

Charles Wijnen, geboren 8 maart 1959 in Nijmegen, is directeur van een interimmanagementbureau en helemaal gek van de topwijnen uit de Prioratstreek in Spanje. De Amersfoorter heeft er sinds vier jaar zelf een stukje grond waar hij wijn gaat verbouwen. Over drie jaar moet het eerste resultaat in de fles zitten. Passie voor excellente wijn loopt als een rode draad door zijn leven. Op zijn 21e sloot hij de Hogere Hotelschool in kasteel Bethlehem in Maas-tricht af met een negen voor draken-kennis. Vanaf zijn 12e assisteerde hij in de vakanties en weekenden in de witte- en

Verhalen van dichtbij

Tekst: Charles Hasselman
Foto's: Brand Overeem

zwarte brigade binnen de gastvrijheids-industrie. Hij oerde intensief, meestal op grote, slijke partijen, waar de overschietende wijn vaak voor een inspirerende afsluiting van de klus zorgde. Na zijn studie hield hij de horeca voor gezien. Hij had toen vier smokings tot op de draad versleten. Voor hij zeven jaar geleden voor zichzelf begon had

hij onder meer een managementspositie bij Sara Lee/Douwe Egberts en was hij verkoopmanager bij Martini Rossi, een marktleidende importeur van aperitieven en gedistilleerd. Wijnen heeft, zonder daar prat op te gaan, een enorm netwerk opgebouwd. Hij was naast zijn werk actief in het bestuur van de Junior Kamer Nederland, inmiddels verheven tot Senator van Ju-

nior Chamber International, een wereldwijd netwerk. Hij is lid van de Rotary Club Amersfoort en de Cuisine Culinaire Amsterdam, een gedegen kookclub voor mannen. Afgelopen kerst stond hij wederom een dag in de keuken om de familie te verwennen met een mooie wildbouillon, in hazelnootolie gebakken rode bietjes en een compositie van vlees en een studie van paddenstoelen. Het smaakte voortreffelijk, maar belangrijker vond hij dat het een bijdrage vormde aan de sfeer. En dat is precies waar hij goed in is: het creëren van de juiste sfeer om mensen te laten gedijen.

Intuïtie leidt naar Spaanse topwijn

Ik kreeg de tip van een vriendje bij mij op de kookclub. Priorat in Spanje, ik noem het het gebied van de duizenden krekels en de heldere sterrenhemel. Het is er ruig en schraal, een openvolgving van steile heuvels en ravijnen, ongeveer 100 kilometer ten zuid-oosten van Barcelona. In de Priorat wordt kleinschalig topwijn gemaakt. Prijzig, maar van excellente kwaliteit. Mooi zwart, bijna zwart en complex, precies zoals ik wijn graag drink. Bij het eerste bezoek vier jaar geleden was het meteen raak. Door noodweer viel de stroom uit, we knalden bijna tegen een op de weg vallend ransblok op, maar de vonk sloeg wel over. We hebben er een prachtig plekje gekocht. De oude schuur, waar de olijven, hazelnooten en vijgen lagen opgeslagen, heeft plaats gemaakt voor een niet onaardig stulpje. Je mag me gerust zien als een ambassadeur van de Prioratwijn. Afgelopen najaar is het wijnecht-paar Figuerola Castelvijndens een promotor bij mij thuis in Amersfoort geweest. De Castelvijns zitten al drie generaties in de wijn. Heerlijke mensen, simpel en oprecht, zonder flauwekul. Ik heb tijdens hun bezoek wat liefhebbers uitgenodigd voor een proeverij. Iedereen vond de wijn top, maar met zestien euro in-skoop, redelijk aan de prijs. Ik hou niet van simpele wijn. Wijn moet genen en tenen hebben. Kwaliteit staat op mijn voorhoofd geschreven. Dat geldt voor eten, dat geldt voor alles wat ik doe. Mijn uitgangspunt is: je bent zwanger of niet, een beetje zwanger kan niet. Dit jaar worden op ons stukje grond de wijnstokken geplant, carignan, een lokale druivensort, abarnet en merlot. Wij gaan hoe dan ook die eigen fles maken. De sportvelden van Chateau Bethlehem, de Hogere Hotelschool in Maas-tricht, grenzen aan tuinen van kasteel Vaeschar-elt. In dit kasteel, dat ooit van de Dranges was, woonde, toen ik op de horeca school zat, de weduwe Moens. Ze vroeg mij op het kasteel op kamers te komen wonen om haar een beetje te helpen en in de gaten te houden. Nou ja, op kamers, ik kreeg de horeca oostleutel toegewezen. Het was een gekke toestand op dat kasteel. Weduwe Moens was er, en in de tachtig. Een heel mar-sante vrouw, die met antieke Chinese vazen rondsojouwde of het zuiverboxen waren. Ze kreeg elke dag warm eten van de portier die met zijn vrouw in een dienstwoning op het land-



