

Levensloop van een wijn-voortrekker

“Ik werd in 1950 geboren in het dorpje Rosmalen bij Den Bosch op een werf van het bouwbedrijf Nijssen. Mijn vader was daar bedrijfsleider. We verhuisden naar Den Bosch waar we een rijtjeshuis betrokken met uitzicht op het riviertje de Aa en een onmetelijke vlakte die nu volledig is volgebouwd. Ik kan me als kind de ijzige koude in de winter herinneren. We kregen als eersten in de buurt een (zwart/wit) televisie. Op woensdagmiddag stroomde de huiskamer vol met buurtgenootjes die naar de ‘Verrekijker’ en natuurlijk ‘Pipo de Clown’ kwamen kijken.

Groningen

Rond mijn tiende jaar verhuisden we naar Groningen. Een andere wereld met nog koudere winters. We zaten aanvankelijk in een zomerhuis aan het meer van Paterswolde. Samen met mijn zus ging ik naar de lagere school waarop voornamelijk boerenkinderen zaten. De gang stond vol met klompen en twee paar laarzen van mijn zus en mij. In de winter kon het gebeuren dat we niet naar school konden, omdat het huis op een eilandje stond dat je niet kon verlaten als het had gevoren had en de gang over het ijs té gevaarlijk was. Na een paar maanden verhuisden we naar de stad Groningen waar we in een nieuwe flat gingen wonen. Daar was mijn vader bedrijfsleider van een overslagbedrijf in cement. De straat waar we woonden bestaat nog steeds en heet ‘Laan van de Vrede’. Bij de meeste Groningers beter bekend als ‘Laan Zonder Vreten’, omdat de huur zo hoog was, dat er voor de meeste bewoners weinig overbleef om van te bestaan.

Eindhoven

Na een paar jaar kon mijn vader gaan werken op het bouw bureau van de Technische Universiteit in Eindhoven. Een hele overgang voor ons als kinderen, omdat de lagere school in Eindhoven een veel zwaarder lesprogramma had dan die in Groningen. Ik deed na de zesde klas het toelatingsexamen voor de HBS. Ik kreeg een tien voor aardrijkskunde en een negen voor geschiedenis. Rekenen en Nederlandse taal waren weliswaar voldoende, maar werden met een mager zesje beloond. Ik herinner me nog steeds de invulvraag van het examen Nederlands die ik nog wel eens gebruik bij mensen die er fouten mee maken. De vraag was: Vul in: Het ... als een bus. 99% van de mensen vullen dan ‘klopt’ in, maar dat is fout. Het moet zijn: Het SLUIT als een bus. Waarvan akte...

Op de middelbare school had ik in de derde klas genoeg van wat ik een ‘bewaarschool’ voor pubers noemde. De wijde wereld lag open en ik zat daar met 40 leeftijdgenoten die drijfnaat van het fietsen in de regen in de banken zaten te stinken. Ik besloot er een punt achter te zetten en nam genoeg met het diploma 3 jaar HBS.

Witte Château-Neuf-du-Pape

Het traditionele kerstdiner bestond ieder jaar uit een rollade. Mijn moeder was niet bepaald creatief in de keuken en zag dat gerecht meer als een ‘verplicht’ kerstnummer. Mijn vader kocht voor de gelegenheid een fles rode Château-Neuf-du-Pape. Hij las voor uit de Bijbel (wat alleen met Kerstmis gebeurde) en hield een vlammend betoog over de ‘unieke’ wijn met de historische achtergrond. Dit werd mijn moment. Ik had namelijk in een boekje gelezen, dat de betreffende Rhône-wijn ook in een witte versie werd gemaakt. Mijn vader durfde ik als 15-jarige ‘snotneus’ tegen te spreken. Plots werd de mooi aangeklede kerstdis een potentieel woordenslagveld en zag mijn moeder in de consternatie al de rollade weer terug in de oven gaan. Mijn vader loste de hachelijke situatie op met het voorstel

