

Alcoholica autobiografie

Petrus Marinus Patings



Alcoholica autobiografie

Petrus Marinus Patings
Piet

April 2025

© 2025 Petrus Marinus Patings

Omslagillustratie en ontwerp: Petrus M. Patings

Illustraties: Piet M. Patings

Ondersteuning: Marijke Patings-Broekhoven

Auteur: Petrus Marinus Patings

Eerste publicatie april 2025.

Dit relaas is vooral gebaseerd op ons beider, Marijke en Piet, herinneringen. Tevens gebaseerd op proefnotities en aantekeningen in foto- en diaschriften. Daardoor kunnen maanden en jaren soms afwijken van de werkelijke tijd der gebeurtenissen. We hebben ons best gedaan om zo correct en compleet mogelijk te zijn.

Alles hierin beschreven mag zonder belemmering openbaar gemaakt worden.

Mocht iemand denken om rechten te kunnen ontleen aan het geen geschreven of geïllustreerd in dit boek, gelieven contact op te nemen met de auteur.

Omslag: Mijn eerste aquarel:

CHAMPAGNE: Aquarel 40 x 53 cm, januari 2015, P. M. Patings.

Ter herinnering aan de Dom Perignon 2004 die we met Marijke, Saskia en Peter in september 2014 gedronken hebben, ter beterschap van Peter en Piet. En het heeft geholpen!

Voor Marijke

Inhoudsopgave

Waarom dit relaas?	9
Alcoholica biografie	11
Alcoholica interesse	11
Verder als stel, tot de dood ons scheidt	14
Carrière in IT en in Wijn	17
Wijn-proefnotities en etiketten	18
Proefnotities en een beoordelings-systeem	18
Goes-periode	20
Inter Scaldes*	20
Wilnis en Mijdrecht-periode	23
Luxemburg en Franse Wijngebieden	28
Champagne	30
Chablis	30
Bourgogne en Côte d'Or	30
Chalonnais, Mâconnais en Beaujolais	32
Elzas	32
Bordeaux	32
Loire en Touraine	33
Rhône	33
Andere Wijngebieden	34
US van Amerika (USA)	34
Italië	35
Spanje en Portugal	35
Engeland en Ierland	36
Oostenrijk	37
Nederland	37
Lelystad-periode	39
Inter Scaldes**, ***	39
De Librije***	40
Vervroegd pre-Pensioen	41
Het Whisky forum	41
Seabottom Whisky Club	45
En toen ging het mis	45

Bezinning 2015-2016.....	48
Wijnkisten, kurken en meer.....	50
Business-cards, visitekaartjes.....	52
Restaurantgidsen.....	53
Champagne Plaques.....	54
Vught-periode.....	56
Wollerich*.....	56
Sense*.....	57
Corona uitbraak.....	57
Inter Scaldes***.....	57
Bourgogne (2020).....	58
Chablis only.....	60
Champagne (2022).....	61
Champagneglazen.....	65
Champagnekurken.....	65
Chateau St. Gerlach.....	65
Restaurant Château Neercanne.....	66
Le Pot-Au-Feu.....	66
Côte d'Or (2024,...).....	67
Inkoop.....	67
NGW.....	68
Recensies en Slimme Websites.....	69
Nawoord en status.....	71
Restaurants.....	72
Werk- en Wijnkamer.....	75
De stand van zaken.....	76
Ter afsluiting.....	78
Ouder, wijzer,... ..	79
Uitvinding.....	83

Waarom dit relaas?

Ik heb al eens een autobiografie geschreven.

“Komt een man bij de tandarts...”, “Mijn medische-autobiografie van het dramatische jaar 2014”, november 2014 – februari 2015. Niet officieel gepubliceerd.

Dat was echt een drama, een horror-verhaal. Niet alleen de hersenbloeding op 19 maart 2014, maar ook de daaropvolgend experimentele revalidatie. Dat bleek achteraf alles te maken te hebben met kostenreductie. Als je langer dan 27 dagen in een ziekenhuis vertoeft moet het ziekenhuis dat zelf betalen, dus doen ze er alles aan om je elders te plaatsen. Als therapie heb ik destijds het hele verhaal opgeschreven, in PDF-formaat en geprint. Zeer selectief is dit gestuurd naar lieden die er wellicht van kunnen leren. Dat wordt niet door iedereen gewaardeerd.

Professioneel heb ik goede en vaak mooie documenten geproduceerd. Meestal “Vertrouwelijk” of “Confidential”. Na mijn vroegpensioen heb ik wel gedacht dat het een goede basis zou zijn voor een IT-Architectuurboek. Maar ja, daar zijn er al zo veel van. Het is er niet van gekomen.

Daarna wel begonnen met een autobiografie maar die ligt er nog, het is maar een begin, met dezelfde vraag: 'wie zit daar op te wachten?'. Ik, of wij, we hebben van alles gemaakt en gedaan, maar alles is vooral vergankelijk gebleken.

Van deze **“Alcoholica autobiografie”** kan ik mij wel voorstellen dat het goed leesbaar is voor Wijn- of Whiskyliefhebbers of andere drankliefhebbers. Zo niet, dan is het leuk voor Marijke en mijzelf geweest. Alleen al, de nauwelijks gedocumenteerde herinneringen die nu naar

boven komen, maken het al de moeite waard. Het is een gezamenlijk levensverhaal geworden met een rode draad.

Het idee om dit op te schrijven komt eigenlijk voort uit mijn toetreding als lid van het **Nederlands Genootschap van Wijnvrienden**: NGW, afdeling **Bois-le-Duc**, in september 2024.

Bij mijn eerste proeverij aldaar werd ik, als nieuwkomer, verzocht mijzelf te introduceren. Mijn interesse en achtergrond met betrekking tot Wijn. Dat was vrij summier. Vandaar deze meer complete versie.

Alcoholica biografie

Eigenlijk gaat het hier over mijn alcoholische dranken biografie. Ik ben al vrij jong, en zeer breed, geïnteresseerd in dit onderwerp. Terugkijkend springen, Whisky eigenlijk Malt-whisky, maar vooral Wijnen, inclusief Champagne, daar bovengaan. Versterkte Wijnen zoals Sherry en Port hebben ook interesse. Dit werd extra gestimuleerd ná mijn hersenbloeding (maart 2014) waardoor ik genoodzaakt was het alcohol percentage te beperken tot 20° maximaal.

Relevante periodes en gebeurtenissen die van belang blijken te zijn in deze biografie:

- Huwelijk, dan ben je een stel,
- wonen en woning,
- reizen zakelijk en privé,
- financiële situatie,
- gezondheids-situatie en wellicht nog wat.

Deze biografie schrijf ik zo veel mogelijk volgens de natuurlijke, chronologische, tijdlijn der gebeurtenissen. Per saldo is er niet veel opgeschreven en komt het op deze manier makkelijker naar boven borrelen. Dat geldt ook voor Marijke die hierin een prominente rol speelt.

Alcoholica interesse

Al jong begonnen? Mijn moeder het aan anekdote over mijn drankgebruik.

Ze had mij op heterdaad betrapt tijdens een verjaardag, rond mijn 5-de jaar. Na afloop hielp ik mee met het opruimen van de glazen. De meeste dames, ook mijn moeder, dronken in die tijd bessen-jenever. Dat was een geliefd drankje, kennelijk niet alleen voor de dames. Het heterdaadje bestond er uit dat ik de kliekjes in de borrelglasjes leeg maakte. Ik herinner mij dat niet, maar achteraf verbaast het mij ook niet.

Wat ik me eigenlijk nu realiseer is dat ik op de middelbare school in het praktijkjaar (1972), stage heb gelopen bij de Heineken fabriek in Den Bosch. Dat was bij de technische dienst, "Meet en regeltechniek", de monteurs hadden overal toegang toe. Er lag altijd ergens wel een kleine voorraad Bier. Van het gerstenat Bier naar Whisky is per slot nog maar een klein stapje. Een kwestie van destilleren. Wellicht heeft dit mijn interesse versterkt.

Mijn eerste Bourbon kreeg ik rond mijn 16/17-de. Mijn zus was nanny geweest in New York en bracht die mee. Nu ik er over schrijf zie ik de fles zo voor mij, het was een "Four Roses Kentucky Bourbon". Op mijn 17-de dronk ik mijn eerste Single-malt Whisky. Dat was de eerste malt Whisky die te koop was, dus geen blend maar puur. Glenfiddich was namelijk de eerste die Whisky puur als Single-malt verkocht, vanaf 1969.

Dat was mijn eerste Single-malt die ik destijds kocht bij de grootste Whiskyslijterij in de omgeving van Den Bosch: "Whiskeyslijterij De Koning" aan het Hinthamereinde. De echte, ouwe "De Koning". Die fles, in koper met sticker van "De Koning", heb ik bij mijn laatste verhuizing (2017) weggegooid. Tja, zo gaat dat.

Een van mijn eerste drankboeken was "Cocktail-Boekje", Jouke D.T.Eekma, 1973.

Daarin opgetekend mijn eerste officiële cocktail. Dat was rond 1979 in Goes:

“Guadeloupe Sunshine”:

- ½ x Gin,
 - ½ x Rum (wit),
 - 1 x Vermouth (Martini, rood),
 - 1 x Spa-citroen en
 - 1 schijfje sinaasappel,
- in een coupe-glas met ijsblokjes.

Een groot succes en bijna iedereen vond het lekkerr.
Wel een beetje verraderlijk, in elk geval in die tijd!

Verder als stel, tot de dood ons scheidt

Tijdens de oliecrisis van 1973 gingen we lopend, zeg maar met de benenwagen, met het gezin-plus, vanaf de bungalow van Marijke der ouders in Den Bosch West, naar restaurant de Valk in Vught. Een nu bijna ondenkbare actie.

Mijn schoonvader was een vervend Whisky gebruiker, niet eenkennig maar nog geen malt. Ik herinner mij de aangename “Chivas Regal”, een Schotse blend.

Wij, Marijke Broekhoven en Piet Patings, hebben elkaar ontmoet in de dansschool (1972) van Crielaars. Het seizoen daarop, in 1973, zijn wij naar dansschool Wim Voeten († 4 juli 1970) gegaan. De vaste danspartner Jeanne Assman, is doorgegaan met de dansschool.

In september 1974 zijn wij getrouwd en hadden wij direct een vrije sector huurwoning (Buitenpepersdreef, Den Bosch).

Helaas, op deze foto, zijn wij de enigen nog in leven.



Ná de huwelijksfeestelijkheden naar huis en naar bed voor onze eerste trouwnacht. Dat was even schrikken. In bed vonden we een fles Champagne. Gelukkig niet gekoeld. En eerlijk gezegd weten we niet meer van welk huis de Champagne was.

Daarna heb ik mijn militaire diensttijd uitgediend, Beekman kazerne in Ede en Kamp Holterhoek in Eibergen. Onze eerste koopwoning: Jacob Obrechtpark, Waalwijk. In Waalwijk kregen we meer tijd, en geld, om aan wijnen te beginnen.

Een van mijn handicaps is dat ik altijd goed geïnformeerd wil zijn, zo ook met betrekking tot alcoholische dranken. Wijnen in het bijzonder. Een van mijn eerste wijn-boeken was "De complete wijnliefhebber" van Hubrecht Duijker, 1977. Hubrecht Duijker had al in die tijd, veel wijnboeken geschreven. In de afgelopen jaren, 2023-2024, hebben we veel boeken weggedaan. Zo niet

de ±40 wijnboeken. Die staan er nog. Daar kom ik nog op terug.

De vader van Marijke is véél te vroeg overleden, in juni 1976. Dat is in het jaar dat we, wellicht onze eerste echt memorabele wijn gedronken hebben. Dat blijft je extra bij. Wellicht mede omdat ik de wijn mocht selecteren.

Dat was Chateau Smith Haut Lafitte Grant Cru Classé, Pessac-Leognan uit de Grave.

En ja, die neus. Ik heb toen gezegd: '... je zou hem bijna vergeten te drinken'.

Het was tijdens de Kerst van 1976 in restaurant "Auberge De Arent" in Breda. Ik vermoed dat de Wijn van rond 1967 zal zijn geweest.

Destijds, Waalwijk (1975-1979), kochten wij de Wijnen meestal in Tilburg. We herinneren ons nog onze eerste gewurztraminer uit de Elzas. De slijter, een dame op leeftijd, adviseerde deze wijn aan, bij een toastje met peper paté. Dat hebben wij er lang ingehouden.

Carrière in IT en in Wijn

Ik ben al vroeg begonnen met elektronica, 10 á 12 jaar, Philips bouwdozen, ontvangers, zenders etc. In september 1971 was ik de jongste zendamateur in het land. In 1969, met 16 jaar, kreeg ik mijn bevoegdheid om een amateurzender te bedienen. Een zendmachtiging en een roepnaam, **PA0PMP**, mocht pas op 18 jaar. Dat had ik twee dagen ná mijn verjaardag binnen.

Op 1 januari 1974 ingeschreven in de KvK 4388 dossier: 33.073, handelsnaam "**Patina elektronica**", "het vervaardigen van elektronische apparatuur".

Drukke tijden. Die elektronische apparatuur was vooral bijverdiensten.

Los van mijn professionele loopbaan als Senior IT Architect (begonnen als programmeur en geëindigd als "IBM Certified Executive IT Architect" en een van de eerste "Open Group Distinguished Certified IT Architect level 3").

Ná mijn IBM-carrière, ik was 52 jaar, ben ik als ZZP-er voor mijzelf begonnen. LinkedIn: "Senior IT Architect & Quality Manager at **PMP ICT Services**".

