

## *Leesdronken*

Het begon met wat niet mocht. Het dagelijks brood verorberen met leesvoer erbij. De zonde die Remco Campert eetlezen heeft gedoopt. Uit den boze was het toen ik klein was, maar we deden niet anders, hoe zondig het ook was, al die goddeloze calorieën wegwerken met wereldse lectuur. De bijbel als amuse, dat was het enige dat mocht. Gelukkig waren mijn ouders niet streng in de leer, en hield mijn moeder van koken.

En zo is het allemaal gekomen.

Mijn eerste eetleesboeken hadden niets met eten te maken - al herinner ik me nog dat sprookje over het koksmaatje dat van de kip had gepeuzeld. Een klein, mager, immer hongerig keukenhulpje dat de kippen aan het spit moest draaien, en hoe verlangend hij keek naar die goudbruine kip, glanzend van het vet, zo heerlijk geurend... Dat ene kleine losse stukje daar, dat kan hij toch wel oppeuzelen, anders viel het misschien toch maar in het vuur. En dat stukje daar... Aan de andere kippant ook een stukje, anders ziet de kip er zo ongelijk uit... En voor hij het weet is de hele kip opgesmikkeld. Het zegt wat over mij dat ik geen idee heb waar het sprookje verder over ging, geen benul hoe het afliep met het zielige koksmaatje, die vast als baas een enge kok met een heel groot mes had, wat de moraal was van het verhaal, maar dat ik die passage over die kip uit m'n hoofd ken. Mensen op dieet lezen gulzig kookboeken of *De Avonturen van Billy Turf*, als verboden voedselporno. Ik at er nog bij ook. En toen moest de wijn nog komen.

De wijn, en het leesvoer dat er zo volmaakt mee combineerde: de boeken van Wina Born, van Hubrecht Duijker, het wijntijdschrift *Decanter*, het huisvlijtblaadje van de kruidenier op de hoek, die zo dol op wijn was dat er Mouton naast de hagelslag stond. En de *Vinée Vineuse*, met de avonturen van Louis Kat en Wim Beelen, hun ontdekkingsreizen naar nieuwe, verrukkelijke wijnen. Hoe je de mooiste wijnen ontdekt met een Lelijke Eend.

Dat is de ware wijnliteratuur. Heerlijk om dorstig te lezen, en je steekt er nog wat van op ook. Over de druivensoorten en waar ze groeien, en wat nog belangrijker is: de wijnboer, z'n karakter, filosofie, nukken en grillen, eigenwijze ideeën. Wie zij of hij is, en wat dat betekent voor haar wijnen. Zodat je begrijpt waarom ze smaken zoals ze smaken. Zijn zoals ze zijn. Een wijn ontdekken is meer dan proeven. Het is een ontmoeting. Een kennismaking. En in de beste gevallen een vriendschap voor altijd.

Nu staan al die avonturen van Louis Kat in dit fijne boek. Een boek om te lezen en te beleven. Er is tegenwoordig veel te doen over wijngerechtcombinaties. Dit is een literair-vineus avontuur. U kunt het hoofdstuk over de Loire combineren met een chinon of chenin, maar ook heel modern en gewaagd kiezen voor contrast, en er een glas gigondas bij schenken. Op een kille, regenachtige dag ga ik lezen over Hermitage onder de zomerzon, tijdens een hittegolf sla ik het boek open bij het bezoek aan de ijskoude kelders van Jogue.

Een boek om leesdronken van te worden.

*Nicolaas Klei*



## *Toevallig werd ik wijnkoper*

Bij ons thuis in Overveen stonden misschien wel vijftig lege flessen op een plank over de hele breedte van de schuur. Niemand bekommerde zich om die flessen, ze stonden daar gewoon te staan, sommige zelfs nog met een uitgedroogd, verschrompeld kurkje. Mijn interesse in wijn was begin jaren zestig groeiende, evenals mijn nieuwsgierigheid naar die lege flessen.

Met de wijnbijbel *Bordeaux et Ses Vins* van Édouard Féret, die ik op een boekenmarkt had gekocht, bij de hand ontwebte en ontstofte ik de flessen om de herkomst te achterhalen. Het waren oude flessen, sommige nog met de mond geblazen met kleine belletjes in het glas. Flessen met een platte bodem, maar ook vele met een diepe ziel.

