



© Chris Marmann

DANIEL TWARDOWSKI

Bijzondere wijnmakers delen persoonlijke verhalen over hun wijn carrière. Wie zijn ze, wat doen ze en wat drijft hen? In deel 1: Daniel Twardowski (Mosel).

TEKST: KARIN LEEUWENHOEK

'FILIGRAAN'

Daniel gebruikt opvallend vaak het woord 'filigraan' bij het omschrijven van het type wijn dat hij wil maken en waar de Mosel zo om bekendstaat: licht qua alcohol, hoger in de zuren, met een verfijnde aromatiek, elegantie, speelsheid en lichtheid, waardoor de wijn fijntjes en 'transparant' is en ruim baan geeft aan het weerspiegelen van terroir en druivenras. Hij vertelt: 'Van riesling en spätburgunder maak je geen blends, want dat zijn "filigrane" druivenrassen. Als ik een volle wijn met 14% alcohol en hout wil, drink ik wel een Cabernet. Met mijn Spätburgunder wil ik de leesteen, de mineraliteit en kruidigheid daarvan, transporteren in de wijn.'

Daniel Twardowski (1978) maakt prachtige Pinot aan de Mosel, maar leeft van de handel in wijn. Dure wijn. Zeldzame, gerijpte wijn, die hij opspeurt op veilingen of, bij voorkeur, in kelders waarvan hij de inhoud opkoopt: 'Zo kon ik vorig jaar een partij van 3000 flessen op de kop tikken met veel oude top-Riesling, waaronder vijftig jaar oude Auslese van Egon Müller en J.J. Prüm. Maar zo iets maak je maar eens in de vijf of tien jaar mee, hoor.' De rareitienhandel geeft hem de financiële onafhankelijkheid om zijn eigen wijn te maken en dat werk steeds verder te perfectioneren. 'Geld heeft mijn Weingut nog niet opgeleverd. Ik blijf steeds investeren om uit te proberen wat er nog beter zou kunnen.'

LIEVER WIJN DAN DISCO

Daniels grootste hobby is eten en drinken: 'Ik heb geen dure auto, horloges of kleding, maar "verleef" mijn geld.' Zijn ouders waren geen wijnmensen, maar toen ze van Noord-Duitsland verhuisden naar de Obermosel kwam Daniel er vanzelf mee in aanraking. Het genieten van eten en wijn begon al op zijn zeventiende: in plaats van naar de disco te gaan, gingen hij en twee vrienden voor elkaar koken. 'Eerst dronken we vooral Duitse wijn, maar in de wijnbijbels van Hugh Johnson en Robert

Parker las ik over andere wijnen die we moesten proberen.' Bordeaux trok met name.

Hij bekostigde zijn hobby met wijnhandel: 'Bij warenhuis Karstadt kreeg je bij twaalf flessen één fles gratis. Die was dan om op te drinken, de rest verkocht ik aan de huisarts of verzekeringsman.' Tijdens zijn studie bedrijfskunde nam Twardowski's handel serieuze vormen aan toen hij veilingssite eBay ontdekte: 'Ik kocht bij Christie's bijvoorbeeld een incomplete kist Château d'Issan uit 1923 voor 500 euro en verkocht de losse flessen op eBay voor 200 tot 300 euro per stuk; waanzinnig! Dat was pas echt handel. Op een gegeven moment belde de bank op. Zij raadden me aan een belastingadviseur in te huren, want mijn omzet werd wel erg hoog.'

VISIOEN

Twardowski kwam begin jaren 2000 al veel in de Bourgogne. 'In die tijd kon je bij een beroemd domaine als Ponsot of Rousseau nog dertig flessen kopen en inladen.' Hij vond Pinot Noir te gek, maar als hij een Duitse Spätburgunder probeerde, uit de Ahr, Pfalz of Baden, vond hij er zelden wat aan. 'Dat was hier vroeger verre van een grote wijn; als het maar rood was en veel liters opleverde. De consument was nog niet bereid voor kwaliteit te betalen.' Hij leerde in de Bourgogne veel van