Gedurende mijn professionele carrière ben ik altijd geïnteresseerd en actief gebleven met alcoholische dranken. Vooral in combinatie met lekker eten. Zeg maar Culinair verwennen en genieten.

Marijke ging met grote regelmaat mee met zakelijke reizen. Dan plakten we er wat dagen, een week, aan vast, wereldwijd.

Wijn-proefnotities en etiketten

Het was best wel een gedoe om de etiketten af te weken. Als prille liefhebber, verzamelaar, lijkt dat te moeten. Dat hebben we een paar jaar gedaan maar daar zijn we mee gestopt. Werd toch té omslachtig, kost ook veel tijd. Zo ook met proefnotities. Zeker als het etiket er gehavend afkwam of er zelfs helemaal niet af ging.

Neemt niet weg dat het noteren van de indrukken niet alleen leerzaam is maar ook zeer de moeite waard.

Probeer het maar eens te beschrijven, een proefervaring. Wat je ziet, ruikt, voelt en proeft, juist dat maakt het memorabel. Ook wel analytisch. Daarna echt genieten.

Proefnotities en een beoordelings-systeem

In de jaren 1980-1986 heb ik veel proefnotities geschreven. Er was nog niet zo veel op dat gebied, dacht ik. Ik heb een grafisch systeem gemaakt met totaal 20 punten, kleur 4, geur 5, smaak 6 en algemeen 5 punten. Dat zou ik nu iets anders doen.

Destijds gestuurd naar Karel Koolhoven, die toen wijn-journalist was. Nooit meer iets van gehoord. Achteraf kan ik mij dit wel voorstellen.

Het "**Blauwe boek**" etiketten en notities, 1981 – 1983. De "**Proef-ordner**", etiketten, notities, proefmethodiek, en "De Wingerd" etc. 1983 – 1986. Zie later.

Mijn eerste boek over wijnproeven: "**Een inleiding over HET PROEVEN van GROTE WIJNEN**", Max Léglise, 1976 vertaald door Erik Sauter.

Let wel een inleiding van 187 bladzijden. Erik Sauter Wijnen was een van de eersten waar wij Wijnen kochten.

Al snel een tweede proefboek: "Wijn proeven", Michael Broadbent, Elsevier 1979. Toch ook nog 160 pagina's.

Later "Dat is Wijnproeven. Het meest complete boek over het zuivere Wijnproeven", Albert Holszappel, Spectrum, 1986.

Zeg maar baas boven baas. Aan de bladwijzers en de M3-tjes in het boek te zien, is dit wel met 185 bladzijden, mijn meest doorlezen boek.

Goes-periode

Bevriende buren in Goes (Diana & Theo) hadden op een gegeven moment verrassings-dozen met bijzondere Wijnen. Vader had een restaurant gehad maar door wateroverlast in de wijnkelder moesten/mochten er Wijnen weg. Vaak met gehavende etiketten. Het is ook in die tijd dat we etiketten zijn gaan bewaren en dus verzamelen.

Een van mijn eerste bourgognes: "Volnay 1967"
Grand Vin De Bourgogne, André Collard & Fils.
Volgens mijn notities heerlijk!

Zo ook de "1970 Haut Sauternes" van Louis Bert & Co. Wellicht onze eerste dessert wijn.

Inter Scaldes*

Tijdens Pasen 1981, beleefden wij onze éérste één-ster ervaring.

Rotisserie "Inter Scaldes" in Kruiningen.
De chef was Maartje Boudeling, de eerste vrouwelijke chef met een Michelin ster. Haar man Kees Boudeling was de (lange) gastheer. Bij ons eerste bezoek, was zijn aanbeveling bij het hoofdgerecht de Château Maucaillou uit Moulis in de Médoc. 'Deze wijn is ook gebruikt in de saus, een mooie combinatie'. In inderdaad, dat was heerlijk. Een Wijn die we in al die jaren meerdere keren genoten hebben.

In 1978 ontving het restaurant de eerste Michelin-ster. Zes jaar later, in 1984, kreeg "Inter Scaldes" een tweede ster **.

Onze tweede kennismaking met één ster was in 1984: Bosch en Duin* bij Zeist. Gerard Fagel was toen de chef. Samen met zijn broers was hij een pionier van de groeiende bekendheid van Franse gerechten in Nederland.

Gerard Fagel werd gedood bij een inbraak in zijn appartement boven het restaurant in juni 1989. In die tijd kreeg 'een kogel biefstuk' een andere lading.

In 1999 ook weer iets te vieren, dit keer bij Paul Fagel in zijn sterren-restaurant "Het Arsenaal" in Naarden-vesting. Ik had het restaurant gebeld omdat ik een biedermeier, met onze trouwbloemen, zijnde rode-anjers, op onze tafel wilde hebben. En zo geschiedde. Een leuke verrassing voor Marijke.

Wat óók voor mij een verrassing was, was dat op alle tafels een vaasje stond met wat rode-anjers. En zelfs aan de muren hingen onze trouwbloemen. Weer een memorabele dag, waar we natuurlijk geen foto van hebben.

Inmiddels hebben wij heel wat restaurants mogen bezoeken en veel sterrenrestaurants, 1*, 2** en 3***-sterren mogen beleven.

In de afgelopen pakweg 20 jaar, is het steeds gebruikelijker geworden voor restaurants, om een Wijn-arrangement aan te bieden. Daar maken wij regelmatig gebruik van. Het tijdperk van 9 gangen is voor ons wel voorbij. Zes is wel een maximum, maar tegenwoordig eerder 5 of 4. De verleiding maakt het wel lastig.

Dan nog, nemen we meestal een "Bob"-arrangement. Al dan niet in combinatie met een of meer Hotel-overnachtingen.

Qua wijnen zijn we thuis vrij selectief geworden. We hoeven niet alles gedronken te hebben.

Daardoor is een Wijn-arrangement extra boeiend. De selectie wordt voor je gedaan met als doel een goede, zo mogelijk, een uitstekende en verrassende, Wijn-spijs combinatie te presenteren. Het is interessant te zien en te

Gezien mijn problemen met mijn ogen kan ik geen auto rijden. Gelukkig vindt Marijke het meestal geen probleem om maar één of twee glaasjes Wijn te nuttigen.



Gevonden in een doos. Ook veel flessenhals-jaartal-labels, zoek de relaties.

Talbot, een oud en een nieuw label, en dat van een 2-de Wijn. Importeur namen, zelfs eigen labels, zie je op deze manier niet zo vaak. Enkele labels komen later in de tekst voor.

Wilnis en Mijdrecht-periode

In onze waterbungalow in Wilnis, hadden wij een kelder. Niet helemaal ideaal want het kon zomers té warm worden voor Wijn. Maar toch een “echte” wijnkelder.

Onze eerste Amerikaanse rode wijn hebben we toen gedronken. De broer van Marijke is geëmigreerd naar de USA. Een neef van Marijke (Max) was daar geweest en had een fles voor ons meegekregen. Dat was in september 1984 op de verjaardag van Marijke. Gelukkig heb ik het label nog, in die tijd spaarde ik die nog.

Nappa Valley **“Franciscan Vineyards”**, een zware rode Charbono uit 1979. Veel informatie op het achter-etiket. Wellicht was hij té jong. Een uitgebreide notitie. In essentie: Vol en soepel en een beetje log. Wij vonden het té veel hout (vanille). We hadden het idee dat een gemiddelde Amerikaan dan kon zeggen 'oaky and spicy in the nose'.

Maar wellicht zegt dat ook iets over mij,...destijds.

Een van onze eerste Bourgognes was een halfje, **“1979 Gevry-Chambertin, Clos de la Justice”** van Pierre Bourée Fils. Deze was gekocht bij Okhuysen in Haarlem voor f 23,50, april 1984.

Proefnotitie: 14 punten en dat vond ik toen ook geen correcte kwaliteit/prijs verhouding.

In het **“Blauwe boek”** zien we een grote diversiteit van vooral Franse AOC's maar ook andere, vooral Europese landen. Had vast ook met geld en prioriteiten te maken.

In de latere **“Proef-ordner”** zitten duidelijk duurdere flessen.

Frankrijk, Italië en Spanje hebben altijd de meeste aandacht gekregen. Met Bordeaux als hoogtepunt. Toen was het al duidelijk dat Bourgogne en kwaliteit versus prijs/prestatie wel een ding was.

De complexiteit van het selecteren van kwalitatief goede Bourgogne is lastiger dan wijnen uit de meesten andere gebieden en landen.

Dat is waarschijnlijk dat de Bourgogne minder in de aandacht stond. Dit was in de tijd dat Champagne voor ons vooral iets voor de feestdagen was. Dat is al lang niet meer zo. Daar kom ik in het hoofdstuk over de Corona-pandemie zeker nog op terug.

In de “**Proef-ordner**” staat een lijst met o.a:

Cees van Noord, De Gouden Leeuw, De Wijnschuur, Leon Colaris, Nederlands Wijnbeurs, Kwast Wijnkopers, Noordman Wijnkoperij, Erik Sauter Wijnen, Erik Sauter Wijnen, Van Wageningen en de Lange, Vrienden van de goede Wijn, Wijn Verlinden, Wijnkoperij H.F.A. Okhuysen b.v., G. Thiessen B.V.

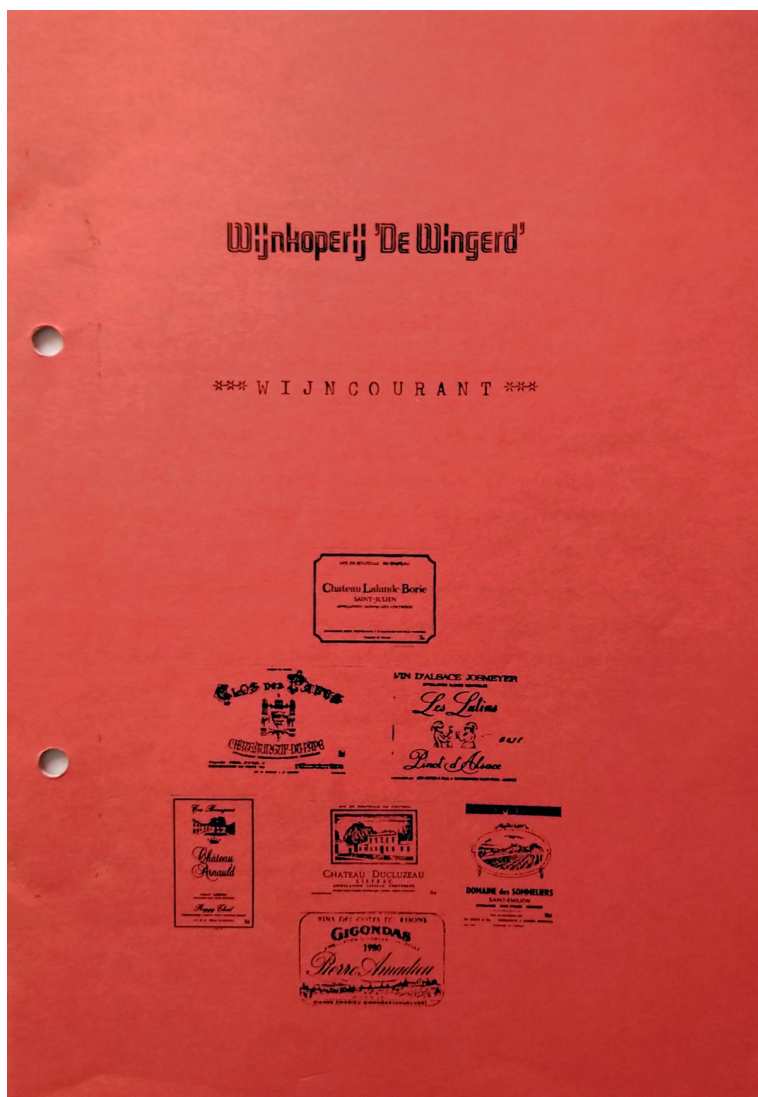
En de jonge jaren kochten we bij Hema, onze eerste rode AOC Buzet.



Vanuit de Watertuin in Wilnis zijn we begonnen met professionele wijn activiteiten.

Wijnkoperij “**De Wingerd**” onder nummer: 73813, 1 januari 1985, Kamer van Koophandel te Utrecht.

De eerste **Wijncourant** was eenvoudig met 23 wijnen. De laatste, een boekje van meerdere pagina's en een assortiment met 75 wijnen. Leverings-voorwaarden, garanties en ik weet niet wat. Best compleet. Heeft heel wat tijd gekost.



De eerste advertenties in de lokale krantjes waren er al in januari 1985.

Aanbieding: Assortimentsdoos, inhoudende 3 maal 4 flessen. Gratis thuisbezorgd in de regio.

Op 20 mei 1985 het Slijtersvakdiploma behaald, "Vakbekwaamheid slijtersbedrijf" van "Het Slijters bureau". Eindcijfer 8½.



Daarna wilde ik wel verder als Vinoloog van de **Wijnacademie**. Cursusgeld f2175,- examengeld f350,- Echter: 16 lesdagen, maandag om de twee weken (inclusief lunches en warme hapjes en de wijnen tijdens de lessen). Niet goed koop maar te overzien.

Het probleem was dat de interesse van Marijke niet zo ver ging als die van mij. Ik had een drukke baan. Zestien lesdagen hield in, mijn hele vakantie en op de

verkeerde dagen. En dan nog de tijd nodig voor het leren en het examen. Dit is het dus niet meer geworden.

Het idee was dat Marijke de wijnkoperij ging runnen. Wellicht vooral mijn idee. Marijke bleek toch niet gemaakt om met dozen flessen te zeulen. Misschien ook iets minder enthousiast dan ik. Tegen het eind van dat jaar 1985, toch maar gestopt.

