



Een zilveren huwelijk

Wijnboer Ilja Gort maakt de toegankelijke Slurp-wijnen en de mooie wijnen van Château la Tulipe. Al 25 jaar werken Ilja en Albert Heijn samen om de lekkerste wijnen te kunnen bieden.

Dat Ilja per toeval een goede rosé herontdekte was een kwart eeuw geleden de start van een samenwerking die tot op de dag van vandaag duurt. En dat, terwijl de wijnboer destijds nog maar heel weinig ervaring had met wijn maken. Het begon allemaal met de aankoop van een wijnkasteel.

Een wijnchateau kopen, was dat altijd al je droom?

'Ik hield van wijn en kwam zodoende op het idee. Ik heb er twee jaar naar gezocht en toen ik het kasteel vond, was ik op slag verliefd. Iedereen raadde me het af, maar als je verliefd bent, ben je niet voor rede vatbaar. Dus ik ging naar de bank en tekende een stapel papier waarop stond

dat ik de rest van mijn leven al mijn geld aan hen zou geven. En toen was het kasteel van mij. Dat was in 1994. Maar ik wist inderdaad nog niks van wijnmaken.'

Rosé herontdekt

'Toen hebben we bij toeval de rosé herontdekt. Er werd vanaf de jaren zestig veel sulfiet bij de rosé gegooit. Je dronk



Zoon Klaas en Ilja plukken zelf de druiven voor 'hun' Château La Tulipe Bordeaux Supérieur.

'Ik denk dat ik kan proeven dat onze wijn door een vrouw wordt gemaakt'

het als limonade, maar als je wakker werd, had je een geweldige puntmuts op. Lange tijd dronk daarom niemand nog rosé. Wij hadden in 1994 een slechte wijnoogst. Onze wijnmaker liet een deel van de wijn weglopen om de resterende wijn te verbeteren. Dat weglappende 'sap' was rosé. Ik vond die rosé zó waanzinnig lekker, dat ik er het jaar erop 80.000 flessen van heb gemaakt. Een beetje impulsief weer, want ik had geen idee wat ik daarmee moest. 80.000 keer langs de deur en vragen of iemand een flesje wilde kopen, dat ging natuurlijk niet. Dus nam ik contact op met de enige supermarkt waar ik een goed gevoel bij had, Albert Heijn. Maar ja, hoe doe je zo iets? Wekenlang heb ik om de telefoon gedraaid. Uiteindelijk durfde ik het aan en vroeg ik aan de wijninkoper of hij de wijn eens wilde proeven. En dat deed hij. Hij zei: "Ja, lekker. En wat leuk, rosé. Dat hebben we niet meer." Binnen drie maanden was de rosé uitverkocht.'

Nu zijn we 25 jaar verder ...

'... en onze samenwerking is in de loop der jaren alleen maar beter geworden. De lijnen zijn lekker kort, we zijn, altijd in goed overleg, samen bezig met wijn. Daar is vertrouwen uit ontstaan: een sympathieke manier van werken. Fantastisch.'

Wat is je eigen favoriet?

'Château La Tulipe Bordeaux Supérieur, de wijn die we elk jaar met veel liefde op ons chateau maken. De wijn is al meerdere malen in de prijzen gevallen. Het is een knaller van een wijn, fluweelzacht, robijnrood, mild en fruitig en vol en rijk. Ik houd niet zo van dat hele houtige. We gebruiken eikenhout om de wijn langzaam te laten gisten en rijpen. Juist op deze manier krijgt de wijn een milde opname van houtaroma's. Daarna laten we de wijn verder rijpen in vaten van slechts twee jaar oud. Zo ontstaat een zijdezacht, niet-dominerend houtaroma. De wijn is zo veel meer in balans. Ik heb daar hard voor gevochten, want deze manier van wijn maken is in Bordeaux niet vanzelfsprekend. Mijn vorige wijnmaker, Michel Rolland, is een echte houtfanaat. Maar nu werk ik al vijf jaar samen met een Amerikaanse vrouwelijke wijnmaker, Caroline Shipley, die deze manier van wijn maken ook prefereert. Verklaar me voor gek, maar ik denk dat ik kan proeven dat onze wijn door een vrouw wordt gemaakt. De wijn is ronder, zachter en heeft nog meer smaak.'