Ik geloof in buikgevoel, het handelen op grond van je intuïtie. Naarmate ik ouder word, merk ik dat ik daar steeds meer op ga vertrouwen.

goed woonde, maar dat ging li-neo recta naar haar siamese kat-ten. Zelf at ze alleen fruit. Ze gaf me de sleutel van de wijn-keket, gevuld door met name de firma Thiessen Wijnoepets uit Maas-tricht, jongens die weten wat goede wijn is. De kelder lag vol grote chateaux: Margaux 1961, Pomerol, dat werk. Op even dagen mocht ik een fles uit het linkerrek uitzoeken, op oneven dagen trok ik iets lekkers uit het rechterrek. Weduwe Moens en ik dronken die dan samen op. Het sfeertje op kasteel Vaeschar-elt was geweldig. Ik heb daar ex-premier Lubbers in zijn jonge jaren nog zien dansen met de dochter van mevrouw Moens. Mijn studiegenoten gingen hever in de stad op kamers, maar ik vond het wel wat dat ik mijn da-gelijkse rondtoer in een kasteel-

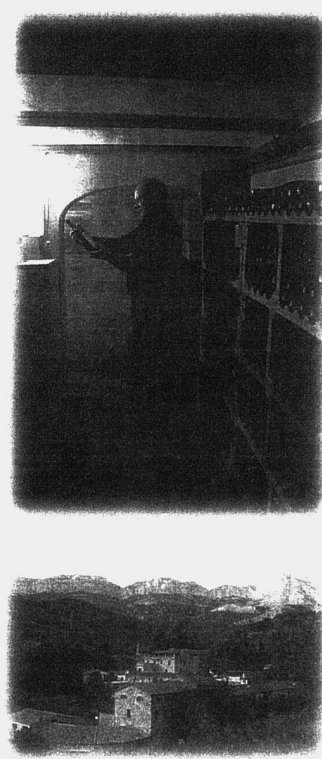
tuin van zes hectare kon doen. Sfeer vind ik heel belangrijk. Ik ben, denk ik, goed in het creëren van een gastvrije sfeer. Mensen voelen zich snel op hun gemak bij mij. Dat zal wel iets met dat warme katholieke nest te maken hebben waar ik uit kom. Maar ook met mijn karakter: ik heb op recht interesse in mensen. Voeger al, toen ik in de horeca bijkiste, kreeg ik vaak meer fooi dan loon. Dat zegt toch wel wat. Mensen vertellen mij altijd meer dan ik vraag. Dat is best handig in mijn huidige werkzaamheden. Ik durf gerust te zeggen dat ik een gigantisch netwerk heb. In mijn tijd bij Martini-Rossi heb ik geleerd hoe je receptie ertuit pikken en na een half uurje weg-geven. In zo'n baan leer je ook doordruk-ken, want, mind you, de 21e whis-

ky op de counter zetten bij een horecaketten die al twintig soor-ten voert, dat is een klus hoor. Mijn energie gaat dwars door het plafond. Ik heb genoeg aan vier tot vijf uur slaap per nacht. Dat komt goed van pas. Ons schitte-rende huis hier aan de Daam Fuc-kemalaan heb ik grotendeels zelf gerestaureerd. Mijn vader had een timmerfabriek, dus een ha-mer kan ik wel vasthouden. Ik zie de mensen wel eens denken als ze dit huis zien, nou, nou, die Wijnen moet barsten van het geld. Ze vergeten dat dit huis, een van de eerste op de Berg, zo'n bonus-vaal was dat niemand de restaura-tie aandurfde. Daar was de prijs ook naar. Ik geloof in buikgevoel, het han-delen op grond van je intuïtie. Naarmate ik ouder word, merk ik dat ik daar steeds meer op ga ver-

