

ANTWERPEN

Wijnfactorij creëert en verkoopt eigen producten in hartje Antwerpen

“Ik laat de tijd zijn werk doen”

Wijn produceren in hartje Antwerpen. Het kan, zo bewijst Patrick Nijs. Hij opende zaterdag zijn Wijnfactorij in de Vleminckstraat. Een ‘urban winery’ die meteen ook als wijnshop fungeert. Vergistingstanks en grote vaten prijken er naast het uitnodigende eindresultaat: glimmende flessen Chansaar.

Tien jaar geleden is het ondertussen dat Antwerpenaar Patrick Nijs (51) zijn eerste stokken plantte, op een zuidgerichte helling in Maaseik. “Ik had toen nog niet het plan opgevat om wijnbouwer te worden. Veeleer om meer inzicht te krijgen in het hele wijnproces”, vertelt hij. “Want ik gaf les in wijnkennis en wilde kunnen spreken vanuit mijn eigen ervaringen.”

Die liefde voor wijn kreeg hij van zijn vader mee. “Van toen ik klein was, maakte die wijn. Dat deed hij voor eigen gebruik, samen met een paar vrienden. Zijn druiven kocht hij aan in Italië. Ik herinner me nog de hevige discussies aan tafel over hoe de wijn van ‘de Jef’ beter was gelukt dan die van hem en dat hij die en die techniek ook zou toepassen. Daar heb ik veel van opgestoken”, vertelt Nijs die zelf sinds twintig jaar in het pand tegenover zijn Wijnfactorij woont.

Maar van het een kwam het ander en vandaag is Patrick voltijds wijnbouwer en heeft hij vier wijngaarden verspreid over heel België waaronder in Maaseik, Houwaart en een wijngaard-in-wording nabij Kontich. “Dat is om de risico’s te spreiden. Valt er ergens een hagelbui, dan is er slechts een gedeelte van de oogst mislukt.”

Zo’n drie dagen per week brengt hij door tussen zijn wijnranken. “Ik werk op een non-interventieve manier. Dat wil zeggen dat ik de natuur haar werk laat doen. Tussen de wijnranken plantte ik een veertigtal bloemen- en kruidensoorten die door hun specifieke eigenschappen insecten aantrekken en de wijngaard in evenwicht houden.”

Op dit ogenblik is de bloei volop



Patrick Nijs in zijn Wijnfactorij: “Ik voel me zelf een geluksvogel.” FOTO JORIS HERREGODS

bezig, legt hij uit. “Het is best een spannende tijd. Want het warme weer in combinatie met de regen van de afgelopen dagen, brengt een risico op schimmels met zich mee. Dan moet je de scheuten uitdunnen en blad wegnemen zodat de wind makkelijker door de ranken kan en de bladeren weer droog kunnen worden.” Indien hij een glazen bol had, dan zou Patrick de opening van de Wijnfactorij nog een weekje hebben uitgesteld en de handen daar uit de mouwen gestoken.

Zo ambachtelijk mogelijk

De dagen waarop Nijs niet in de wijngaard zit, spendeert hij aan het productieproces, dat doorgaat in de Wijnfactorij. “Ook hier werk ik zo ambachtelijk mogelijk, zonder het gebruik van pompen of machines. Ik laat de tijd zijn werk doen. Zelfs het kneuzen van de druiven doen we handmatig.”

En ondertussen kan hij zijn eerste wijn verkopen. “Daar zijn heel



Chansaar is er in wit, rood en rosé. FOTO JORIS HERREGODS

wat jaren over gegaan. Om te beginnen duurt het al vijf jaar vooraleer je druiven hebt. Die druiven moeten natuur worden en dan heb je nog het hele productieproces.” Maar nu staat zijn *Chansaar* toch maar mooi te blinken in de rekken van de Wijnfactorij, die telkens op zaterdag geopend is. “Ik voel mezelf een geluksvogel, een *chansaar*, en hoop dat mijn klanten zich ook zo voelen wanneer ze mijn wijn proeven”, zegt

hij. “Vandaar de naam.”

Naast zijn basiswijn (rood, wit en rosé) verkoopt hij ook een aantal wijnen waar hij naar geloven mee experimenteert. En appelcider. “Daarvoor werk ik samen met ecologische appelboeren. De cider maken we van veertig verschillende appelsorten.”

● Wijnfactorij: Vleminckstraat 6-12. Open op zaterdag. Wijnproeverijen op afspraak. Meer info: wijnfactorij.be
ELIEN VAN WYNSBERGHE