

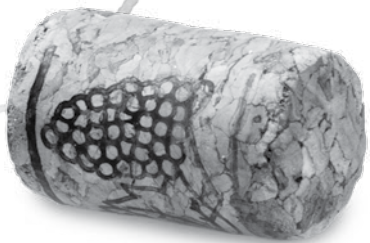
**GEJAAGD
DOOR DE WIJN**



GEJAAGD DOOR DE WIJN

GLIMLACHEND GENIETEN UIT
DE WIJNDAGBOEKEN VAN

Hubrecht Duijker



AERIAL MEDIA COMPANY

COLOFON

ISBN 978-94-026-0204-3

NUR 447

© 2017 Hubrecht Duijker

© 2017 Nederlandstalige uitgave: Aerial Media Company bv, Tiel

1^{ste} druk

Omslagontwerp en vormgeving: Teo van Gerwen Design

Fotoverantwoording:

Veel dank aan Studio Aksento, Will Beukers, United Photos De Boer, Charles Hartman, Cor Houthuys, Foto Linders, Pierre Michaud, Eddy Posthuma de Boer, Eduard Rieben, Foto De Winter en alle andere professionele fotografen, onder wie die van *Misset Horeca* en *De Telegraaf* (Hofman), wier lang geleden gemaakte foto's ik aantrof in mijn archief en waarvan ik sommige afdrukken dankbaar in dit boek heb gepubliceerd. De foto's waarop ik zelf niet figureer, werden vrijwel altijd door mijzelf gemaakt. Ook ben ik blij met de gevonden en gereproduceerde tekeningen van Johan van Dijk, Opland en Peter van Straaten.

www.vinpressionist.nl

www.hubrechtduijker.com

www.aerialmediacom.nl

www.facebook.com/Aerialmediacompany

Blijf op de hoogte van het laatste nieuws over onze producten en auteurs!

Schrijf je in op onze nieuwsbrief op www.aerialmediacom.nl.

Aerial Media Company bv

Postbus 6088, 4000 HB Tiel

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Voor zover het maken van kopieën uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikel 16 Auteurswet 1912, juncto het Besluit van 20 juni 1974, Stb. 351, zoals gewijzigd bij het Besluit van 23 augustus 1985, Stb. 471 en artikel 17 Auteurswet 1912, dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de Stichting Reprorecht (Postbus 3060, 2130 KB, Hoofddorp).

Voor het overnemen van gedeelte(n) uit deze uitgave in bloemlezingen, readers en andere compilatiewerken dient men zich tot de uitgever te wenden.

*Voor Julie,
als kleine troost voor
die verloren avond in Alsace
en andere eenzame momenten.*



Het archief spreekt

.....

Ze komen tot leven, de vertellende wijnbouwers, de vrolijke, vaak rijk besprenkelde evenementen, de memorabele maaltijden, de prachtige wijnen uit vervlogen jaren, de ooit wereldberoemde restaurants, de sfeerrijke, soms tijdloze wijndorpen en wijnstreken – dankzij de stapels notitieboekjes die ik vanaf september 1969 minutieus begon te vullen, vanaf mijn eerste wijnreis in mijn eerste auto.

Mijn – gelukkig nog leesbare – aantekeningen brengen de woorden, beelden en belevingen terug van een door de wijn gejaagde ontdekkingsreis, een intensieve zoektocht door de wereld van de wijn. Een wereld waar voornamelijk aardige, leuke, gastvrije, boeiende mensen wonen wier persoonlijkheid dikwijls terug te vinden is in de wijnen die ze maken, schenken en drinken. Een wereld ook waar smaak regeert, waar genieten voorop staat en waar het leven dagelijks wordt gevierd.

Via 75 hoofdstukken – een aantal dat te maken heeft met de leeftijd van mijn lichaam – laat ik het archief spreken. Alle verhalen heb ik glimlachend verzameld en garandeerd dat ze ook glimlachend zullen worden gelezen.

Het glas heffend,

Hubrecht Duijker
vinpressionist

www.vinpressionist.nl
www.hubrechtduijker.com

Het archief spreekt dankzij...