De meeste etiketten waren door vocht en schimmel verteerd, maar een paar waren nog net leesbaar. Een fles Palmer uit 1937, een Lynch Bages uit 1947 en een onbekende monbazillac uit 1928, die niet terug te vinden was in mijn wijnbijbel. Mijn vader was geen kenner, maar zeker wel een liefhebber van wijn. Als trouwe klant van Okhuysen bestelde hij meestal twaalf flessen van de huiswijn Domaine Le Duc rouge, aangevuld met twee stenen kruiken zeer oude genever Rynbende en een fles duurzame advocaat voor mijn moeder. Die oude, lege en wellicht kostbare flessen in het schuurtje waren dus niet door mijn vader aangeschaft. Het bleken flessen te zijn die zijn jongere broer Louis, mijn peetoom, meenam uit zijn rijkelijk gevulde kelder als hij op zaterdagavond naar Overveen kwam. Aan deze wijnliefhebbende oom heb ik niet alleen mijn voornaam te danken, maar waarschijnlijk ook mijn passie voor wijn.

### *Volontair*

Het was 1962, de middelbare school lag achter mij en ik ontving een oproep voor de militaire dienstplicht. Ik besloot direct aan die oproep te voldoen. Je kan het maar achter de rug hebben, dacht ik. Bovendien won ik daarmee tijd om een keuze te maken voor mijn verdere toekomst. Ik meldde mij aan, werd medisch gekeurd en ontving kort daarna van Defensie het bericht dat een herkeuring wenselijk was vanwege een onduidelijk ruisje op mijn hart.

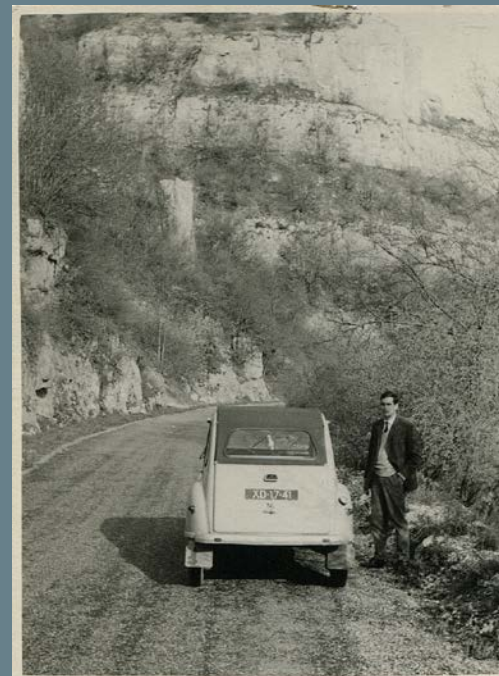
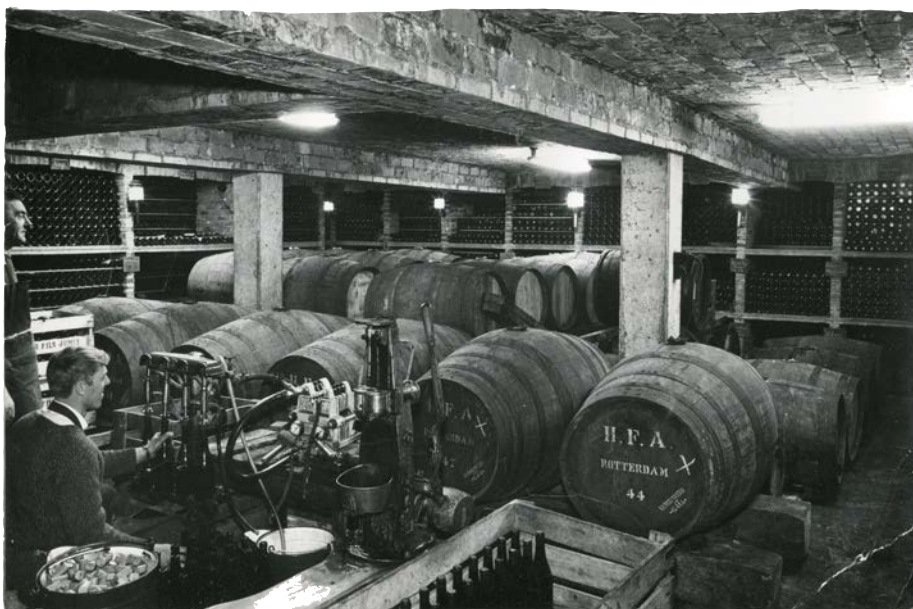
Binnen een jaar zou ik herkeurd worden. Wat nu te doen? Ik zocht tijdelijk werk en vond een administratief baantje op de personeelsafdeling van Uitgeverij De Spaarnestad in Haarlem. Geestdodend werk, dat ik na een paar maanden vaarwel zegde.

