen chemische middelen gebruikt. Het vinificatieproces vindt plaats door gebruik te maken van de gistcellen die van nature aanwezig zijn op de druiven. De verwachting is dat de nieuwe wijngaard circa 25.000 flessen per jaar gaat produceren. Huub: "Dat is ook de reden dat we onze wijn onlangs officieel geïntroduceerd hebben op de Nederlandse markt. Op dit moment worden er drie wijnen gemaakt: Albergue do Bonjardim rosé, Albergue do Bonjardim en Bonjardim Reserve. De rosé kan direct gedronken worden, terwijl de beide rode wijnen bewaarwijnen zijn die nog minstens twee jaar rijpen in de fles. Bewaarwijn apprecieer je. Die klok je niet achterover maar daar nip je van, liefst in goed gezelschap."

Wie meer wil weten over het wijnlandgoed en gastenverblijf Albergue do Bonjardim kan een kijkje nemen op www.bonjardim.nl.

Het huis op wijnlandgoed Albergue do Bonjardim dateert uit 1756 en leent zich uitstekend als gastenverblijf.

