

Boven de 50ste breedtegraad

De middeleeuwse wijngaarden van Schoonhoven

Mariëlla Beukers

TSEG 20 (2): 5–32

DOI: 10.52024/tseg.11481

Abstract

Before the climate changes of the late twentieth century, the northern part of the Low Countries was generally assumed too cold and wet for viticulture. However, there is evidence of medieval vineyards and viticulture, for example in the gardens of several castles and noble residences in Holland and Gelre around 1375. This article explores the position, size and nature of the vineyards of the castle in Schoonhoven (Holland) between 1365 and 1397 and concludes that the reasons for planting those vineyards must be sought in the noble lifestyle of the owners, which required not only representative gardens with vineyards but also verjuice – the sour juice of unripe grapes – for the table. A second conclusion is that the presence of vineyards or viticulture in areas with less suitable climatic conditions not always automatically implies the production of wine (viniculture).

Inleiding

Wie in 1366 het kasteel bij het Hollandse stadje Schoonhoven aandeed, dat in bezit was van de rijke edelman Jan van Blois, trof daar in de tuinen jonge wijngaarden aan. Dankzij de overgeleverde rekeningen van het hof van de broers Jan en Gwijde van Blois, heren van Schoonhoven en Gouda, kunnen we die wijngaarden vrij uitgebreid bestuderen tussen 1365 en 1397.¹ In dezelfde tijd lagen er wijngaarden in de tuinen van

¹ De rekeningen bevinden zich in het Nationaal Archief: Archief van de graven van Blois, archiefnummer 3.19.10. inv.nrs. 34-123. Transcripties van het grootste deel van de rekeningen zijn eveneens beschikbaar; zij zijn onder andere vervaardigd door H.A. Verhoef en te raadplegen via <https://>

andere Hollandse kastelen, bijvoorbeeld in het Binnenhof in Den Haag.² Door diverse auteurs zijn deze noordelijke wijngaarden opgemerkt. Zo beschreef Busken Huet in 1882 de wijnranken aan de poorten van de kastelen in Schoonhoven en Gouda.³ Hij deed dat in het kader van een biografische beschrijving van Jan en Gwijde van Blois in zijn *Land van Rembrand*. Tuinbouwhistoricus Sangers was in 1952 de eerste moderne onderzoeker die deze noordelijke wijngaarden signaleerde. Hij had ze overal in Nederland behalve in Noord-Holland aangetroffen en verwonderde zich over hun voorkomen. Hij ging ervanuit dat het hier eigenlijk te koud en te nat voor wijnbouw was en suggereerde onder andere dat mogelijk geen wijn maar andere producten werden geproduceerd.⁴ Middeleeuwse Nederlandse wijngaarden bleven in regionale en detailstudies terugkomen, maar de algemene aanname onder historici was, dat het in het verleden in de noordelijke Nederlanden te koud en te nat was voor wijnbouw. Braudel trok zelfs een harde grens tussen landstreken die wel en niet wijn produceerden. Die grens lag volgens hem bij de 49ste breedtegraad, op de hoogte van de monding van de Loire; hij volgde daarin een citaat van de zestiende-eeuwse econoom Jean Bodin. Deze schreef in 1568 dat de wijnstok niet boven deze breedtegraad kan groeien vanwege de kou.⁵ Blijkbaar kenden Bodin noch Braudel de Brabantse wijnbouw rond Leuven, die in 1568 weliswaar op zijn retour was, maar wel degelijk in de vijftiende eeuw een bloeiperiode had gekend. Deze wijnbouwzone lag op de 50ste breedtegraad.⁶

www.hogenda.nl/. Verhoeff schreef er tevens een populaire studie over, *De graven van Blois. Heren van Schoonhoven en Gouda* (Schoonhoven 2016).

2 Behalve in Den Haag bevonden zich wijngaarden onder andere in Brielle, Oostvoorne, Heusden en Teylingen; J.G. Smit en E. Beukers (red.), *Den Haag: geschiedenis van de stad* (Zwolle 2004); A.A. Arkenbout, 'Het hof van de Heren van Voorne te Brielle in de jaren 1373-1564 (II)', *Holland* 3 (1970) 53-68; A.A. Arkenbout en Hendrik van der Graaf, *De burcht te Oostvoorne* (Oostvoorne 1975); P.C.M. Hoppenbrouwers, *Een middeleeuwse samenleving. Het Land van Heusden, ca. 1360-ca. 1515* (Groningen/Wageningen 1992); Johannes G. Smit, *Vorst en onderdaan. Studies over Holland en Zeeland in de late Middeleeuwen* (Leuven 1995). Dr Hans Smit dank ik voor het delen van zijn uitgebreide verzameling aantekeningen over middeleeuwse wijngaarden.

3 Cd. Busken Huet, *Het land van Rembrand. Studiën over de Noordnederlandsche beschaving in de zeventiende eeuw* (Haarlem 1882) 156-157.

4 W.J. Sangers, *De ontwikkeling van de Nederlandse tuinbouw tot het jaar 1930* (Zwolle 1952) 17.

5 Citaat van Jean Bodin in *Les paradoxes du Seigneur de Malestroit [...] avec la response de M. Jean Bodin ausdicts paradoxes*, 1568, niet gepagineerd.

6 R. van Uytven, 'Stadsfinanciën en stadseconomie te Leuven. Van de XIIIe tot het einde der XVIIe eeuw', *Verhandelingen van de Koninklijke Vlaamse Akademie voor Wetenschappen, Letteren en Schone Kunsten van België. Klasse der Letteren* 44 (1961) 299-306; Idem, 'De ondergang van de wijnteelt in de Nederlanden', *Spiegel Historiae* 1 (1966) 52-59.

Dat wijnbouwspecialisten de noordelijke Nederlanden te koud en te nat achtten voor wijnbouw, komt omdat de wijnstok, *Vitis vinifera* *ssp. vinifera*, alleen tot zijn recht komt in een zone die ligt tussen de 30ste en 50ste breedtegraad, zowel op het noordelijk als het zuidelijk halfrond. Alleen in die zone komt de gemiddelde jaartemperatuur uit boven de +10 °C en kan de wijnstok rijpe druiven opleveren die na fermentatie goede wijnen produceren.⁷ De 50ste breedtegraad op het noordelijk halfrond ligt ter hoogte van steden als Leuven en Maastricht. Zo goed als geheel Nederland ligt dus boven de 50ste breedtegraad; de Brabantse wijngaarden rond Leuven lagen precies op de rand van de erkende wijnbouwzone. Hoe is het dan te verklaren dat er wijngaarden voorkwamen in gebieden v er boven de 50ste breedtegraad, zoals in Schoonhoven? Was het klimaat daar rond 1400 geschikter voor wijnbouw? Of werden de druiven misschien als basis voor andere producten gebruikt, zoals Sangers suggereerde? Of speelden er nog andere dan strikt economische motieven voor aanplant? Moeten we misschien ook de vereisten van een adellijke levenswijze nader bekijken? Of is er zelfs een combinatie van deze motieven aan te wijzen?

Om allereerst naar het klimaat te kijken: de verspreiding van de wijnstok naar gebieden boven de 50ste breedtegraad wordt vanwege de klimaatgevoeligheid van de plant veelvuldig onderzocht binnen de historische studies naar het klimaat. Al in 1965 werd een verband gelegd tussen de aanwezigheid van wijngaarden in Engeland en Noord-Frankrijk tussen 1000 en 1200 en een warmer klimaat in diezelfde periode.⁸ In 1967 publiceerde Le Roy Ladurie zijn baanbrekende studie over het klimaat in het verleden, waarbij hij gegevens over de start van de wijnoogst in de Bourgogne gebruikte en ook verbanden legde tussen slechte wijnoogsten en koude en grillige weersverschijnselen. In zijn werk begon wat we nu de Kleine IJstijd noemen een belangrijke plaats in te nemen. Vanaf de jaren tachtig van de twintigste eeuw werd de wijnbouw steeds vaker in relatie tot het klimaat en die Kleine IJstijd bestudeerd, onder andere door Pfister en Landsteiner. De enorme verspreiding van wijngaarden in Europa tot ver boven de 50ste breedtegraad die tot circa 1500 plaats vond, is sindsdien dan ook hoofdzakelijk in verband gebracht met het zogenoemde Middeleeuws Klimaat Optimum (1000-1300). Het zou toen warmer geweest zijn, waardoor wijnbouw mogelijk werd tot in het huidige Polen en zelfs

7 Jancis Robinson (red.), *The Oxford companion to wine*, 4e dr. (Oxford/New York 2015).

8 Geciteerd in T. Unwin, *Wine and the vine. An historical geography of viticulture and the wine trade* (Londen/New York 1991) 164.

tot in Schotland en Noorwegen.⁹ Tijdens de Kleine IJstijd (1350-1800) zouden die noordelijke wijngaarden dan weer verdwenen zijn, als gevolg van de intredende klimaatverslechtering.¹⁰ Daarbij lijkt echter een automatisme in de redenering geslopen te zijn: aanwezigheid van *wijngaarden* betekent *wijnbouw* en dus productie van wijn. Hoewel Unwin in 1991 in zijn historisch-geografisch overzicht van de wijnbouw vraagtekens zette bij het feit of alleen klimaat een verklaring kon geven voor de verspreiding van de wijngaarden, bleef zijn studie uitgaan van alleen wijnbouw als reden voor de aanwezigheid van wijngaarden, ook in gebieden waar de wijnstok slecht rendeerte.¹¹ Het zicht op andere redenen om wijngaarden aan te leggen is door deze redenering sterk vertroebeld. Wijngaarden kunnen namelijk meer produceren dan wijn: zo zijn de hedendaagse Turkse wijngaarden de grootste leveranciers van tafeldruiven.