Kort daarna werd ik getipt: Wijnkoperij Okhuysen zocht een jonge kracht als hulpje in de wijnkelder. Ik had geen idee wat de werkzaamheden inhielden, maar meldde mij bij de heer Okhuysen. Ik werd aangenomen als volontair en kon de volgende dag meteen aan de slag.

Ik kende natuurlijk die chique wijnwinkel in de Gierstraat met parketvloer, tapijten, koperen kroonluchters en antieke wijnvaten met koperen kranen. Maar ik had geen idee wat zich allemaal achter die gevel afspeelde. Met een leren voorschoot om daalde ik de eerste werkdag de keldertrap af en stapte in een betoverende wereld van vele duizenden flessen wijn die in grote schappen lagen te rijpen.

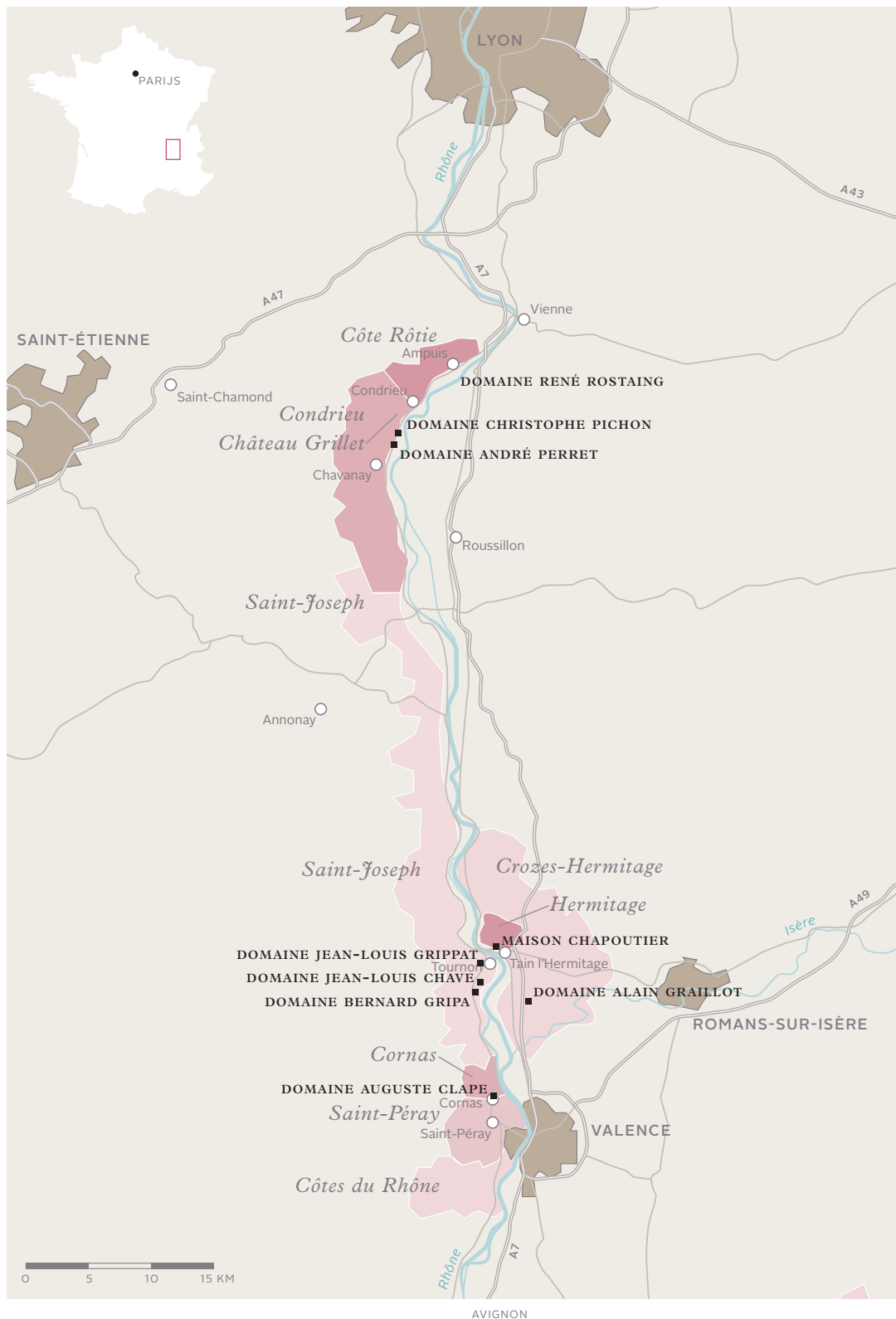
Het was botteltijd, wijnen moesten na vier weken *ei-klaring* op fles gebracht worden. Ik werd ondergedompeld in het wijnvak en na enkele maanden wist ik wat ik wilde worden.

