

JUST ADD WINE

NET DAT
VLEUGJE MEER

Wat hebben een voormalige eigenaresse van het met een Michelin-ster bekroonde restaurant De Graaf van het Hoogveen in Noordwijk aan Zee, een sommelier met een uitstekende reputatie en een nostalgisch postkantoor in Oude Pekela met elkaar gemeen? Het zijn de ingrediënten voor een avontuur dat leidt naar het ultieme genieten van wijn.

Het is het type postkantoor dat je door heel Nederland nog aantreft. Gebouwd in een eclectische stijl met haar kenmerkende verticale bouwwijze: hoge muren, hoge ramen, een hoog dak. Onder architectuur van Cornelis Hendrik Peters daar in 1898 in Pekela neer gezet om decennia lang dienst te doen waar het voor ontworpen was: de plek waar je postzegels kon kopen, een brief verzenden en een giroblauwrekening openen. Tot het moment dat die taken zoetjesaan naar de supermarkten werden verschoven en het gebouw leeg kwam te staan.

Er was een periode van leegstand, maar op een goed moment kwamen er twee mensen uit het westen eens te kijken naar dat markante gebouw aan het Pekelderdiep: Ine Goossens en Ries van der Vlugt. Ze kwamen, ze zagen, ze deden een bod en ze waren eigenaar. Er volgden jaren van ingrijpende verbouwingen, waarbij één uitgangspunt voorop stond, namelijk dat het gebouw gerestaureerd diende te worden met de oorspronkelijke details en kleuren. Met het cruciale verschil echter dat het postkantoorimago ingeruild werd voor een representatieve, moderne ontvangstruimte voor liefhebbers van wijn. Want van wijn, daar hebben Ine en Ries heel veel verstand van.

Missie

‘Gaan we het alsjeblieft niet wéér hebben over waarom we hier zijn komen wonen en wat we allemaal aan het pand hebben vertimmerd?’, vraagt Ine vertwijfeld. ‘Daar is al zoveel over geschreven. Het zal best heel bijzonder zijn wat we hebben gedaan met de metamorfose van postkantoor tot woonhuis, maar uiteindelijk zijn we hier niet naar toe gekomen om stil te gaan leven. Onze missie is om hier in Groningen een eersteklas huis voor het proeven van wijn neer te zetten. We wonen in dezelfde vertrekken op de eerste verdieping waar in vroeger jaren de verschillende directeuren hebben gewoond, maar in het feitelijke postkantoor hebben we het atelier voor wijn ondergebracht. Je kunt je dus wel voorstellen hoe groot die ruimte is.’