In een onderzoek naar het in de zestiende eeuw verdwijnen van de wijnbouw rond Leuven constateerde Walschap recent dat de Kleine IJstijd niet eenzijdig verantwoordelijk gehouden kan worden voor het verdwijnen van deze wijnbouw, maar dat ook economische omstandigheden een belangrijke rol speelden.¹² Het is mijn uitgangspunt dat net zoals voor het *verdwijnen* van wijngaarden meer dan één oorzaak aan te wijzen is, dat ook geldt voor het *verschijnen* daarvan. Het feit dat *wijnbouw* klimatologisch wel of niet mogelijk was, kan nooit de enige verklaring zijn voor de aanwezigheid van *wijngaarden*. En als wijnproductie verder archeologisch noch historisch aantoonbaar is, bijvoorbeeld aan de hand van gevonden persinstallaties, vermeldingen van geproduceerde hoeveelheden wijn, opbrengsten van wijntienden of zelfs de instelling van de zogenaamde *ban de vendange*,

9 Emmanuel Le Roy Ladurie, *Histoire du climat depuis l'an mil* (Parijs 2020); Christian Pfister, 'Die Fluktuationen der Weinmosterträge im schweizerischen Weinland vom 16. bis ins frühe 19. Jahrhundert. Klimatische Ursachen und sozioökonomische Bedeutung', *Schweizerische Zeitschrift für Geschichte* 31 (1981) 445-491; Erich Landsteiner, 'The crisis of wine production in late sixteenth-century Central Europe. Climatic causes and economic consequences', *Climatic Change* 43 (1999) 323-334; Sam White, Christian Pfister en Franz Mauelshagen, *The Palgrave handbook of climate history* (Londen 2018) 255; Unwin, *Wine and the vine*; Roderick Phillips, *A short history of wine* (Londen 2001) 84-115.

10 Bijvoorbeeld Philipp Blom, *De opstand van de natuur. Een geschiedenis van de kleine ijstijd (1570-1700) en het ontstaan van het moderne Europa* (Amsterdam/Antwerpen 2017) 49-54; Phillips, *Short history of wine*, 116.

11 Unwin, *Wine and the vine*, 139-140, 150.

12 Lena Walschap, 'In vino veritas. Klimatologische en socio-economische verklaringen voor de neergang van de Leuvense wijnteelt', *TSEG – The Low Countries Journal of Social and Economic History* 17:3 (2020) 37, <https://doi.org/10.18352/tseg.1118>.

de verplichtte startdatum van de oogst, moeten we denken aan andere mogelijke verklaringen voor de aanwezigheid van wijnstokken.

De adellijke levensstijl is sinds de opkomst van de culturele geschiedenis onderwerp van veel en uitgebreide studies. Sinds decennia heerst er consensus onder historici dat uiterlijk en levensstijl van cruciaal belang waren voor de definitie van wat het inhield om van adel te zijn. De adel werd geacht een levensstijl tentoon te spreiden die overeenkwam met die adellijke status; op deze manier werd bijvoorbeeld eerverlies voorkomen.¹³ Hoewel een bepaalde luxe, consumptieve levensstijl, met rijke kleding, activiteiten als de jacht of het toernooi en overdadige feesten en banketten met specifieke ingrediënten – bijvoorbeeld reigers en zwanen – niet uitsluitend bepaalden of iemand gezien werd als edelman, hielp het wel om die adellijke status te propageren en bestendigen, stelden Buylaert, De Clercq en Dumolyn in een onderzoek naar de structurering van de adel in Vlaanderen tussen 1300 en 1600.¹⁴ Zij stelden dat het behoren tot de adel eerst en vooral gefundeerd was op bezit van en rechten binnen een heerlijkheid, vaak met een kasteel als kern, en dat de elementen die deel uitmaakten van het zogenaamde *vivre noblement* (edel leven, leven op adellijke wijze) slechts die status propageerden. Deze elementen van dat *vivre noblement* lagen vooral op het vlak van de materiële cultuur, een onderwerp dat dan ook de laatste jaren regelmatig aandacht heeft gekregen. Zo gaf Van Egmond een prachtig inzicht in de manier waarop aan het Haagse hof onder de Beierse graven (kunst)voorwerpen en afbeeldingen werden ingezet voor representatieve doeleinden, bijvoorbeeld om een beeld van de competente vorst te creëren.¹⁵ Voor dat Hollandse grafelijke hof is behalve onderzoek naar de (kunst)voorwerpen eerder onderzoek gedaan naar onder andere literatuur, eetgewoonten en toernooien.¹⁶ Specifieke eetgewoonten of consumptiepatronen worden algemeen

13 Voor een overzicht zie bijvoorbeeld Arie van Steensel, 'Noble identity and culture. Recent historiography on the nobility in the medieval Low Countries III: Noble identity and culture', *History Compass* 12:3 (2014) 287-299, <https://doi.org/10.1111/hic3.12135>.

14 Frederik Buylaert, Wim De Clercq, en Jan Dumolyn, 'Sumptuary legislation, material culture and the semiotics of "vivre noblement" in the county of Flanders (14th-16th centuries)', *Social History* 36:4 (2011) 393-417.

15 Anne-Maria van Egmond, *Opgetekend. Materiële representatie aan het Haagse hof 1345-1425* (Hilversum 2020).

16 F.P. van Oostrom, *Het woord van eer. Literatuur aan het Hollandse hof omstreeks 1400*, 5de dr. (Amsterdam 1996); J.M. van Winter, 'A wedding party at the Court of Holland in 1369', in: Idem, *Spices and comforts. Collected papers on medieval food* (Totnes 2007) 303-318; Antheun Janse, *Ridderschap in Holland. Portret van een adellijke elite in de late middeleeuwen* (Hilversum 2001).

gezien als onderdeel van de adellijke levensstijl, hoewel dit voor de Lage Landen nog weinig is onderzocht.¹⁷ Het is mijn veronderstelling dat het aanleggen en onderhouden van wijngaarden, die immers producten voor de feestelijke dis kunnen leveren, onderdeel uitmaakte van het pakket aan materiële zaken dat meehielp de adellijke levensstijl vorm te geven.

De bestudeerde Hollandse wijngaarden lagen in de onmiddellijke nabijheid van het kasteel, in de tuinen. Paravicini rangschikte in zijn lijvige boekenreeks over *Höfe und Residenzen* in het Duitse Rijk tuinen onder de elementen die bijdroegen aan representatie en legitimatie van de adel.¹⁸ Deze adellijke interesse in tuinen maar ook in tuinbouw kwam voort uit een groeiende fascinatie voor de natuur, maar wel een natuur die door de mens gecontroleerd en ook gecorrigeerd kon worden.¹⁹ Binnen die kasteeltuinen speelden wijnranken bovendien een belangrijke rol, onder andere als schaduwbrengend groen, maar ook als elementen van status en aanzien.²⁰ Dat wijnranken een dergelijke uitstraling hadden, kan gezien worden als een afgeleide van de status en symboliek waarmee wijn al eeuwenlang omgeven werd. Deze samenhang werd duidelijk omschreven door historisch-geograaf Dion, die in 1959 zijn standaardwerk *Histoire de la vigne & du vin en France* publiceerde.²¹ Dion signaleerde meer redenen dan alleen economische om tijd en energie te steken in de teelt van druiven, zeker in zones die daar minder geschikt voor waren. Hij gebruikte de term *viticulture princière*, letterlijk ‘prinselijke druiventeelt’: wijngaarden aangeplant bij kastelen van middeleeuwse wereldlijke heren, in eerste instantie met als speciaal doel te zorgen voor wijn voor eigen consumptie, maar

17 Zie onder andere Bruno Laurioux, ‘Distinction et alimentation: état de la question’, in: Patrick Boucheron, Jean-Philippe Genet en E. Igor Mineo (red.), *Marquer la prééminence sociale, Le pouvoir symbolique en Occident, 1300-1640* (Parijs/Rome 2014) 323-345; Massimo Montanari, *Medieval tastes. Food, cooking, and the table, arts and traditions of the table* (New York 2015).

18 Werner Paravicini, *Höfe und Residenzen im Spätmittelalterlichen Reich. Bilder und Begriffe*, vol. Teilband 1: Begriffe (Ostfildern 2005) 431 e.v.

19 Anna G. Bienfait, *Oude Hollandsche tuinen* (Den Haag 1943); R.E.V. Stuip en C. Vellekoop (red.), *Tuinen in de middeleeuwen* (Hilversum 1992); Anne Mieke Backer, Eric Blok en C.S. Oldenburger-Ebbers, *De natuur bezworen. Een inleiding in de geschiedenis van de Nederlandse tuin- en landschapsarchitectuur van de middeleeuwen tot het jaar 2005* (Rotterdam 1998); Elisabeth Antoine (red.), *Sur la terre comme au ciel. Jardins d'occident à la fin du moyen-âge* (Parijs 2002).