mij in de gelegenheid te stellen de witte variant te laten zien in ruil voor 100 gulden. Voor een puber van 15 jaar een vermogen en een prachtige uitdaging. Het kerstdiner was gered en de volgende dag ging ik op zoek naar een witte Château-Neuf-du-Pape. Die vond ik, hoewel die fles behoorlijk aan de prijs was. Mijn vader was sportief en betaalde mij 100 gulden iets wat hij nog één keer in zijn leven deed toen ik hem op de traditionele zaterdagse schaakavond voor de eerste keer schaakmat zette...

Horeca

Na mijn (vroegtijdige) vertrek van de middelbare school ging ik werken als Commis-de-Rang in de bediening van het toprestaurant Rôtisserie de Kempen. Tot de chique gastenkring behoorde o.a. de Bourgondische Tweede Kamervoorzitter Van Tiel uit Helmond. Het was een leerzame periode in een restaurant dat tijdens mijn dienstverband ook nog een Michelin-ster kreeg. Het feest dat we daarop vierden eindigde voor mij in een politieauto die mij keurig van Heeze naar ons huis in Eindhoven bracht. Waar vind je die service nog...

Holland Amerika Lijn

Mijn chef in het restaurant vertelde mij dat hij naar Rotterdam zou gaan om te solliciteren in de bediening. Het leek mij een mooi uitje. Mijn moeder zei nog dat ik mijn diploma en getuigschrift moest meenemen, want je weet maar nooit. Aangekomen op de Wilhelminakade in Rotterdam zag ik daar de twee bekendste Nederlandse cruise-schepen afgemeerd: de ss Rotterdam en de ss Nieuw Amsterdam. De aanblik van deze kolossen die de wereldzeeën bevaren met rijke passagiers (in de jaren zestig konden alleen welgestelde mensen die reizen maken) maakte in mij wat los. Ik besloot ook naar Personeelszaken te gaan en werd zowaar aangenomen als Commis-de-Rang mede vanwege mijn HBS-diploma en ervaring in een ster-restaurant. Vier dagen later had ik mijn monsterboekje en ging ik aan boord van de Nieuw Amsterdam voor een reis van een half jaar. Tijdens mijn eerste reis kwamen we in stormachtig weer terecht in de Ierse Zee. Mijn chef vroeg me steeds of ik niets voelde (...) waarop ik hem antwoordde dat ik het daarvoor te druk had. Hij zei me: "Als je nou niks voelt word je waarschijnlijk nooit meer zeeziek". En hij kreeg (gelukkig) gelijk.

New York

De thuishaven tijdens de cruises van de Nieuw Amsterdam was New York. Als zeventienjarige zag ik bij aankomst in deze wereldstad het Vrijheidsbeeld. Ook maakte ik foto's van de bouwput van de Twin Towers. De cementauto's daar leken wel dinky toys. Wie had toen gedacht, dat dit immense bouwwerk ooit het doelwit van terroristen zou worden.

Tijdens mijn werk op het schip raakte ik geïnteresseerd in wijn. De wijnkaart van de Nieuw Amsterdam vermeldde prachtige grote wijnen voor prijzen die je niet voor mogelijk hield. Op een 'farewell dinner' tijdens een trans-Atlantische oversteek van Ierland naar New York, had ik acht nonnen aan mijn tafel die 2 flessen Champagne Bollinger hadden besteld. Tijdens het diner vonden ze de tweede fles wat overdreven. En daarom gaven ze mij die mooie champagne. In mijn cabine heb ik de fles geopend waarbij een collega een foto nam van mij en de fleskoeler met daarin de Bollinger. Wat normaal technisch onmogelijk was bleek bij het afdrukken : er liepen twee foto's door elkaar. Zo ontstond een beeld met op de achtergrond de nonnen aan tafel en de foto van mij in de cabine met de fles champagne. Dat moet van 'hogerhand' zijn geregisseerd...