Ik herinner mij nog dat we in die tijd bezoek kregen van de belastingdienst. Ik zag dat vooral als een start-up. Daar ging de inspecteur in mee. Het gaf beperkte inkomsten, kosten niet meegerekend, maar het voordeel was dat wij in die jaren de BTW terugkregen en we dus BTW-loos Wijn in konden kopen voor eigen gebruik.

In Mijdrecht hebben we in een nieuw huis een Vinotheek geconstrueerd, op zolder onder het dak, met ruimte voor ongeveer 600 flessen. Als wij lagen te puffen in de slaapkamer 1-ste verdieping, bleven de Wijnen koel en rustig.

Mijn eerste Wijnbeurs-lidmaatschap was rond 1987. In de jaren daaropvolgend werd de wijncollectie, vooral Bordeaux, snel groter. Als Wijnliefhebber ben je voor je het weet een verzamelaar. In de tijd van de 12-flessen kistjes. Tijdig drinken, zodat ze niet over de top gaan, bleek niet altijd makkelijk.

Als echte Wijnliefhebber moet je wel inventief zijn. We hebben toch nog iets van de wijnkurken kunnen bewaren.

Een soort lijst, gemaakt van een wijnkistje, met daarin 77 wijnkurken vanaf 1967 tot 1978 voor zover zichtbaar.



Luxemburg en Franse Wijngebieden

Onze eerste autovakantie was in 1976 naar Frankrijk, in Bretagne en een stukje Normandië.

Dit stond nog niet in het teken van Wijn, wel al bezig met lekker eten en alcoholica.

In die tijd maakten we foto's. Met dia's zijn we begonnen in 1984. Jammer want de filmrolletjes van deze vakantie zijn zoek geraakt in de centrale. Dat maakt het meer dan 50 jaar later en zonder additionele notities, nauwelijks reproduceerbaar.

We begonnen in de richting Cognac, daar zijn we niet geweest. Wel in La Rochelle en vandaar naar het noorden en het westen. Enkele relevante herinneringen die er nog zijn. Quiberon was mooi en vooral een lange autorit.

In Concarneau hebben we, in onze gezamenlijke herinneringen, het lekkerste Mosselpotje tot op heden gegeten.

Vervolgens, via de Westelijke punt, naar het noorden. Helaas hebben we geen idee waar we daar hebben verbleven. De landkaarten hebben we nota bene nog, zo goed als nieuw. Het eerste noordelijke bestemming was een klein hotel, kleine kamer, gelegen aan het strand. Daar onze eerste verse Artisjokken gegeten. Niet echt ons ding. Waarschijnlijk moesten we dat nog leren waarderen.

In het tweede noordelijke hotel (bij Morfaix?) hadden wij een hele grote kamer. Let wel, alle hotels op de bonnefooi. Er bestond nog geen idee van iets als het Internet.

Nog zo'n herinnering was het plateau Fruit de Mer, fantastisch. Welke Wijn, geen idee. Wel meerdere keren aan de bar gezeten, met heerlijke Gin-tonic-lemon van Seagers-gin. In de jaren daarna nog een enkele keer, in Nederland kunnen kopen, daarna was het op. Oude voorraad dus. In WikiPedia lees ik:

The end of the name Seager Evans and Co. came in 1970 when the company was renamed Long John International Ltd, however Seager's Gin continues to be made in South Korea and Brazil with the UK rights acquired by El-Bart Gin (Camberwell Distillery) Company Ltd.

Gin-lemon is voor ons nog altijd een zomers drankje.

Op de terug weg naar huis nog de Mont-Saint-Michel bewonderd.

In de periode 1979 – 1990 zijn we tijdens vakanties regelmatig naar wijngebieden gegaan, met focus op wijnmakers.

Een van de eersten was Luxemburg en daar zijn we

meerdere keren teruggekeerd. **Caves Bernard-Massard**, juni 1984, in Grevenmacher was onze eerste rondleiding in een caves en ook onze eerste mousserende luxemburgse-wijn, gemaakt volgens de “Méthode Traditionnelle”. Die hebben wij nog vaak meegenomen naar huis.

Bij een van de eersten bezoeken vonden we op een markt wijnflessen met gemankeerde labels, afkomstig van een kelder-overstroming. Sommige nog gelabeld: “**Saint Romain 1978**”, René-Thévenin, Monthelie & Fils, Saint-Romain. Los van Chablis is dit een van onze eerste witte Bourgognes. Anders dan de labels was er niets mis mee, met een prijs van f 1,- per fles. We hebben één of twee doosjes van 6-flessen (of toch 12?) meegenomen. Meer was er niet.

Champagne

In Frankrijk was Champagne het eerste wijngebieden, direct gevolgd door Chablis en Bourgogne. Chablis is dan wel Bourgogne maar toch echt een buitengebied. Dat was in augustus 1985.

In Reims zijn we bij verschillende Champagne-huizen geweest. In Épernay bij Moët & Chandon hebben we de uitgebreide rondleiding gekregen.

Chablis

Chablis als buitengebied van de Bourgogne hebben we maar beperkt gezien. We zijn door enkele dorpjes gereden. Wat is opgevallen is dat er veel kalk op de wegen ligt en stroomt tijdens regenbuien.

Bourgogne en Côte d'Or

In de Bourgogne was Saint Romain het eerste dorpje. Dat dorpje wilden we graag zien. Daarna naar hotel

Château Sainte Sabine. Een echt oud kasteel. Heerlijk gegeten, de oudere eigenaren deden zelf de keuken en de bediening. Wel jammer van de mooie Bourgogne wijnen. Ze gebruikten zó veel wasmiddel dat de wijnen eigenlijk niet te ruiken waren. En ook niet goed te proeven.

Vervolgens naar de uitvalsbasis, het hotel in Beaune. We hadden een afspraak, quasi zakelijk in augustus 1985, op het Domaine Tollot-Beaut een van onze leveranciers. Tollot-Beaut & Fils, drie broers en een zus. We hadden daar een afspraak voor vrijdag in Chorey-lès-Beaune.

Dat bezoek had nog wel wat voeten in aarden. We moesten lang wachten voor de poort open ging. De zus leek een beetje in paniek. Nu is ons Frans niet perfect dus duurde het even voor wij wisten waarom die paniek er was. Het was zaterdag, de eerste dag van de Franse “grote” vakantie. Ze stonden op het punt om weg te gaan. Zei het korter dan gepland, hebben we toch een rondleiding in de werkplaats en in de kelders gekregen. Het staat ons bij dat we geen glaasje Wijn hebben geproefd van de Goddelijke Wijnen van het domein.

Waarom wij niet op vrijdag maar op zaterdag aankwamen is tot op heden een raadsel. Min of meer zijn wij die dag kwijt. We hebben zo'n beetje alle toeristische Wijn-attracties bezocht. Hôtel-Dieu–Hospices te Beaune, en zo'n beetje de hele “Route des Grands Crus”. We hebben ook genoten van de Marché aux Vin te Beaune.

Dat was wel een dingetje. Helaas hadden we geen wijnglas maar een **tastevin**, zeg maar een wijnproefschaaltje. Leuk als aandenken, maar zeker omdat het nieuw is, qua geur en smaak niet ideaal om te proeven. Ik denk wel dat we wellicht iets te veel geproefd hebben. Want toch een dag kwijt! Nota bene hadden we een hond,

Nanda een Bedlingtonterriër, en we zaten in een hotel dat vast aan de deur zou hebben geklopt. Toch?

Vanaf Meursault en Volnay vervolgens de hele “Route des Grands Crus” naar het noorden naar Dijon. Op de terugweg, Fixin en in Marsannay nog een glaasje “Marsannay Rosé” om het af te leren.

Chalonnais, Mâconnais en Beaujolais

Verder dan Mercury, Rully, zijn we niet gekomen. Althans destijds. Jaren later naar de Rhone geweest. Zie aldaar.

Toen door de Mâconnais en Beaujolais gereden. Dat was bijkomstig en dat herinneren wij ons maar vaag.

Elzas

In Colmar hadden wij een hotel van waaruit we de Elzas, in april 1988, uitgebreid onder de Wijn-loep hebben genomen. Natuurlijk de echte **choucrouste** gegeten met locale wijnen.

Wat we ons vooral herinneren zijn de pittoreske dorpjes die zo uit de geschiedenisboeken kunnen komen.

Bordeaux

In Frankrijk waren we in 1989 april/mei, in de omgeving van Bordeaux. We hadden een vakantiehuisje gehuurd, via mijn werkgever, in Landes, Zuid-Frankrijk.

Ons eerste bezoek aan Biarritz. Het vakantiehuisje was zeer minimalistisch en niet voor herhaling vatbaar.

Op de terugweg, nog 2 weken te gaan, naar: Graves, in Sauternes o.a. Chateau d'Yquem, Entre-Deux-Mers en vervolgens naar Saint-Émilion en de periferie-gebieden, Pomerol o.a. Chateau Petrus, La Lande de Pomerol, Néac,

Fronsac. Dan naar Libourne om via Bordeaux-stad naar de Medoc te gaan.

Naar de Haut Medoc, Margaux, Moulis, Listrac, St.-Julien, Pauillac en St.-Estèphe en daar heel wat Châteaux bezocht. Enkele prominenten: Château Marquis de Terme, Château Margaux, Château Maucaillou, Château Beychevelle, Château Ducru-Beaucaillou, Château Lafite Rothschild, Cos d'Estournel, Château Latour etc.

Ik had geen idee dat we zo veel bezocht hebben.

Maar goed dat het in het Dia-schrift staat. Ik heb nog alle Wijn boeken van de Bordeaux. Onder anderen een serie **“alle Wijnen van de”** van Pieter Taselaar (veel te jong † 1941-1997 en recent ook zijn zoon †) en een serie van Bernard Ginestet **“De Wijnen van Frankrijk”**, Margaux, St.-Julien, Pauillac, St.-Estèphe et cetera.

En een mapje met 24 etiketten van Margaux chateaus. Margaux heeft altijd een bijzondere plaats ingenomen, vooral het mooie en het fijne bouquet.

Loire en Touraine

Op de terugweg in Mei 1989, via Loire en Touraine, Saumur, Chinon en ook daar wat Châteaux bezocht.

Rhône

De Rhône is pas in april-mei 2004 gelukt.

De eerste foto's van deze rit zijn die van Pouilly-Fuissé in de Mâconnais. Zeg maar waar we bij de Bourgogne-vakantie destijds zijn begonnen en toen naar het noorden gegaan zijn. Toen van daaruit onze Routes des Vins de Côtes du Rhône begonnen.

In Châteauneuf-du-Pape hebben we een echte kiezel, een rolkei, meegenomen. Die we nog wel hebben bewaard. Een flinke kiezel, 14 x 8 x 6 cm, mei 2004 staat er onderop. Typisch voor de grondbedekking van Châteauneuf-du-Pape.

Bij onze verhuizing, naar het appartement, weer veel weg moeten doen. Moeilijke beslissingen hoor. Zo ook de Wijnstronk op een eikenhouten-voet. Daarop stond dat hij 40 jaar oud was, afkomstig uit een wijngaard in Aloxe Corton. Had nu toch niet misstaan in mijn Wijn-werkkamer.

Hetgeen direct naar boven kwam is de Château de la Gardine Tradition, Châteauneuf-du-Pape Rouge. Een klassieke Châteauneuf-du-Pape die we regelmatig hebben genoten. Alleen al de noties die ik lees uit mei 1984, déjà vu.

Deze Wijn kocht Marijke in halve flesjes wanneer ze terug kwam met de trein, in een slijterij op Hoog Catharijne. Tijdens deze vakantie zijn we ook bij la Gardine geweest en hebben we hele flessen meegenomen.

Andere Wijngebieden

Eigenlijk zijn de Luxemburgse en de Franse wijngebieden de enige waarvoor we toegewijde vakanties hebben gehad. In de andere gevallen was drank bijkomend. Zeker niet minder interessant en vermakelijk.

US van Amerika (USA)

In **Californië** zijn we in Napa Valley geweest, november 1991. Bij onder anderen **Sebastiani Vineyards & Winery**. Deze Wijn was in Nederland niet echt bekend maar staat nu op menig wijnkaart. Het was een van de

eerste pioniers in U.S.A. en maakt al meer dan 120 jaar Wijn in Sonoma County.

Later zijn we ook in **New York** geweest. Via Niagara Falls bij Buffalo, in het Finger Lake district geweest bij diverse Wineries en Vineyards.

Zelfs in **Virginia** nog een Winery bezocht. In de buurt van Manassas National Battlefield Park. Ook dat was bijkomstig.

Italië

In Italië in Toscane en in Veneto veel geproefd. De kunsten en cultuur zijn toch de grote aandachtspunten geweest. Wijn en spijs en natuurlijk het heerlijke schepijs. Zie: september 2014 in Milaan.

Italië is wel een hoofdstuk apart. Waar ik in Frankrijk en ook wel Spanje meestal weet waar en wat ik ongeveer kan verwachten, qua druivensoorten en combinaties, is dat bij Italiaanse Wijnen nog ingewikkelder geworden dan het al was. Ik vind de Wijnen vaak erg zo niet té uitgesproken. In de afgelopen decennia is dat niet minder geworden.

Mijn druivensoorten-boek, “**De Wijn Druif**”, “een beschrijving van 100 druivensoorten”, Robert Leenaers, Van Dishoeck, 1983, voldoet in het geheel niet als het over Italië gaat. Er zijn steeds meer locale druivensoorten op de markt gekomen. Goede en minder goede. Helaas hebben wij de tijd van het experimenteren met Wijnen achter ons gelaten.