20 Howard M. Colvin, ‘Royal gardens in medieval England’, in: *Medieval Gardens*, vol. IX, *Dumbarton Oaks Colloquium on the History of Landscape Architecture* (Washington D.C. 1986) 14; Antoine, *Sur la terre comme au ciel*, 140.

21 Het voert te ver hier uitgebreid op de status en symboliek van wijn in te gaan. Veel is hierover verschenen. Zie bij voorbeeld Patrick E. McGovern, Stuart J. Fleming, en Solomon H. Katz, *The origins and ancient history of wine* (Amsterdam 2015); Montanari, *Medieval tastes*, 130; Roger Dion, *Histoire de la vigne & du vin en France: des origines au XIXe siècle* (Parijs 2011).

als snel ook om meer sociale redenen. Geen wijn serveren aan een gast stond gelijk aan een gebrek aan eer, aldus Dion.²² Deze cultuur van gastvrijheid leidde ertoe dat heren in noordelijker streken enerzijds veel wijn inkochten, maar anderzijds trachtten de wijnstok aan te planten. Het ging bij deze middeleeuwse prinselijke wijngaarden in het noordwesten van Europa minder om *wijnbouw* die jaar in jaar uit een goede wijnoogst opleverde, maar veel meer om het hebben van tuinen of muren beplant met *wijnranken*. Wijnranken langs de poort of in de tuin straalden op die manier naar de arriverende bezoeker uit dat hem hier een gastvrij onthaal wachtte. De Belgische mediëvist Devroey noemde de wijngaarden in zijn studie van de middeleeuwse wijngaarden van de Champagne behalve een niet-verwaarloosbare bron van inkomsten dan ook een politiek en sociaal element en zelfs een plek van beschaving.²³

Om te onderzoeken welke van de drie verklaringen – klimaat, ander product of adellijke levensstijl – in Schoonhoven van toepassing waren, of misschien zelfs welke combinatie van verklaringen, bestudeert dit artikel de wijngaarden in bezit van de broers Jan en Gwijde van Blois, heren van Schoonhoven en Gouda aan het eind van de veertiende eeuw. Door analyse van de overgeleverde rekeningposten zal gezocht worden naar antwoorden op de vraag waarom Jan van Blois in 1365 wijngaarden aanplante, wat daarvan het product was en of die wijngaarden mogelijk bijdroegen aan de adellijke levensstijl van hem en zijn broer.

Allereerst zal ik in de volgende paragraaf onderzoeken of er al eerder wijngaarden in de noordelijke Lage Landen waren. Kan er een verband gelegd worden tussen de eerste echt aantoonbare wijngaarden en klimatologische omstandigheden? Vervolgens staat het hof van Jan en Gwijde van Blois centraal, en de wijngaarden in Schoonhoven zoals ze in de rekeningen genoemd worden. Op basis van deze gegevens schets ik vervolgens een beeld van de aard en omvang van de wijngaarden, om daarna in te gaan op de productie. Dat de wijngaarden inderdaad geen wijn leverden, zal dan waarschijnlijk niet meer als een verrassing komen. Wat het product dan wel was, hoeveel er van geproduceerd werd en wat de productiekosten waren, komt vervolgens aan bod. In de Conclusie ten slotte vat ik de redenen samen waarom we in Schoonhoven vanaf 1365 wijngaarden aantreffen.

22 Dion, *Histoire de la vigne & du vin*, 190.

23 Jean-Pierre Devroey, *L'Éclair d'un bonheur. Une histoire de la vigne en Champagne* (Parijs 1989) 16.

Wijngaarden boven de 50ste breedtegraad

Rond 1375 lagen er niet alleen wijngaarden in de tuinen van Jan van Blois' kasteel van Schoonhoven, maar ook bij zijn kasteel van Gouda en bij kastelen van andere edelen boven de 50ste breedtegraad. Het is vooral dankzij de rekeningen van adellijke huishoudens, die we vanaf circa 1300 overgeleverd hebben gekregen, dat die wijngaarden bekend zijn. Voor de periode hieraan voorafgaand is het beeld veel onduidelijker. Uit de Romeinse tijd hebben we bijvoorbeeld (nog) geen betrouwbare aanwijzingen voor wijngaarden in de noordelijke Nederlanden.²⁴ Pas met de toenemende verschriftelijking bieden vanaf de Karolingische tijd tekstuele bronnen als oorkonden mogelijkheden om wijngaarden te bestuderen. Oorkonden leggen in veel gevallen het (grond)bezit of de overdracht daarvan vast. Oorkonden die grondbezit betreffen binnen de huidige Nederlandse landsgrenzen én waarin de Latijnse woorden *vineis* en *vinea(m)* voorkomen zijn echter schaars. In de oorkondenboeken van het Sticht en van Holland en Zeeland met oorkonden tot 1300 komen deze woorden niet meer dan vijftien keer voor. Middelnederlandse equivalenten komen zelfs in het geheel niet voor. In al deze oorkonden, maar vooral in die uit het midden van de dertiende eeuw, valt de context op waarin de wijngaarden genoemd worden: namelijk als onderdeel van een formulaire opsomming. De bezittingen worden bijvoorbeeld onder pauselijke bescherming gesteld 'met alle landen, graslanden, wijngaarden, wouden en weilanden'.²⁵ Deze formulering verschilt weinig in de verschillende oorkonden. Het is dus maar zeer de vraag of er inderdaad wijngaarden onderdeel uitmaakten van zo'n bezitting, of dat de klerk die de oorkonde opstelde terugviel op een standaardformulering. Wijngaarden vormden in grote delen van Europa zo'n vanzelfsprekend onderdeel van grondbezit dat de klerken ze standaard opnamen in het geheel van bezittingen dat werd overgedragen, om er zeker van te zijn dat ze niets vergaten op te nemen. Of er werkelijk wijngaarden waren, kan daaruit niet geconcludeerd

24 Zie voor het huidige België in de Romeinse tijd Dimitri Van Limbergen en Wim De Clercq, 'Viticulture as a climate proxy for the Roman world? Global warming as a comparative framework for interpreting the ancient source material in Italy and the West (ca. 200 BC-200 AD)', in: Paul Erdkamp, Joseph G. Manning en Koenraad Verboven (red.), *Climate change and ancient societies in Europe and the Near East* (Cham 2021) 443-484, https://doi.org/10.1007/978-3-030-81103-7_15.

25 Bijvoorbeeld Oorkondenboek van het Sticht Utrecht tot 1301, deel 3, 193, een oorkonde over het klooster Mariënhorst in Ter Hunnepe: '*cum terris, pratis, vineis, nemoribus, usuagiis et pascuis, in bosco et plano, in aquis et molendinis, in viis et semitis et omnibus aliis libertatibus et immunitatibus suis.*'

worden. Dat klerken en kanselarijen gebruik maakten van dergelijke standaardformuleringen, is in ieder geval bekend.²⁶

Het is dus mogelijk dat er vóór 1300 wijngaarden bestonden in de noordelijke Lage Landen maar helaas is het overgeleverde bronnenmateriaal te beperkt om daar vergaande conclusies uit te trekken. Ook vermeldingen in meer literaire bronnen bieden maar weinig uitkomst. Zo is er een opmerking van de Arabische geograaf Idrisi (1100-1165/66), die spreekt over een plaats Ostriek waarvan het grondgebied overdekt is met talrijke wijngaarden, boomgaarden en weiden. Volgens de negentiende-eeuwse Franse vertaler van het werk van Idrisi moeten we in Ostriek Utrecht zien.²⁷ Heeft Idrisi inderdaad wijngaarden rondom Utrecht gezien? Of gebruikte hij wijngaarden als topos, om de rijkdom en schoonheid van de plaats aan te geven? Iets wat mogelijk ook de rechtsgeleerde Philips van Leiden deed, toen hij rond 1360 in zijn *De Cura Republicae* schreef dat Dordrecht een stad was 'door groen gesierd, met wijngaarden omringd en met een machtige overvloed van toestromende goederen beladen'.²⁸

Vanaf het begin van de veertiende eeuw bieden de genoemde rekeningen een betere bron van informatie over wijngaarden. Vermeldingen van wijngaarden in die rekeningen betreffen grotendeels het onderhoud, met nauwelijks opmerkingen over de productie. Vermeldingen komen echter pas voor vanaf de laatste decennia van de veertiende eeuw. Voor het eerst worden ze genoemd in de rekeningen van de graven van Blois, heren van Schoonhoven en Gouda, vanaf 1365.²⁹ Als het klimaat een verklarende factor zou moeten zijn voor de aanwezigheid van wijnbouw, is de tijd rond 1365 een opvallende periode om wijngaarden in de rekeningen aan te treffen. Zo ver noordelijk is wijnbouw in ieder geval juist dan niet te verwachten. Veel klimaathistorici laten de Kleine IJstijd namelijk beginnen rond 1300, toen er een duidelijke grilligheid in het weerpatroon begon op te treden en extreme gebeurtenissen als bevroren rivieren en hevige vrieskou langzaam maar zeker toenamen. In de periode rond 1365 verhevigde dat grillige en koude weerpatroon. Le Roy Ladurie constateerde dat in

26 Olivier Guyotjeannin, Jacques Pycke en Benoit Michel Tock, *Diplomatique médiévale* (Turnhout 2006).

27 Pierre A. Jaubert, *Géographie d'Edrisi. Tôme Second* (Parijs 1840) 367.

28 *De Cura Republicae*, Casus LXI (ed. Fruin 257); genoemd in J.F. Niermeyer, *Dordrecht als handelsstad in de tweede helft van de veertiende eeuw* (Den Haag 1942).

