

# Wijnen gaat naar bed met wijnen

■ Directeur Fred Zweers van dranken-import Racke op Mas Gran Montsant.



Veel mensen willen hun droom najagen, maar weinigen lukt het helaas die droom in werkelijkheid om te zetten. Zo willen veel Nederlanders een wijngoed in het zonnige zuiden van Europa bezitten. Doch tot nu toe is het aantal landgenoten met een wijngaard op slechts enkele handen te tellen.

Eén van hen is de voormalige interim-manager met de toepasselijke naam **Charles Wijnen**. Hij kocht na sinds 1999 jaren vakantie te hebben gevierd in het Spaanse zeeresort Cambrils een zogenaamde Vinca Rustica in het dorpje Falset in de binnenlanden, waar amper toeristen zijn. Het landhuis ligt op 4,5 hectare eigen grond.

Niet veel later volgde in 2004 na enige verkenningen van het gebied de Priorat en Montsant een heuse wijngaard van vijftig hectare: Mas Gran. Van de grond is 23 hectare beplant met de druivensorten Garnache, Macabeu, Cabernet Sauvignon, Carinena en Syrah.

„Ik ben gezegend met de wijngaard. Ik slaap maar vier uur per dag. Voor de rest is het keihard werken”, vertelde Wijnen tijdens een bonkige rondtocht per jeep. De grond bleek te bestaan uit ruwe rotssteen, leisteen en rode vulkanische klei.

Ook staan er 2000 olijfbomen op het schilderachtige landgoed in de Ebrovallei. Onder een 800 jaar oude olijvenboom had de echtgenote van Charles, **Pierette Wijnen**, met haar Spaanse hulp een heerlijk diner klaar gemaakt. „Pierette schrijf je maar met één r, omdat mijn



vader bij de aangifte van mijn naam op het gemeentehuis zo blij was, dat hij zich verschreef”, verklaarde zij.

Gitarist **Jose Luis Garrido Plá** speelde in de avondzon prachtige Spaanse muziek. Zelfs de meisjes **Djamilla** (13) en **Maike** (8) luisterden ademloos toe. De Engelse wijschrijver **John Radford** meende dat de Fransen altijd een reden hebben om de wijnprijzen te verhogen. „Als ze een goed jaar hebben, gaat de prijs door de kwaliteit omhoog. In een slecht jaar gaat de prijs ook omhoog, omdat er dan te weinig wijn wordt gemaakt”, redeneerde hij gewat.

Charles Wijnen die in Maastricht de Hogere Hotelschool deed op Kasteel Bethlehem, senator van de Inter-



**ETIQUETTE.** De bediening zou een minimum aan Nederlandse manieren onder de knie moeten hebben (geldt uiteraard ook voor de gast).

planten. Ook staat een oud pand uit 1805 op het landgoed dat ik verbouw tot een internationaal ontmoetingscentrum met zestien luxe kamers”, aldus Wijnen.

Hij gelooft helemaal in zijn Mas Gran negre en Mas Gran blanca. De wijnen maken deel uit van de jonge Montsant appellation in Catalonië. „Momenteel produceer ik 60.000 tot 70.000 flessen. Ik heb een bronzen medaille van Decanter World Wine Award gewonnen voor de Mas Gran negre. Daar ben ik best trots op”, glimlacht Wijnen. **Fred Sweers**, directeur Benelux bij de Duitse wijnimporteur Racke, brengt de wijnen op de Nederlandse markt.

Racke is de grootste drankenimporteur van Duitsland. Het 150 jaar oude familiebedrijf wil fors in ons land gaan uitbreiden. „Over twee jaar wil ik de huidige omzet van vijf miljoen euro verdubbeld hebben. Ik ga de markt op met de gerenommeerde wijnhuizen Cheval Quancard uit de Bordeaux-streek en Maison Picard uit Bourgogne”, lichte Sweers toe. Wijnen lachend: „Dat is mooi, als de Mas Gran Montsant ook maar op de mondiale wijnkaart terechtkomt!”

## Heilig vuur is terug in Hoefslag

Het heilige vuur is weer helemaal terug in het bekende restaurant De Hoefslag in het fraai in de lommerrijke lanen gelegen Bosch en Duin. En met dit heilige vuur de gasten, want zowel brasserie De Ruif als het restaurant zit weer ouderwets vol.

Met reden kan gesteld worden dat de nieuwe chef-kok **Karl van Baggem** een vliegende start heeft gemaakt. Met dank aan onder anderen steneigenaar/multimiljonair **Evert Kroon** en Karls schoonvader **Joop Leliveld**, die het restaurant in no time verbouwde. Leliveld van bouwbedrijf Midreth bouwde ook het Utrecht-stadion. Net als in zijn vorige restaurant Auguste te Maarssen kookt Van Baggem op sterrenniveau.