Spanje en Portugal

Tijdens onze rondreis, oktober 2011 in Andalusië hebben we ook Jerez de la Frontera aangedaan. Daar

hebben we een proeverij bijgewoond in de bodega van Grupo Estevez van de sherry's van Marqués del Real Tesoro.

Ik drink (dronk, nu al even geleden) meestal Fino en soms Manzanilla. Hier heb ik mijn eerste Oloroso (secco) geproefd. Dat was natuurlijk een must als je ook een Whiskyliefhebber bent. En wat schetst mijn verbazing? Ik vond het tevens de lekkerste! Droog en vol. Deze heeft een heel andere ontwikkeling en rijpt niet zoals de andere onder een laag flor en oxideert daardoor.

Whisky rijpt, wordt opgevoed, in eiken vaten. Ook Oloroso-vaten, vandaar de extra interesse destijds.

De Pedro Ximénez leek wel geconcentreerd, pruimen/dadel/vijgensap dus niet vreemd dat die zijn sporen in Whisky nalaat. Plakkend zoet.

De Cream-Sherry viel bij de meeste dames het best. Ook bij degenen die nog nooit Sherry gedronken hadden (de meesten). Ik vond hem ook lekker maar dan voor bij de kaas of iets dergelijks.

Nu ik op zoek ging naar een Oloroso, kwam ik er achter dat er nog een ander type is dat ik misschien nog lekkerder zou vinden, maar dáár is waarschijnlijk al helemaal niet een te komen, de Palo Cortado. Door de Whiskymakers kennelijk nog niet ontdekt.

Engeland en Ierland

Zuid Engeland, januari 1986. Barton Manor house, Isle of Wight in Engeland.

Ik heb daar nog een sticker van:

“Wine lovers do it with there noses”.

Zo herinner ik mij nog een heerlijk diner in Dublin in 1988, in de tijd dat zakelijke onkosten geen rol speelden.

Het was in een statig herenhuis dat als zodanig niet herkenbaar was als restaurant. Een Engelse collega (Richard T) had dat voor ons gereserveerd. Er is vast ook veel gedronken, maar ik herinner mij nog vooral het fantastische lamsvlees met een heerlijke bijpassende Margaux.

Ik heb zakelijk veel gereisd en veel goed gegeten en gedronken, maar dit is wel een culinaire gebeurtenis die er uit springt.

Oostenrijk

In Oostenrijk, niet bij Wijnmakers geweest, maar in Wenen wel een Wijnfestival bezocht, rond 1988. Dat was geregeld door een collega aldaar die bekend was met mijn Wijn-interesse. Dat was ook wel nodig.

In 1985 kwam aan het licht dat er in Oostenrijk witte wijn werd aangelengd met di-ethyleenglycol, een minderwaardige alcohol die ook in antivries zit. Hiermee werd de wijn zoeter en stroperiger gemaakt. Toen dit wijnschandaal bekend geraakte, stortte de exportmarkt voor Oostenrijkse wijnen helemaal in.

Het Wijnfestival was verrassend. Vooral omdat ik niet veel Oostenrijkse Wijn dronk, zeker niet ná het schandaal. Daar ook mijn eerste Grüner Veltliners geproefd. Dat was toen nog geen trendy witte wijn.

Nederland

Al vrij vroeg, in de tachtiger- en negentiger-jaren, kwamen wij regelmatig in Limburg, het eerste Nederlands wijngebied. We hebben daar witte wijnen geproefd maar dat was meestal geen succes. Te zuur en te duur.

Inmiddels, ná 2000, is dat dramatisch verbeterd. Niet alleen uit Limburg maar nu zo'n beetje uit het hele land, wit zowel als rood en rosé. En zelfs goede mousserende Wijn.

Brut de Zélande, bubbels uit Nederland van de Zeeuwe wijnhoeve “De Kleine Schorre” uit het dorpje Dreischor (op Schouwen Duiveland). Al meerdere keren gedronken als aperitief. Zeer verrassende kwaliteit.

De “Brut de Zélande”, hebben we voor het eerst gedronken in Zierikzee in Hotel Mondragon met een zeer aangename keuken, rond 2019 voor het eerst. Inmiddels hebben we deze vaker gedronken.

In Dreischor zijn we in 2023 bij “De Kleine Schorre” nog geweest voor een lunch en in de winkel een aantal flessen ingeslagen.

Lelystad-periode

Zoals gezegd, Marijke ging regelmatig mee met een business-trip. Dan plakten we er wat dagen of zelfs weken aan vast. Zo ook in Parijs. Vaak gezellig en lekker uit eten geweest. Gewoon of trendy.

Voor de business een paar jaar in Parijs gewerkt. Een kantoor op La Défense, Parijs, was mijn hoofdkantoor.

Een van de beroemdste restaurants waar ik zakelijk gegeten heb is “Le Procope”, 13 rue de l'Ancienne Comédie. Welke wijnen we daar gedronken hebben?

Bijzonder is ook restaurant “Bouillon Chartier”, 7 rue du Faubourg, Montmartre. Om er in te komen moest je wel in de rij staan. Dan aansluiten op een tafel. Een hele maaltijd was € 5 voor het hoofdgerecht en ± € 2, voor en nagerecht, glas Wijn €1. En dan wel weer wegwezen voor de volgende gast.

Inter Scaldes, *****

In 1984 kreeg restaurant “Inter Scaldes” een tweede ster **.

Jaren later met **, zijn wij er weer geweest, vanuit Lelystad. Wij waren 25 jaar getrouwd en het bezoek was een complete verrassing voor Marijke. Deze keer met overnachting en Champagne op de kamer bij aankomst.

In 2001 nam Jannis Brevet samen met zijn vrouw Claudia het restaurant over. Inter Scaldes behield zijn twee Michelinsterren onder de nieuwe chef. Zijn vrouw Claudia werd eindverantwoordelijk voor de bediening.

De Librije***

In 2004 werd De Librije als tweede restaurant in de Nederlandse geschiedenis bekroond met een derde Michelinster.

Helaas is ons eerste bezoek tevens het laatste geweest. Zeg maar door meerderen factoren. In de dagen vóór ons bezoek aan De Librije ben ik in de trein, van Schiphol naar Lelystad, beroofd van mijn Laptop-tas. Dat geeft een heel gedoe. Niet bepaald een goed begin.

Het was een lunch en niet druk. Ná ons kwam er een tafel met “heren”, die wel héél luidruchtig waren, een tikkeltje onbeschoft en zeer casual. Dat helpt te sfeer niet. De gastvrouw hebben wij nauwelijks gezien, in elk geval niet aan onze tafel.

In de wijnglazen zat wel heel weinig, een soort van kleine “Bob-glazen”. Daar hadden we niet om gevraagd en op de rekening betaalde we het volle pond. De Sommelier: “dat zijn onze normale hoeveelheden” of iets van deze strekking. Achteraf lees ik dat het een soort eigen winkeltje is van een Sommelier. Wellicht niet heel handig.

Werkstraf voor ex-werknemer De Librije, december 2006.

Een 28-jarige Zwollenaar die jarenlang als sommelier werkte in het driesterrenrestaurant De Librije, heeft een werkstraf van zestig uur gekregen voor het bestellen van eigenaren Jonnie en Thérèse Boer. De werknemer werd op staande voet ontslagen toen de oplichting aan het licht kwam.

De verdachte werkte als sommelier in het met drie Michelin-sterren gelauwerde restaurant en zou onder meer geld uit de fooienpot gestolen hebben. Boer: ‘We hebben hem ontbinding van het contract aangeboden.’ De kwestie is een klein drama voor het restaurant.

De chef Jonnie Boer († 60 jaar, 1965-2025) serveerde zelf het dessert. Ik meen negen kleine gerechtjes. Achteraf was 9 gangen wel wat veel.

Vervroegd pre-Pensioen

Ik ben vroeg gestopt met werken voor inkomsten (mei 2008) op 55 jarige leeftijd. Marijke was al lang met pensioen. Officieel ben ik met pensioen gegaan in september 2013. Als hobby en vrijwilliger heb ik in die jaren een aantal websites gebouwd. De meesten daarvan heb ik in 2014 af moet stoten.

Het Whisky forum

Op 30 juli 2009 heb ik de website www.hetwhiskyforum.nl geactiveerd. Destijds het enige onafhankelijke Whisky forum. In de tijd voorafgaand aan het forum ben ik begonnen met een boek over Whisky en smaken. Omdat ik dacht dat het toch te ingewikkeld ging worden, ben ik daar mee gestopt.



Nadat ik het Whisky forum ben begonnen heb ik delen van het boek op hetwhiskyforum.nl gepubliceerd. Dat staat er allemaal nog (2025). Goed om te zien dat het forum nog heel actief is, nu meer dan 6500 leden. De opzet en indeling uit 2009 is nog voor 90% gehandhaafd.

Hetgeen heel interessant was is “HWF Virtuele Blind Tasting”. Daar ben ik in 2012 mee begonnen. Na mijn 'gedwongen' vertrek van het forum, ook als eigenaar, is dat nog even door gegaan. Het bleek toch té veel werk voor de bestuurders, die ook de kost moeten verdienen. In 2020 is men daar mee gestopt. Was heel leuk en leerzaam.

Het eerste lustrum is er nooit meer van gekomen. In die tijd dat ik daar over na dacht, kreeg ik mijn hersenbloeding. Overigens ben ik niet bijgelovig.

Een van de mooiste Whisky's, waar ik de koker nog van heb staan, is: “The Balvenie TUN 1401” batch No.2, 2013, 7 Traditional Casks and 3 Sherry butts, 50,6%. Ik ben nooit zo gecharmeerd van uitgesproken Peated, geturfde Whisky van de Schotse eilanden, meer van het type Sherry en zelfs Port-butts.

Als eigenaar van het Whisky forum schreef ik recensies. Mede daardoor werd ik steeds vaker gevraagd bij proeverijen en kreeg ik regelmatig samples toegestuurd. Dat gold ook voor Whisky-boeken. Tijdens een Whisky festival, ik meen in de Grote Kerk in Den Haag, november 2009, ontmoete ik Ian Macilwain.

Ian was de auteur van “Bottled History, Feints, fellows and photograpts”, een prachtig salontafel boek. Met bijzondere en mooie foto's en feiten: “Vestiges of a disappearing era in Scottish malt whisky distilleries”.

Daar is dan ook op het forum over gesproken. Mijn recensie staat er nog, met commentaar van één van onze eigen Whiskyschrijvers Hans Offringa. Ook actief op het forum was de Whiskyschrijvers Robin Brilleman.

Dit is een van de vijf Whisky-boeken die ik nog heb.

Nog een emotioneel moment, dat heb ik vaak na mijn hersenbloeding, was een bericht midden 2019.

'Er komt een HWF-jubileum-botteling, zou je die willen hebben? Ik weet hoe je er in zit, vandaar deze vraag. Ik hoor het graag'.
Van Matti (Matthijs), de nieuwe eigenaar en moderator van hetwhiskyforum.



30 juli 2009 - 30 juli 2019

Tien jaar Het Whisky Forum

Bijna tien jaar geleden (op 30 juli 2009) startte Piet Het Whisky Forum. Eerst nog klein, maar al snel dé plek om op het Nederlandse deel van het web over whisky te praten, kennis uit te wisselen en gelijkgestemden te ontmoeten. Ter gelegenheid van dit aankomende jubileum zijn we als forum een samenwerking aangegaan met Whiskydudes (WDS) (die allen al langere tijd op het forum rondhangen :)) om een jubileumfles te laten bottelen. En dat is niet alleen voor het forum een heugelijk feit, want het zal voor de Whiskydudes ook gelijk de eerste botteling zijn die uitkomt!

Dat verdient om beide redenen iets speciaals. Daarom zijn wij trots om aan u voor te stellen.... een bijna 23-jarige Glentauchers die heel zijn rijpende leven op een Barrel heeft doorgebracht. Deze, en volgende bottelingen, zullen door Whiskydudes worden uitgebracht onder de "Playful Proverbs"-serie, en draagt de naam: **"Do not look a given horse in the mouth"**.

Fantastisch en emotioneel, dat zeker.
Ik sta in HWF nog steeds als: Piet, Peat en patings.

Die fles heb ik dankbaar ontvangen. Een heel mooi label en een bijzonder, zelfs persoonlijk, achterlabel. Tja, 51,9% wellicht mijn galgen-fles?



Seabottom Whisky Club

In 2010 ontdekte ik de lokale “Seabottom Whisky Club” (sbwc.nl), die net was opgericht. Daar heb ik toen een website voor gebouwd.

Regelmatig proeverijen met 6 glaasjes, al dan niet met gast sprekers. Nog steeds wel een gemis.

En toen ging het mis

In 2013 kreeg ik wat gezondheids-dingetjes. Ik nam aan dat het ouderdoms-kwaaltjes waren. Niet dus.

Op 19 maart 2014 resulteerde dat in een hersenbloeding, in en rond mijn spraakcentrum. Het gevolg van een bacteriële-endocarditis in mijn hart. Die bleek via

mijn eerste kanaalbehandeling (foute tandarts in september 2006!) te zijn ontstaan.

Ik ben twee keer bijna opgegeven vertelde Marijke later. Ik kon niet meer praten, lezen, rekenen, klokkijken, deels een andere persoonlijkheid (o.a. autistisch) en nog wat ongemakken. Dat is grotendeels goed gekomen. Los van een blijvend hartprobleem heb ik er wel een afasie aan overgehouden.

Door die hersenbloeding heb ik ook diplopie gekregen. Ik zie geen diepte.

In 2014 ben ik, gezien mijn hersenbloeding, acuut gestopt met Whisky drinken en in de loop van het jaar gestopt met het Whisky forum. Malt Whisky puur drinken was wel mijn criterium. Dit ondanks dat er allerhande alternatieven en suggesties naar voren kwamen.

