

Ten eerste

Reportage De wijnonnen van Oosterhout

Appellation Sint-Catharinadal

Na het kloosterbier komt er zusterswijn. In 2018 moeten de eerste 50 duizend flessen op de markt komen. Het moet de beste wijn van Nederland worden.

Van onze verslaggever
Peter de Graaf

OOSTERHOUT De monniken maken bier, zoals de trappisten van abdijs Koningshoeven in Berkel-Enschot. Maar wat kunnen nonnen doen om extra inkomsten te genereren? 'We hebben lang gewikt en gewogen, en er zelfs slapeloze nachten van gehad', zegt zuster Maria Magdalena, priorin van het norbertinessenklooster Sint-Catharinadal in Oosterhout. 'Wij gaan wijn verbouwen.'

Trots als een pauw loopt de priorin (56) maandagmiddag langs de net aangeplante wijnstokken naast het eeuwenoude klooster, vergezeld door zuster Dorothea (84) en zuster Mechtild (77). 'Bier hoort niet bij een vrouwenklooster', vindt Maria Magdalena. 'Op een gegeven moment heeft de Heilige Geest ons ingegeven dat het een wijngaard moest worden.'

En geen kleintje ook. De nonnen hebben op 7,5 hectare 35.300 wijnstokken laten planten. Volgens wijndeskundige Marc Mulder, die betrokken is bij het project, wordt het de op een na grootste wijngaard van Nederland: 'Alleen wijnhoeve De Kleine Schorre in het Zeeuwse dorp Dreischor is groter.'

De oud-deken van Oosterhout heeft de wijngaard medio mei plechtig ingezegend en sindsdien zijn de wijnstokken volgens de nonnen al flink gegroeid. 'Komt vast doordat ze in gewijde grond staan', had een werknemer gepraat van het Luxemburgse bedrijf dat de wijngaard heeft geplant. Projectleider Richard Oomes, vrijwilliger en woordvoerder, waagt zich tijdens de persconferentie eveneens aan een woordspeling: 'Het vastbinden van 35.300 stokken aan de draad, dat was echt een heidens karwei.'

Buiten in de miezerregen bukt zuster Mechtild in haar witte habijt voorzichtig naar voren om een auxerrois-druivenplant van dichtbij te bestuderen: 'Het is een wonder zoals dat groeit.' Maria Magdalena: 'Deze wijn wordt topkwaliteit.' Dorothea, ook wel 'onze hofphotograaf' genoemd, maakt voortdurend foto's.

Priorin Maria Magdalena meent dat wijnbouw heel goed past bij de evangelische boodschap die de zusters uitdragen. 'Christus is de wijnstok en wij, de mensen, zijn de ranken die aan de wijnstok vastzitten', verkondigt ze vroom. Zo staat het in het Evangelie van Johannes, een van de bijbelboeken.

Het voornaamste doel is inkomsten te vergaren voor het behoud van het oude klooster - een rijksmonument - en voor het levensonderhoud van de zeventien nonnen. Van hen is de oudste 92 jaar, de jongste 37. Naast de wijngaard komen er ook een wijnproeflokaal, taveerne, wijnhuis, landwinkelen 'logeerhuis' voor gasten.

Maar stiekem hoopt priorin Maria Magdalena tevens dat het wijnproject tot nieuwe intredingen zal leiden. Want de norbertinessen kampen met vergrijzing en krimp. 'We laten hiermee zien dat we een dynamische en vitale gemeenschap zijn', zegt ze. 'Dat kan ook jongere vrouwen aantrekken.'

De zusters norbertinessen in Oosterhout vormen de oudste kloostergemeenschap van Nederland. Het eerste klooster werd al in 1271 gesticht in Wouw (West-Brabant). Als gevolg van overstromingen verkaste de kloostergemeenschap later naar Breda en weer



Zuster Dorothea (links), priorin Maria Magdalena en zuster Mechtild op de wijngaard van norbertinessenklooster Sint-Catharinadal. 'Of we onze wijn zelf ook gaan drinken? Jazeker, we kunnen niet wachten.'

Foto Marcel van den Bergh / de Volkskrant

Christus is de wijnstok en wij zijn de ranken

Priorin Maria Magdalena norbertinessenklooster Sint-Catharinadal

later naar Oosterhout, waar ze vanaf 1647 is gevestigd. Daar werd een oud kasteeltje (ook wel 'slotje' genoemd) verbouwd en uitgebreid tot het huidige klooster Sint-Catharinadal

Eeuwenlang vormden de norbertinessen een gesloten, contemplatieve gemeenschap die zich vooral bezighield met gebed en bijbelstudie. Bij de schaarse contacten met andere men-

sen ('de buitenwereld') verschansten de zusters zich steevast achter tralies. Sinds het Tweede Vaticaans Concilie in de jaren zestig treden de zusters meer naar buiten. 'We gaan nu voor verbinding en ontmoeting met de samenleving', aldus Maria Magdalena. In het klooster is ook een atelier gevestigd waar oude boeken worden gerestaureerd, maar door de crisis is het aantal opdrachten sterk verminderd.

De ambities in de wijnbouw zijn groot. Op advies van hun Belgische wijnadviser Dirk Antoon Samyn hebben de nonnen gekozen voor zuivere druiven: de witte auxerrois, pinot blanc, pinot gris en chardonnay en de rode pinot noir en gamay. 'De nonnen willen de beste wijn van Nederland gaan produceren', zegt projectleider Oomes.

De eerste echte wijnoogst is voorzien voor 2018. De productie wordt geraamd op 40 duizend liter oftewel

Ze willen de beste wijn van Nederland gaan produceren

Richard Oomes projectleider

50 duizend flessen per jaar, vooral witte wijn en mousserende wijn. Het is de bedoeling om op het kloosterrein zelf te bottelen. Volgens wijndeskundige Mulder, die is ingeschakeld voor het 'vermarkten' van de zusterswijn, biedt dat mogelijkheden voor een AOC-kwalificatie: Appellation d'Origine Contrôlée.

De zusters denken nog na over de

naam van de wijn. 'Daar zijn we nog niet helemaal uit', aldus Maria Magdalena. Iets met Sint-Catharinadal ligt voor de hand. De nonnen willen in de taveerne en landwinkel ook kaas gaan verkopen, afkomstig van de koeien uit de boerderij van de naburige Sint Paulusabdij. 'Wijn en kaas gaan goed samen', zegt de priorin wervend. Of ze hun eigen wijn ook gaan drinken? 'Jazeker, we kunnen niet wachten', glundert zuster Mechtild.

Het hele project, inclusief verblijfsaccommodatie, kost 3,2 miljoen euro. Hiervan neemt de Konferentie Nederlandse Religieuzen - de koepel van kloosterordes - een half miljoen euro voor haar rekening, bestemd voor het 'logeerhuis' met acht kamers. Voor de overige financiering is een aanvraag ingediend bij de Erfgoedfabriek van de provincie Noord-Brabant, een subsidieprogramma voor cultuurhistorische gebouwen en landgoederen.