© Chris Marmann



© Chris Marmann



© Chris Marmann



Daniel in zijn vatenkelder © Karin Leeuwenhoek

IN DE KELDER

Daniels kelder is uiterst simpel; lowtech noemt hij 'm zelf: '90% van het werk vindt in de wijngaard plaats. Het gaat erom dat hier topdruiven binnenkomen, die ik vervolgens spontaan laat vergisten.' Hij werkt met een mandpers en houten vergistingscuves van Tonnellerie Rousseau. Afhankelijk van de jaargang onsteelt hij 50 tot 85% van de druiven. Alle handelingen gaan zo zacht mogelijk. Het onderdompelen van de hoed van de most doet hij graag met zijn voeten: 'Handmatig kom je er in het begin amper door, en daarnaast zorgt treden voor een heel zachte extractie. Zodra de fermentatie voorbij is, laat ik de wijn met rust; wel blijf ik de hoed bevochtigen, tegen schimmelvorming.' De wijn gaat daarna in Bourgondische pièces van François Frères en Taransaud (20 tot 30% nieuw) en rijpt daarin 16 à 17 maanden. 'Er gaat veel tijd in zitten; dat is de belangrijkste investering. Ik wil geen "gemaakte" wijn,' aldus onze fijnproever.

gesprekken met experts zoals Laurent Ponsot, Éric Rousseau en Pascal Marchand, maar ook van landgenoot Klaus Peter Keller. 'Je kan alleen maar grote wijn produceren van de allerbeste stokken, maar ons land heeft geen lange traditie van kwalitatieve selectie van klonen. Alles heette vroeger gewoon "spätburgunder" en als je stokken had met kleine bessen, had je pech, want men wilde juist liever gróte druiven... Er staan hier nog steeds veel *Massenträger*. En je krijgt echt geen betere wijn als je daarvan de rendementen reduceert, door bijvoorbeeld de schouders van de trossen te knippen. Mijn visioen was daarom om in de Mosel topkwaliteit Pinot Noir te gaan maken van een leisteenbodem, in een koel klimaat en met optimale klonen, van stokken met superherkomst.'

DE TIJD IS RIJP

Daniel vindt niet alleen Riesling maar ook Pinot van dit terroir uniek, vanwege zijn 'filigraanheid', lichte, elegante structuur, fijne zuren en kruidigheid. 'Tot 120 jaar geleden stond er hier in de Obermosel behoorlijk wat spätburgunder. Maar omdat Riesling internationaal gevraagd was en heel veel geld opbracht, werden die stokken vervangen. Nieuwe aanplant van spätburgunder is zelfs tot 1986 verboden geweest aan de Mosel.' Natuurlijk heeft ook de klimaatopwarming meer mogelijk gemaakt als het om rode wijn uit koele streken gaat. Sterker nog: 'In de Bourgogne zitten de grand-cruwijnen nu soms al op 14,8% alcohol. Simpelweg eerder oogsten werkt niet, omdat de druiven voldoende hangtijd nodig hebben om naast suikerrijp ook fysiologisch goed rijp te worden.' Bij Pinot uit het Zuid-Duitse Baden mist Daniel inmiddels vaak de natuurlijke zuren. De kaarten liggen gunstig voor Pinot uit de Mosel.

TOP-TWEEDEHANDS

In 2005 kocht Daniel, toen nog maar 26, zijn eerste perceel op de Dhroner Hofberg in zijn woonplaats Neumagen-Dhron, een grosse Lage van de VDP voor riesling. Van het een kwam het ander: 'In het dorp ging het verhaal rond dat er een idioot was die nog percelen in die arbeidsintensieve *Steillage* kocht. Dus stonden ze bij me in de rij om me goedkoop hun wijngaarden aan te bieden.' Hij plantte er Bourgogneklonen van pinot noir aan; eerst kloon 777, later de 828 en 943, met nog kleinere, lossere bessen. Ook kwam er een selectie pinot fin en très fin, mede van scheuten die hij mocht afsnijden in de