trouwen. De eerste keer dat mijn vrouw en ik in dit huis kwamen, was na een zondag fietstochtje naar Soestdunnen. Ik was gewoon nieuwsgierig. We moesten bij wij-ze van spreken de dekzeilen optil-len van binnen te komen. Het was echt een onbeschrijflijke bouwval. We stonden in de keu-ken. Mijn vrouw aan de ene kant en ik aan de andere. Ze zag de lui-al hangen en knikte resoluut nee. Ik heel stellig ja. Buikgevoel. Ik heb haar gelukkig over kunnen halen. Ik beschouw het nog steeds als een grote eer dat we hier mogen wonen. Ge genoeg moest ik haar in Spanje juist afremmen. We zaten tot over onze oren in de verbou-wing van dit huis, maar zij stond erop dat we het stukje grond in de Prioratstreek kochten. Ik ben een dienstverlener van

huis uit. Op mijn Se stond ik al voor mijn plezier af te wassen, hielp ik met menukaartjes ma-ken en infodekken. Ik was twaal-ven mijn opa, waar ik een bijzon-der band mee had, in het zieken-huis naast een broer van Gerrit van der Valk lag. Die vroeg aan mijn opa of die kleinzoon van hem zijn handjes een beetje kon laten wapperen. Ik ben toen voor 2,25 gulden per uur begonnen in de keuken van het Van der Valk-restaurant De Molenhoek bij Nijmegen. Bij een andere Van der Valk-vestiging zag ik meen Martin van der Valk, na een botsing met een ser-veerster in de deuropening van de keuken tot zijn wanhoop een blad met twaalf sorbets in het V-halve van de jonge dame glij-den. Het was een geweldige tijd. Wijn heeft altijd mijn bijzondere interesse gehad. Eind jaren zeven-tig jobte ik in de caves van wijn-handel Robbers en Van der Hoog-en in Arnhem. Daar hielp ik tij-dens grote partijen in de kilome-terslange kelders van deze ge-renommeerde wijnhandel. In een zijgang op een campingbrander-tje uit het zicht van de gasten de kreeftjes klaarstomen, dat werk. Op zich al hartstikke leuk, maar nog leuker was dat na afloop een mooie partij wijn over was. En

dat waren niet de slechtste wij-nen. We proefden ze gezamen-lijk, discussieerden erover. En dan om halftijds 's morgens bekat je mandje in. De regionale Priorat is zo langza-merhand uitgegroeid tot een van de beste wijnen ter wereld, waar in talloze proeflokalen tegen schappelijke prijzen van te genie-ten valt. De wijnen van de Priorat zijn zo goed vanwege het micro-klimaat in deze delta van de Ebro, maar vooral door de grond. De bodem bestaat uit een unieke mix van kwarsiet en leisteen. De wortels van de wijnstok moe-ten soms wel twintig meter diep in de gelagde bodem dringen. Dat proef je, die wijn zit barstens vol mineralen. We gaan nu al steeds vaker naar Spanje om onze wijnebouwplan-ten te vervoeren. Het is een lekker gevoel om daar in de ruige natuur bezig te zijn. Lekker rondtuflen op een oude tractor en 's avond met een goed glas in de hand genieten van de sterrenhemel. Daar kan ik inten-sief genieten. Het gaat mij niet om het geld. Het hoofddoel is weggeven, of misschien verko-pen we de flessen wel via de Juni-or Kamer of de Rotary Club om geld binnen te halen voor een goed doel."



Sfeer vind ik heel belangrijk. Ik ben, denk ik, goed in het creëren van een gastvrije sfeer. Mensen voelen zich snel op hun gemak bij mij. Dat zal wel iets met dat warme katholieke nest te maken hebben waar ik uit kom. Maar ook met mijn karakter, ik heb oprecht interesse in mensen. Voeger al, in de horeca, kreeg ik vaak meer fooi dan loon.

AGENDA

TopWines4U is een organisatie die ontstaan is uit de opgebouwde wijnexpertise over de afgelopen 25 jaar. Deze organisatie brengt topwijnen uit de Prioratstreek naar Nederland. Sinds 2003 is de Priorat, een klein en zeer uniek Catalaans wijngedebied ten zuiden van Barcelona in Spanje, op de mondiale wijnkaart terecht gekomen. Inmiddels is **TopWines4U**, met haar bijzondere wijnen uit deze regio, bekend binnen de internationale gastvrijheidssector.

Voor meer info ga naar www.topwines4u.com of stuur een e-mail naar info@topwines4u.com.