29 In de rekeningen van graven van Holland (Nationaal Archief) worden wijngaarden pas vermeld vanaf 1371; in die van de graven en hertogen van Gelre (Gelders Archief) vanaf circa 1389; in die van de heren van Culemborg vanaf 1370 (Gelders Archief).

West-Europa de winter van 1363/64 een van de strengste van de gehele Kleine IJstijd was. In de jaren daarna, tot 1375, volgden nog vijf van dergelijke extreem koude winters.³⁰ Na de winter van 1363/64 waren notenbomen en wijnranken in Luik zelfs kapot gevoren. Buisman omschreef de zomer van zowel 1365 als die van 1366 als teleurstellend, in het laatste geval met kille noordenwinden en regen.³¹ De jaren rond 1365 kunnen dus voor tijdgenoten nauwelijks aanleiding hebben gegeven te veronderstellen dat de Lage Landen goede wijnen konden gaan opleveren. Als klimatologische omstandigheden de tijdgenoten geen aanleiding hebben gegeven te denken dat wijnbouw in Holland iets zou kunnen opleveren, moeten we serieus rekening houden met andere redenen om een wijngaard aan te leggen.

De eerste kasteelwijngaarden

Het kasteel van Schoonhoven was eind veertiende eeuw in bezit van Jan en later Gwijde van Blois, die tot de belangrijkste edelen van hun tijd behoorden. De broers waren kleinzoons van Jan van Henegouwen (1288-1356), de jongste broer van de Hollandse graaf Willem III (1287-1337). Bij het overlijden van grootvader Jan erfde kleinzoon Jan (c. 1342-1381) diens Hollandse en Zeeuwse bezittingen, waaronder Schoonhoven en Gouda. Bij de dood van zijn oudere broer Lodewijk in 1372 erfde Jan vervolgens de titel graaf van Blois (hun vader was Lodewijk I van Blois-Châtillon). Om die redenen staan Jan en zijn broer Gwijde in Nederlandse bronnen vooral bekend als ‘van Blois’. Jan huwde in 1372 met Mechteld van Gelre en wilde via zijn echtgenote aanspraak maken op de Gelderse hertogentitel. In die opzet slaagde hij echter niet.

Hoewel een moderne biografie van Jan ontbreekt, hebben diverse auteurs al gewezen op het belang en de uitstraling van deze edelman en zijn hof. De verwantschap met het Hollandse grafelijk huis zorgde ervoor dat Jan door graaf Albrecht van Beieren bij het bestuur van Holland en Zeeland werd betrokken. Tijdens het verblijf van Albrecht in Beieren, in 1360 en 1363-64, was Jan zijn plaatsvervanger in Holland en Zeeland. Sprekers en muzikanten waren zeer welkom aan het Schoonhovens

³⁰ White, Pfister en Mauelshagen, *Palgrave handbook of climate history*, 255; Emmanuel Le Roy Ladurie, *Histoire humaine et comparée du climat* (Parijs 2004) 71.

³¹ J. Buisman en A.F.V. van Engelen, *Duizend jaar weer, wind en water in de Lage Landen*, vol. 2, 1300-1450 (Franeker 1996) 225-228.

hof, de gevoerde staat was groots.³² Jan stierf echter zonder wettige erfgenamen, en zijn titels gingen in 1381 over op broer Gwijde (c. 1345-1397). Deze had veel minder interesse voor zijn Hollands-Zeeuwse bezittingen en verbleef hoofdzakelijk in Henegouwen en Blois. Alleen in de jaren 1382-83 en 1389-90 was Gwijde in Holland. Desalniettemin blijkt uit de rekeningen zijn grote belangstelling voor de opbrengsten van de wijngaarden. Dat Gwijde volgens kroniekschrijver Froissart, wiens beschermheer hij was, extreem genotzuchtig was, is hiermee in overeenstemming. Gwijde zou zo dik geweest zijn dat hij zich alleen in een karretje kon voortbewegen en niet meer te paard kon gaan. Deze zwaarlijvigheid had hij te danken aan zijn liefde voor goed eten en drinken.³³ Ook Gwijde overleed zonder wettige erfgenamen. De Hollands-Zeeuwse bezittingen, waaronder Schoonhoven en Gouda, vielen in 1397 daarom terug aan de graven van Holland.

Jan van Blois liet op zijn laatst in 1365, toen hij al negen jaar heer van Schoonhoven en Gouda was, een eerste wijngaard in Schoonhoven aanplanten. Met zekerheid valt te zeggen dat er ook al voor die tijd druivenplanten waren in deze omgeving. In diezelfde Bloise rekeningen werden namelijk al voor 1365 schenkingen van trosjes druiven genoemd. In de stad Schoonhoven groeiden druiven bij het huis van twee verschillende inwoners.³⁴ De wijngaarden bij het kasteel van Schoonhoven zijn echter wel de eerste die we langere tijd en in detail kunnen volgen. Het kasteel bestond al in dertiende eeuw, maar werd in de veertiende eeuw door Jan versterkt en uitgebreid. Het lag aan de rand van het stadje, aan het riviertje de Zevender. De Lek was slechts op een boogschot afstand. Op dinsdag na Sacramentsdag 1367 noteerde Jans rentmeester-generaal de kosten om de wijngaard achter de stal van staken en latten te voorzien. In het voorjaar daarop, in 1368, kreeg een knecht betaald omdat hij drie jaar lang de wijngaard achter de stal onderhouden had.³⁵ De wijngaard in Schoonhoven werd dus op zijn laatst in 1365 aangeplant. Deze wijngaard achter de stal lag in een tuin of boomgaard, in de onmiddellijke nabijheid van het kasteel. Een tweede wijngaard werd later voor het bakhuis aangelegd. Waar precies deze gebouwen lagen, is onbekend, al ligt een plaats op het terrein

32 Smit, *Vorst en onderdaan*, 142; Van Oostrom, *Het woord van eer*; Janse, *Ridderschap in Holland*, 93.

33 Kervyn de Lettenhove, *Oeuvres de Froissart. Chroniques XIV - 1389-1392* (Brussel 1872) 368.

34 Nationaal Archief Den Haag (hierna NA), Archief van de Graven van Blois (hierna AGB), inv.nr. 39, 59v; inv.nr. 40, 54r; inv.nr. 42, 41v.

35 NA AGB inv.nr. 43 en inv.nr. 44, 75r.

van de voorburcht voor de hand.³⁶ De wijngaard, of het perceel waar de wijngaard op lag, had in ieder geval een omheining, *tuun* of *tune* genaamd. Ook lag er water om het terrein.

Ook bij het kasteel in Gouda, dat door Jan van Blois aan de oever van de IJssel vanaf de grond af opgebouwd werd, startte wijngaardmeester Willeboert in februari 1368 met de aanleg van een priel en een wijngaard. Deze wijngaard lag direct onder de kasteelmuren, in de boomgaard. Uit de rekeningen van de rentmeester blijkt dat het terrein regelmatig te lijden had van hoge waterstanden, wat de bomen en planten niet ten goede kwam. Regelmatig werden daarom nieuwe wijnstokken aangeplant. Na 1378 hebben we helaas geen gegevens meer over deze wijngaard; waarschijnlijk werd er minder aandacht aan besteed, omdat Schoonhoven de belangrijkste verblijfplaats was van Jan en Gwijde. En mogelijk heeft ook de aanhoudende wateroverlast de tuinen en wijngaarden parten gespeeld. De wijngaarden van Gouda spelen in het verdere verhaal dan ook alleen een rol als de gegevens hierover de informatie over de situatie in Schoonhoven kunnen aanvullen.

Aard en omvang van de wijngaarden

Om meer zicht te krijgen op het waarom van aanplant van druivenstokken in Schoonhoven is het goed allereerst te kijken naar de aard en omvang van die wijngaarden. In de eenentwintigste eeuw verstaan we onder een wijngaard meestal een perceel met individuele stokken. In de middeleeuwen echter, kon het woord behalve deze betekenis ook een engere betekenis hebben, bijvoorbeeld die van enkele wijnstok. In het *Glossarium Bernense* (1301-1305), een tweetaling Latijns-Limburgse woordenlijst, is ‘wingart’ de Nederduitse vertaling van het Latijnse ‘vinea’.³⁷ *Vinea* kan zowel wijnstok als wijngaard betekenen, en deze dubbele betekenis nam het Middelnederlandse ‘wijngaard’ over. De betekenis ‘wijnstok’ komt regelmatig in de rekeningen voor, bijvoorbeeld in 1383, toen Gwijde van Blois ‘meer wijngaerts’ aangeplant wilde hebben. Hier is ‘wijngaerts’ duidelijk een meervoud van ‘wijngaert’.