Ik besloot het alcohol percentage te beperken tot 20° maximaal. De neuroloog zei 'geen alcohol', de cardioloog zei 'maakt mij niet uit'. Geen alcoholica is voor mij geen optie 'and the meaning of live'.

De 40°-plus van single malt durf ik zelf niet meer aan. Maar de 20° maximaal van Port en andere versterkte Wijnen moet kunnen. Ik had een mooi verzameling single-malts en die heb ik in één keer verkocht. Daarbij ook mijn Whisky-boekenverzameling, op vijf na zijnde mijn meest geliefde en mooiste boeken.

Op onze trouwdag in september 2014 zijn we naar Milaan geweest om 40 jaar te vieren. Ondanks alle kommer en kwel had ik dat in mijn hoofd. Vanaf het gebeurde heb ik wat autisme-verschijnselen. Dat is door de jaren wel verbeterd. Destijds helemaal niet prettig, vooral een soort gevoel. Alleen al het idee om een afspraak te moeten maken. Dat ik die reis toch per se wilde maken verbaast mij nog steeds.

Ik heb vaak in Milaan gewerkt. Het is een stad waarvan ik vond dat Marijke daar geweest moet zijn. Het is gelukt.

We hebben in een hotel in een histories-pand gelogeerd. In het hart van Milaan, met fantastisch weer. We hebben in een lange winkelstraat voor voetgangers, een **Ferrari Brut** spumante gedronken bij een heerlijke Risotto ai frutti di mare. Dat heet memorabel.



Eigenlijk mocht ik helemaal niet vliegen. Het heeft heel wat voeten in aarde gehad om daar tijdig te komen. Achteraf een klein wonder. Mijn spraak was zeer gebrekkig. Engels ging eerder beter dan Nederlands. Toen een geluk bij een ongeluk. Bovendien waren wij met z'n tweetjes, dat scheelt.

Na 2014 gaat het weer vrij goed. Ik moet soms toch nog twee of drie keer een zin aanpassen om de juiste zinsopbouw te krijgen. En extra goed kijken.

Meer uit die tijd. Mijn eerste en enige aquarel. Zie de cover illustratie: CHAMPAGNE: Aquarel 40 x 53 cm, januari 2015.

Ter herinnering aan de **Dom Pérignon 2004** (een van de beste cuvées ooit) die we met Saskia en Peter in september 2014 gedronken hebben, ter beterschap van Peter en Piet.

Een paar jaar eerder hebben wij onze eerste Dom Pérignon daar gedronken. Dat was tijdens een “housewarming party” bij Saskia en Peter. Toegegeven, mede omdat een van hun racepaarden had gewonnen, een extra goed excuus.

Bezinning 2015-2016

In Lelystad woonden we in een bungalow met een bijzondere Zen-tuin (30 x 30 m). Eigen ontwerp en eigen creatie en aanleg. Misschien wel een van de mooiste Japanse privé tuinen in Nederland. Gelukkig hebben wij daar mooie herinneringen aan, ondersteund door videoclips (commerciële en eigen versie). Van YouTube:

Tsubo-en Zen-tuin. Als je weet dat **Fujitsu** een van de, zo niet het belangrijkste, bedrijf op het gebied van computerhardware en IT-diensten in Japan is. Dan zijn we nog trotser op het feit dat Fujitsu onze Zen-tuin én het werk daarin, hebben gekozen om aan te geven dat ‘Zen echte aandacht betekent’.

Ook is deze **Tsubo-en zentuin** van 7 are, beschreven in het essay: “Op zoek naar Japanse tuinen”, Maarten Valkenburg, 2019.

Vóór het mis ging, stond op mijn 'nog te doen lijst' een vakantie naar Schotland. 'Dat ga ik doen als ik gepensioneerd ben'. Voor je het weet ben je dan té laat. Dat blijkt wel. We kennen allemaal het gezegde, maar toch. Het kan nog steeds maar het verlangen is er niet meer.

Nog een ernstig ongeluk, nu met Marijke. Gevallen in die mooi tuin en een tijd te moeten liggen, voordat ik ter hulp kwam. Met de ambulance naar het ziekenhuis. Dat bleek een complexe schouder/arm breuk te zijn.

De tuin, het tuinonderhoud, zag ik wel als een groeiend probleem. Vooral nu macula-degeneratie zich steeds duidelijker manifesteerde. Dat had ik al een tijd maar het is vanaf die tijd gaandeweg verslechterd. Ik zie slecht en dat wordt alleen nog slechter. Dat heet een progressief zichtprobleem. Nog een reden voor herbezinning.

Verhuizen? Dat is het geworden. Afscheid van een lange historie. Je gelooft het niet maar met hebben met plezier bijna 20 jaar in Lelystad gewoond. Bij het thuiskomen altijd weer een vakantie gevoel gehad. Nu op zoek naar een appartement. Waar?

We zijn niet heel erg streekgebonden.

Omzwervingen eerst via het Internet aan soms met de auto. Met wikken en wegen zijn we uiteindelijk toch op ons gezamenlijke ouderlijke nest teruggekeerd.

Wijnkisten, kurken en meer

Los van ons eerste huurhuis zijn wij altijd eigenaar geweest van een particuliere woning. Zoals dat vaak gaat, steeds ruimer en meer tuin. En dan naar een appartement. Helemaal niet zo klein maar je weet het nog niet zo precies hoe het uitpakt. Wat er mee moet en kan en wat weg mag en moet.

In de inpandige garage hadden wij een zolder met een diversiteit aan spullen. In jaren verzameld. Daarbij een aantal Wijnkisten, formaat 12 flessen. Gevuld, niet met flessen maar met kurken. En dat zijn er veel. Veelal mooi voor een Wijnliefhebber.

Dat doet toch wel een beetje pijn, maar het is uiteindelijk gelukt. Weg ermee.

Zo ook een hele grote Impériale of Methuselah fles met een inhoud van 8 flessen, 6 liter in kist. Om die Wijn te consumeren heb ik de inhoud overgegoten in hergebruikte standaard flessen.

De **Château de Pommard** die wij in augustus 1985 bij het domain gekocht hebben, stond er nog steeds. Net als **Château de la Gardine**, Châteauneuf-du-Pape, een opvallende fles. Beiden hebben we achter (moeten?) laten.

Als rechtgeaarde Wijnliefhebber ben je wel inventief. Daarom hebben we toch nog iets van de wijnkurken kunnen bewaren.

Een transparante plastic koker, waarschijnlijk de verpakking van een Whiskyfles, 9x9x28 cm. In deze koker, 4 maal, 4 maal, 5,5 kurken van 1968 tot 1981.

Samengesteld begin 1981 tot 1986.



Business-cards, visitekaartjes

Zoals inmiddels bekend zijn wij vroeg begonnen met alcoholica en culinair genieten. Vraag niet waarom maar vrij snel ben ik ook begonnen met kaartjes mee te nemen. Dat was ik zakelijk ook al gewend.

We hebben van alles gespaard, als kind of als stel. Van suikerzakjes en sigarenbandjes tot antieke fotocamera's tot succulenten en Kunst.

Door de jaren heen van alles opgeruimd, soms jammer, maar die kaartjes liggen er nog. Niet alleen de professionele, zakelijke Business-cards, ook de Whisky (forum) gerelateerde kaartjes van importeurs, makers etc. Grotendeels in de bekende mappen.

De meeste kaartjes zijn van restaurants en hotels. Honderden. Een "Parijs mapje", en een paar doosjes Nederland en Wereldwijd. Niet geheel geordend. Telkens weer *déjà vu*.

Op deze foto in het midden Parijs, daaromheen wat anderen, niet Nederlandse kaartjes. Nog maar niet opschonen.



Restaurantgidsen

Nu het toch over kaartjes gaat.

Nog zo iets Restaurantgidsen. Niet de Gault&Millau en Michelinsterren of de Lekker maar de Nederlandse ketens.

Gidsen verzamel ik al tientallen jaren, zonder ze weg te gooien. Hoelang ze nog zullen bestaan is nog maar de vraag. Meer en meer komen er restaurantketens met Apps. Handig of niet, de kans is groot dat de papierengidsen uitsterven.

Bij ons bekend:

- Alliance Gastronomique.
- JRE-Jeunes Restaurateurs.
- Les Patrons Cuisiniers.
- Euro-Toques.
- Navenant Restaurants.

- Fine Eastern Restaurants.
Deze ken ik alleen als Online website.

Ook wat Hotel-gidsen, al dan niet met bekende restaurants.

Wat ik dan wel interessant vind, zo niet onthutsend, is de Bilderberg Hotel Directory. Wij komen al lang in Bilderberg hotels. Culinair gezien, uit eigen ervaring, zijn er best wel grote verschillen.

In de meest recente versie **Bilderberg Hotel Directory** staan 13 hotels in Nederland. In mijn oudste versie, **Bilderberg Hotel & Restaurants**, geen datum, 29 hotels.

De meesten die niet meer van Bilderberg zijn, zijn gekocht door Fletcher Hotels. Tja.

Champagne Plaques

De Plaque is het ronde metalen schildje onder de muselet, die de kurk van de champagnefles vasthoudt. Die lagen ook in de kisten met kurken. Daarvan heb ik de meesten er wel uitgehaald en in een doosje gestopt. Hèhè, gelukkig. Gezien de volgende periode een geluk bij een ongeluk.

Inmiddels zijn het drie doosjes:

- unieke Champagne Plaques,
- dubbele Champagne Plaques en
- mousserende Wijnen Plaques a la Crémant, Cava, Sekt, Sparkling, Spumante, Prosecco etc.

Op de meeste plaque is het beeldmerk van het champagnehuis of een andere voorstelling aangebracht. Een aangenaam en verrassend detail aan de champagnefles die je pas ontdekt nadat je de folie hebt verwijderd!

Ik ben niet de enige enthousiast.

Dan heet je een “Placomusophile” te zijn.
Op het Internet is er inmiddels van alles beschikbaar om
de Plaques tentoon te spreiden.
In het boek “**Champagne**”, “**Le Réveil des terroirs**” (zie
onder) staat zelfs een boek dat alleen gaat over Plaques:

Er worden zelfs catalogi uitgegeven met alle schildjes en
hun marktwaarde. Er is in 2003 een rijk geïllustreerd
boek uitgegeven van Frédérique Crestin-Billet over
Plaques: “La Folie des Plaques de Champagne”.

Vught-periode

Gezien mijn alcohol beperking, max. 20°, alleen nog zwak alcoholische dranken. Sherry is al een tijd minder trendy bij mij. Marijke heeft Sherry nooit lekker gevonden. Port vinden wij beiden lekker. Hoewel, Marijke is meer voor fruit en niet voor hout. De Graham's 20 jaar is op. De 30 en 40 jaar oude port staan nu klaar wellicht voor de volgende winter periode. Die hebben wel héél lang op hout gelegen.

In de Slijtersvakdiploma-cursus heb ik geleerd dat het alcohol gehalte van Wijn maximaal 15° kan zijn.

“... vergistbare suiker, die niet vergist werden omdat de gistcellen bij het bereiken van een alcoholpercentage van 15% afsterven.”

Rode Wijn is steeds vaker tot wel 14°. Daar hebben wij het in Lelystad wel eens over gehad. Dat was bij Anita en Theo, bevriende overburen. Toen zij in 2018 op bezoek kwamen, kregen we een Italiaanse rode Wijn, met op het etiket: 15° alcohol.

Wollerich*

Een van de eerste restaurants waar we vanuit Vught kwamen was “**Restaurant Wollerich****” van chef kok Gerard Wollerich. Al jaren één ster gevestigd in een prachtig pand, voorheen notaris kantoor, in het hart van Sint-Oedenrode, tevens voorzitter Alliance Gastronomique.

We kwamen er met een zekere regelmatig. Tot Corona kwam.

Wollerich had al een website en shop en ging, zoals velen, 'kant en klaar' maaltijden bereiden en leveren. Binnen een straal van 25 km te bezorgen. Dat is twee keer goed gegaan, waarschijnlijk té goed. De bezorging ging naar maximaal 20 km en dat haalden wij net niet. Nog een

keer zelf gehaald maar dat was niet ideaal. Wel de maaltijden. Daar hoefde je zo goed als niets zelf iets aan te doen, met een uitstekende handleiding.

Ná de Corina-periode mocht het weer. Echter niet voor lang. De laatste keer geluncht in januari 2023. Dat was tevens de laatste keer want in maart van dat jaar zijn ze gestopt met het restaurant.

Sense*

Toen ik 65 jaar werd (september 2018) hebben we dat gevierd, met een klein gezelschap, bij **Restaurant Sense*** in Den Bosch. Als aperitief Champagne Ruinart Blanc de Blancs en vervolgens bij het vijf-gangen menu, bijpassende Nederlandse Wijnen gedronken. Dat was een succes en ook een mijlpaal wat betreft Nederlandse wijnen. Champagne Ruinart (Blanc de Blancs) is wel een van onze favorieten, maar zoals eerder beschreven, zijn er zelfs goede Nederlandse alternatieven mogelijk. Staat genoteerd. Laatste nieuws (23-4-2025):

Sense Restaurant verhuist binnenkort.

Officiële opening: 8 mei 2025

Vanaf donderdag 8 mei openen wij officieel de deuren van ons nieuwe onderkomen aan de Raadhuisstraat 1 in Vught.

Dit is het gerestoreerde pand waar de afgelopen 3 jaar restaurant Vigor* heeft gezeten.

Corona uitbraak

In Nederland sinds januari 2020 tot en met mei 2022. Uit eten, hotel bezoek, even niet. Of toch wel?

