

BUBBELS

Party- en societyjournalist Tom Tates loopt bijeenkomsten af waar het goed toeven is. Vandaag neemt Thaloen Verweij voor hem waar: hij bezoekt een wijnproeverij waar kleinschalige importeurs hun waar aan de man brengen.



TOM TATES

Tips?

Binnenkort ook een te gek feestje, opening of gezellige, bijzondere bijeenkomst in Rotterdam of omgeving? Nodig Tom Tates uit via -mail: rd.bubbels@ad.nl
Of bel even met 010-4004355.

'Leven te kort voor slechte wijn'

ROTTERDAM • Terwijl marathonlopers zich buiten met hun isolatiedekentjes over de schouders naar de trein slepen, vindt zondagmiddag bovenin het Groothandelsgebouw een heel ander soort topsport plaats: een massale wijnproeverij.

Zelden deed deze rubriek zo zijn naam eer aan als vandaag: na binnenkomst op 'Grootse wijnen, kleine importeurs' vliegen de bubbels je om de oren. Sect, cava, champagne; elke variant is hier te vinden. **Joram Klipstein** - 'Kan ik u wat inschenken?' - heeft een Duitse bubbelswijn van de rieslingdruif in de aanbieding. „Echt op de champagnemethode geproduceerd.” Na de vergisting blijft de fles nog ruim twee jaar liggen. „Dat geeft deze wijn zo veel elegantie.”

Deze 'kleine importeur' begon pas een jaartje terug met het in- en verkopen van wijnen. „Op een beurs in Duitsland kwam ik de producent van deze wijnen tegen, Dr. Wagner uit Saarburg.” Enthousiast laat hij op zijn computer foto's zien van de wijngaard en het chateau van de Wagnertjes. „De familie

« **Het leven is te kort om slechte wijn te drinken.**

Marion Bastiaanse

maakt al 120 jaar op dezelfde manier wijn. Sommigen vinden dat misschien ouderwets, ik vind het vooral klassiek.”

Om hem heen is het inmiddels een drukte van belang. Honderden wijnliefhebbers verdringen zich rond de stands van een stuk of vijftig handelaren die niet meer dan



Joram Klipstein haalt sinds een jaar wijnen uit Saarburg, onder de Moezel in Duitsland. FOTO'S AD ROTTERDAMS DAGBLAD

50.000 flessen per jaar verkopen. Zurige wijnlucht strijdt met kaasdampen om voorrang in de neus.

Jan van de Meer, Henk Huizinga en hun echtgenotes laten zich de wijntjes goed smaken. Een groot wijnproever durft de laatste van de twee vrienden zich niet te noemen. „Ik ben niet zo goed in het onderscheiden van smaaknuances. Veel verder dan lekker of erg lekker kom ik niet,” lacht de Heemstedenaar.

Zijn vriend uit Rotterdam neemt zijn smaakzin iets serieuzer. Smakend laat hij de druivendrank door zijn mond rollen. Verrast werd hij onder meer door wijnen uit Kroatië en Hongarije. „Het valt wel op dat iedereen hetzelfde rondje maakt - naar het einde toe is men steeds drukker en lijkt alles te smaken.”

Ook de twee vriendinnen **Marion Bastiaanse** en **Ariane van Geel** staan heel tevreden met een glaasje wijn in de hand om zich heen te kijken. „Het leven is te kort om slechte wijn te drinken,” verklaart Bastiaanse haar belangstelling voor dit



Vriendinnen Ariane van Geel (links) en Marion Bastiaanse komen vakantieadresjes 'jatten'.

evenement. Van Geel - haar rode konen zijn een indicatie dat ze het naar haar zin heeft - beaamt dat. „Als wijn niet lekker is, gaat ie door de gootsteen. En lekkere wijn hoeft niet per se duur te zijn.”

Veel van de wijn die ze drinkt, haalt ze zelf in verschillende landen. „Bij de wijnimporteurs hier kunnen we goed wijnadresjes jatten,” vertrouwt ze ons toe. „Dit jaar



Jan van de Meer (links) en Henk Huizinga met hun echtgenotes. Het valt hen op dat de wijnen steeds lekkerder gaan smaken.

ga ik in de vakantie naar Italië om echte Elba-wijnen te proeven.” Bastiaanse zoekt haar wijnsinspiratie deze zomer in Zuid-Afrika. „Pas na het WK voetbal, hoor!”