³⁶ Het kasteel van Schoonhoven werd al begin zestiende eeuw afgebroken. Onder andere Calkoen deed een poging een plattegrond van het kasteel en omgeving te maken, maar deze plattegrond is voor de ligging van de wijngaarden niet overtuigend. Archeologisch onderzoek naar het kasteel van Schoonhoven biedt nog veel onzekerheden. G.G. Calkoen, *De graven van Blois als Hollandsche leenmannen in hun betrekkingen hier te lande en in hun goed* (Leidschendam 1911).

³⁷ L. de Man en P.G.J. van Sterkenburg, *Het Glossarium Bernense* (Den Haag 1977).

Bovendien kon een wijngaard verschillende vormen hebben: behalve percelen met individuele stokken waren er ook wijnranken geleid over allerhande houten raamwerken of pergola's. Een uitgave in de rekening over 1374 vermeldde een wijngaard achter de stal die 'neder ghevallen was'. Dit omvallen van een wijngaard werd regelmatig gemeld in de rekeningen, en die moest dan weer opgericht en ondersteund worden. Dit suggereert dat het ging om zo'n raamwerk of pergola, waarover een of meerdere druivenstokken waren geleid.

Voor het onderhoud van de wijngaarden in zowel Schoonhoven als Gouda werden met regelmaat bossen teen, latten en staken aangekocht. De rentmeester-generaal noteerde in 1370 onder de uitgaven voor timmerwerk in Schoonhoven bijvoorbeeld 60 'bomen' voor de wijngaard achter de stal.³⁸ In de zomer van 1374 of 1375 werden 30 keperhouten aangeschaft, om de wijngaard die omgevallen was weer te herstellen. In 1389/90 spreekt de rekening zelfs van 16 sparren om een rek van te maken in de wijngaard.³⁹ Vooral dankzij deze inkopen en de manier waarop dit materiaal gebruikt werd, rijst een beeld op van grote houten raamwerken waaroverheen de wijnranken geleid werden. De palen en andere grotere stukken hout vormden de stevige staanders en dragers voor de houten constructies waarbinnen de latten het fijnere raamwerk vormden. Met de aangekochte (wilgen)tenen werden zowel de latten met elkaar verbonden als de druivenranken aan de latten gebonden. Dergelijke raamwerken werden elders in Europa ook gebruikt. Lachiver vermeldt ze bijvoorbeeld in zijn historische studie van de Franse wijnen en wijngaarden.⁴⁰ De Duitse wijnbouwhistoricus Volk constateerde dat de zogenaamde *Kammertbau* in Duitse wijngaarden langs de Rijn waarschijnlijk tot de dertiende eeuw voorkwam, vooral op vlak terrein. Bij *Kammertbau* werden de ranken opgebonden aan latten die hoog in een raamwerk lagen. Op het moment dat steeds vaker steile hellingen in gebruik genomen werden, werden deze door Romeinse auteurs reeds beschreven geleidingssystemen vervangen door wijnstokken die elk afzonderlijk door een paal ondersteund werden. Druivenstokken die bij gevels van huizen en in tuinen stonden, bleven echter wel door raamwerken ondersteund worden.⁴¹

38 NA AGB inv.nr. 46 79v.

39 NA AGB inv.nr. 50, 143v en inv.nr. 115, 169v.

40 Marcel Lachiver, *Vins, vignes et vigneronns. Histoire du vignoble français* (Parijs 1988) 188.

41 Otto Volk, *Weinbau und Weinabsatz im späten Mittelalter*, Geschichtliche Landeskunde 40 (Stuttgart 1993) onder 'Die Erziehungsarten'; Idem, *Wirtschaft und Gesellschaft am Mittelrhein vom 12. bis zum 16. Jahrhundert*, Veröffentlichungen der Historischen Kommission für Nassau 63 (Wiesbaden 1998) 184-186.



Illustratie 1 Een 'wijngaard' in de stad. De plant is geleid langs een raamwerk tegen de gevel. Miniatuur in het Da Costa Getijdenboek, atelier Simon Bening, ca. 1515 (The Morgan Library & Museum, New York).

Dat de druiven en ranken ook in Schoonhoven hoog aan een raamwerk hingen, wordt verder gesuggereerd door de vermelding dat Hanssen de gardenier in 1385 twee schragen nodig had om op te staan bij het aanbinden, 'daer hij's van der aerden niet reiken en mach'.⁴² Ook de Goudse wijngaard bestond uit een houten raamwerk. In 1373 werden de wijnranken geleid langs een hekwerk of 'glint' van essenhouten palen, waarvoor bovendien lasijzers en nagels werden gebruikt. Bovenop die glint kwamen bogen die door middel van dwarslatten met elkaar verbonden werden.⁴³ Een dergelijk raamwerk lijkt sterk op een constructie die een illustrator uit het atelier van Simon Bening vastlegde, begin zestiende eeuw.

In de jaren tachtig van de veertiende eeuw was in Schoonhoven steeds vaker sprake van de term 'wijngaardhof'. Vanaf 1381, onder Gwijde van Blois, kreeg deze wijngaardhof achter de stal sterk het karakter van een siertuin, waar een toilethuisje stond, een prieel was, zitjes werden gemaakt en madelieven werden geplant. In 1382 legden arbeiders lage hekwerkjes aan in de paden van de wijngaardhof. Uit Antwerpen kwam een steen voor een 'tridzoor' in het prieel in de wijngaardhof.⁴⁴ Bovendien had de omheining van deze wijngaardhof een poort die op slot kon. Dit alles vertoont duidelijk de kenmerken van tuinen zoals we die van elders in West-Europa in de middeleeuwen kennen. Ideeën over tuinontwerp en tuinieren waren vooral gebaseerd op de werken van Albertus Magnus (1193-1280) en Piero De'Crescenzi (c. 1230/35-c.1320).⁴⁵ Beide auteurs onderscheidden diverse typen tuinen. De adellijke tuinen vertoonden meestal een combinatie van functies: ze waren bedoeld om zich in te verpozen, maar ook om groenten en kruiden voor de keuken en huisapotheek te kweken. Belangrijke elementen in tuinen met een plezierfunctie waren banken van graszoden, bloemen, kruiden en bomen voor schaduw, allemaal elementen die in Schoonhoven aanwezig waren.⁴⁶ Tuinen in de latere middeleeuwen vormden een afgeschermd deel van de wilde natuur;

42 NA AGB inv. nr. 111, 52 r.

43 NA AGB inv.nr. 100, 20v.

44 NA AGB inv.nr. 109, 67r en 67v; 69v. Een tridzoor zou een plek moeten zijn waar een schat opgeborgen kon worden. Wat we hieronder in de tuin precies moeten verstaan, is niet duidelijk.

45 Zie bijvoorbeeld Robert G. Calkins, 'Piero de'Crescenzi and the medieval garden', in *Medieval Gardens*, Dumbarton Oaks Colloquium on the History of Landscape Architecture IX (Washington D.C. 1986) 155-173.

46 Colvin, 'Royal gardens in medieval England', 12-13; Sylvia Landsberg, *The Medieval Garden* (Londen 1995) 21; Antoine, *Sur la terre comme au ciel*, 134-147; Stuip en Vellekoop, *Tuinen in de middeleeuwen*.



Illustratie 2 Een arbeider werkt aan een houten raamwerk met bogen, waarover de druivenranken geleid worden. Miniatuur in het Da Costa Getijdenboek, atelier Simon Bening, ca. 1515 (The Morgan Library & Museum, New York).

daarom ook waren tuinen altijd omheind. Binnen in de tuin bevestigden tal van hekjes en omheiningen deze veilige afscherming nogmaals. In alle typen tuin werd door de genoemde auteurs geadviseerd wijnranken aan te planten, vooral voor de schaduw die de bladeren leverden als de ranken geleid werden over houten constructies. De daadwerkelijke ‘wijngaard’ binnen de wijngaardhof in Schoonhoven had dan ook vermoedelijk precies die vorm: een houten constructie overgroeid met ranken, zoals dat in adellijke tuinen in Frankrijk, Engeland en elders voorkwam. Een bevestiging voor deze vorm – een of meerdere overdekte loofgangen – bieden de 100 ‘bueghelgarden’ (dunne latten in de vorm van een boog) die in 1384/85 aangekocht werden. Een jaar later had Hanssen de gardenier zelfs 750 rechte latten nodig om in Schoonhoven bogen voor beide wijngaardhoven van te maken. Nog eens 1300 latten werden gebruikt om de bogen aan te bevestigen en in de grond te steken.⁴⁷ In de daarop volgende jaren bleven de uitgaven voor bogen voorkomen.

De wijngaarden van Jan en Gwijde van Blois waren niet heel groot. In Gouda stonden ongeveer 60 stokken aangeplant, die over latwerk geleid werden. Van Schoonhoven zijn geen aantallen druivenstokken bekend, maar mogelijk geeft de lengte van een omheining een indicatie. Om welk van de twee wijngaardhoven het gaat is niet helemaal duidelijk, maar in 1383/84 werd om een van de twee een hek geplaatst waarvan de afmetingen genoemd worden: 25 roeden lang en 7 voet hoog.⁴⁸ Dat levert een vierkant stuk grond van 6 à 6,5 roede lang en 6 à 6,5 roede breed, ofwel een perceel ergens tussen de 22x22 en 33x33 meter. Geen enorme lap grond, maar meer dan ruim voldoende om een flinke tuin met wijngaard aan te leggen, met een of meerdere houten raamwerken of pergola’s als belangrijk element.

