Werkhobby of hobbywerk — doe je ding. Ook met wijn

Want werk is leuk maar, tipje van een oudere, zorg dat het niet je leven wordt. Je wordt echt een beter mens, en beter in je werk, als je je niet alléén maar op je werk stort. Daar wordt wel eens wat over geroepen maar *trust me*, die ouwe spreekt, het klopt gewoon.

Tsja een wijnhobby. Wegens einde studies was ik overgestapt van het bier op wijn. Maar na een aantal jaar heb je de proeverijen en cursussen wel allemaal gezien. Hoe houd je het dan leuk? Dan helpt het om de verdieping te zoeken. En hobby-lijntjes uit je verleden erbij te halen. In mijn geval: door een wijnimport te beginnen. Met als *objectives*: Leren van de Administratieve Organisatie van de wijnhandel (je bent auditor of je bent het niet hè?), Canadese wijnen naar Europa halen, en dan liefst wel als een min of meer zelf-betalende hobby.

Administratie = hard werken. leuw, *werk*!

Dat heeft gewerkt. Ik had binnen veertien dagen twee douaniers (type 'knipt containers open in de haven') aan de keukentafel, voor de accijnsvergunning, EORI-nummer en andere administratieve verplichtingen. Ja, vanuit je vak weet je wat compliance is. Ooit al eens betreffende Douane-systemen geaudit hebbende, zat er overigens niet zo veel bijzonders aan de administratie als zodanig. Maar al doende heb ik een hoop bijgeleerd.

Importeren uit Europese landen is een eitje. Bij inkoop bij de wijnboer typt íe je order in op z'n oude PCtje en 's avonds krijg je al een mailtje van de Nederlandse douane dat ze een transportbericht van hun collega's hebben gekregen. Terug in Nederland na aflevering van de bestelling even online wat vinkjes zetten en presto.

Proeftip: Jouw comfort zone is saai.
Als je telkens weer dezelfde wijn uit het rek trekt, haal je steeds minder plezier uit de wijn. Meer van hetzelfde… Neem regelmatig een andere wijn. Soms valt het tegen, maar meestal ontdek je heel nieuwe smaken. En er is zo veel interessants te proeven! Bijzondere cuvées, vergeten of bijna uitgestorven druiven — zonde om uit gewoonte alleen de massa-wijnen te nemen.

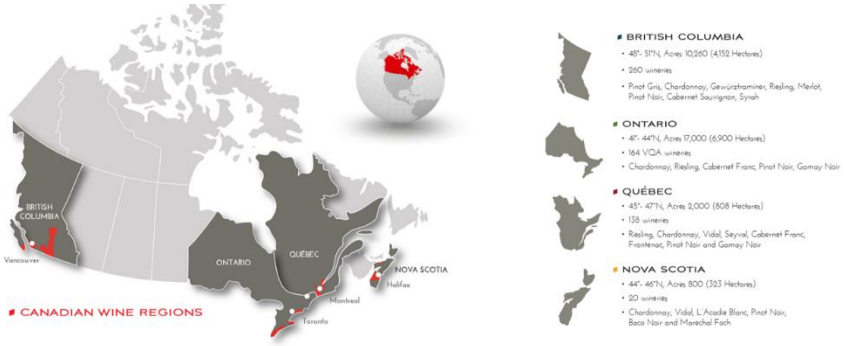
Proeftip: Je proeft wat *jij* proeft.
Of de smaakbeoordeling van echte kenners nou heel analytisch of heel bloemrijk is, maakt niet uit. Je proeft wat *jij* proeft. Wannabe's zullen je misschien terechtwijzen dat wat jij proeft, niet kan want 'officieel' hoor je dat niet te proeven in die wijn of zo. Maar je herkent de wannabe juist aan dat absolute, vaak ook onterechte qua smaak.
Echte kenners zullen herkennen wat jij herkent, en weten dat dat heel persoonlijk is. Jouw tong en neus zijn ook gevoeliger voor bepaalde smaken, en ongevoeliger voor andere, dan van andere mensen. Dus.

En bedenk: echte kenners hoeven hun kennis niet zo te etaleren. Zoek maar eens naar 'Dunning-Kruger' — dat komt echt veel voor in de wijnwereld… De bekende namen geven juist aan *niet* alles te weten van wijn. Naar Hamersma: "Als je alle dagen van het jaar dertig wijnen per dag proeft, blijft er in de loop der decennia wel wat hangen maar verder…"; ook de wereldtop aan professionele proevers weet soms niet eens de druif of druiven niet goed te benoemen!