Dienstplicht

De diensplicht zou ik kunnen ontlopen door zes jaar op de koopvaardij te werken. Inmiddels had ik een toelatingstest voor de toenmalige Hogere Hotelschool met succes afgelegd. Wel moest ik daarvoor nog 16 maanden in dienst. Mijn opleiding kreeg ik op de Koksschool in Leiden waarna ik als hofmeester in de officiersmess van de legerplaats Oirschot belandde. Meerdere keren verzorgde ik daar het diner met de officieren in aanwezigheid van de toenmalige Inspecteur Generaal prins Bernhard.

Hotelschool

Er waren eind jaren zestig van de vorige eeuw maar twee Hogere Hotelscholen, waar je een HBO-opleiding kreeg. (Middelbare Hotelscholen bestonden nog niet). Persoonlijk gaf ik de voorkeur aan die van Maastricht. Bij het selectiegesprek bleek dat de directeur Spronck mij te oud en waarschijnlijk niet katholiek genoeg vond. Daarop probeerde ik op de Hogere Hotelschool in Den Haag (Scheveningen) te komen, wat ondanks mijn leeftijd van 21 jaar wèl lukte. Het werd een mooie studietijd. Als vertegenwoordiger van de studenten in de studentenraad kwam ik in een overlegsituatie op de hotelschool in Maastricht waar ik de directeur vroeg of hij me nog kende...In 1975 studeerde ik af in de commercieel-economische richting.

Aan het werk

Direct daarna kon ik als ontwikkelingsconsulent bij de Stichting Vakonderwijs Horecabedrijven aan het werk, belast met o.a. de samenstelling van de horeca-vakexamens. Daarna was ik als tweede verantwoordelijke betrokken bij de organisatie van de grootste landelijke examens voor het horecabedrijf en vestigingsexamen café – en restaurantbedrijf. Het was een militaire operatie in de grote hallen van de Jaarbeurs in Utrecht.

Ondernemer

In 1977 verhuisde ik van Den Haag naar Eindhoven als districtsmanager van de Stichting Vakopleiding Horeca (SVH) voor het zuiden van het land met de organisatie en uitvoering van de ondernemersexamen horeca. Na twee jaar hield ik het voor gezien en begon mijn eigen horecabedrijf op een terrein waar mijn vader een klooster ombouwde tot congrescentrum (Koningshof, Veldhoven).

Ik behaalde in 1980 als eerste afgestudeerde van een hotelschool de titel vinoloog van de Wijnacademie. De organisatie van de cursus in het Dorpshuis in Maarn moest wel wennen aan de horecamensen, want tot dan toe was de opleiding alleen toegankelijk voor slijters. Na nog een wijnzaak in Eindhoven te hebben geëxploiteerd werd ik wijnspecialist bij Martini & Rossi in Rijswijk. Op mijn eerste dag vlogen de directie, vertegenwoordigers en ik met privévliegtuigen naar Bordeaux om kennis te maken met Borie Manoux, een (handels)bedrijf met bekende domeinen zoals o.a. Beausite, Trottevieille en de grand cru Château Batailly. Op dit laatste kasteel werd er geluncht in een mooie ambiance en met de beste jaargangen van deze gereputeerde Bordeaux. Daarna ging het gezelschap nog op een busreis door Bordeaux waarbij een bezoek aan Château Ausone in Saint Emilion met proeverij in de beroemde wijnkelder een hoogtepunt vormde.