Een tikkeltje serieuzer dan de meeste andere bezoekers lijkt **Sebastian de Raat**, die op een klein papiertje aantekeningen krabbelt. Hij heeft zelfs geen glas in de hand. „Ik ben hier om een beetje af te kijken hoe de importeurs hun stands inrichten en wijn aan de man brengen.”

We hebben hier met een importeur in de dop te maken. Samen met **Sebastian Lemmens** wil hij rode wijn uit Portugal gaan halen. Lemmens, nu nog student lucht- en ruimtevaarttechniek: „Ik ben half-Portugees en mijn oom maakt zelf wijn op zijn boerderij.” Rechtenstudent De Raat: „Een heel exclusief wijntje in een oplage van 10.000 flessen per jaar.” Hoe heet dat exclusieve spul eigenlijk? De twee kijken elkaar aan. „Inquieto. Toch? Dat moeten we wel precies weten, ja.”

Met dank aan internet

„We organiseren wel vaker proeverijen,” zegt **Sjoerd de Groot** (op de foto met zijn vrouw **Leontine Lobbes**) van het vintofiele tijdschrift *Wijnpers*. „We wilden al langer iets met kleine ondernemers doen, maar die zijn doorgaans lastig te bereiken omdat het veelal eenmanszaken zijn en omdat ze veel op pad zijn om wijnen te halen. Netwerksite LinkedIn bleek het ideale middel om contact te houden en om dit evenement te organiseren.”



de week van

ELLY STOLK



In 'De Week van' een interview met iemand die bijzondere dagen tegemoet gaat. Vandaag: **Elly Stolk**, organisator van **Fair aan de Maas**, het buitenlevenfestijn dat dit jaar zijn eerste lustrum viert aan de oever van de Binnenmaas in Mijnsheerenland.

Zodra de kofferbakverkopers het terrein van recreatieoord Binnenmaas hebben verlaten, zijn de grasvelden voor een week lang het domein waar Elly Stolk heel wat uren doorbrengt. De fair die dit jaar op

vrijdag begint, heeft zoveel voorbereiding nodig dat Stolk geen uur onbenut laat. „Het is vandaag vroeg dag voor mij, want zo'n fair begint altijd met een goede indeling van de tenten. Ik heb

de beschikking over twee grote grasvelden waar 100 tot 120 tenten een plek moeten krijgen. Die moeten natuurlijk niet schots en scheef komen te staan. Met van die gele bordjes, die je op het boerenland ziet staan, zet ik alles uit.”

Het zou een stuk simpeler zijn voor Stolk om de plattegrond van de voorgaande fairs erbij te pakken, maar dat wil ze niet. Ieder jaar gooit ze de route om. Dan blijft het verrassend voor de bezoekers en de standhouders, is haar overtuiging. „Anders heb je het na drie keer wel gezien op zo'n fair.”

Morgen krijgt ze hulp van een grote ploeg medewerkers die de stroomvoorziening, de hekken en het water regelt. En worden de tenten opgebouwd. Een hele klus met zo'n

Pietje Precies als Stolk. „Voor een verschil van tien centimeter breek ik een tent weer af en zet 'm op. Ze hebben nu al weddenschappen hoeveel het er dit jaar zijn,” vertelt ze lachend. Die klus gaat door tot en met woensdag als de eerste standhouders komen om hun kraam in te richten.

Stolk heeft dit jaar een extra dag voorbereiding, omdat er op donderdag geen fair is. Die, meestal rustige, dag heeft ze laten vallen ten gunste van de vrijdagavond. Dan is de fair tot half tien open. „We zetten overal fakkels en vuurpotten neer. Ook bij de catwalk waar 's avonds een vuurshow is en een dansgroep een voorstelling geeft.”

De hele donderdag wordt Stolk in beslag genomen door alle vragen,

wensen en opmerkingen van de standhouders die komen inrichten. „Dan praat ik van 's morgens vroeg tot 's avonds laat. De één wil nog een trapje, de ander een tafeltje of is niet tevreden met z'n plek.” Pas als alle standhouders naar huis zijn, kan Stolk het terrein inrichten zoals zij dat wil. Hier nog een bordje, daar een hek. De ervaring leert dat die klus heel de nacht doorgaat. „Ik wil dat het er goed uit ziet. Pas als dat zo is kunnen alle rijplaten weg, 320 van 50 kilo per stuk. Dan zijn we klaar voor de fair.”

Fair aan de Maas, recreatieoord Binnenmaas, Vrouwenhuisjesweg 7a, Mijnsheerenland.
www.fairaandemaas.nl

(Joke Waltmans)