De Hoefslag heeft op dat gebied een naam hoog te houden. Ooit had **Wulf Engel** hier twee Michelinsterren. Ook de in 1989 door drie inbrekers bruut vermoorde **Gerard Fagel**, die De Hoefslag tot 'talk in the town' van culinair Nederland maakte, kan vanuit de

hemel tevreden naar zijn restaurant terugkijken.

Sfeer en kwaliteit zijn weer helemaal terug in het in 1906 gebouwde pand. Ik mocht dit recent persoonlijk ervaren. Het restaurant is verplaatst naar de serre, wat een mooi kijkje in de grote tuin en het bos geeft. Zowel de witte als zwarte brigade werkte feilloos. Karl van Baggem kwam langs alle tafels om gerechten uit te leggen en mensen vriendelijk welkom te heten. Zo bouw je een band op!

Zijn gerechten, als marbré van ganzenlever en Schotse ossenhaas, vitello van blauwvistonijn in koude bouillon en het Wagyrund waren van grote klasse. Evenals de begeleidende wijnen. De Hoefslag is terug van weggeweest!



■ Chef-kok Karl van Baggem.

## JOURNAAL

journal@telegraaf.nl / fax: 020-5852065

Stan Huygens



■ Charles Wijnen in zijn Spaanse wijngaard.

■ Dineren onder de 800 jaar oude olijvenboom.

FOTO'S: DE TELEGRAAF

nationale Juniorkamer is en ooit voor de befaamde **prof. dr. Anton Dreesmann** werkte, zei dat iedereen hem voor gek verklaarde, toen hij het wijngoed kocht. „Mas Gran telt wijnstokken sinds 1939. Ik ben druk aan het bij-



■ Toon (l.) en Rick Sijtsema, derde generatie koks van La Mère Anne met Paul de Graaf (r.) van Het Heerenhuis.

FOTO: DE TELEGRAAF

## Oer-Hollands lekker

De deelnemende restaurants aan het culinaire evenement Noord-Holland-Noord Culinair kregen voor de derde editie een nieuwe opdracht van horeca-adviseur en initiatiefnemer **Loek Beeren**: 'Gebruik streekproducten'. Niet echt moeilijk in een provincie die rijk is aan topproducten. De resultaten waren voor een paar honderd liefhebbers te proeven in restaurant Het Heerenhuis in Middebeemster.

**Eric Muller** van 't Stokpaardje uit Alkmaar zei heel bescheiden: „Eenvoudiger kan niet”, gebarend naar de heerlijke terrine van Opperdoezer ronde met IJsselmeerpaling. Hendrickje Stoffels uit Hoorn presenteerde snoekbaars uit het IJsselmeer, met een hutsput van 'oerpeen', rode ui en Langendijker eersteling. „Mooi hè?” vond kok **Marko Pol** van de rode 'oerwortel'. „Hij heeft een heel dikke taai schil, maar veel meer smaak dan een gewoon worteltje.”

De oerwortel hoort bij de zogeheten 'vergeten groenten', die de laatste tijd steeds meer worden herontdekt. **Annette van Ruijtenburg**, die ook het 'programmaboekje' van NHN Culinair samenstelde, presenteert deze maand het boek *Onvergetelijke Groen-*

ten, met recepten van topkoks. Het Texelse restaurant van Hotel Opduin speelde daar ook op in, met een salade waarin onder meer 'strandbiet' is verwerkt. „Een soort snijbiet, die op zoute grond kan groeien”, vertelde chef-kok **Aart Wijker**. „Dat zou wel eens de redding kunnen betekenen voor sommige derde wereldlanden.”

Nieuwe deelnemers **Paul** en **Toon Sijtsema** van La Mère Anne uit Oudendijk serveerden 'oerbiet' bij hun ravioli van langoustine en eendenborst. **Paul de Graaf** van Het Heerenhuis zelf, kwam met langzaam gegaard varkensbuikspek van het Beemsterlants varken. Voor het dessert zorgde dit jaar **Ben Eggink** van Die Drie Haringhe uit Enkhuizen, die er Alkmaarse gort in verwerkte.

„Het was echt heel leuk om speciale producten te zoeken”, vond de enige 'ladychef' onder de deelnemers, **Tineke Nieuwenhuizen** van De Vergulde Wagen uit Heemskerk. Op eerdere edities van NHN Culinair stond zij uren haar inmiddels befaamde haringcarpaccio te snijden. Dit keer bereidde zij crème van wilde-eendenlevers uit de Broekpolder, met een gelei van Texels Oorlam.

De titel van het boekje dat tijdens NHN Culinair verscheen, luidde ook: *Van lamsoor tot oorlam*. Alle recepten van de elf deelnemende restaurants van boven het IJ die naar het hart van het Werelderfgoed De Beemster kwamen, staan erin. Meer informatie is verkrijgbaar via [www.nhnculinaire.nl](http://www.nhnculinaire.nl).



Van Dobben feliciteert Koninklijk Horeca Nederland met haar 125-jarig bestaan!

Een originele Van Dobben.