Bier

Na het dienstverband met Martin & Rossi trad ik in dienst van de Grolsch Bierbrouwerij in Groenlo en Enschede. Ik werd verantwoordelijk voor Noord-Brabant waar ik zaken deed met slijters en drankenhandelaren. In 1997 voelde ik dat de buitendienst van de retail van Grolsch op het punt stond te worden opgeheven. Mijn collega's geloofden het niet, want Grolsch stond bekend als een sociaal bedrijf. En als je bij de brouwer in dienst kwam, was je bedje gespreid en kon je je werk tot aan je pensioen blijven doen. Ik voelde dat er een andere wind was gaan waaien en kon mijn kennis van het Nederlandse recht (ik studeerde in deeltijd aan de Universiteit Tilburg) goed gebruiken om met een behoorlijke vertrekvergoeding mijn werk in het bier te beëindigen.

Lesgeven & opkomst internet

Mij werd gevraagd om als docent restauranttechniek op de Rooi Pannen in Tilburg werklozen op te leiden. Het was een mooie tijd met jonge mensen die zich wilden omscholen voor het (bedienings) werk in de horeca. Dankbaar werk met jonge mensen met verschillende culturele achtergronden. Inmiddels kwam het internet opzetten en in 1996 volgde ik cursussen om websites te bouwen. Er was toen nog geen software en alles moest worden geprogrammeerd. Leuk werk om uit te vinden hoe je met de broncode moet omgaan. Mijn eerste website was een dierenwinkel, volledig in de broncode opgebouwd met foto's van allerlei dieren zoals papagaaien. Toen mijn 'winkel' op internet stond wilde ik bijna niet geloven dat die voor iedereen zichtbaar was. Ik sprong op de fiets en reed naar de bibliotheek om te zien hoe die website eruit zag. Op de jaarlijkse dag van de Verenigde Vinologen Nederland toonde het Productschap van Wijn trots zijn website die duizenden euro's belastinggeld had gekost. Tot ergernis van de ambtenaren liet ik ook mijn site 'Vinologendomein' zien. Vanaf dat moment is het met het Productschap in Den Haag nooit meer goed gekomen...

Wijnplein

Een jaar na de introductie van Vinologendomein veranderde ik de naam in Wijnplein. Inmiddels werd met de komst van software het werk van programmeurs voor websites minder. Ik kwam nog wel op IT-cursussen waar de aanwezige jongelui opstonden als ik binnen kwam omdat ze dachten dat ik de docent was. Langzaam verschoof de aandacht van de techniek naar het wijntechnische en journalistieke kader. Twintig jaar geleden was ik de eerste die met een wijnsite begon en vaak direct vanuit een locatie mijn bevindingen op Wijnplein plaatste. Hoge rekeningen van KPN voor het gebruik van de mobiele telefoon gekoppeld aan mijn laptop waren het gevolg.

Onbegrijpelijk nalaten

Het Productschap voor Wijn en daarbij ook de Koninklijke Vereniging van Nederlandse Wijnhandelaren (KVNW) hebben stelselmatig de ontwikkelingen van wijn op internet genegeerd. Tijdens de jaarlijkse bijeenkomsten waar dure bureaus hun statistische gegevens over de wijnsector mochten tonen, werd met geen woord gerept over de opkomst van internet en de impact die dit zou hebben op de branche. De wijnimporteurs lieten het er destijds grotelijks bij zitten. Ze hadden geen zin om de ontwikkelingen op internet te vertalen naar verkoopmogelijkheden en reorganisatie van de verkoop. Enkele grote spelers zagen dat wel en trekken nu de kar online waarbij de traditionele wijnimporteurs het nakijken hebben.

Huwelijk

De wijnschrijverij heeft mij naar alle wijngebieden in de wereld gebracht. Op een van mijn reizen was ik jurylid van de Zuid-Amerikaanse wijncompetitie Cata d'Or Hyatt. Ik kom al sinds 2000 in Chili en Argentinië maar niet eerder bezocht ik die landen in de winter. Tijdens de presentatie in 1997 van de juryleden in het chique Hotel Hyatt in Santiago maakte ik kennis met de oenologe Paula Pereira. Ik nodigde haar uit om voor stages naar Europa te komen. We werden verliefd en leven nu tien jaar samen. Op 29 september 2017 werden we in de echt verbonden.