



» DE WIJNKELDER VAN « *WIM DOOGE*

Of ze nou een verwoed verzamelaar zijn, een ware connaisseur, een uitgekiende belegger of gewoon een groot liefhebber: hun wijnkelder is hoe dan ook een hoogstpersoonlijke SCHATKAMER.

Dan weer strak georganiseerd – op jaar, op land, op druif –, dan weer een rommeltje waar alleen de eigenaar zijn of haar weg in weet te vinden. TamTam daalt af in de Gooische wijnkelders en laat zich verrassen.

TEKST: SARAH SAARBERG FOTOGRAFIE: NIENKE ELENBAAS



Wim Dooge: “Ik woon nu al zesentwintig jaar in dit Bussumse huis; onlangs is het een gemeentelijk monument geworden. Een vereiste voor mij is ruimte voor de wijnkelder. Mijn vrouw wilde een atelier – zij is kunstenares – en ik een bibliotheek en dus een wijnkelder. Ik had in mijn vorige woning in de Amsterdamse Rivierenbuurt een geïmproviseerde wijnkelder op vier hoog, ’s winters stookte ik bij om er de juiste temperatuur voor te bewaren. Toen we naar ’t Gooi gingen verhuizen, heb ik voor de wijnen een aparte verzekering afgesloten bij de transporteurs. Het feest van de wijnkelder begint al bij de bijzondere toegangsdeur die bij openen in tweeën klappt. Maar het echte feest is natuurlijk beneden. Vanouds ben ik een groot liefhebber van Italiaanse wijnen, maar Frankrijk kan me ook enorm bekoren. Ik werkte op jonge leeftijd eens een zomer in Frankrijk en daar werden vanaf vrijdag de mooie wijnen opengetrokken. Op een van mijn laatste weekends nam de heer des huizes mij mee naar beneden om mij eens even te laten zien hoe een goede wijnkelder moet worden opgebouwd. Zoveel flessen champagne, zoveel bordeaux, zoveel bourgogne, en ga zo maar door. Uitsluitend Franse wijnen, dat

spreekt voor zich. Mijn liefde voor wijn loopt parallel aan mijn liefde voor koken; één en één is drie, zeg ik altijd. Drink bij verse haring bijvoorbeeld eens gekoelde en hele droge Manzanilla sherry uit de Andalusische kustplaats Sanlúcar de Barrameda: die combinatie is perfect. Het is slechts een voorbeeld; ik kan hier uren over uitweiden. Met een groep liefhebbers uit het hele land hebben we 35 jaar lang bij elkaar thuis wijnen geproefd; ik denk dat we in totaal wel 3.300 verschillende soorten wijn hebben geproefd. En dan opschrijven wat je proeft, dat is een vereiste. Het is een soort grammatica die je ontwikkelt; zo leer je de verschillen kennen. Ik koop mijn wijnen vaak direct bij de wijnboeren. In de loop der jaren bouw je een band op. Van de mooie wijnen die ik koop, zeg vanaf zo’n vijftien euro per fles, is vrijwel niets meteen op dronk; ze moeten eerst een paar jaar liggen. De wijn in mijn kelder is opgedeeld in land en gebied, én in jaar: bovenop ligt de wijn die drinkbaar is. Ik weet voor tachtig procent wat mijn kelder te bieden heeft. Je weet het natuurlijk pas echt als je de fles opentrekt. Soms zijn het schatten, soms is het grote droefenis. Maar door de teleurstelling die je vanzelfsprekend wel eens meemaakt, zijn de goede wijnen een uitbundig feest. Het is geweldig om met een andere liefhebber een mooie fles wijn te drinken; je hebt altijd een gesprek.” ◀



TIP VAN RICK:

“Wim weet heel goed wat hij in zijn kelder heeft liggen en is een groot wijnkenner. Ik hoef hem eigenlijk niet te adviseren wat er nog aan mankeert of wat hij binnen korte tijd moet opentrekken en opdrinken; hij is daar zelf uitstekend van op de hoogte. Wel zou ik hem een bepaalde vorm van registratie adviseren. Momenteel is hij de enige persoon die weet wat er in de kelder ligt. Ook gebeurt het wel eens dat hij een doos tegenkomt die toch te ver heen is. Als je alles registreert, overkomt dat je minder snel.”

/// RICK VAN DER EIJK IS WINEBROKER. HIJ BEMIDDELT BIJ AAN- EN VERKOOP VAN WIJNKELDERS EN ADVISEERT BIJ DE OPBOUW VAN EEN WIJNKELDER. WWW.WINEBROKER.NL