Bourgondische prinsen	15
Proeven met de professor	16
Onherkenbaar veranderd	19
Koken met sterren	20
Fiasco in Chianti	23
Beleefd in De Bokkedoorns	25
Señor zonder knoflook	26
Bekroonde wijnkaart	28
Slakken en slokken	30
Wijn is het parool	32
Fons Stevens blik terug	34
Filmen voor de AVRO	36
Gedistilleerde dauw en honing	38
Californische reus	41
Genieten in Jerez	42
Logeren op Lafite	44
Op avontuur in Joegoslavië	46
Lekkere legende	48
Bocuse superstar	50
De formidabele Fagels	52
Een literaire prijs, zowaar	55
Vlaamse wijnpionier	56
Een heer van stand	58
Hoogmis voor Mouton	60

Moezel-momenten	62	Troisgros op tournee	115
De Jura en zijn meester	64	Kaatjes kookkunsten	116
Middagproeverij in avondkleding	66	Stillevan met een verhaal	118
Tokay in de hel	68	Vin ordinaire	121
Lunchen bij Lucien	70	Op de Champagne bij madame Bollinger	122
Kaapse wijnkost	73	Vineuze alliantie	124
Vriend van Pomerol	75	Freddy geciteerd	126
Driesterrenfeestje	76	Here is... Johnny!	128
De Wie-na-Borngeneratie	79	Zaligheden in Zeerust	130
Het onmogelijke boek	80	Onherkenbaar veranderd	133
De Nederlanden van de wijn	82	Een soort Oscar	134
Vinostalgie	84	Bruisend Brussel	136
Klinken op klanken	86	Wonen op een wijnhateau	138
Singe eins...	88	Bij de ridders van het proefnapje	140
Master of Wine	90	Franse kaasmeester	142
Hoogbejaarde Bourgognes	92	Wijn voor La Rive	144
Academie van de Grote Neus	95	Maar u bent geen Fransman!	147
Te vroege vogel	96	De perfectionist	148
Pots en zijn potten	98	Spreekstalmeester	151
Griezelen in Genève	100	Entrecote als ontbijt	152
Wijn & Menugids	102	Spaans ontspannend	155
Gevleugelde wijnaristocraat	104	Amsterdamse kelderschatten	156
Mosselen en Muscadet	106	Eend goed, al goed	158
Alejandro del Duero	108	Geridderd	160
Betaalbare wijnen	111	Toeval bestáát	162
De smaakmaker van De Echoput	112		

1 *Prinselijk paar*



Prins Bernhard dronk gráág een beroemde witte Bourgogne, Corton-Charlemagne. En soms kreeg hij van deze kostbare wijn flessen cadeau. In Beaune, bij het wijnhuis Patriarche Père & Fils, zag ik een ingelijste brief hangen waarin de prins in keurig Frans bedankte voor de ‘magnifieke vijftig flessen Corton-Charlemagne, een zeer sympathieke getuigenis van de amitié van de Bourgogne’.

De prins was dan ook blij om in 1977 een exemplaar te ontvangen van mijn zojuist verschenen *De grote wijnen van Bourgogne*, mede omdat ik hem kon vertellen dat Corton-Charlemagne daarin de nodige aandacht kreeg. Eveneens op de foto staat een bijna devoot luisterende Pieter Taselaar, grote vriend, grote wijnkenner, grote Bourgondiër. In minder hoog gezelschap zou hij ongetwijfeld met luide stem zijn lijflied *ban bourguignon* hebben ingezet. Pieters uitbundige enthousiasme en fenomenale kennis maakten ook hem tot een prins, een prins van de wijn, een prins van Bourgogne.

2 Proeven met de professor

Terwijl achter ons het ploppen van de kurken klinkt, roept een wijnbouwer: ‘De vaten worden vanbinnen schoongemaakt en dat gaan wij zelf ook doen, met wijn!’ Het is de Ban des Vendanges in Bordeaux, september 1974, op Château Le Grand Verdus, een ommuurd, afgelegen kasteel binnen het grote district Entre-Deux-Mers. In mijn eerste jaar als fulltime wijnschrijver heb ik het voorrecht om mee te reizen met leden van de INCO (een jaar later omgedoopt in Gastrovino), een verbond van gelijkgezinde wijn- en delicatessenhandelaren met als voorzitter de briljante, creatieve en verbaal hoog begaafde Joop van de Kant.

Het zou een boeiende groepsreis worden, mede dankzij een paar ontmoetingen met de legendarische Emile Peynaud, professor oenologie aan de universiteit van Bordeaux en consulent voor zowel Franse als Spaanse producenten. Hij was het bijvoorbeeld die in Rueda de verdejo als kwaliteitsdruif herkende (het ras deed hem denken aan sauvignon blanc), waarna zijn opdrachtgever Marqués de Riscal daarvan een hoogwaardige droge witte wijn ging maken wat de hele streek tot bloei bracht. In Bordeaux overigens werd Peynauds advieswerk niet altijd in dank afgenomen, want, zegt hij: ‘Keldermeesters waren bang dat ik hun baan zou overnemen.’