Tonnen verjus

Waren de wijngaarden in de tuin nu uitsluitend voor de sier en als indrukwekkend stukje betegelde natuur bedoeld? Uit de rekeningen blijkt dat de wijngaarden in Schoonhoven wel degelijk ook opbrengst opleverden, alleen was dat in de meeste jaren geen wijn. Jaarlijks werden diverse tonnen verjus geproduceerd, persoonlijk door de gardenier gemaakt. Verjus is het sap dat gemaakt wordt van zure druiven, bedoeld

47 NA AGB inv.nr. 111, 52r en inv.nr. 112, 50r.

48 NA AGB inv.nr. 110, 57v.

de productie van wijn, helemaal achterin de tuin gelegen of er zelfs daarbuiten. Met het woord ‘treilles’ werden wijnranken over pergola’s aangeduid, die voor schaduw in de tuin én verjus bedoeld waren.⁴⁹ Eenzelfde tweedeling bestond in Germolles, een verblijf van Filips de Stoute en Margaretha van Male in Bourgondië.⁵⁰ Een afbeelding uit een uitgave van het gezondheidshandboek *Tacuinum Sanitatis* van rond 1400 toont bij het lemma ‘agrestum’ (verjus) zo’n houten raamwerk in de vorm van een luifel. Onder de luifel zitten twee mannen, waarvan één een kok, druiven in een vijzel kapot te stampen tot verjus.⁵¹

Ook hier worden de ranken waar de druiven aan groeien, geleid over een stevige houten constructie. Voor Schoonhoven of Gouda geven de rekeningen geen directe aanwijzingen voor de aanwezigheid van een pergola in luifelvorm, voor een residentie van de Gelderse graven echter wel. Voor het Tolhuis in Lobith stond in 1459 een wijnstok die verzorgd werd door een man die daarvoor speciaal uit Elten kwam. Daarnaast herstelde deze man ‘dat leuffen’, de luifel.⁵²

In 1384 bleek Gwijde, die zijn broer Jan in 1381 was opgevolgd, meer stokken te willen gaan aanplanten in Schoonhoven. De gardenier haalde hiervoor ‘verjuus bome’ in Utrecht; blijkbaar werden de wijnranken in Schoonhoven zodanig geassocieerd met verjus dat ze in de rekening werden vermeld als verjusbomen. Overigens zou dit ook een indicatie kunnen geven van het druivenras: er bestonden speciale druivenrassen voor de productie van verjus, anders dan rassen die voor wijnproductie werden gebruikt. De term ‘verjus’ was gebruikelijk om een van de druivenrassen aan te duiden die verjus produceerden.⁵³

Om deze verjus te maken, moesten de gardenier en zijn helpers door het jaar heen onderhoud plegen en arbeid verrichten. De verschillende werkzaamheden vallen onder te verdelen in vier categorieën: houtwerk installeren en repareren; grondwerk als bemesten, spitten en egaliseren; poten, snoeien en aanbinden van de ranken; en oogsten en verjus maken. Het houtwerk is al aan bod gekomen. De aankoop daarvan

49 Gerdi B. Krebber, ‘Koninklijke tuinen in Parijs’, in: Stuijvenberg en Vellekoop, *Tuinen in de middeleeuwen*, 217.

50 Corinne Beck, Patrice Beck, en Francois Duceppe-Lamarre, ‘Les parcs et jardins des ducs de Bourgogne au XIV^e siècle. Réalités et représentations’, *Aux marches du Palais. Qu’est-ce qu’un palais médiéval? Données historiques et archéologiques. Actes du VII^e Congrès international d’Archéologie Médiévale* (Caen 2001) 97-111.

51 BnFr Latin ms 9333 in de Bibliotheque Nationale de France; in iets gewijzigde vorm komt de afbeelding ook in andere exemplaren van de tekst voor.

52 Gelders Archief, Archief van de graven en hertogen van Gelre, graven van Zutphen, inv.nr. 4152, 411.

53 Auguste Chevalier, ‘Moutardes et vignes à verjus’, *Journal d’agriculture traditionnelle et de botanique appliquée* 21: 235 (1941), 105-108; <https://doi.org/10.3406/jatba.1941.1623>.

vond hoofdzakelijk in de lente plaats, meestal in maart. De latten en staken werden deels uit eigen voorraden gehaald. Vooral het Broekland in Gouda was daarvoor een belangrijke leverancier, maar ook langs een singel in Schoonhoven stond rijshout dat gebruikt werd in de wijngaardhoven. Veel hout werd aangekocht, zowel houten palen onder diverse benamingen als latten en bossen (wilgen)tenen. Bij de kosten voor de aankoop kwamen meestal ook nog de kosten voor het vervoer naar Schoonhoven of Gouda. Het grondwerk werd door arbeiders gedaan, onder leiding van de gardenier.⁵⁴ Bemesten gebeurde meerdere keren per jaar. Nieuwe planten werden af en toe aangeschaft en gepoot, bijvoorbeeld als de oude bevroren waren. Dit gebeurde meestal in april. Planten werden gehaald in Schiedam of Utrecht. Druivenplanten werden ook in de eigen tuinen vermeerderd. Mandjes om wijnstokken in te zetten werden in 1385/86 en 1386/87 aangeschaft. Het ging hier om een bekende techniek van vermeerdering, namelijk het afleggen: uitlopers van een wijnstok worden over de grond in mandjes gelegd. De uitlopers worden ingegraven of overdekt met aarde, en schieten vervolgens wortel.⁵⁵ Een of twee jaar later kan de jonge plant dan van de moeder afgestoken worden en verder opgekweekt. Snoeien en aanbinden gebeurde in maart, door de gardenier.⁵⁶ De oogst van de druiven werd zelden genoemd; alleen vond af en toe een betaling plaats voor het maken van manden om de druiven in te verzamelen. Kosten voor het maken en opslaan van de verjus komen wél uitgebreid in de rekeningen voor. Voor de verjus kocht gardenier Hanssen vaten en andere houten kuipen aan of liet ze repareren.

Slechts één keer maakte gardenier Hanssen aantoonbaar wijn: in september 1384 staat genoteerd ‘van dat men hem de wijn en verjus hielp maken en treden’. Hanssen had de kennis om wijn te maken waarschijnlijk wel in huis: hij kwam uit een wijnbouwgebied, aangezien hij werd aangeduid als ‘van Covelens’ – uit Koblenz.⁵⁷ Mogelijk kon hij in 1384 wijn maken dankzij de uitermate droge en warme zomer. In Beaune was de wijnoogst voor het derde opeenvolgende jaar vroeg begonnen, op 7 september.⁵⁸ De druiven zouden dit jaar in Holland wel eens zo goed en tijdig – september – rijp geweest kunnen zijn dat wijn maken mogelijk was geworden. In ‘normale’ jaren maakte Hanssen

54 NA AGB inv.nr. 111 52r.

55 NA AGB inv.nr. 112, 50r en inv.nr. 113, 23r.

56 NA AGB inv.nr. 116, 76r.

57 NA AGB inv.nr. 49, 68r.

58 Buisman en Engelen, *Duizend jaar weer, wind en water 2 (1300-1450)*, 290.



Illustratie 4 Druiven worden getreden in een half vat, vijftiende eeuw (HS 133D 11, Koninklijke Bibliotheek Den Haag)

verjus in oktober, voor zover dat uit de rekeningen blijkt. Verjus werd gemaakt van onrijpe druiven of druiven met een hoog zuurgehalte. Dat Hanssen meestal pas in oktober verjus maakte, duidt dan ook op gebruik van druivenrassen die op dat moment over het algemeen nog niet rijp waren en dat in ons klimaat waarschijnlijk ook niet meer zouden worden. In 1384/85 kocht Hanssen ook een groot vat dat gehalveerd werd, om de druiven in te treden. Daarnaast werd dit jaar voor het eerst een wijnpers genoemd, waar veel aan hersteld werd. De bewoordingen wekken de indruk dat het om een oud exemplaar ging dat niet zo goed in conditie was. Een jaar later liet Hanssen inderdaad een nieuwe wijnpers maken, waarvoor het hout uit Gouda gehaald werd.⁵⁹ Of Hanssen het halve vat en de pers gebruikte voor de productie van verjus of van wijn blijft onduidelijk. Uit Leuven is bekend dat de openbare wijnpersen in de stad ook voor verjus werden gebruikt.⁶⁰ Maar het is waarschijnlijk geen toeval dat in het jaar dat de wijnpers opdook er ook sprake was van het maken van wijn. Wijn produceren was dus wel mogelijk als het seizoen gunstig was, maar was gezien de uitgebreide verjusproductie in de meeste jaren niet gebruikelijk.