Bottelen in de kelder aan de Gierstraat.



NOORDELIJKE CÔTES DU RHÔNE

Indrukwekkend  
en bescheiden



## Boeren pakken hun kans

Ruim een jaar na de overname van Okhuysen in 1976 maakte ik samen met echtgenote Ellen mijn eerste inkoopreis naar de Rhône. In de jaren zeventig en begin jaren zeventig waren vooral de grote wijnhuizen als Chapoutier, Jaboulet en Guigal bepalend voor de streek. De meeste boeren verkochten óf hun druiven óf hun wijnen aan deze vooraanstaande huizen, die op hun beurt zorgden voor de botteling, de distributie in Frankrijk en de export. De prijs die boeren voor hun wijnen of druiven ontvingen was meestal niet in verhouding tot het vele en zware werk. In de jaren zeventig kwam een aantal boeren dan ook in verzet en besloot over te gaan op een eigen botteling, eigen etikettering en eigen distributie. Het toonaangevende blad *La Revue du vin de France* signaleerde indertijd deze tendens en juichte deze toe. Wij ook. De beste boeren hadden deze stap genomen en kwaliteitswijnen lagen als het ware voor het oprapen.

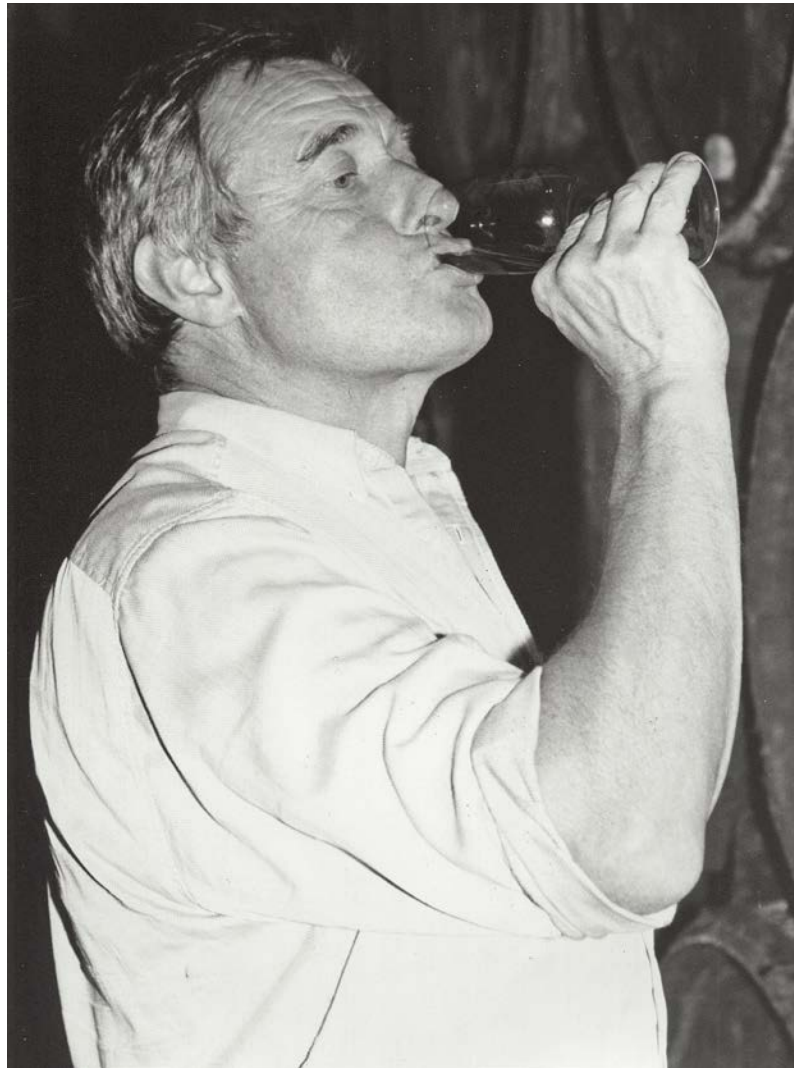
### DIVERSITEIT LANGS DE RHÔNE

De kolossale rivier de Rhône heeft grote invloed op de wijncultuur. Het wijngebied 'Côtes du Rhône' strekt zich uit van Vienne in het noorden tot Avignon in het zuiden. Daarna wijken de heuvels en stroomt de rivier door vlak land naar de Middellandse Zee. Door de enorme uitgestrektheid zijn niet alleen de klimatologische omstandigheden zeer verschillend, maar is ook de structuur van de bodem wisselend, evenals de druivenrassen. Rhône-wijnen zijn dan ook niet onder één noemer te vangen en daarom is dit gebied ingedeeld in het noordelijke deel 'Rhône Septentrionale' en het zuidelijke deel 'Rhône Méridionale'. In het noorden heeft de rivier een diep dal

gesneden dwars door de steile granieten hellingen. Een indrukwekkend decor, vooral ook door de grote hoeveelheden kleine terrassen waar soms maar vijf of zes wijnstokken staan. Deze noordkant begint ter hoogte van Vienne en eindigt in Valence. De zuidkant is geografisch moeilijker aan te geven. Zij begint bij het stadje Bollène en eindigt ongeveer ter hoogte van Avignon, maar waaiert zeer ver uit naar zowel het oosten als het westen. Het verschil in wijnsoorten tussen noord en zuid is begrijpelijkerwijs net zo uiteenlopend als het klimaat en de bodem.

Foto voorgaande pagina's:

