



'Het zijn flinke investeringen die ik moet doen'

TEKST ROB ROELOFS
FOTOGRAFIE MARIJN SCHEERES



CHARLES WIJNEN (51)

bedrijf Don Carles Vins **sinds** 1999

personeel één Spaanse familie

productie 87.000 flessen per jaar

ambitie de lekkerste Spaanse wijn aan de wereld laten proeven

Wijnboer

Charles Wijnen geeft nieuw leven aan oude Spaanse wijnboerderij

Opeens ging het roer om. Charles Wijnen had een interim-managementbureau, verdiende goed, maar miste 'iets'.

En dat iets ontdekte Wijnen tijdens een reis naar Spanje, in het gebied onder Barcelona. De Prioratstreek, een achtergebleven wijngebied, had een onweerstaanbare aantrekkingskracht op de ondernemer. Hij liep tegen een oude *finca* aan, daterend uit 1820. Op vijftig hectare grond stonden druivenranken van zo'n zeventig jaar oud. Sindsdien doet Wijnen zijn achternaam alle eer aan. "Dat was in 1999. Ik ben echt verliefd geworden op het gebied. Ik heb de boerderij gekocht van een oud echtpaar en ben gewoon aan de slag gegaan. Ik heb zelf een oude schuur omgebouwd tot woonhuis. Eigenlijk ben ik vanaf nul begonnen, ik oogst nu vijf jaar."

Helemaal vanaf nul is ook weer niet waar: Charles Wijnen zit zijn hele leven al in de drank. Na de hotelschool werkte hij bij meerdere drankfirma's, waaronder Martini & Rossi. Drankenkennis - het was al zijn favoriete onderdeel op school - heeft Wijnen dus wel, al stond hij niet eerder zo

dicht bij het productieproces. Maar het is vooral de romantiek die Wijnen tegenkomt: "Het is zo'n schitterend gebied. De helft van de grond is beplant, de andere helft bestaat uit bos. Het is er nog stil. Laatst ontdekten we in de rotsen een klein gaatje. Toen we er een steentje in gooiden, hoorden we 'm niet eens vallen. Er moet een gigantische grot onder zitten, dat gaan we binnenkort uitvinden."

Toch waren het spannende jaren voor Wijnen. "Het zijn flinke investeringen die ik moet doen. In het begin heb ik een extra hypotheek genomen en mijn auto verkocht. Van een riant salaris ging ik terug naar helemaal niets."

Na jaren sappelen gaat het ook commercieel de goede kant op met de *finca*. "We doen nu zo'n 87.000 flessen per oogst. Dat is niet extreem veel, maar dat komt omdat de ruimte tussen de ranken veel groter is dan in bijvoorbeeld Frankrijk. Zo krijgen de druiven letterlijk meer lucht, en dat is weer goed voor ze. We gebruiken ook geen kunstmest en pesticiden, het is allemaal puur natuur."

Wijnen zit zelf niet meer op de tractor, zoals in de eerste jaren. Dat werk is nu uitbesteed aan een familie uit de omgeving. Dat geeft Wijnen de ruimte om de wijn bekend te laten worden in de wereld, en dat lukt heel aardig. De wijnen worden verkocht in zo'n vierhonderd zaken verdeeld over zeven landen, waaronder China en Kenia. Ook De Librije, het driesterrenrestaurant in Zwolle, heeft de Mas Gran op de kaart staan. "Voor de distributie is het fijn om de oude relaties bij Martini & Rossi te hebben. Vorig jaar hebben we bijvoorbeeld ook geschonken tijdens de Peter Stuyvesantborrel in New York, ter ere van vierhonderd jaar New York."

Intussen is de energieke wijnboer alweer druk met het volgende project. De oude gebouwen op het terrein bouwt hij om tot een klein hotelletje. "Zestien kamers moeten het worden, één derde is nu af. Maar ook hier is het weer geld zoeken, ik denk nog zo'n acht ton nodig te hebben om alles af te kunnen maken. Maar dan zit je hier als toerist ook als een koning in de Spaanse zon."

«