‘Dagelijks verse verjus’

Verjus was een zuur ingrediënt, en paste daarmee uitstekend binnen het smaakprofiel van de middeleeuwse keuken.⁶¹ Hoe groot de behoefte aan ‘zuur’ was, blijkt uit de berekening van de Franse voedselhistoricus Flandrin, die concludeerde dat in de veertiende eeuw 60 tot 70 procent van de recepten in kookboeken uit noordelijk Frankrijk gebruik maakte van verjus, azijn of wijn.⁶² Voor onze kennis van de keuken van de middeleeuwen zijn we voor een groot deel aangewezen op receptencollecties en kookboeken. Juist in de veertiende eeuw komen er daar in West-Europa steeds meer van, en ontstaat een groeiende en zeer verweven handschriftentraditie. Middeleeuwse culinaire recepten geschreven in onze contreien en in het Middelnederlands zijn er maar zeer beperkt. Er is slechts één handschrift uit het midden van

59 AGB inv.nr. 111, 52r; AGB inv.nr. 112, 50v.

60 Tom Avermaete, *De wijnbouw in Oost-Brabant* (Masterscriptie KU Leuven 1996) 106.

61 Gilbert Garrier, *Histoire sociale et culturelle du vin. Suivi de les mots de la vigne et du vin* (Paris 2005) 90; J.M. van Winter, *Spices and comfits. Collected papers on medieval food* (Totnes 2007) 40.

62 Geciteerd in Perrine Mane, ‘Raisin, vin, vinaigre, verjus dans les traités culinaires... ou « Dans la vigne tout est bon »», *L'Atelier du Centre de recherches historiques. Revue électronique du CRH*, 12: 1 juli (2014); <https://doi.org/10.4000/acrh.6000>.

de vijftiende eeuw overgeleverd, uitgegeven in de negentiende eeuw en inmiddels bekend als de *Wel ende Edelike Spise*. Daarnaast is er een vroege druk van een receptenboek van rond 1514.⁶³ Middelnederlandse receptencollecties kunnen we helaas dus niet gebruiken om te kijken wat de keuken van de late veertiende eeuw verlangde. Gelukkig was de adellijke middeleeuwse keuken een internationale keuken. Zij werd veel meer bepaald door klasse dan door geografische factoren. Wat er aan de hoven van Frankrijk en Engeland werd geserveerd, trof je – met soms wat regionale verschillen – dan ook aan tijdens de banketten van de Hollandse adel.⁶⁴ De adellijke hoven van de Lage Landen en de koninklijke Franse en Engelse en zelfs de keizerlijke Duitse hoven behoorden bovendien tot hetzelfde sociale milieu.⁶⁵ Gezien het internationale karakter van de adellijke keuken én de Franse en Henegouwse achtergrond van Jan en Gwijde van Blois is het daarom mogelijk om de Franstalige handschriftentraditie in dit onderzoek te betrekken. Van Winter reconstrueerde op basis van gegevens uit die Franse receptencollecties aangevuld met een overgeleverde Hollandse boodschappenlijst al eens een diner aan het Hollandse hof.⁶⁶ Voor dit diner, georganiseerd in 1369 voor de verloving van Catherina, dochter van Albrecht van Beieren, met Eduard van Gelre, werden overigens zeven tonnen verjus aangekocht, een bewijs voor de behoefte aan dit zure ingrediënt, ook in Holland.⁶⁷ De verjus werd op dit diner onder andere gebruikt voor een ‘groen bruwet’, een vloeibaar gerecht dat in receptenverzamelingen uit de tijd terug te vinden is.

In de Franstalige receptencollecties van de veertiende eeuw komen we inderdaad veel recepten met verjus tegen, naast recepten met wijn en azijn, zoals Flandrin al constateerde. De verjus kwam vooral terecht in vloeibare gerechten als *brouets* en sauzen, om te serveren bij zowel vlees als vis. Ook uit andere zaken blijkt het belang van verjus in deze tijd:

63 C.A. Serrure, *Keukenboek uitgegeven naar een handschrift der vijftiende eeuw*, Maatschappij der Vlaamsche Bibliophilen 10 (Gent 1872). Christianne Muusers bereidt een nieuwe uitgave van dit handschrift voor, te volgen via <https://coquinaria.nl/kooktekst/Edelikespijse0.htm>. De druk uit circa 1514 is het *Notabel boecxken van cokeryen*, in 1994 uitgegeven door Ria Jansen-Sieben en Marleen Willebrands en digitaal te raadplegen via <http://kookhistorie.nl/> of <http://dbnl.org>.

64 Stephen Mennell, Koen van Gulik en Rob van der Veer, *Smaken verschillen. Eetcultuur in Engeland en Frankrijk vanaf de middeleeuwen tot nu* (Amsterdam 1989) 19, 105-106.

65 M.G.A. Vale, *The princely court. Medieval courts and culture in North-West Europe, 1270-1380* (Oxford/New York 2001); Van Steensel, ‘Noble identity and culture. Recent historiography on the nobility in the medieval Low Countries III’, 288.

66 Van Winter, ‘A wedding party at the Court of Holland in 1369’.

67 NA AGH 1227 92r, eerste kolom.

maitre Chiquart, auteur van de receptenverzameling *Du fait de cuisine*, adviseerde in 1420 in de adellijke keuken 1040 liter verjus op voorraad te hebben voor een groot diner.⁶⁸ Deze voorbeelden geven aan dat verjus rond 1400 een wezenlijk ingrediënt vormde binnen de adellijke keuken; om een representatief diner te kunnen organiseren, was verjus nodig.

Dat die behoefte aan verjus ook in de keuken van Jan van Blois aanwezig was, blijkt uit de inkoop van verjus tussen 1360 en 1377, zoals vermeld in de rekeningen. Bijna jaarlijks werd in het najaar tussen de 3 en 7 Vlaamse pond aan verjus uitgegeven, inclusief vrachtgeld. Het ging dan om hoeveelheden tussen de 236 en 290 liter. De prijs van de verjus fluctueerde en kwam uit tussen de 2 en iets meer dan 4 pond per hamburger ton van 129 liter. De verjus werd ingekocht in Antwerpen of Dendermonde, beide plaatsen waar onder andere de producten van de Leuvense wijngaarden verhandeld werden. Van deze wijngaarden is bekend dat zij behalve goedkope landwijn ook verjus leverden.⁶⁹ In 1376, ruim tien jaar na de aanleg van de eerste wijngaarden in Schoonhoven, maakte Hanssen de gardenier voor het eerst aantoonbaar zelf verjus. Vanaf 1376 komt de verjusproductie dan jaarlijks duidelijk terug in de rekeningen. In dat jaar werd voor 3 pond nog een vaatje verjus aangekocht, maar ook twee tonnen verjus zelf geproduceerd.⁷⁰ Vanaf 1377/78 komen er geen uitgaven voor inkoop van verjus meer voor in de rekeningen. Jaarlijks werd nu een aantal hamburger tonnen voor opslag van de verjus aangekocht. Die aangekochte tonnen kunnen we beschouwen als minimale hoeveelheid geproduceerde verjus in een jaar; de hoeveelheid varieerde van de kleinste hoeveelheid, twee tonnen of 258 liter, in 1377 tot de grootste hoeveelheid, negen tonnen of 1677 liter, in 1386. In 1394, het laatste jaar waarover de rekeningen gegevens over verjus bieden, werden minimaal acht tonnen of 1032 liter verjus geproduceerd. Met deze hoeveelheden lag de productie fors hoger dan wat er voorheen aangekocht werd, en kon er ongetwijfeld goed voorzien worden in de eigen behoefte.

Werd de productie van verjus daarmee ingegeven door economische drijfveren? Was zelf produceren van verjus goedkoper dan inkopen? Daarvoor moeten we zicht krijgen op de kosten van aanleg en onderhoud van de wijngaarden en de productie van de verjus. Om jaar

68 Florence Bouas en Frédéric Vivas, *Du fait de cuisine. Traité de gastronomie médiévale de maître Chiquart* (Arles 2008) 60; Mane, 'Raisin, vin, vinaigre, verjus dans les traités culinaires'.