Tijdens een proeverij op Château de Camensac sprak *monsieur le professeur* enthousiast over het wetenschappelijk ontwikkelde I.N.A.O proefglas ‘dat elk foutje in de wijn signaleert en zeer goed is om mee te proeven maar niet om uit te drinken’. En nadat de 1970 was geschonken hoorde ik voor het eerst een wijsheid die ik later ontelbare keren zelf zou verkondigen. ‘Nu is de tannine nog wat agressief voor de tong, maar als je de mond vult met een proteïnerijk gerecht, verdwijnt de tannine; de proteïne van het voedsel verbindt zich namelijk onmiddellijk met de tannine van de wijn.’ Roken kwam ook nog even ter sprake. ‘Roken tijdens het proeven is slecht; óf je proeft de sigaret, óf de wijn, beide gaan niet samen.’ Met hulp van Peynaud hadden de gebroeders Elisée en Henri (eigenlijk Enrique) Forner sinds 1965 Château de Camensac stap voor stap geheel gerenoveerd. Het domein verkeerde in zo’n deplorabele staat dat zelfs de beste fusten van 1964 een volstrekt ondrinkbare wijn bevatten. Drie jaar later echter had de wijn, een



Haut-Médoc, weer het niveau van zijn classificatie als *cinquième cru classé*. Alsof ze niet voldoende uitdagingen hadden, namen de Forners in 1966 Château Larose-Trintaudon over dat eveneens een complete make-over moest ondergaan. Het torentje daarvan werd eind 19^e eeuw door de toenmalige Spaanse eigenaar gebruikt om, met zijn notitieboek in de hand, zijn wijngaardwerkers te bespioneren. Voorafgaand aan de lunch leidde Joop van de Kant een séance van de INCO-wijnbroederschap, La Confrérie des Vinophiles des Pays-Bas. De Fransen wisten niet wat ze overkwam: ‘Wij hebben veel *chapitres* meegemaakt, maar nog nóóit een van onze afnemers’. Een hoogtepunt vormde het bezoek aan Château Haut-Brion, waar *régisseur* Jean-Bernard Delmas een fraai verpakt Hollands kaasje cadeau kreeg. Wij proefden er de mooiste rode wijn van de hele reis, Château Haut-Brion 1964, waarover ik noteerde: ‘onbeschrijflijk mooi bouquet, vol nuances en verfijning’. De tocht voerde eveneens naar o.a. een grotkelder in Saint-Emilion, naar een *chapitre* op Château de Cadillac en naar het panoramaterras van Château de Toutigeac waar onder de schaduw van bomen een riant buffet stond uitgesteld. En ergens, bij het proeven van een hele rijpe wijn, hoorde ik professor Peynaud zeggen: ‘Wat ouder worden is? Dat is zo lang mogelijk jong proberen te zijn.’

3 Huiswijnverkiezing



Als restaurateur niet zelf je huiswijnen kiezen, maar dat door je gasten en andere relaties laten doen, dat was het destijds revolutionaire idee van John de Boer, eigenaar van De Deyselhof in Landsmeer. Op de avond van 15 oktober 1973 was zijn rustiek ingerichte boerderijrestaurant geheel gevuld met een jury die bestond uit vier groepen: vaste gasten, collega-restaurateurs, wijnhandelaren en journalisten. Elke groep zou zijn eigen scores geven. De markante Haarlemse wijnimporteur W.G. ten Houten de Lange trakteerde de aanwezigen op enkele aardige uitspraken. Zoals: 'Bordeaux is een sopraan, Bourgogne een alt.' En: 'Vroeger had je diners van twintig gangen en tien trapportalen.'