De Slurp-wijnen zijn een heel ander verhaal, toch?

'Dat klopt. In Bordeaux hadden we door extreme weersomstandigheden drie jaar op rij een gehalveerde oogst. Toen zijn we gaan kijken of we in warmere gebieden de basis konden verbreden. Ik wilde een betaalbare no-nonsense wijn maken die altijd lekker is. Die noemde ik Slurp. Een controversiële naam, want slurpen is niet netjes. Maar Albert Heijn vond het leuk! De witte Slurp komt uit de Languedoc en de rode uit Spanje. Toch is ook die wijn echt Frans, van druif tot stijl. Onze wijnmakers houden dat van begin tot eind in de gaten.'

Wat is je laatste voor Albert Heijn ontwikkelde wijn?

'La Tulipe Zéro, een alcoholvrije. Ik ben jarenlang bezig geweest om een alcoholvrije wijn te maken en heb nooit iets kunnen produceren wat te hachelen was. Maar toen begon mijn zoon Klaas vorig jaar te experimenteren en zette hij ineens een fles wijn op tafel die hij samen met Caroline had gemaakt: een mousserende rosé. Ik vond het heerlijk. Bleek het dus alcoholvrije wijn te zijn! Enthousiast belde ik Albert Heijn. "Ga maar maken", zeiden ze. "Wij doen mee!"'

Wat is de afgelopen jaren de belangrijkste les geweest?

'Dat het loont om te investeren in een langdurige relatie. Zo leg je een stevige basis voor toekomstige projecten. Dat is fijn. Albert Heijn is een solide organisatie, die innoveert op allerlei gebieden. Een soort grote broer op wie ik kan vertrou- ➔

CHAPEAU!

Kasteelwijn

Van milde Slurp-wijn 'zonder toeters en bellen' tot volwaardige naamdragers van Ilja's Château la Tulipe.

SLURP! CHARDONNAY
Een lichte Chardonnay, waarbij een hele mand aan tropisch fruit je neus in stuift. Lekker bij vis en kip of gewoon bij de borrel.
fles 0.75 liter € 4.99

VOL & DROOG



SLURP! ROSÉ
Een lichte, frisse rosé voor een vrolijke borrel. Boordevol aroma's van rood fruit. Lekker bij salade en pasta.
fles 0.75 liter € 4.99

DROOG



VOL & DROOG

LA TULIPE CHARDONNAY
Milde, ronde wijn uit de Languedoc. 'Verwoestend lekker', aldus Ilja en niet voor niets bekroond. Voor zo en bij van alles waar je graag wit bij drinkt.
fles 0.75 liter € 5.99



FRIS & DROOG

LA TULIPE SAUVIGNON BLANC
Vriendelijke, verfrissende wijn met een fijne, fruitige nasmaak. Die drink je zo, als borrelwijn. Ook heerlijk bij vis of salade.
fles 0.75 liter € 5.99



SUSANNE DAMS
Inkoper Franse wijn

'Wat ik zo leuk vind aan Ilja en zijn team zijn de creatieve ideeën die zij hebben, waarbij ze inspelen op trends in de markt. Daarnaast weten zij als geen ander de consument te informeren over wijn. Via allerlei (sociale) media kanalen lees je over het reilen en zeilen op het kasteel. Dat doen ze goed. Een fijne samenwerking met het oog op de lange termijn. Op naar de volgende 25 jaar!'

LA TULIPE MERLOT
Met deze volfruitige, middelzware rode wijn met een soepele, zachte smaak schenk je altijd iets goeds. Deze wijn drinken de Fransen bij alles wat op tafel komt.
fles 0.75 liter € 5.99

SOEPEL



LA TULIPE BORDEAUX SUPÉRIEUR
Ilja's favoriet. Volfruitig, lichtkruidig met een moderne, zachte nasmaak. Deze dinerwijn is door de jaren heen op veel internationale wijnconcuransen bekroond voor z'n superieure kwaliteit.
fles 0.75 liter € 9.99

STEVIG

