



Mijn wijnkelder? Ik wil er zelfs opgebaard worden!

Er zijn niet zoveel mensen die een goedgevulde wijnkelder hebben. De meeste wijn gaat in ons land immers rechtstreeks van de winkel naar het glas. De overgrote meerderheid van alle geproduceerde wijn hoort ook helemaal niet in een kelder thuis, omdat die gemaakt is voor snelle consumptie en opleggen geen zin heeft. Maar voor de échte liefhebbers van bewaarwijnen is het bezit van een koele kelder onontbeerlijk. Zij koesteren met zorg hun ondergrondse schatten. Hierbij de zevende aflevering van onze serie over Nederlandse wijnkelders en hun eigenaren. Ditmaal: De kelder van een Bourgondiër in Twente.

“Ondanks het feit dat er thuis nauwelijks wijn werd gedronken, voelde ik mij als kind al aangetrokken tot wijn, de hele ambiance eromheen sprak mij enorm aan. Een vinoloog in de vriendenkring zorgde voor mijn vineuze opvoeding en vanaf mijn 15e ben ik al gek van wijn. Ik werd verwend met de grote geklasseerde wijnen uit de Bordeaux en de Bourgogne. Qua opbouw natuurlijk volstrekt onverantwoord. Van jongs af aan heb ik zelf een verzameling aangelegd en omdat ik graag meteen met tien vingers piano wilde spelen, oriënteerde ik mij wereldwijd en kocht ik wijnen uit Spanje, Italië, Portugal, Australië, Californië, Zuid-Afrika en Nieuw-Zeeland. Dit principe heb ik tot op heden vastgehouden, niet alleen wat betreft landen, maar ook wat betreft druivenrassen en gastronomische inzetbaarheid.”

DE KELDER IN 'T KORT:

Oppervlakte: 20 m² Inhoud: ongeveer 1000 flessen Mooiste wijn: Hermitage Blanc 1997 van Jean-Louis Chave Oudste wijn: Niepoort Vintage Port 1963 Mooiste wijnveraring: een verticale proeverij van vintage ports van Niepoort; 1997, 1994, 1977, 1970, 1963, 1945, 1938, 1935, 1927, 1900 en VV.; de overtreffende trap, telkens een nieuwe verbazing en denken, dit kan niet mooier. Wel dus. Slechtste wijnveraring: Clos de la Roche 1974 van Philippe Remy tijdens een wijnreis met vrienden; de verkeerde camping, slecht weer, wat onenigheid in de groep en de wijn uit nood gedronken uit plastic bekertjes. Grootste wijnwens: Château Petrus uit mijn geboortjaar 1964 proeven op het Château zelf tijdens een masterclass met de keldermeester. Grootste miskoop: die heb ik niet, wel het grootste mismoment; de eerste keer dat ik bij mijn huidige vrouw Rina in Twente op bezoek kwam, vroeg ze mij of ik trek had in een witte wijn en toen schonk ze me daarop een glas Caneï; dat het met de liefde nog wat geworden is, mag een wonder heten, maar gelukkig heeft zij nadien wat wijn betreft een metamorfose doorgevoerd en haar smaak enorm de goede kant op ontwikkeld. Wijn is: als water en brood, onmisbaar, met alle bijbehorende aspecten als wijn en spijs, ambiance, savoir-vivre en gastvrijheid.

OOK MET UW WIJN- KELDER IN PERSWIJN?

Heeft u een bijzondere wijnkelder en zou u ook wel eens met uw wijnverhaal en wijnkelder in Perswijn willen staan? Stuur dan een e-mail met een globaal overzicht van de inhoud van uw wijnkelder, een beschrijving van de plaats waar u uw wijnen bewaart, plus eventuele bijzonderheden over uzelf, uw wijnvoorraad en uw wijnliefhebberij naar Perswijn-redacteur Frank Jacobs: frank@wijnpers.nl

We zitten met Johan Langelaar (41) in zijn wijnkelder in Delden en hij vertelt gepassioneerd en honderduit over zijn grootste hobby: “Toen wij in 1999 een kamer aan ons huis lieten bouwen, stelde mijn vrouw voor om dan ook maar gelijk van de gelegenheid gebruik te maken er de door mij zo vurig gewenste kelder onder te laten aanleggen.” Vanuit die kamer zijn we even tevoren via een trap afgedaald naar de kelder. “De inauguratie van mijn wijnkelder was voor mij een emotioneel moment en voelde als een bevalling. Het was een hartenwens die in vervulling ging. Jaren had ik ervan gedroomd en eigenlijk nooit gedacht dat het ervan zou komen, laat staan dat het zo mooi zou worden.” “De vele mooie proefavonden met vrienden zijn nu al legendarisch en door niets te vervangen. Ik hoop hier de komende 50 jaar samen

met andere wijnliefhebbers nog veel memorabele proefmomenten te beleven. Na mijn pensionering wil ik hier mijn memoires schrijven. Verder heb ik mijn vrouw Rina gezegd dat ze mij, mocht ik onverhoopt vervroegd komen te overlijden, mag laten opbaren op de proeftafel in de wijnkelder en daarbij de mooiste wijnen mag uitschenken aan mijn familie en vrienden.”