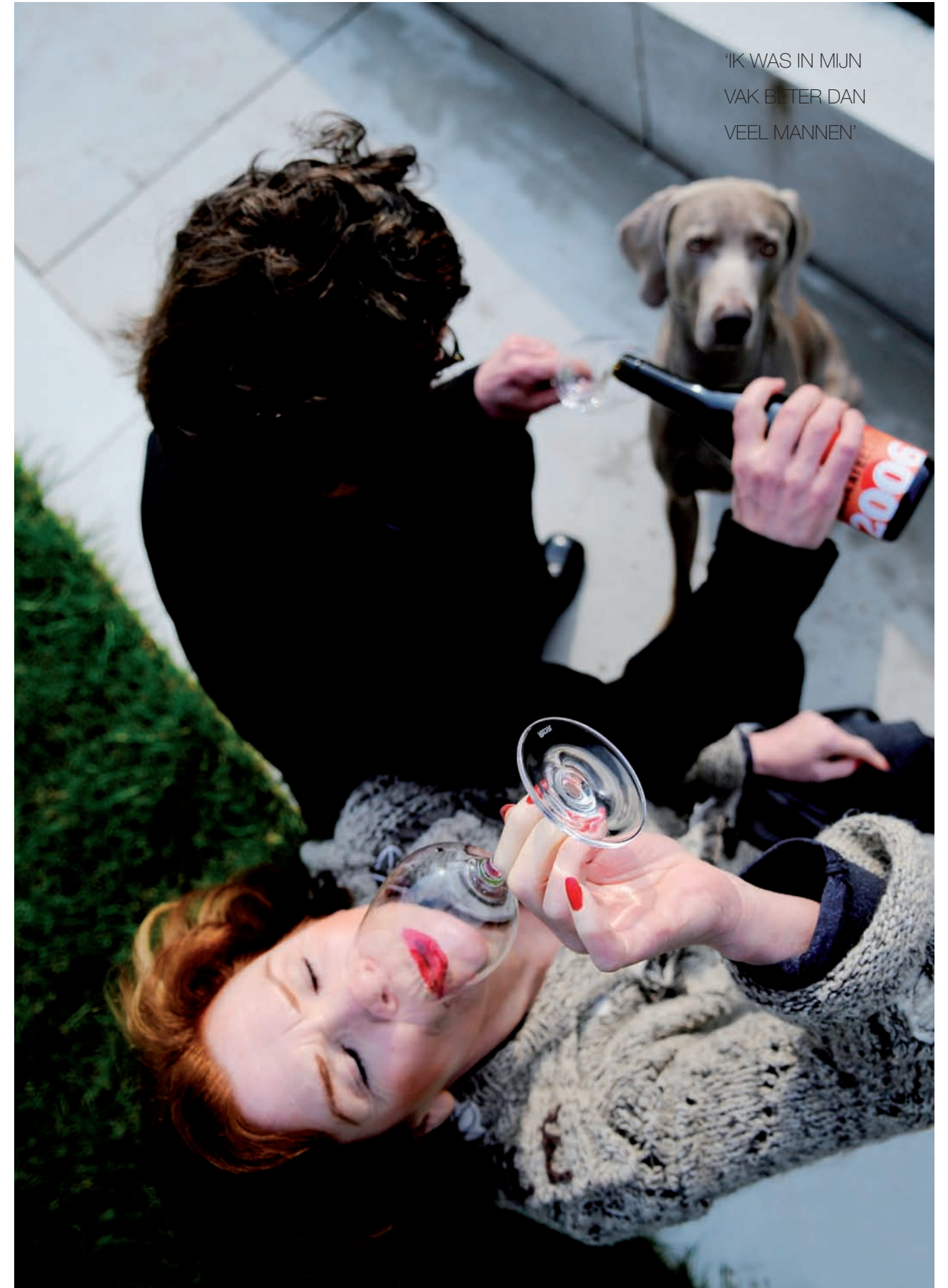
Een ruimte die in niets meer herinnert aan de bedrijvigheid van de jaren toen tante Pos er heer en meester was. Gezeten aan de strakke lange tafel die perfect in het midden staat, overvalt je een haast serene rust. Aan de ene kant flessen wijn, keurig gerangschikt. Voor de hoge ramen staan stoelen netjes op een

rij en hangen foto's van wijnmakers en een ingelijste oorkonde. Elders in de ruimte is een antieke tafel geplaatst met daarop diverse benodigdheden die onmisbaar zijn voor het proeven van wijn.

‘Die oorkonde is The Wine Spectator Grand Award’, vertelt Ine. ‘Een prestigieuze prijs, die ik in 1987 won en die jaarlijks wereldwijd slechts aan een stuk of zes, zeven restaurateurs wordt uitgereikt. Vandaar dat deze een ereplaats heeft, samen met de foto waarop Prins Bernard mij een andere prijs overhandigt. Dat was in 1981 op initiatief van Pierre Tari, destijds eigenaar van Château Giscours (nu in eigendom van dé Albeda Jelgersma), met de Cep de Giscours voor de mooiste wijnkaart van Nederland. Behalve een blijvend aandenken ontving ik toen ook mijn gewicht in Giscours-wijnen. Daar zit trouwens nog een leuke anekdote aan vast. Ik kwam wat te laat op de prijsuitreiking in het Amstel hotel, waar ook Prins Bernard al aanwezig was. Onmiddellijk ging toen het gerucht dat ik onderweg wat was gaan eten om zwaarder te zijn als ik op de weegschaal moest gaan zitten. Je moet weten dat ik altijd al klein en tenger ben geweest, dus het grapje lag voor de hand.’

We schrijven de jaren zeventig en tachtig van de vorige eeuw, wanneer (toen nog) Ine Droogh samen met haar man de scepter zwaait over het vermaarde hotel De Graaf van het Hoogveen in Noordwijk aan Zee. Geliefd bij vooral de Duitse badgasten, met een goede maar niet bijzondere keuken. ‘Ik wilde heel graag een kwalitatief hoogstaand restaurant beginnen’, zegt Ine. ‘Ik heb mijn man toen gevraagd of ik niet iets mocht gaan doen met een eetzaaltje. Dat vond ie goed en ik ben direct voor de 100 procent gegaan. Met als resultaat dat we in 1982 een Michelin-ster kregen toegewezen. Daar ben ik nog altijd ontzettend trots op! Er is behoorlijk wat kinnesinde onder de toprestaurateurs en ik had heel wat binnenpret dat ik mij met mijn restaurant tot hun gelijke mocht rekenen.’