Je leert bovendien hoe laag *ex-cellar* prijzen zijn af leverancier, maar ook wat er allemaal aan kosten en logistiek bij komt kijken. De winkelprijzen zijn zo gek nog niet.
Voor Canadese wijnen was het veel interessanter, met stapels export/importpapieren, lokaal transport, containergroupage, verscheping, degroupage, accijnsgoederenplaatsen, inklaring, enzovoorts. En dan nog de hele administratie inclusief bepalen wat moet worden afgeschreven, hoe de saleskanalen in elkaar zitten met tussenpersonen en de kopende kant (restaurants, wijnbars en de beter wijnwinkels), serieuze webshop bouwen, leveringsschema's afstemmen, op de Wine Professionals beurs staan, etc. — daar leer je pas echt wat van.
Daar kan geen collegezaal tegenop. Nuttig in het werk!
Objective 1: Volle vink.

Met als bonus de bijzondere behandeling bij de wijnmakers op chateau – in veel gevallen is het meer een winkel aan de wijnmakerij hoor, waar je dan wel serieus wordt genomen als handelaar die vast wel van de hoed en de rand weet. 'tuurlijk… En er zijn natuurlijk uitstekende uitzonderingen, van topklasse chateaus en kastelen tot Ibiza-style relaxlocaties. En dan mocht ik ook eens op uitnodiging met de wijnmaker mee een Champagne-cuvée samenstellen. Proeven, proeven, mengen, proeven, en nog een hoop meer denk-, reken- en inschattingswerk. Dat soort dingen; als het gewone werk in Nederland ook eens zo zou kunnen…

Oh, Canada
En ja, Canadese wijnen, bestaan die? Absoluut. Je leert ze kennen door zelf ter plekke te proeven, de beste manier wat is het toch een mooi land, of door de ProWein-beurs in Düsseldorf te bezoeken. Met het eerste proef je dat er veel wijn wordt gemaakt die, laten we zeggen, de wat minder kritische consument zal aanspreken. Maar ook dat er uitstekende wijnen tussen zitten die zonder meer met de Europese top mee kunnen komen. Van de Westkust en uit Ontario de middelzware wijnen, uit de Okanagan Valley in de Rockies van alles, van licht tot zware kanonnen, en uit Nova Scotia in het Oosten de *cool climate* wijnen in allerlei kwaliteitsklassen. Als ik eens van ter plekke proeven m'n beroep zou kunnen maken — tsja dat zou me toch wel uit NL weglokken. Ik kende ze al van een jaar of 25 terug van vakanties, en kon niet begrijpen dat de wijnmakers het niet aandurfden om naar Europa te komen. *Surely* wil je dat toch proberen? Vandaar toen al het besluit ooit eens te zien of ik daar iets mee zou kunnen. Nu dus.



Proeftip: Prijsverschillen
Ken je de grafiek van afnemende meer-opbrengsten? Die geldt ook voor de prijs/kwaliteitsverhouding bij wijn. Echt goedkoop is duurkoop, er is een ondergrens aan de kostprijs van een deugdelijk gemaakte wijn. Daarboven zit een hogere prijs vooral in meer kosten en aandacht die in het wijnmaken is gestoken. Dat proef je dus. Let wel: Meer inspanning levert meer kwaliteit, niet noodzakelijkerwijs *lekkerder* wijn. Als je een beetje aandachtig proeft, herken je wel dat een duurdere wijn inderdaad 'technisch' een beter wijn is maar dan nog, als de stijl je niet aanstaat dan is het toch zonde.
En de echt dure wijnen (ieder haar/zijn grens!), die zijn voor de snobs die voor de grote namen gaan, vaak zonder het verschil te kunnen proeven met een half zo dure wijn. Laat ze maar, ze sponsoren de wijnen die wij lekker vinden..!
Dus als je, tip, de Fantino met rode stip (sangiovese, bij de Ap) goed vindt, zou ik zeggen: doen! En de Settecento 33, een DOC Lessini Durello (bij de Gall) idem.