In zijn welkomstwoord stelde de gastheer (op de foto gezeten naast wijnkoper Guus Verbunt) dat de te selecteren wijnen bestemd waren 'voor mensen die een kéeertje uit eten gaan'. Voorts mocht de verkoopprijs per fles niet meer dan vijftien à twintig gulden zijn. Vier importeurs hadden witte, rosé en rode wijnen ingebracht, De Bruijn, Oud Wijnkopers, Verbunt en Verkruijsen & De Lange. De meeste aanwezigen proefden serieus, terwijl anderen vrolijk nipten – en de scores per groep varieerden zeer. Een bepaalde rosé bijvoorbeeld eindigde bij de restaurateurs en wijnhandelaren op de eerste plaats, maar bij de vaste gasten op de laatste. Iets dergelijks gebeurde met een van de witte wijnen, zij het dat nu de journalisten hem onderdaan hadden geplaatst. Hoe een einduitslag berekend kon worden, heeft waarschijnlijk niemand begrepen. Maar John de Boer, zakelijk slim en derhalve een goede rekenaar, gaf hem wel. De nummers één werden respectievelijk een Blanc de Blancs Sauvignon van De Bruijn, een Rhône rosé van Jaboulet Vercherre en diens importeur Verbunt, en de door Oud geleverde Bourgogne Grand Ordinaire Pierre Lafeuillette. Na de keuring werd aan diverse deelnemers gevraagd om commentaar te geven, zo ook aan Wina Born. Zij stond op, citeerde alleen een Engelsman met: *'I know what I think when I read what I wrote'* en ging weer zitten. Jezelf op de vlakte houden werd nooit zo chique verwoord. Zelf heb ik Wina's tekst af en toe dankbaar gebruikt, vooral in situaties wanneer openhartig commentaar geven pijnlijk zou zijn.

4 *Koken met sterren*

Na de laatste opname van *Koken met sterren*, eind jaren negentig, werd deze foto van het complete team gemaakt. Vooraan op een stoel zit regisseur Mireille Kooistra (met bril). Schuin daarachter zit de breed lachende, briljante presentatrice Simone Kleinsma, die het stokje, of eigenlijk de pollepel, had overgenomen van Mireille Bekooij. In het midden achterin staat Cas Spijkers die door zijn collega's was uitgeroepen tot 'kok van de eeuw'.

In dit pionierende kookprogramma, dat een uur duurde en laat op de zondagmiddag werd uitgezonden, bereidde Cas samen met een min of meer bekende Nederlander een compleet menu. Dit gebeurde 'live on tape' – vier keer per dag. In een studio te Bussum, altijd op zondag, eens in de maand. Cas, de hartelijke, gedreven perfectionist, nam vanuit Oosterwijk (waar hij zijn restaurant De Swaen had, ooit ** Michelin) altijd dubbele hoeveelheden ingrediënten mee, voor het geval er iets mis zou gaan. Al die jaren heeft hij deze reserves nooit hoeven aanspreken: wat hij kookte smaakte perfect en gewoon verrukkelijk.

Mijn rolletje (je ziet me rechts van Cas op de foto) bestond uit een gesprekje met de presentatrice over een passende wijn bij het hoofdgerecht. Wellicht hebben die praatjes geholpen om, voor de honderdduizenden die het programma wekelijks bekeken, het combineren van wijn en spijs tot iets gebruikelijks te maken. De reacties waren in elk geval buitengewoon positief. En wanneer de wijn geschonken werd, had Cas het vaak over 'een flesje vrolijkheid'.

Ondanks de uitstekende kijkcijfers en alle planning voor weer een nieuw seizoen, haalde RTL4 het programma onverwacht van de buis. Want Unilever wilde dat tijdslot (plus het uur daarna) kopen om de eigen producten te promoten. Aan kijkersplezier werd niet gedacht, het grote geld gaf de doorslag. Maar de vele leuke, talrijke smakelijke herinneringen, die zijn gebleven.



5 *Fiasco in Chianti*



Het was een heel avontuur, de reis naar Chianti tijdens mijn eerste jaar als fulltime wijnschrijver. Eerst vliegen naar Milaan, dan met de taxi (waarvan de chauffeur een geldwisseltruc probeerde) naar het treinstation en vanuit dit chaotische complex met de *rapido* (waar je aan boord kon lunchen maar wel ‘wat de pot schaft’, zo meldde de stuurse ober) naar Florence. Om daar te worden opgevangen door een vertegenwoordiger van het in 1877 gestichte wijnhuis Ruffino.

De daaropvolgende toer was een zeer instructieve. Ik leerde van alles over het produceren van Chianti, keek rond in rijpingskelders en gistingshallen (nog geen roestvrij staal te zien) wandelde door wijngaarden en wijndorpen (waaronder het schilderachtige Greve met zijn galerijenplein), proefde ik weet niet hoeveel wijnen (met als mooiste de Riserve Ducale Gold Label 1964), hoorde een gerucht over vervalsingen in België, kreeg alle details over het consortium van Chianti Classico en maakte de uitvoerige maaltijden mee.