De mysteryguests van Michelin zullen destijds vast gevallen zijn voor de uitmuntende wijnkaart van Ine. ‘Ik wilde alles, maar dan ook alles van wijn weten’, vertelt ze. ‘Ik volgde alles over wijn, behaalde het diploma voor vinologen aan de wijnacademie en het slijtersvakdiploma tegelijkertijd en besteedde al mijn vakanties aan wijnreizen. Een bijzondere ervaring was een studie in Duitsland aan Geisenheim waar ik heel veel te weten gekomen ben over Botrytis in wijn. Later heb ik nog een seminar





gevolgd in Bordeaux over de vinificatie van witte wijn met als resultaat een wijnkelder met alleen maar de beste wijnen. Ik was in mijn vak beter dan veel mannen. Ik ben het dan ook volledig eens met een uitspraak van Madeleine Albright, de voormalige minister van buitenlandse zaken van de Verenigde Staten, dat middelmatige vrouwen geen kans krijgen en middelmatige mannen meer dan genoeg.

Haar ambitie, tomeloze energie en haar vermogen om iedereen voor te zijn, stak niet alleen haar collega's maar ook haar toenmalige echtgenoot die zich aan alle kanten door zijn vrouw zag ingehaald en een scheiding was onvermijdelijk. 'Dat zijn de downs geweest in mijn leven', verzucht ze. 'Het is natuurlijk niet alleen een succesverhaal. Gelukkig heb ik in Ries een geweldige part-

ner gevonden, waarmee ik in Oude Pekela een nieuw leven ben begonnen. Niet meer met een restaurant, maar met datgene waar ons hart het meest naar uitgaat en dat is wijn.

Ine en Ries hebben beide al een carrière achter de rug in de top van de gastronomie. Zij als een gerenommeerd restaurateur, hij als een gekend sommelier. Tot zijn uitdagingen behoorden toprestaurants in binnen- en buitenland (Parkheuvel, Im Schiffchen en Scholteshof).

Met Just Add Wine richten Ine en Ries zich naast particulieren vooral op het bedrijfsleven. Als geen ander weten zij dat mensen in het bedrijfsleven behoefte hebben aan een verkwikkend moment tijdens of na een belangrijke of pittige vergadering en even de gedachten willen verzetten. Even de neus in een spannend glas wijn willen steken en met een relatie

of collega stil staan bij de kwaliteit van een goed glas wijn. Een slok nemen en direct de druk van de vergadering voelen wegvloeien waardoor de gedachten weer op een rij worden gezet. Terwijl de geest even rust krijgt komt langzaam de discussie van de vergadering boven drijven, minder zwaar, wat luchtiger en voor de kwaliteit van de dag helemaal zo gek nog niet.

Extra dimensie

Ine en Ries zetten bijvoorbeeld twee sessies van zes wijnen open, waarna iedereen aan het proeven gaat. Als deskundigen kunnen zij van alles vertellen en kan er ontspannen gediscussieerd worden over de wijn. Kortom het juiste netwerkmoment. Het geeft een extra dimensie aan de dag en geeft de bijeenkomst net dat vleugje meer waardoor ze boven anderen uitsteekt. Daarnaast bieden zij de mogelijkheid om in overleg een op smaak gemaakt wijnpakket samen te stellen voor de directiekamer of vergaderruimte. Een pakket dat behalve van wijn, ook voorzien is van de juiste glazen en een kleine wijnkaart met een korte omschrijving.

Tussendoor bezoeken Ries en Ine heel veel wijnlanden en proeverijen. Zoals naar Les Grands Jours de Bourgogne in Frankrijk. 'Daar proef je op één dag een kleine driehonderd wijnen. Alle wijnmakers van alle gemeenten staan er met hun wijnen naast elkaar. Soms vier of vijf gemeenten op één dag en dat vijf dagen lang, dat is topsport. Let wel: je proeft. Je drinkt dus niet! Het is even in de mond hebben, proeven en weer uitspugen. En tussendoor niets eten, alleen water drinken,' zegt Ine. 'Ik heb een dictafoon bij me waarop ik in hoog tempo alles inspreek. Is de wijn bij het neuzen al niet naar mijn zin, dan is het: neus niet goed, wijn niet goed, en loop ik direct door naar de volgende ronde. Natuurlijk proeven we ieder met ons eigen Riedelglas. We poetsen ook regelmatig onze tanden want als je de hele dag aan het proeven bent, zijn je tanden 's avonds blauw.' ■

Just Add Wine

Feiko Clockstraat 139, Oude Pekela

(0597) 67 54 75

www.justaddwine.nl