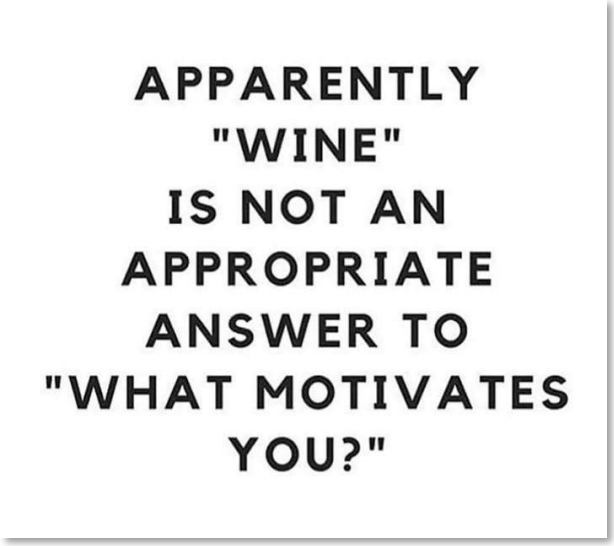
Met de Prowein kom je in een andere wereld. Dat is namelijk een beurs van, zeg, driemaal het hele jaarbeursterrein vol met zo'n 6000 wijnmakers (met ieder zo'n 5 tot 20 wijnen) dus 'alles' willen proeven is niet echt een goed plan. Vandaar mijn focus op de Canadese hoek. Op zich ook al genoeg voor een halve dag werk (sic) hoor. En ook daar blijkt dat je bij de club van ingewijden hoort. En dus ook de *inside scoop* krijgt op marges, plannen om naar Europa te komen, prijsdeals enzovoort. Inmiddels waren een collega kleine importeur en ik al een paar jaar aan het werk om Canadese wijnen naar Nederland te halen, en zijn de echt grote Europese jongens (waar de 'grote' importeurs uit ons land nog kleintjes bij zijn) ook begonnen met het binnenhalen van diverse wijnhuizen.
Objective 2: Vink. Misschien niet 100% door mij alleen maar ach.

Geld, *my precious*!
Objective 3, de min of meer zelf-betalende hobby… Is ook min of meer gehaald. Nog even een paar restpartijen kwijtraken en dan klaar. Wat dan ..? Nou, ik denk het wel te weten. Wijnchemie, en dan "De invloed van de per continent verschillende natuurlijke gisten op de smaakpatronen van overigens qua terroir vergelijkbare wijnen" in het bijzonder. Ja het kan *weird* worden hè? Heeft dat iets met werk te maken? Nou nee. Of misschien, op termijn. Wie weet.
Dus… Maak van je hobby je werk, en andersom!

Dat bucket list dingetje van 25 jaar geleden kan er vanaf. Tip als je net begint met werken en je daar eerst maar eens op stort: Daar kan je sowieso veel plezier uithalen en de 'andere' dingen van het leven die je moet uitstellen, komen heus later aan bod!

Uitsmijter: 'Wat is goed' van een erkend Deskundige.

Proeftip: Wijn is gezond
(jawel, medisch aangetoond) Mits … per dag één glaasje stevig rood, niet te veel alcohol, niet te zoet. Zoet wit, da's, euhm, toch zelden te hachelen en met veel calo's dus laat maar.
Rode wijn, zeker CabSav's, Tannats en Montefalco's Sagrentino, bevat allerlei anthocyanen en andere stoffen die helpen tegen onder andere hart- en vaatziekten.

Bij gemiddeld drie of meer glazen per dag … heb je een alcoholprobleem. En wat pas echt ongezond is: achter het stuur na het drinken. Één glaasje is de max! Het gaat niet alleen om jou, maar ook om je passagiers én om de onschuldige andere slachtoffers. Ook onderzocht: "Goed tegen de drank kunnen" *bestaat niet*.

Proeftip: Blijf koppijnvrij
Nee, sulfiet geeft géén hoofdpijn, wetenschappelijk bewezen. Tenzij jij die ene, best zeldzame, uitzondering bent. Bedenk: *Alle* wijnen bevatten sulfiet, ook biodynamische. 't Is een gewoon onderdeel van de vergiste druif. Sommige wijnen hebben van nature meer sulfiet dan andere waar, omwille van de conserverende werking, extra sulfiet bij is gedaan. Als het op het etiket staat, wil dat zeggen dat er 10mg per liter of meer is *toegevoegd*. En je proeft er niks van. En een frietje bevat tien keer zo veel sulfiet als je glas. Koppijn … dat krijg je van veel te veel alcohol. Sowieso niet doen.