Van riesling tot pinot omgeënte, oude stokken
© Karin Leeuwenhoek



De Dhroner Hofberg © Karin Leeuwenhoek

PINOT NOIX

Jaargang 2011 was de eerste wijn van Twardowski die op de markt kwam. Daniel wilde het eenvoudig houden: één

wijn met één (internationale) naam. Hij koos voor Pinot Noix, met een knipoog naar de walnootdoppen die vogels elke herfst in zijn wijngaard laten vallen. De toevoeging *ardoise* op het etiket, Frans voor leisteen, verwijst naar de bodem. Vanaf oogstjaar 2018 produceert hij een

extra cuvée, van oude stokken: de Hofberg Réserve. En vanaf oogstjaar 2019 gaat nog een derde wijn volgen.

grands crus Clos de la Roche en Le Musigny van Ponsot en Marchand, en die hij door Nik Weis aan de Mosel met onderstok 3309 liet veredelen. 'De genetische variatie maakt de wijn nog complexer, net als het feit dat aan de trossen van goede klonen kleine druiven zitten van wisselend formaat.'

Eerst maakte zijn ex-vriendin, afgestudeerd in Geisenheim, de wijn. Sinds jaargang 2015 doet Twardowski, autodidact, alles in de kelder zelf. Hij koos voor een nog fijnere, lichtere stijl en minder nieuw hout. Hij heeft het voorrecht de eenmaal gebruikte piéces van 228 liter te kunnen kopen van Domaine de la Romanée-Conti: 'Een gebruikt vat is net als een tweedehandsauto: je moet de vorige eigenaar vertrouwen.'

OUD EN JONG

Weingut Daniel Twardowski omvat nu 3 hectare met 30.000 stokken, verdeeld over 19 percelen op de Dhroner Hofberg. In 2016 en 2017 entte Daniel pinot op de stammen van 40 tot 70 jaar oude rieslingstokken: 'Enkele planten overleven dat niet, maar in principe heb je er binnen één jaar al een goede oogst van. Die stokken geven meteen vol gas.' De Hofberg Réserve (€ 125,-) die hij hiervan maakt, is een nog complexere wijn dan de Pinot Noix Ardoise (zie kader, red.), met wat meer structuur en zuren. Daarnaast is het een mooi verhaal, zo'n wijn van oude stokken, maar Daniel stelt nuchter: 'Het is belangrijker dat ze een goede genetische herkomst hebben dan dat ze oud zijn. De "aders" van oude stokken zijn simpelweg deels dichtgeslibd, verhout, waardoor ze minder druiven produceren. Die zijn daarmee dan niet beter of geconcentreerder.' De rendementen houdt hij hoe dan ook laag voor zijn rode wijn: maximaal 20 hectoliter per hectare.

DE BESTE ZIJN

Daniel was altijd een graag geziene klant bij Duitse wijnhuizen, maar merkt dat hij nu door sommige met argwaan wordt gevolgd. 'Dat vind ik wel jammer, maar ja. Ze denken: hoe kan die Twardowski, die geen wijnopleiding heeft gevolgd, uit jonge stokken zulke wijn van meer dan 70 euro maken? Ineens ben je dan concurrentie.' Een kleine geruststelling kan zijn dat hij het bij 3 hectare houdt: 'Alleen dan kan ik alles met de maximale aandacht en zorg doen. Pinot vergeeft geen fouten. De wijn moet weerspiegelen wat ik wil zien, anders zou ik mijn naam er niet aan verbinden. Ik begin nooit aan iets om tweede te zijn en zeg heel eerlijk: ik wil de beste Spätburgunder van Duitsland maken. Dat is het doel.' 🍷

Importeur

Winterberg Wijnen.

2021: VEEL SEKT

Vanwege het natte 2021 liet Daniel extra veel loof en druiven aan de stokken, zodat die het overtollige water konden opnemen. De bodembegroeiing (hij heeft nooit herbiciden gebruikt) dient ditzelfde doel: 'Anders zou er te veel vocht in de uiteindelijke druiven terecht komen en zouden die knappen. Twee weken voor de eigenlijke oogst plukken we dan het grootste deel en daar maak ik sekt van.' Zijn strategie heeft gewerkt: naast 34 vaten basiswijn voor sekt liggen er nu 24 mooie vaten rood in zijn kelder.