In een wijngelucht zag ik toevallig een huisvrouw die stro vlocht voor het toen zo populaire flesmodel waarmee Chianti werd geassocieerd, de *fiasco*. Dankzij een tolk kwam ik even met haar aan de praat. Ze vertelde dat ze tien flessen per uur afleverde en dat het stro speciaal geselecteerd was van moerasgrond, waarna men het zowel gesneden als gedroogd en met zwavel gebleekt had. Aan tafel in Ristorante Otello, bij tagleirini met truffel, doperwtten – en tot mijn vreugde de Riserva Ducale 1969 – kreeg ik te horen dat de vlechtsters inmiddels verzekerd waren, sociale voorzieningen kregen en een pensioenregeling hadden. Wat betekende dat een lege *fiasco* soms net zo veel of zelfs meer kostte dan de wijn die de mandfles bevatte.

Een jaar later, in 1975, lanceerde Ruffino een Florentijns flesmodel ter vervanging van de flacon met stro. De buikflessen met het beschermde stro worden hier en daar nog wel gemaakt, ik zag ze recentelijk nog in Livorno, maar zal door een hele generatie toch vooral worden herinnerd als kaarshouder voor thuis of in een Italiaanse trattoria. Als pure nostalgie.

6 Beleefd in De Bokkedoorns



Geen restaurant heb ik zo vaak mogen bezoeken als De Bokkedoorns, gevestigd in de duinen bij Overveen. Anno 1978 ontving dit restaurant zijn eerste Michelin-ster, in 1991 zijn tweede – en die derde had er allang moeten komen. De grote wijnverzamelaar Jan Huckriede (zie hoofdstuk 72) vierde er altijd zijn verjaardag en had er eigen flessen liggen, de verbaal briljante Haarlemse journalist en pr-man Udo J. Buys (die tevens voorlichter was van Martinair) organiseerde er bijpraat-maaltijden en evenementen, zelf heb ik er diverse wijn-spijspresentaties gegeven en mijn vrouw Julie en ik kwamen en komen er gewoon gráág.

In De Bokkedoorns vonden ook wijnproeverijen plaats. Zoals voor de ooit rijke wijnbijlagen van *De Telegraaf*. Op deze sterk geposeerde foto zitten en staan naast ondergetekende de eigenaar John Beeren senior (die zijn zaak omtoverde van uitspanning naar topbedrijf), de grote Wina Born (die Nederland leerde koken en van wijn genieten), John Beeren junior (die zijn vader met verve heeft opgevolgd en twee maal voorzitter is geweest van de Alliance Gastronomique) en de levensgenieter Thomas Lepeltak (die van 1971 tot 2003 fungeerde als de Stan Huygens van het gelijknamige Journaal).

Memorabel was ook de presentatie die Miguel Torres er gaf, samen met mijn Britse collega Hugh Johnson en wijnimporteur Otto Vlasman. Ze stelden allerlei Catalaanse wijnen, waarvan de meeste nog onbekend waren, voor aan een zaal vol journalisten. Na afloop konden de toehoorders vragen stellen. Wijnpublicist Frank Schoonhoven stond op en riep met luide stem ongeveer het volgende: 'Meneer Torres, de witte wijn die we zojuist proefden vond ik lekker, maar die Teutoonse naam Waltraud is echt verschrikkelijk! Daarmee maakt de wijn geen enkele kans in ons land! Bovendien vind ik het etiket ontzettend lelijk!'

Miguel Torres, met zijn zachte stem, zei vriendelijk: 'Waltraud is de naam van mijn vrouw. En zij heeft het etiket ontworpen.'

7 Señor zonder knoflook

Gedurende vijftig jaar, vanaf 1980, werd in Engeland de zogeheten Glenfiddich Award uitgereikt voor o.a. 'Best wine book of the year'. En zowaar, als eerste en zelfs enige auteur uit een niet-Engels sprekend land heb ik deze prestigieuze prijs in ontvangst mogen nemen.