Inter Scaldes***

Bij de verschijning van de Michelingids 2018, werd bekendgemaakt dat Inter Scaldes*** een derde ster kreeg.

De laatste keer dat wij er weer waren was in 2020, vanuit Vught. Wederom met overnachting en Champagne op de kamer bij aankomst. Dit was het eerste Corona jaar. Tijdens het diner niets van gemerkt, ruimte genoeg in het restaurant. Wij herinneren ons geen mondkapjes.

Echter, in het hotel gedeelte, waren er plexiglazen-schotten tussen de tafels, tijdens het ontbijt.

In januari 2023 werd bekendgemaakt dat Jannis Brevet afscheid ging nemen van Inter Scaldes, dat gebeurde op 17 juli 2023.

Gezien de Corona-pauze had ik veel tijd om dingen te bedenken en te doen thuis. In de Corona-periode ging het helemaal fout met de horeca. Tijdens vele maanden was dineren niet meer mogelijk, Zeg maar verboden ná 18:00 uur van wegen de avondklok.

Het duurde even maar al snel werden de lunchtijden aangepast en werden lunches vervroegde diners. Daar hebben wij veelvuldig gebruik van gemaakt. In hotels hebben we soms op de kamer moeten dineren, en in rijen gestaan voor het ontbijt. Je moet wat.

In de tachtiger en negentiger jaren van de vorige eeuw heb ik heel veel gelezen en gedronken. Wereldwijd waren het voor ons vooral toch de drie klassieke Europese grootmachten: Frankrijk, Italië en Spanje en een beetje Duitsland, Luxemburg en Portugal.

Daarna, zeg maar ná het jaar 2000, nog wat breder geworden. Maar om nu een fles Wijn aan de andere kant van de aardkloot vandaan te halen, heb ik toch altijd overdreven gevonden.

Bourgogne (2020)

Ik had iets goed te maken met Bourgogne. Los van wat positieve ervaringen hebben we de Bourgogne té duur

gevonden, mede omdat de kwaliteit vaak niet was wat we hadden gedacht en gehoopt.

In de "Spectrum WijnAtlas" van Hugh Johnson, 10-de druk 1980, stonden wel hele mooi beschrijvingen. Zo ook in "De grote wijnen van Bourgogne", Hubrecht Duijker, 4-de druk 1982 en nog een paar wijnboeken, al dan niet specifiek over de Bourgogne.

Overigens gaat Hubrecht Duijker in zijn Bourgogne er van uit dat je het leest in combinatie met "Spectrum WijnAtlas" van Hugh Johnson. Zo ook met de "Wijnwijzer Bourgogne", "De meest complete gids voor Bourgognes van kwaliteit", Hubrecht Duijker, 1986.

Voor de Wijnen van de Côte d'Or zijn wereldberoemd, en dus duur, maar niet altijd de kwaliteit die daar bij hoort. Je weet dat je veel moet betalen. Maar dan moet het ook top kwaliteit zijn, en memorabel. Anders dan in de vorige eeuw zijn voor ons de kosten wat minder relevant. Maar het prijs-kwaliteit 'gevoel' is er nog steeds.

In de proefnotities ook Wijnen uit de Côte Chalonnaise, Rully, Mercurey, Givry en Montagny. Het is ook Bourgogne maar niet de duurste. Heeft destijds vast ook met de prijs te maken gehad.

Vandaar toch weer het Wijnbeurs-lidmaatschap genomen in begin 2020. Dat geeft toch een betere garantie qua prijs-kwaliteit, in elk geval het 'gevoel'.

We hebben een aantal Bourgognes ingeslagen van 2016/17 die op dronk zijn, o.a. Nuits Saint-Georges, Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin, Pommard, Santenay... Qua houdbaarheid meestal 2030+.

Toch ook maar een witte "2017 Puligny-Montrachet 1er Cru", score 19,5/20. Op dronk 2019 tot 2026. Gesavoureed in de zon, rond april 2020, met bevriende burens. De heren vonden het een mooie Chardonnay, de

dames vonden het niks en hebben een Chablis gekregen. De “2018 Château de Fleys 'Les Fourneaux', Chablis 1er Cru, die wij al een tijd zien als een huis-wijn. Zonder hout althans niet proefbaar.

In 2024 heb ik de laatste 2017 Puligny-Montrachet meegenomen naar een etentje. Dat was een welkome verrassing. Ook voor de dames. Ná 4 jaar rijping was het “hout” er nagenoeg uit ontwikkeld en was het toch een lekkere Chardonnay.

Wij, ik vrees vooral ik, willen eigenlijk alleen nog maar het beste drinken. Dat is dus niet noodzakelijkerwijs het duurste. Zeker een kwestie van tijd en geld.

Marijke geniet en proeft vooral of ze een drank wel of niet lekker vindt. Het heeft vast ook met mijn vak te maken, het analyseren zit diep. Genieten zonder analyseren is voor mij heel lastig. Ná het analyseren, dan komt het ongecompliceerde genieten. Neemt wat meer tijd maar dan beklijft het nog langer.

Wat betreft punten: vanaf 18 op de schaal van 20, of 80 op de schaal van 100. Dat is voor door de week okay. In het weekend en voor gelegenheden minimaal 19/20 of 90/100.

Als er extra recensies zijn is dat prima, maar de Wijnbeurs proefnotities en scores zijn een goed middel om de prijs-kwaliteit te bepalen. In het geval van de Wijnbeurs zijn dat nooit de duurste Bourgognes. Om scores hoger dan 95/100 te vinden is het absoluut noodzakelijk om méér recensies te hebben.

Chablis only

Marijke is niet zo van de witte-wijn. Vandaar ook, en als het moet, liever Rosé Champagne. Omdat ik Chablis ook lekker vind, hebben we besloten als het om wit gaat, dat wij vooral nog Chablis drinken. Zonder hout, althans het

mag niet te proeven zijn. Daarin is nog genoeg variëteit te vinden.

Onze meesten gasten hebben hier geen probleem mee.

Champagne (2022)

Als we het er toch over hebben. In restaurants van een zekere klasse beginnen wij meestal met Champagne als aperitief. In “Restaurant Wollerich” hadden ze daarvoor een speciale kaart, met een drietal grote Champagne-huizen. Bij het Champagne-aperitief, kreeg je dan ook bijpassende amuses (5?). Dat was altijd een goed begin.

In 2023 het imposante boek **“Champagne”, Le Réveil des terroirs**, Gert Crum, juli 2017, gekocht en doorgewerkt. Het is vooral een naslagwerk, zeker gezien mijn oogprobleem. Het is een prachtig boek, wat minder geschikt voor slechtzienden.

Daarna vooral selectiever geworden met mijn Champagne-inkoop. Zoals met de Bourgognes wil ik vooral de besten in de soort kunnen proeven. En nog steeds een beetje kunnen vergelijken. Of misschien juist niet? Alleen genieten!

Het aantal restaurants dat Krug Champagne serveert is beperkt. De Treeswijkhoeve (**) in Waalre is zo'n Krug Ambassadeur en heeft regelmatig diners met Krug.

Onze eerste Krug Champagne dronken wij pas, met bevriende burens, op 27-6-2023. De B.S.A. “Brut Sans Année” van Krug is de duurste standaard Champagne. De Krug flessen hebben een ID waarmee je alle informatie op de website kunt vinden, of in de Krug-App.

ID 221037, **“Krug Grande Cuvée 170^{ème} Édition”**.

Van bijbehorende muziek, al dan niet special voor deze réservé gecomponeerd, tot bijpassende hapjes en gerechten. Het is een vrij complexe Champagne niet voor alle dag.

Op 28-10-2023 onze eerste **“Salon Le Mesnil 2012”** dat is altijd een Blanc de Blancs, dus ook hun B.S.A. Een van de meest exclusieve, en duurste, Champagnes. Daar is niet makkelijk aan te komen, mede omdat er maar één importeur is in Nederland. Kwast Wijnkopers waar we in 1985 zaken mee deden. Het kaartje uit die tijd heb ik ook nog. Destijds JJC Kwast Wijnkopers.

Deze Salon cuvée gekocht bij de locale wijnkoperij. Dat ging inderdaad niet zo maar. Ik wilde één fles van hét beschikbare jaar. Er was maar een jaar beschikbaar. Zeer beperkt alleen per kist van 3 flessen. Indien beschikbaar, alleen te bestellen als onderdeel van een grotere levering. Het is gelukt!

Marijke deed het koken en bakken thuis: twee heerlijk tonijn-moten (maar net aangebakken) en de grootste coquilles ooit, ook maar net aangebakken. Om meerdere redenen een bijzondere combinatie. Santé.

Onze eerste **“Krug Rosé 26 ème Édition”**, 2014 ID 121017. Gedronken op 31-12-2023, met thuisbezorgde maaltijd, “Restaurant Kaiseki – Fine Dining experience”.

Overigens serveert Kaiseki in het trendy restaurant, een mooie Champagne van Rolf Muntz. Onze eerste van Muntz.

De **“Krug Clos du Mesnil 2006”** Blanc-de-Blancs op 19 mei 2024. Tevens om te kunnen vergelijken met een “Salon” cuvée: **“Salon Le Mesnil 2012”**. Dat is moeilijk. Althans.

De Salon kwam uit een eenvoudig kistje met 3 flessen, dat kistje kreeg ik er niet bij. De Krug Clos du Mesnil zat in een kistje, waar mijn zwager die het kan weten, zei: 'dat is echte een meubelstuk'. Inderdaad als het over kwaliteit gaat, zelfs ik kan zien hoe mooi dat in elkaar steekt. De naam van deze Krug 2006 “A VIRTUOSO SOLIST”. Het verschil? Moeilijk. Beiden levendig en vitaal met 'n zeer



fijne mousse. De Krug iets complexer maar blijft verfijnd.

Vrijdag 9 augustus 2024 met vier personen een diner thuis. Dit was de meest complexe Champagne tot op heden. **“Krug Vintage 2000”**, *cellared at Krug until 2021*, ID 114009. Overigens hebben de Krug Champagnes allemaal namen. Deze “GOURMANDISE ORAGEUSE – STORMY INDULGENCE”, samengesteld uit 43% Pinot

Noir, 42% Chardonnay, 15% Meunier. Ook deze zat in een mooi kistje, giftbox. Minder perfect dan de kist van de “Krug Clos du Mesnil 2006”, maar mijn zwager was er toch blij mee.

Zondag 8 februari 2025 bij een diner een **“Ruinart Vintage 1985 Dom Ruinart rosé”**. Dus 40 jaar oud. Kan nog net, heel likoreus, abrikoos en grove bubbels. De kurk ging er makkelijk uit. Niet meer de verfijning van een Ruinart, waar deze Champagne om bekend staat.

Er liggen nog wat mooie flessen in de klimaatkast. Vooral rosé's de voorkeur van Marijke.

Bijvoorbeeld: Cristal Vintage 2013 rosé, met 99/100 punten. Bollinger Vintage 2014 La Grande Année Rosé, Dom Perignon Vintage 2008 Rosé en Louis Roederer Vintage 2015 Brut Nature Rosé.

In 2023 zagen wij in “Restaurant Citrus” in Den Bosch, rechts van de deur een paar kisten Chateau Smith Haut Lafitte. En ja, die wilden hij ook wel per glas serveren. 'De rest drink ik zelf wel op!' Wij hebben daar heerlijk geluncht, met ieder twee glazen van de 2013 Smith Haut Lafitte bij het hoofd (vlees) gerecht. En ja nog steeds een heerlijke Wijn met een betoverend bouquet. Ik dacht dat ik de echt herkende.

Wat betreft Champagne denken wij nu goed te weten wat er te koop is en hoe het met de prijs-kwaliteit is. Wij hebben al wat jaren een soort van huis Champagne. Afkomstig van een klein familie bedrijf. Man en vrouw en de zoveelste generatie. De blanc de blancs, de Caractère Rosé, Extra Brut of Millésime champagnes gebruiken we graag als referentie. Dan zijn de kwaliteits-verschillen kleiner dan de prijs-verschillen. Soms een beetje decadent, maar ook dat mag zolang het bewust gebeurt.

Champagneglazen

Nu wij het toch nog even over Champagne hebben. De glazen. Veertig á vijftig jaar geleden was de coupe voor Champagne helemaal in. Was wel leuk voor de zichtbaarheid maar niet echt voor het genieten. Nu zien we de coupe weer helemaal terug, niet echt in de sterren-restaurants maar meer in trendy gelegenheden.

Wij gebruiken zelf verschillende vormen en maten, voor eigen gebruik. Bijvoorbeeld een klein tulp-glas. Met gasten gebruiken wij altijd onze feestelijke glazen, die van Ritzenhoff, en wel het model Champus. Het zijn fluïts gedecoreerd door kunstenaars. Destijds, ieder jaar, een andere kunstenaar en een ander design. Champagne blijft voor ons feestelijk. Ook door de week en als er geen feest is. Onder het motto: iedere dag is er een.

Champagnekurken

Na al die verhuizingen en bijkomende opruimingen van 'prullaria', zei hij oneerbiedig, wil je toch weer wat. Een Champagne-kurken-koord (bouchon de champagne). Aan het koord is duidelijk te zien wat voor enorme verschillen er zijn. Eigenlijk meer dan interessant.

Chateau St. Gerlach

Ook noemenswaardig voor dit relaas, zeg maar memorabel of onvergetelijker verblijven in Chateau St. Gerlach. We zijn daar voor het eerst geweest in de jaren 90 van de vorige eeuw. Altijd culinair en vriendelijk.