De Rhône en het wijndorp Mauves, gezien vanaf de akker 'Le Berçeau' op de heuvel die de appellation Saint-Joseph zijn naam geeft.



Gérard Chave

#### DE FAMILIE CHAVE

De familie Chave neemt in de wijnwereld een heel bijzondere plek in. Sinds 1481 maken de Chaves van vader op zoon wijn. De voorouders bezaten wijngaarden in de Ardèche, maar werden door de alles vernietigende druifluus, de phylloxera, gedwongen elders een toekomst op te bouwen. In 1890 kochten

zij enkele wijngaarden op de zeer begeerde Hermitage-heuvel ter hoogte van het stadje Tain-l'Hermitage. Momenteel bezit de familie een kleine 15 hectare, verspreid over deze heuvel, die in totaal slechts uit 125 hectare bestaat. Chave is daarmee een van de grootste producenten van hermitage.

Na al dit jonge geweld volgde nog een buitengewoon boeiende proeverij van verschillende oude jaargangen Hermitage blanc en rouge. Chave is een grootmeester in het maken van één perfecte cuvée, waarbij alleen die vaten worden geselecteerd die passen in de beoogde eindassemblage, namelijk een wijn die uitblinkt in complexiteit, kracht en rijpheid, alsmede elegantie en frisheid, maar die tevens een grote lengte bezit. Na ruim twee uur proeven verlieten we de kelder en keerden we terug op aarde. Het was een schitterende ervaring om zo veel unieke wijnen te mogen proeven samen met een gepassioneerde *viticulteur* als Gérard Chave.

Zelf zijn de Chave's bescheiden. Volgens hen is hun succes vooral te danken aan het exceptionele terroir van de heuvel Hermitage, die net als de grands crus in de Bourgogne nu eenmaal unieke wijnen voortbrengt. Maar dit verklaart niet waarom Chave met kop en schouders boven de andere producenten van de Hermitage-heuvel uitsteekt.

We namen afscheid van elkaar en op voorzichtige wijze formuleerde ik de vraag of Okhuysen misschien een paar dozen hermitage voor Nederland zou kunnen importeren. Zijn volmondig 'oui' werd bekrachtigd met een uitnodiging om met elkaar te lunchen. We keerden in een juichstemming: Okhuysen mocht zich de importeur van de Chave-wijnen voor Nederland noemen.

#### *Proeven is pas het begin*

Bezoeken aan Chave vergen de nodige tijd, want je proeft niet een paar wijnen, maar tenminste een serie van acht witte hermitages en een dertigtal rode van verschillende herkomst en uit meerdere vaten.

*Na het eerste oogstjaar 1975 importeerden we alle oogstjaren daarna.*



Uren proeven in de kelders van Domaine Chave.