Dit gebeurde in 1988 voor het boek *The Wines of Rioja*, dat eerder in Nederland verschenen was als *De Goede Wijnen van Rioja*. Op de foto schenkt juryvoorzitter David Grant (van Glenfiddich) wat van zijn whisky in het

proefnapje dat de prijs symboliseerde, terwijl uitgever Chris Foulkes (van Mitchell Beazley) enigszins dorstig toekijkt. Het meer tastbare deel van de prijs bestond uit een oorkonde en twaalf flessen Glenfiddich malt whisky. Die ik, tot grote vreugde van de ontvangers, allemaal heb weggeven.

Het werk voor dit Rioja-boek was vier jaar eerder begonnen, met een intensieve reis langs alle toen ongeveer vijftig bodegas – iets dat niemand eerder had gedaan. Behalve dan fotograaf Peter van der Velde die honderden briljante dia's had geschoten. In de streek heb ik naast heerlijke wijnen ook heerlijke mensen ontmoet, onder wie bodegadirecteuren die buitengewoon gastvrij, informatief en meteen informeel waren. Zo in de trant van: 'Ik heet José, mijn vrienden noemen me Pepe, en wat is jouw voornaam?' Wat in Frankrijk ondenkbaar zou zijn.

En dan de maaltijden, elk dag lange lunches en late diners in landelijke herbergen of in de bodegas zelf. Toen Gonzalo Gauzapé van Bodegas Montecillo de gebraden geitenbout zag verschijnen, in een restaurant te Fuenmayor, verzuchtte hij glimlachend: 'Veel eten is slecht voor je, maar het is zo'n aangename manier van doodgaan.'

Mijn laatste lunch vond plaats in Bodegas Olarra – en daar hoorde ik voor het eerst mijn bijnaam, die ik waarschijnlijk mede had gekregen omdat mijn Nederlandse naam voor Spanjaarden volstrekt onuitsprekelijk is. De kokkin die de lamskoteletten bracht fluisterde tegen de directeur, en ik kon dat net horen: 'Is hij nu señor Sin Ajo?' – 'Meneer Zonder Knoflook'? Ik ben namelijk allergisch voor knoflook, een in Spanje onbekend fenomeen, en alle maaltijdbereiders waren daarover ingelicht. Gelukkig gold dit alleen voor *ajo* en niet voor *vino*.



8 *Bekroonde wijnkaarten*

Wijnsoorten jureren is niet aan mij besteed, wijnkaarten jureren des te meer. Dit in de hoop dat bekroonde kaarten als voorbeeld gaan dienen voor de vele, vele zwakke. Zo van 'kijk eens hoe het óók kan', met meer informatie, meer wijnen per glas en vooral een gastvriendelijker calculatie.

Bij herhaling heb ik dus – als voorzitter – plaatsgenomen in jury's die wijnkaarten beoordeelden. Een keer ging de eerste prijs naar Ine Droogh van Badhotel Zeerust in Noordwijk aan Zee, destijds ook qua keuken een toprestaurant. In het Amstel Hotel kreeg Ine haar gewicht in kisten wijn, ik meen van Château Giscours. Maar pech gehad, ze was (en is) juist heel tener van postuur.

Later organiseerde *Perswijn* een concours voor de beste wijnkaart. De eerste keer, het was 1994, mocht ik de eerste prijs uitreiken aan Ben Overbeeke van De Schelvenaer in Krimpen aan den IJssel. Ben voerde alleen Franse wijnen, allemaal perfect omschreven, verstandig geprijsd en veelal per glas beschikbaar.

Op de foto, rechts van Ben, staat Floor van Ede van Brasserie van Baerle in Amsterdam. Ook zij won een prijs (en heeft nog steeds een opmerkelijk goede wijnkaart). Schuin achter Floor, rechts, staat haar toenmalige, nog zeer jonge en slanke chef-kok Ricardo van Ede. En links achter haar heeft de volstrekt onherkenbare Ronald de Groot, eigenaar/hoofdredacteur van *Perswijn*, zijn ogen even zedig dicht. Aan Bens linkerzijde glimlachen mijn goede collegae en mede-juryleden Gert Crum en Frank Jacobs, alsmede cuisinier Robert Kranenburg, eveneens jurylid en toen nog werkzaam bij La Rive. Helemaal links houdt Peter Klosse van De Echoput te Hoog-Soeren zijn terecht verdiende certificaat voorzichtig vast.

Wat ik later, op initiatief van Vinos de España en Misset Horeca, eveneens heb gedaan, is het individueel beoordelen én becommentariëren van wijnkaarten, met suggesties op maat naar de makers daarvan. Of het allemaal geholpen heeft? Ik denk van wel – een beetje.