De afgelopen jaren een paar keer gebruik gemaakt van een Oostwegel Collection arrangement. Het "Deux châteaux" arrangement. Overnachtingen in Chateau St. Gerlach. Bij aankomst kregen we op onze kamer een leuke aangeklede, gekoelde Nederlandse "Champagne", oeps mousserende wijn.

De eerste avond diner in “Restaurant Les Salons”, 5-gangen. Voor het tweede diner naar Château Neercanne in Maastricht. Inclusief vervoer van en naar.

Restaurant Château Neercanne

De laatste keer was dat in september 2023. Het “Restaurant Château Neercanne” was pas bekroond met één Michelinster. Ze wisten dat we iets te vieren hadden en het Champagne-aperitief was van het huis. Het was weer fantastisch. Het restaurant zat vol en wij waren de laatste gasten die weggingen. Als je het menu ziet dan ga je voor de bijl. Echter voor ons is 9-gangen niet meer te doen.

Le Pot-Au-Feu

Leuk om in een speelfilm een soort van bevestiging te zien van onze wijnkeuzen.

Op 20 december 2023 zijn we naar de bioscoop geweest. Daar draaide de speelfilm “Le Pot-Au-Feu” een ‘Verrukkelijke foodporno’:

Le pot-au-feu is niet alleen een zeer smakelijke, maar ook een aangrijpende en diepzinnige film.

Niet eerder gaf regisseur Trần Anh Hùng zijn gedenkwaardige kookscènes zo veel speelruimte en niet eerder wist hij karakterpsychologie en gastronomie zo treffend met elkaar te versmelten.

Gebaseerd op de roman *La vie et la passion de Dodin-Bouffant*, gourmet uit 1924.

De wijnen die ter tafel kwamen in de film zijn ook de door ons recent gedronken wijnen: Krug Champagne als aperitief (wel de Clos d'Ambonnay), Puligny-Montrachet bij het vis voorgerecht (Tarbot?) en Chambolle-Musigny bij het kalf.

Côte d'Or (2024,...)

Het Wijnbeurs lidmaatschap was in 2022 gestopt. In 2025 toch maar weer ingeschreven als lid. Hoe wel de "Spectrum WijnAtlas" het qua kaarten nog prima doet, veel detail, is het wel een groot boek. Een oud boekje komt nu opeens weer van pas. Destijds in Goes gekocht: **"Bourgogne Wijnen"**, Poupon & Forgeot, 1972. Een A5-formaat boekje met communes en appellations, met kaartjes met climats, feiten en waarderingen. Niet zijn alle feiten nog even actueel maar het meeste klopt nog vrij goed.

Wat ik schreef over kwaliteit en prijs-kwaliteit is nu nog wat verder aangescherpt.

Van de Côte d'Or wil ik het beste drinken. Wat betreft punten minimaal 19/20 of 90/100.

Het streven is nu vanaf 19,5/20 dan wel vanaf 95/100. Nog steeds wel een beetje de prijs-kwaliteit in de gaten houden. De prijsverschillen kunnen wel erg groot zijn. Het blijven prestigieuze Wijnen met beperkt aanbod. Vooral als de recescenten heel positief zijn.

Recensies van bijvoorbeeld:

Robert Parker, Jancis Robinson, Decanter, WineAdvocate, Vinous, Wine Enthusiast, Jasper Morris (Inside Burgundy), Allen Meadows (Burghound), Jeb Dunnuck, Tim Atkin en nog een paar.

Inkoop

Het goede nieuws is dat er een aantal Webshops is waar recensies te vinden zijn. Dat helpt echt tijdens het selecteren. Ik koop alleen flessen, liefst met meerdere recensies, die op dronk zijn. Niet altijd makkelijk, maar gezien de inflatie, soms zelfs goedkoper dan recente bottelingen.

Inmiddels liggen er een aantal mooie flessen, klaar voor gebruik in 2025 en later, maar niet té veel later.

Voor het idee: Comte de Vogue Musigny 2014, Bonnes Mares 2019. Anne Gros: Richebourg 2015, Jadot: Chambertin Clos de Beze 2016, Musigny 2017, Bonnes Mares 2018, Clos de Vougeot 2018, Chambolle Musigny les Amoureuses 2018, Pommard 'Vielles Vignes' 2022, La Mystèriale Santenay 1er Cru 2017, Corton-Renardes Grand Cru 2018 Domaine Bourgogne-Devaux en Corton Grand Cru 2018, Beaune 1er Cru Les Grèves 2018 beiden van Domaine Tollot-Beaut.

Een 'Mise-kist' wijnen uit 2016 van het Domaine David Duband:

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Sentiers, Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Broc, Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Thorey, Nuits-Saint-Georges 1er Cru Proces, Echezeaux Grand Cru, Charmes-Chambertin Grand Cru.

Hier moeten we het jaar 2025 wel mee door kunnen komen.

NGW

Vanaf september 2024 ben ik lid geworden van het **“Nederlands Genootschap van Wijnvrienden”** afdeling **“Bois Le Duc”** ('s Hertogenbosch). Dat lidmaatschap werd actueel door een boekenkast opruiming.

We hebben in 2024 drie dozen boeken verkocht, althans nagenoeg weggegeven. Daartussen zaten ook nog oude brochures van dranken, Whisky, Wijn etc.

“Nederlandsch Magazijn De Champagne”, Amsterdam Gebr. Van Es, 1860. 'U aangeboden door de Vrienden van de Goede Wijn, ter gelegenheid van het 25-jarig jubileum.'

Dat was extra interessant. Niet alleen omdat ik al even in de tijd van mijn Champagne opleving zat, na

Corona. Vooral omdat het NGW nog bestaat en zelfs een afdeling (bailliage) heeft “Bois Le Duc”. Die afdeling zetelt in de Lambertuskerk te Vught, mijn huidige woonplaats.

In januari 2025 hebben wij onze eerste nieuwjaars-lunch genoten, in het teken van Wijn en spijs. Met gelijkgestemden, gezellig en lekker.

Recensies en Slimme Websites

Websites van leveranciers worden steeds slimmer. Vaak ook irriterender. Op passen. Om met Johan Cruijff te spreken 'Elk nadeel heb z'n voordeel.'

Vaak krijg ik berichten in de mail met aanbiedingen nadat ik op een website heb gekeken. Aanbiedingen al dan niet met kortingen of kortingscode.

Ik gebruik meestal mijn PC om te bestellen. Soms ook met de iPad. Zelden met mijn smartphone. Het is ook wel voorgekomen dat ik nog net niet besteld had, maar om welke reden dan ook, ik even op de smartphone ging kijken. Daar kreeg ik dezelfde flessen, van de zelfde jaren, voor 20% minder. Toen toch maar besteld op mijn smartphone.

Nog een voorbeeld. Om wat Bordeaux Chateaus op te zoeken en de namen te controleren ging ik naar een bekende webshop. Had ik ook met Google kunnen doen, maar dit leek mij nog sneller. Dat was ook zo. Ik had niet op wijnjaren gezocht. De dag erop kreeg ik een aanbieding van bijna alle gezochte domeinen.

Nog geen keuze kunnen maken?

Onze wijnen zijn voorzien van reviews, gedetailleerde informatie en suggesties voor maaltijdcombinaties. Zo houden we zowel de amateur als de liefhebber goed geïnformeerd.

Ontdek onze zorgvuldig samengestelde selectie wijnen **nu met 5% korting** en deel een mooie fles wijn met uzelf of met een vriend.

Voer bij het afrekenen de onderstaande code in en profiteer! Uw persoonlijke kortingscode ABCDEFG.

Die 5% heb ik nooit eerder gekregen.

En dan een dag later weer een mail:

Mis onze Persoonlijke Kortingscode niet!

Het wordt ook snel té veel. Bij veel leveranciers gaan ze er kennelijk van uit dat zij de enige zijn waar ik wijnen bestel. Ook als je een dag van te voren al besteld hebt. Bij sommigen wel 3 keer per week een mail. Hoe slim is dat?

Nawoord en status

We hopen en gaan er van uit dat we samen nog een tijd kunnen genieten van het goede leven.

“Cosmos, the endless cycle of live and death.”

Lao Tzu in Tao Te Ching

Uit: “The COSMOS for OS/2”

a Mensys product by ©Piet M. Patings.

Version 3.0, June 1993.

Ook een project van de auteur.

Terugkijkend is deze autobiografie in grote lijnen behoorlijk compleet geworden. Ik heb bewust geprobeerd de focus te leggen op alcoholica. Voor ons is het doel van alcoholica, in het bijzonder Wijnen, het genieten van de drank binnen een aangename context. Zonder té filosofisch te worden gaat het over (levens)genieten en de combinatie van eten en drinken, al dan niet met familie en/of vrienden. Dat heeft voor ons direct te maken met de zin van het leven, 'the meaning of live'. En dit al meer dan een halve eeuw.

Als stel, zijn wij vanaf het begin altijd al geïnteresseerd in lekker eten en drinken, hapjes en dranken, vooral spijs en Wijn. Thuis maar als het kon ook uit. We hebben heel veel restaurants mogen bezoeken. Het eten werd al vrij snel een culinaire belevenis

'Het woord culinair verwijst naar alles wat met koken, eten en de keuken te maken heeft. Dit kan variëren van de bereiding van eenvoudige gerechten tot het creëren van verfijnde "culinaire" hoogstandjes.'

Zelf ben niet zo'n kok. Ik ben meer van het lekker eten, gezelligheid en van de dranken en Wijnen. Marijke heeft heel wat kwaliteit op tafel gezet. Vroeger soms wel voor 25 gasten en 4-gangen. De dranken waren consequent voor mijn rekening.

Restaurants

Restaurants zijn voor ons de laatste jaren nog belangrijker geworden. Uit eten gaan gebeurt regelmatig in combinatie met een verblijf in een hotel. In sommige gelegenheden kwamen en komen we vaak. Dat staat los van sterren. Uit eten heeft verschillende gezichten. Bovendien is het de combinatie van entourage, presentatie, vriendelijkheid, service, gezelligheid en het lekkere eten en drinken. En, toegegeven, voor mij is dat eigenlijk ondenkbaar zonder mooie Wijnen, Champagne of anderszins en versterkte-Wijnen.

Zoals beschreven hebben wij wereldwijd. maar toch vooral door het hele land hotels en restaurants bezocht. In onze woonplaatsen vaak jaren en frequent. Het goede leven. Betaalbaar heeft altijd wel een rol gespeeld. Het bezoeken van sterrenrestaurants is daarbij toch een specifieke categorie gebleven.

Het gaat dan niet alleen over goed en lekker eten en het gemak. Het is meer een belevenis. Je wordt verwend en het is in alle opzichten verrassender. Naar onze ervaring betekend dat toch wel, hoe meer sterren hoe verrassender. Betaalbaar is dan een bijkomstigheid.

Enkele van de honderden restaurants, waarvan wij goede of bijzondere herinneringen hebben, wil ik niet onbenoemd laten. Sommigen horeca gelegenheden zijn wellicht achterhaald.

Celebrate life at **L•Seven** te Boxtel. Daar zijn wij het helemaal mee eens. Pas een paar jaar geleden geopend, trendy in een 'exclusieve ambiance' echt de moeite waard.

Een herinnering van meer dan 50 tot 30 jaar die nu naar boven komt is **Die Heere Sewentien** in Rosmalen. Vanaf begin zeventiger jaren tot wel in de negentiger jaren, zijn wij daar met een zekere regelmaat gekomen, vooral tijdens feestdagen. In die tijd minstens drie, of meer eigenaren gekend. Een zekere kwaliteit dus wij bleven trouw.

Toen we naar Vught verhuisde stond het restaurant om mijn lijstje. Tot op heden staat het er nog voor een hernieuwde kennismaking. We hebben er goede herinneringen aan.

In Die Heere Sewentien hebben wij onze eerste Kangoeroe-biefstuk gegeten, uitstekend. Zo ook met onze eerste Zeeduivel. De chef destijds: 'een heerlijke vis die niet op de menukaarten staat omdat het een 'lelijke vis is.' Inderdaad een prima stuk vis.

We horen verschillende geluiden. Nu ik kijk hoe het er mee staat, zie ik nog maar beperkte recente activiteiten. De eigen website is momenteel uit de lucht (dieheeresewentien.nl). Meestal geen goed teken. We houden het in de gaten.

Een paar restaurants van de afgelopen 25 jaar, waarvan we de kaartjes en de herinnering hebben:

Vrienden van Jakob* Santpoort (in Duin & Kruidberg), Lugar Waalre, Kaiseki Vught, Citrus Den Bosch, Cristó in hotel Mondragon Zierikzee, De Boet Urk, voorheen Mes Amis, 't Nonnetje** Harderwijk, 't Misverstant Vught, Basiliek*, De Heeren van Harinxma* Beetsterzwaag, De Lindehof** Nuenen, De Treeswijkhoeve** Waalre, Engelenburg Brummen, Fabuleux Den Bosch, Hendrik van Maurick Vught, Kasteeltje Hattem Roermond, La Provence

Zaltbommel, Lokaal Doetinchem, Ratatouille Harderwijk, Restaurant De Vanenburg Putten, Tribeca** Heeze, Voltaire* Leersum, Landhuiskeuken van Landgoed Rhederoord De Steeg (met eigen bron) later in Restaurant Koetshuis. Dit laatste is okay maar het eten en het uitzicht in het hoofdgebouw is echt een klasse beter. Nu nog alleen voor groepen en zakelijk.

Bovenstaande lijst voor wat het nog waard is.

En een paar restaurants van vóór de afgelopen 25 jaar dus vóór 2000, waarvan we de kaartjes en de herinnering hebben:

Hertog Jan op 't Water Uithoorn, Leenders De Kwakel, De Watergeus Noorden, De Paddestoel Mijdrecht (sinds 15 januari 2001 is het geen eethuisje meer maar een gezellig Café). Veel veranderen.