69 Van Uytven, *Stadsfinanciën en stadseconomie te Leuven*, 306; Avermaete, *De wijnbouw in Oost-Brabant*, 106.

70 NA AGB inv.nr. 51 1071 en 511.

na jaar precies vast te stellen wat er aan de wijngaarden werd uitgegeven, is echter lastig te bepalen. Enerzijds zijn er de materiaalkosten voor onderhoud van de wijngaarden, anderzijds de kosten van het betrokken personeel. Wat betreft de materiaalkosten: veel rekeningposten specificeren bijvoorbeeld wel voor welke verschillende doeleinden palen of latten werden aangeschaft, maar vaak zijn dat gecombineerde doelen. Hout voor zowel de wijngaard als het onderhoud van gebouwen, bijvoorbeeld. Desalniettemin kunnen we wel een indruk krijgen van de kosten. Voor de aanleg van de hele 'boomgaard' van het kasteel in Gouda werd in 1367/68 bijvoorbeeld ruim 41 pond uitgegeven; slechts iets meer dan 3 pond daarvan is expliciet toe te schrijven aan de wijngaard binnen die boomgaard. Als we kijken naar de kosten die met zekerheid toegeschreven kunnen worden aan de wijngaarden en aan het verjus maken, levert dat voor 1377 het volgende beeld. De materiaalkosten voor onderhoud van de wijngaard bedroegen dat jaar 32 schellingen en 12 penningen. Loon voor het verwerken van dat materiaal 16 schellingen. Verjus maken en tonnen kostten 22 schellingen. In totaal kwam dit in 1377 op ruim 3 pond en 10 schellingen. Aangezien er twee tonnen werden aangeschaft voor de verjus, was er een minimale productie van 258 liter. Een dergelijke hoeveelheid kostte in 1372/73 nog ruim 6 pond om aan te schaffen. De daadwerkelijke kosten voor het produceren van verjus lagen daarmee niet hoger dan de aankoop van verjus. Bovendien werd er veel meer geproduceerd dan voorheen ingekocht. Helaas hebben we geen aanwijzingen wat er met een eventueel surplus gedaan werd. Eventueel zou het surplus verkocht kunnen zijn, maar dat is dan niet in de rekeningen terecht gekomen.⁷¹ De kans is groter dat de verjus die niet in Schoonhoven nodig was naar andere, bevriende, edelen gestuurd werd, of naar de keukens van eigen bezittingen elders in Holland, Henegouwen of Frankrijk. Regelmatig werd bijvoorbeeld een steur naar Henegouwen of Blois gestuurd, naar heer Gwijde, samen met andere levensmiddelen.⁷² Uitwisseling van levensmiddelen tussen bevriende huizen blijkt onder andere uit de schenking van wijndruiven aan Jan van Blois in 1362/63 door zowel de

71 In Culemborg werd het fruit uit de boomgaard van het kasteel verkocht: Gelders archief, Archief van de heren en graven van Culemborg, oa. inv.nr. 3417 (1400/01) [scan 22] *Item Opgebuert van oeft van dat men inden bogart vercoft heeft ende vanden audenbogart bij den hoefmeister te samen 53 nye gulden maect 22 ½ auden sc. 15 wit.* Zie ook Malcolm Thick, 'The sale of produce from non-commercial gardens in late medieval and early modern England', *Agricultural History Review* 66 I (2018) 1-17.

72 Onder andere NA AGB inv.nr. 121, 33v.

vrouwe van Ijsselstein als die van Langerak en het halen van verjus bij de vrouwe van Langerak in 1375.⁷³

Bezuinigen op de verjus aankoop kunnen dus zeker een rol gespeeld hebben bij het besluit om wijngaarden aan te planten. Jan werd in 1366/67 door zijn raad al eens gemaand minder uit te geven, en Gwijde moest in 1391 zelfs het graafschap Blois verkopen om aan geld te komen.⁷⁴ Maar waarschijnlijk is het toch niet zo eenvoudig te stellen. De kosten die gemaakt werden voor het geheel van tuinen, boomgaarden en wijngaarden, opgeteld bij de kosten van personeel waren zeker niet verwaarloosbaar. Hanssen de gardenier kreeg in de jaren tachtig een jaarloon van 31 pond, nog naast zomer- en winterkleding. Hij onderhield daarvoor niet alleen de wijngaarden maar ook de rest van de tuinen en boomgaarden. Dat jaarloon was net iets minder dan de helft van het totale bedrag van de 70 pond dat in 1385/86 aan de tuinen en de verjusproductie werden uitgegeven. Dat zijn aanzienlijke bedragen, zeker als een eventueel surplus niet werd verkocht. Met deze overwegingen wordt een meer algemene achterliggende reden als het ophouden van de adellijke levensstijl een aannemelijke veronderstelling.

Tot slot: zelf produceren van verjus had nog een ander, niet eerder toegelicht voordeel. Zelfgeproduceerde verjus was absoluut vers en van controleerbare kwaliteit. In 1364 en 1366, vlak voor en na de aanplant van de eerste ‘wijngaarden’, kocht Jan Cattenborn, kok van Jan van Blois, in het najaar zelf druiven ‘om dagelijks verse verjus van te maken’. Verjus was een seizoensproduct, bijna alleen verkrijgbaar in het najaar als de druiven geoogst konden worden. Door de verjus zelf te produceren, waren Jan en Gwijde van Blois zeker van beschikbaarheid én – in het seizoen – dagelijks verse verjus, wat ongetwijfeld een belangrijke rol heeft gespeeld.

Conclusie

Een gunstiger klimaat in de middeleeuwen wordt vaak genoemd als verklaring voor de aanwezigheid van wijngaarden boven de 50ste breedtegraad, maar is in het geval van Schoonhoven kort voor 1400 niet aannemelijk. De gegevens die we over het weer in de laatste decennia van de veertiende eeuw hebben, suggereren voor de wijnbouw zeer ongunstige omstandigheden. Wat de drijfveren dan wel waren van Jan

73 NA AGB inv.nr. 39 59v en inv.nr. 50 97r.

74 NA AGB inv.nr. 665 1r.

van Blois om in 1365 een wijngaard bij dit kasteel aan te leggen, is niet rechtstreeks uit de rekeningen of uit andere bronnen te halen. Er zijn echter voldoende aanwijzingen dat de uitstraling van zijn favoriete hoofdverblijf in de Lage Landen voor hem belangrijk was om geld te steken in fraaie tuinen met wijngaarden. Zowel het kasteel in Schoonhoven als het kasteel in Gouda kregen in de jaren zestig van de veertiende eeuw een tuin met fruitbomen, priëlen en wijngaarden. De kosten van deze aanleg en vooral het hout om de raamwerken op te richten waarover de wijnranken werden geleid, waren echter niet gering. Bovendien duurde het jaren, diverse nieuwe investeringen en veel onderhoud voordat de wijngaarden, en ook de omringende tuinen, goed waren aangeslagen en inderdaad enige uitstraling kregen. Toch moet dat de moeite en de kosten waard geweest zijn. Bovendien leverden de wijngaarden verjus, het sap van zure of onrijpe druiven, dat bijdroeg aan de juiste gerechten voor Jan zijn gasten. Juist in deze tijd tonen de Franstalige receptenboeken een enorme behoefte aan verjus. Het werd vooral verwerkt in sauzen, als begeleiding bij zowel vis als vlees. Aangezien Jan in Holland als verwant en zelfs korte tijd plaatsvervanger van graaf Albrecht een belangrijke status had op te houden, moest zijn hof dat ook uitstralen. Door middel van de tuinen met wijnranken en door middel van uitgelezen diners en banketten kon die uitstraling mede gecreëerd worden. Anderen hebben al gewezen op de belangrijke hofcultuur rondom Jan van Blois, uit dit onderzoek blijkt dat ook de wijngaarden en het product daarvan, verjus, een bijdrage aan zijn levensstijl en de uitstraling van zijn hof leverden.

Ook voor Jan zijn broer en opvolger Gwijde van Blois speelden de wijngaarden in de tuinen een rol als statusverhogende elementen. Gwijde liet de tuinen in Schoonhoven verder verfraaien en de verjusproductie opvoeren. Een eerste verheving van deze activiteiten trad op kort voor zijn verwachte komst naar Holland in 1382. Na zijn tweede bezoek aan Holland, in 1389 en 1390, bleven de wijngaarden onderhouden worden, al komen er in de rekeningen steeds minder vaak uitgaven voor de omringende tuinen voor. Regelmatig werden er echter levensmiddelen uit Schoonhoven naar Henegouwen gestuurd, ter attentie van de heer. Hoewel niet expliciet genoemd, is het aannemelijk dat ook de geproduceerde verjus in die jaren naar de verblijfplaats van de heer werd gebracht.

De kastelen van Schoonhoven en Gouda en de bijbehorende heerlijke rechten, hen verleend door de graaf van Holland, gaven Jan en Gwijde in Holland een stevige basis als edellieden van naam. Met een

adellijke levenswijze onderstreepten zij die status. Het was diezelfde adellijke levensstijl die vroeg om fraaie tuinen met groene wijngaarden en om verjus aan de dis. En die verjus, gemaakt van het sap van onrijpe, zure druiven, kon prima geproduceerd worden boven de 50ste breedtegraad, veel beter dan wijn. Daarmee moeten de wijngaarden in Schoonhoven eerder hun plaats krijgen onder de materiële elementen die bijdroegen aan een adellijke levenswijze dan in de geschiedenis van wijnbouw en klimaat. Kleine IJstijd en Middeleeuws Klimaat Optimum speelden voor deze kasteelwijngaarden geen rol. Economische overwegingen speelden bij de aanplant van wijngaarden mogelijk wel een rol, maar zijn dan in ieder geval zeer nauw verweven met die van het ophouden van een adellijke levensstijl. Wijngaarden waren er zeker in middeleeuws Holland, wijnbouw echter niet.

Over de auteur

Mariëlla Beukers (1963) studeerde Geschiedenis en Mediëvistiek aan de Universiteit Utrecht. Na haar afstuderen in 1986 werkte zij voor diverse musea. Momenteel is zij coördinator Romeinse Limes Nederland. Zij publiceerde over wijn en wijngeschiedenis in diverse tijdschriften en boeken. Sinds 2021 werkt zij als buitenpromovendus van de Universiteit Utrecht aan haar onderzoek naar de geschiedenis van de wijngaarden in Nederland tussen 1300 en 1800.

E-mail: m.beukers@xs4all.nl