

In zijn oorlogsbunker hield Hans-Bert Espe het zes jaargangen vol. Intussen verhuisde hij naar een industrieterrein, maar zelfs daar is de bunkerstructuur overeind gebleven.



water. Elke dag reed Espe met zijn Landrover en een aanhanger om een ton water. 'Ik ben een laatbloeiër. Ik weet dat het freaky klinkt, maar wijn is pas in mijn leven gekomen toen ik zeventien was en ik een klein wijnboekje las. Die dag besliste ik alles te doen om de beste wijn te maken.'

Na studies landbouw en oenologie in het Duitse Geisenheim werkte Espe aanvankelijk bij een grote Duitse importeur, maar dat was zijn

ding niet. Vervolgens trok hij naar het Amerikaanse Oregon, om er bij Rex Hill Vineyards oogstervaring op te doen. En nadien ging hij samen met zijn vrouw op zoek naar een eigen domein.

Met de aankoop van 80 are wijngaard met oude spätburgunderstokken werd in 2003 de basis van de Shelter Winery gelegd. Nog datzelfde jaar werd een klein lapje wijngaard

**'Tijdens de zomer van 2003 klom de temperatuur hier tot 40 graden. Maar in de bunker was het nooit warmer dan 14 graden. Kon niet beter.'**

HANS-BERT ESPE

bijgekocht. 'We produceerden 8 vaten wijn in onze bunker, goed voor 2.500 flessen. In onze Canadese schuilkelder hielden we het zes jaargangen vol. Tot die te klein werd. In 2007 bouwden we een nieuwe winery op een industrieterrein in de buurt. Maar ik vroeg de architect om ook daar de tunnelvormige bouwstructuur aan te houden. Ik wilde een identieke ziel als in onze oorlogsbunker. Het eerste oogstjaar dat we daar maakten, was 2010.'

#### ENGEL VAN DE WIJNBIBEL

Het blijft verwonderlijk hoe een piepkleine, onbekende wijnmaker erin geslaagd is snel op te vallen in die immense Duitse wijnzee. 'Tja, noem het geluk, ik weet het niet. Maar onze eerste oogst, in de bunker dus, behaalde meteen een score van 90 punten in de GaultMillau-wijngids, in Duitsland nog altijd de wijnbijbel. En dat viel op, ook internationaal', weet Espe. 'En ook de Engelse naam Shelter Winery hielp ons opvallen', voegt hij eraan toe.

Ik wil nog weten waarom Hans-Bert Espe zich zo vastbijt in de spätburgunder. Er staan toch al voldoende van die druiven in Duitsland? 'Correct', lacht hij. 'Niemand zat te wachten op ons. Maar het was onze droom om met heel oude stokken te werken. Met bijzonder lage rendementen ook van amper 20 hectoliter per hectare, dat geeft een heel eigen concentratie. We wilden gewoonweg de best mogelijke wijn maken die je uit onze prachtige wijngaarden kan halen. We halen geen bijzondere trucs uit, maar doen integendeel alles vrij traditioneel.'

'Weet je', zegt Hans-Bert Espe als we afscheid nemen, 'het is hard werken, hoor. Ik was nog niet zo lang geleden bij collega-wijnmakers in Bourgogne. Het viel me op hoe weinig ze daar over hun wijn willen praten. Het enige wat je hoort, is: wij doen niets, alles is het werk van het terroir en de natuur. Wel, je moet dat niet geloven. Goede wijn maken is hard labeur.'



1

#### Chardonnay 2011

**KLEUR:** wit **DRUIF:** 100 procent chardonnay  
**PRIJS:** 17,50 euro  
Een paar jaar geleden plantte Hans-Bert Espe een klein perceel chardonnay. Hij schoeit zijn wijn op de Franse stijl, maar met opvallend fijne houtfinesse. Eerder lichtgerookte toetsen, geen aroma's van boterige vanille. Opvallend mineraal zelf en beendroog. Van deze wijn zijn amper 396 flessen gebotteld.



2

#### Spätburgunder 2011

**KLEUR:** rood **DRUIF:** 100 procent pinot noir/spätburgunder  
**PRIJS:** 11,60 euro  
Terwijl Shelter Winery in 2003 meteen met een topwijn van start ging, duurde het tot 2007 voor het ook een 'instapwijn' produceerde. Die blijft opvallend mineraal, in combinatie met het typische van rood fruit en dat tikkeltje kruidigheid voor de pinot noir. Een knappe aciditeit ook. Strakke stijl met een geroosterd kantje.



3

#### Pinot Noir 2011

**KLEUR:** rood **DRUIF:** 100 procent pinot noir/spätburgunder  
**PRIJS:** 29,95 euro  
De topwijn van Shelter Winery is een pak complexer dan zijn kleine broertje. Maar heeft opnieuw die droge, strakke aanpak. De wijn is geen krachtpatser, wel een zijdezachte uitgebalanceerde en wat exotische schone. Pure finesse van rood fruit, met wat mokkatetsen. De wijnen van Shelter Winery worden ingevoerd door Vinikus & Lazarus in Merchtem (Gerd Brabant 0478/34.69.84 en Jeroen Schoevaerts 0472/91.22.07).