Spreiding

De wijnkelder meet ongeveer 7 bij 3 meter, met aan een zijde een aantal opgemetselde gewelven met ingebouwde smeedijzeren wijnrekken. De vloer is voorzien van antieke Franse boerenplavuizen en middenin de kelder staat een antieke Franse eikenhouten tafel die plaats biedt aan maximaal 14 personen. Speurend in de nissen zie ik inderdaad de gespreide verzameling van een wijnliefhebber met een brede interesse. Niet alleen verschillende crus uit de Bourgogne en uit Bordeaux, maar ook wijnen uit de Loire, een assortiment mousserende wijnen, vins doux naturels en andere liqueuze wijnen, witte en rode wijnen uit de Rhône van ondermeer Chave en Beaucastel, wijnen uit Chili, Australië, Nieuw-Zeeland, met name Sauvignon Blanc uit Hawkes Bay en Marlborough, Brunello's, Barolo's en Barbaresco's, en Vintage en Colheita Port van Niepoort en Noval, alsmede een royale verzameling digestieven.

Geen allergieën

“Ik ben een liefhebber van een mooie Riesling, maar bijvoorbeeld ook van Chenin Blanc uit de Loire, zoals Vouvray en Savennières, vanwege hun zuurgraad, die de wijnen niet alleen frisheid en complexiteit geeft, maar ook zorgt voor een ruggengraat en ontwikkelingspotentieel. Maar eerlijk gezegd kan ik van heel veel soorten wijn genieten en heb ik eigenlijk geen uitgesproken voorkeuren, maar zeker ook geen allergieën. Een leidraad bij mijn inkopen is originaliteit, authenticiteit, respect voor traditie en gastronomische inzetbaarheid en dus wijnen met terroir boven technische wijnen. Mede daardoor is Jan Herbrink de laatste 10 jaar een inspirator voor mij geweest. Ik koop mijn wijnen voornamelijk bij een vieraal wijnhandels in Nederland, waaronder Okhuysen in Haarlem. Dat is mijn favoriet, niet alleen vanwege de kwaliteit, diepte en breedte van het assortiment, maar ook vanwege de servicegerichtheid van het personeel. Ook Hans Lammerts van Bueren uit Hengelo behoort tot mijn vaste wijnleveranciers. Aan dagelijkse drinkwijnen besteed ik tussen de € 6,- en € 10,-. Voor oplegwijnen kan dat soms oplopen tot € 150,- per fles. Door de hoge prijzen van topwijnen wordt het wel steeds moeilijker om de wijnkelder op niveau te blijven aanvullen. De zoektocht naar goede middenklassers heeft de laatste jaren dan ook meer aandacht gekregen.”

Bourgondisch Twente

“Van kind af aan ben ik al met gastronomie bezig. Als mijn moeder ziek was, deed ik boodschappen en verzorgde het eten en wanneer er een familiefeestje was, bedacht ik een menu en trok me terug in de keuken. Nog altijd wordt mijn vrije tijd grotendeels gevuld met vineus en gastronomisch plezier. Het is heerlijk om een diner met bijpassende wijnen te bedenken, vervolgens uren in de keuken te staan om er uiteindelijk samen van te genieten. Zeven jaar geleden heb ik het Twents Wijngenootschap opgericht, een samenspel van de betere restaurateurs en wijnkopers in Twente, met de ambitie om de wijn-spijs beleving te verbeteren en in het bescheiden Twente een Bourgondisch klimaat te creëren. Ook ben ik samen met enkele kleinschalige producenten bezig met de oprichting van een stichting ter bevordering van het Twents streekproduct. Die stichting wil proberen de consument smaakbewuster te maken en meer respect te bij te brengen voor puurheid; een Twentse variant op de slowfood beweging. Sinds mijn komst naar Twente, 12 jaar geleden, heb ik een gezelschap van inmiddels goede vrienden weten te formeren. Wijnclub Vinum Amice proeft niet alleen regelmatig samen hier in de kelder, maar we gaan ook met elkaar op pad voor vineuze uitstapjes en kopen gezamenlijk wijn in, bijvoorbeeld op de wijnveiling van Glerum Auctioneers.”

Zomaar een zaterdagmiddag

Tijdens ons gesprek, gezeten aan de tafel in de kelder, trekt Johan een aantal wijnen open. Na de frisse en elegante witte 2004 en de zacht fruitige en soepele rode 2003 van Wijngaard Hof van Twente in het nabijgelegen Bentelo, volgen een rijke en geconcentreerde Hermitage Blanc 1997 van Chave en de La Poja 1997 van Allegrini. Die wijn heeft nog altijd een diepe, jeugdige kleur en een complex en geconcentreerd aroma met zwart fruit, hout en kruiden. De smaak is vol, rond en krachtig, met veel donker fruit, chocolade, diepte en complexiteit, fraaie bitters, rijpe tannines en veel lengte. Het leven is zo slecht nog niet op een zaterdagmiddag in Bourgondisch Twente. ■