Inderdaad het kan snel gaan, zie de eerdere bovenstaande aankondiging van de verhuizing van Sense*. Waarschijnlijk gaat de stel niet mee. Dit gaat over het pand waar de afgelopen 3 jaar restaurant Vigor* in Vught heeft gezeten. Vigor had al vrij snel een Michelinster maar heeft het maar 3 jaar vol gehouden. Wij waren er al een jaar niet meer geweest, dat het een reden.

Nu ik voor dit relaas door de visite kaartjes ga, ook meer dan 50 jaar Den Bosch, met wat dubbelen. Ook vaak meerdere verschillende kaartjes, oud of recent, van het zelfde restaurant, al dan niet met een andere eigenaar. Sommigen hebben we een paar keer bezocht, andere tientallen keren. Déjà vu door al die kaartjes. Hier zal ik het maar bij laten. Het aantal kaartjes geeft een goede indicatie van er zich heeft afgespeelde in die jaren.

Vanuit Wilnis en Mijdrecht naar Uithoorn en De Kwakel, Oudekerk a/d Amstel en Amstelveen vooral de

Japanse restaurants. Ook Utrecht en de weg daar naar toe via de Vecht.

In Lelystad best veel restaurants maar ook in de hele omgeving. Urk, Enkhuizen, Hoorn, Almere maar vooral heel veel in Harderwijk. Vanuit Lelystad vooral ook twintig jaar naar het noorden en het oosten van het land gegaan.

Werk- en Wijnkamer

Labels en kurken bewaar ik (bijna} niet meer. Met uitzondering van Champagne-schildjes, plaque.

Zoals te zien op de foto met het linker deel van mijn wijn-werk-kamer, staan er veel flessen. Proefnotities mak ik nog zelden. Wel regelmatig nog een punten-score. Mooie en memorabele flessen laat ik lang staan alvorens ze in de glasbak terechtkomen. Een soort van ná genieten. Dat komt vast ook goed.



De stand van zaken

In de begintijd dat ik serieus met Wijn bezig was, heb ik wel eens gezegd: 'voor ik dood ga moet ik Chateau Petrus (Pomerol) en Château Margaux (Margaux) geproefd hebben'.

Dat is nog niet gebeurd. Mede omdat de prioriteiten veranderd zijn (zie de bovenstaande jaren). Door dit relaas komt dit naar boven. Dat speelde rond 1980. Destijds waren de Wijnen te koop voor ± f200,- Dat was best een heel bedrag. Ze moeten natuurlijk wel op dronk zijn. Interessant. Ik vind ze nu te koop, min of meer op dronk, respectievelijk €5500,- minimaal en €700,- Beiden gewaardeerd tussen 98-100 punten.

Dan ga ik eerder voor de Margaux omdat dat meer mijn ding is. Maar ja, gezien mijn voornaam wel een ding. Het feit dat er geen directe erfgenamen zijn die bezwaar zouden kunnen maken...

En dan toch die Bourgoges van de Côte d'Or, bijvoorbeeld:

Domaine de la Romanee Conti van 2026.
Die moet wel nog een paar jaar liggen maar is bijna op dronk. Vier professionele reviews en 4.9 sterren. Scores: 100/100, 19,5/20, 100/100, 98/100. Met Wijnen kun je zelden iedereen tevreden stellen. Deze Wijn wordt wel geleverd in een originele kist, voor de duidelijkheid: geen 12 of 6 flessen maar 1 fles per kist. Veel beter gaat het dus niet worden, voor de prijs van: € 26.613,95 en inclusief BTW.

In de week dat ik dit schrijf was er nog al wat te doen. Onder anderen:
Paus Franciscus is overleden, op zijn 88-ste en niet geheel onverwacht. Echter geheel onverwacht:

Topkok Jonnie Boer is op Bonaire overleden aan de gevolgen van een longembolie. De 60-jarige Boer stond samen met zijn

vrouw Thérèse jaren aan het roer van De Librije in Zwolle, het enige driesterrenrestaurant van Nederland.

Gezien onze ervaring met de De Librije in 2004 stond een herkansing op de lijst. Gezien de reputatie en het respect van het stel, zouden we dat zeker nog gaan doen, met hotel overnachting.

Echter, eerder dit jaar werd de familie Boer gevolgd voor een docureeks van Omroep Max, met de titel **De Opvolging**. Die reeks ging over hoe zoon Jimmie (24) en dochter Isabelle (21) werden klaargestoomd om het stokje van hun ouders over te nemen.

Hierdoor krijgt het geen prioriteit meer. Triest om te zien hoe het dan toch fout kan lopen.

Ter afsluiting

Onlangs vond ik nog een doosje met Wijn etiketten. Dus toch niet allemaal weggegooid. Daarin ook visitekaartjes van Wijnkoperijen van vóór 1990.

Een aantal proefnotities van februari 1991, van oude wijnen 1964, 1969 en 1970. Destijds ook al oud.

Blij dat dit er nog allemaal is. Achteraf gezien, is het wellicht een beetje obsessief geweest. Hoewel, anders kom je er natuurlijk niet toe.

Etiketten van Wijnen waarvan wij niet meer weten dat we ze gedronken hebben. Van sommige weer wel.

Zoals de **Chateau-Grillet 1974**, 68cl. Die is vrij zeker gekocht in Hilversum.

In november 1988 een verre vakantie naar Egypte. Daar hebben we dus Wijn gedronken. Het label ligt in het doosje. Tweetalig. "**Cru des Ptolémées**", Vignobles Gainacis, Egyptian Vinyards Compagny.

Meer déjà vu.

Deze etiketten zijn uit de tijd dat we (ik) gestopt zijn met proefnotities. Misschien met de bedoeling om ze later in te plakken. In elk geval is het daar niet meer van gekomen. Nu ik er doorheen blader...

Honderden flessenhals-jaartal-labels. Die horen bij elkaar, bij het (voorkant)wijnetiket. Zoek het maar uit! Alles door elkaar maar dan wel 90% Frankrijk. Ook een aantal 'tweede' Wijnen.

Wijnen waarvan we niet meer wisten ze gedronken te hebben. Aloxe-Corton Tolle-Beat&Fils, Madiran, een serie Vin D'Alsace van Raymond Arnoux, idem van Dopff&Irion, Hoeve Nekum Riesling van vóór 2000, Maastricht.

Zelfs een Cuvée Anniversaire 1990 Bordeaux van Okhuysen 125 jaar. En een Château Uithoorn, Sélectionné spécialement pour IS-Development uit die tijd.

Dan ben je wel echt oud!

Ouder, wijzer,..

Ouderdoms-kwaaltjes, verouderen, levens-ervaring, rijp en volwassen.

Voorbeeld: Salon Le Mesnil 2012.

Salon 2012 bevat de mysterieuze persoonlijkheid en tijdloze charme van alle Salon vintages tezamen: hij heeft een diepe mineraliteit, puurheid, generositeit en lengte: de balans is zo perfect dat hij een oprechte glimlach op je gezicht tovert. Het wijnhuis noemt de vintage 2012 dan ook liefkozend 'The Smile'. Niet alleen omdat het een glimlach op je gezicht tovert, maar ook naar de glimlach van Mona Lisa. Het is een frisse, elegante en zeer gestructureerde champagne met een perfecte zuurgraad en een groot bewaarpotentieel. Aroma's van citrus, ananas, lychee, vers gebakken brood en een vleugje rook maken de wijn zo verleidelijk en mysterieus als de glimlach van Mona Lisa.

Hoewel, minder lyrisch en literair genoteerd, herken ik wel wat ik ook geproefd heb.

In het proefverslag van de onderstaande Salon, die ik zelf dus (nog) niet geproefd heb, lijkt het niet alleen een volslagen andere Champagne. Proza mag, moet er zeker bij, en zeker bij Champagne. Dit is wel heel trendy genoteerd. Toch?

Op de website van Kwast Wijnkopers lees ik over Salon Le Mesnil 2013 Champagne:

GEUR & SMAAK:

Salon 2013 heeft na 10 jaar rijping een prachtige gouden kleur met aroma's van lindebloesem, jasmijn, bergamotschil, gebakken appel, geroosterde hazelnoot en gezouten boterkaramel. Vol en verfijnd met een eindeloze afdronk.

Gezouten boterkaramel dat is wel heel trendy maar om dat nu te proeven in een Champagne.

Ik weet het niet? Dat komt wellicht ook omdat wij in afgelopen maart op de boulevard aan zee, in een restaurant hebben gedineerd. Dat viel helaas tegen. We zijn er eerder geweest, andere keren was het goed toeven. Nu helaas niet, en dat kwam niet alleen door het (té)gezouten karamelijs-dessert. Ik ben van het 'zoete einde', maar ik kan bijvoorbeeld fruit zeker waarderen.

Umami. Het is al een tijd bekend en erkent, ook in het Westen, maar niet alom gebruikt.

Umami wordt naast zoet, zuur, zout en bitter ook wel de vijfde basissmaak genoemd. Over deze basissmaak werd voor het eerst gepubliceerd in 1908 in Japan.

Glutaminezuur, ook wel glutamaat genoemd en tevens bekend als E 620, is een aminozuur dat het zenuwstelsel stimuleert. Glutaminezuur veroorzaakt de smaak umami, die omschreven kan worden als vleesachtig, zout en ziltig.

De conclusie van dit alles is dat je bepaalde smaken in Wijn best als zoutig, ziltig of umami kunt omschrijven, maar dat dit niet wordt veroorzaakt door zout of glutamaat, maar door fenolen. Deze fenolen geven namelijk dezelfde soort smaakervaring op de tong als zout en glutamaat.

Robin Brilleman

Dus het kan wel, 'gezouten boterkaramel'.
Of zijn wij té kritisch? Wellicht andere factoren?

Nu staat wel de vraag: wat doet ouder worden of zelfs ouderdom, veroudering met je reuk, het mondgevoel en het smaakvermogen? Het oog, het zien, is uiteraard ook van belang maar toch minder relevant. Het liefst uiteraard een geheelbeleving.

Een zwager heeft, toen zijn vader nog leefde, eens gezegd dat zijn vader al jaren geen geuren kon waarnemen. Dat schrikbeeld is mij altijd bij gebleven, stel je voor.

Vorige maand waren wij beiden echt verkouden. Dat heb ik in geen jaren mee gemaakt. Waarschijnlijk het RS-virus. Drie weken (Marijke 4+) waarvan een week NUL geur. Dat is schrikken! Dan weet je in elk geval wat het betekend. Dit ter voorbereiding van hetgeen hieronder nog komt.

Ik herinner mij dat ik op **Het Whisky Forum** (afdeling organoleptisch) destijds, iets relevants geschreven heb. Na herlezen, word ik daar nu niet vrolijker van. Ik denk dat ik het weggedrukt heb. Hoe handig is dat met veranderende inzichten en prioriteiten. Geschreven op 26 April 2010, vrij nauwkeurig 15 jaar geleden:

In **"Waarom het leven sneller gaat als je ouder wordt"** van Douwe Draaisma, lees ik in een hoofdstuk dat o.a. gaat over het Proustfenomeen (blz.51):

'Vanaf het moment dát er herinneringen zijn, dus direct na de periode van het vroegkinderlijk geheugenverlies, roepen geuren bij ouderen bijna twee keer zo veel herinneringen op als de namen van die geuren.

Er zit iets paradoxaals in deze uitkomst. Bij zeventigjarigen is de gevoeligheid voor geur letterlijk nog maar een fractie van die van vroeger, een paar procent hooguit. Na het twintigste jaar gaat het reukvermogen drastisch achteruit.

De waarnemingsdrempel voor geuren komt steeds hoger te liggen. De gevoeligheid voor geur neemt naar schatting elke tien jaar met een factor twee af. Toch blijken bij ouderen juist geuren vroege herinneringen los te maken.'

Het is wel moeilijk aantoonbaar en merkbaar in het dagelijkse leven. Dit verlies wordt wellicht deels gecompenseerd door ervaring. Als het over de leeftijd van

de proever gaat, dan gaat het over de verminderde sensorische organoleptische sensitiviteit bij het vorderen van de leeftijd. Dit is een vaak onbekend en niet onderkend, maar ook een ontkend fenomeen.

Het is prachtig weer, ik ga maar eens naar buiten om in de zon te mijmeren. Over deze kennis en de lering die ik er uit moet trekken, in het bijzonder in verband met de liefde voor Wijnen, en de flessen die liggen te wachten in de kelder en in de klimaatkast.

Santé, proost, gezondheid.

Uitvinding

Ik kan het niet na laten om dit te delen. Het apparaat staat er al even in de kast. Gekocht tijdens een aanbieding in een outlet.



Ik vermoed dat dit de meest nutteloze uitvinding, op het gebied van alcoholica, van de eeuw is. Waarschijnlijk ook van de voorgaande eeuwen.

Hoewel, misschien niet functioneel maar juist een hebbeding voor Champagneliefhebbers. Ziet er degelijk uit. Alleen al de verpakking.

Tenslotte staat er hier ook een.

Pop Bulle. Opener voor mousserende wijnen.

1. Plaats de opener voor mousserende wijnen op de flessenhals en druk stevig naar beneden.
2. Houd de opener stevig vast en draai de fles.
3. De kurk knalt eruit!

10 jaar garantie.

Ook:

Cork Catcher, Pop Bulle,

Sektöffner mit genialem "Knall-Effekt". Ohne Risiko.

Ik heb het zelf nog niet gedurfd om het te proberen. Ga het waarschijnlijk niet doen.

