

VAN

*Joan Wurf bain*

*Welke boeken lezen advocaten eigenlijk buiten de juridische literatuur, als ze dan nog lezen? Zien ze graag opera, bezoeken ze bioscopen, concerten, galeries? Gaan ze naar toneel? En wat betekent die cultuur voor hen en, misschien, voor hun werk?*

*Joan Wurf bain (51, advocaat in Ede, arbeidsrecht en ondernemingsrecht; getrouwd, 2 kinderen van 6 en 14 jaar) heeft zich verdiept in de wijncultuur.*

**Jan Pieter Nepveu**  
journalist



## Wijn heeft, laat ik zeggen, mijn wetenschappelijke belangstelling

“ Ik drink niks anders dan wijn omdat het zo waanzinnig lekker is. Wie er mee begint, raakt besmet door een soort virus. Als je eenmaal onderscheid proeft, wordt het genot steeds groter. Soms is het zelfs associiaal, want dan zitten we gezellig te eten en ben ik een kwartiertje bezig de wijnkaart te bekijken...

Eten en drinken is de basis van cultuur en staat in landen als Frankrijk en Italië op een veel hoger voetstuk dan bij ons. Bij ons wordt een scheidslijn getrokken: eten en drinken is noodzaak. Cultuur, dat zijn schilderijen en VPRO-programma's. Adriaan van Dis heeft een mooie link gelegd door op televisie zijn interviews met schrijvers altijd te beginnen met het kiezen van de wijn voor die avond.

Liefde voor wijn heb ik van huis uit meegekregen. Mijn ouders woonden in Frankrijk. Samen met mijn broer importeer ik één keer per jaar voor een aantal gezinnen wijn. Daardoor heb ik een entree bij boeren en kan ik zelf wijnen drinken die ik anders nooit zou kunnen krijgen.

Er hangt soms een hele hoop pocha om een wijn. Dan wordt hij opgepoetst met allerlei geheimzinnige verhalen, dat hij onder bijzondere omstandigheden geplukt is, net toen het even was opgehouden met regenen bijvoorbeeld. Terwijl 80 procent natuurlijk door grote machines binnengehaald wordt. Het maken van goede wijn is een gewoon vak. Als ik bij de boeren op bezoek ga, kan ik zien hoe de processen werken. Het gaat onder meer om het reguleren van de temperatuur en een keuze tussen roestvrijstaal, cement en eikenhout. Dat zijn vrij technische verhalen, zonder geheimzinnigheid of mystiek.

Als je een wijn hebt gedronken die je lekker vindt, is het handig de druivensoort te

onthouden. Als je weet dat je bijvoorbeeld cabernet sauvignon lekker vindt, dan kun je gaan pionieren met namen, streken en jaren.

Voor de kwaliteit van wijn is het klimaat ontzettend belangrijk, en het tijdstip van oogsten. Maar het belangrijkste is de grondsoort. Je moet de ideale combinatie zoeken van grondsoort en druivenras. De ene druivensoort doet het beter op zand met een beetje klei, de andere op een stenige ondergrond.

Mijn lievelingswijnen komen uit de Languedoc. Dat zijn heel krachtige wijnen zonder dat ze zwaar zijn. Tot in de jaren zestig werd in de Languedoc bulkwijn gemaakt. Maar de druiven die er stonden zijn weggehaald en alles is opnieuw aangeplant, wat geleid heeft tot een nog steeds voortdurende kwaliteitsverbetering. Er komen de mooiste producten vandaan omdat de bodem zo bijzonder is. Je vindt er zand- en leisteen, en hele gebieden die ontstaan zijn door uitbarstingen van vulkanen.

Een prototype van rode Languedoc wijn is de Jamais Content. Die wordt gemaakt door twee oud-leraren, de heren Duchemin en Jorcin. Zij zijn neergestreken op een geweldig stukje land in een door heuvels ingesloten vallei aan de voet van de Pic St Loup. Jamais Content is een topwijn. Mijn broer en ik zijn de enige importeurs in Nederland. Tijdens ons laatste bezoek in 2003 had de Jamais Content 2002 zich nog niet helemaal ontwikkeld naar de tevredenheid van de keldermeester. De komende jaargangen van de Jamais Content moesten volgens hem nóg beter worden.

Zoals de Jamais Content gemaakt wordt, dat vind ik kunst. Duchemin en Jorcin gaan bijna artistiek te werk. De manier waarop ze de druiven opvoeden, de lengte van het rijpingsproces, de houten vaten, dat is echt cul-



*Met lezen over wijn en drinken van wijn kan ik me goed ontspannen, een totaal ander leven dan de hectiek van het advocatenbestaan*

tuur. De aandacht van de heren komt je tegemoet in je glas.

Thuis heb ik een premier grand cru uit de Bordeaux, een Mouton Rothschild, één van de duurste die je kunt bedenken. Zou ik zelf nooit kopen maar ik heb de fles gekregen van een cliënt na het afsluiten van een letselschadezaak. De vraag is of ik hem ooit zal openmaken want ik vind het zo'n leuk cadeau. Daarmee kom ik wel een beetje in de sfeer van de cultus, dat ik een fles wijn in mijn kelder ga leggen zodat iedereen hem kan zien. Van drinkgenoegen wordt hij dus een collector's item. Net als de fles die ik

gekregen heb van een makelaar. Op het etiket staat een foto van ons vorige kantoorpand. Ook die maak ik niet open. Het zal waarschijnlijk met leeftijd te maken hebben, dat ik niet alles meer opdrink.

De advocatuur is een hectisch beroep, met name termijnen en lastige klanten brengen stress. Met zowel het lezen over wijn en het drinken van wijn kan ik me goed ontspannen. Het is de hectiek van het advocatenbestaan tegenover het totaal andere leven in de wijnwereld.

Op wijngebied ben ik volstrekt autodidact. Ik heb nog steeds het plan om na mijn

advocatencarrière een universitaire studie oenologie in Bordeaux te gaan doen. Vier jaar de collegebanken in. Dan ben je oenoloog en weet je alles wat er over wijn is te bedenken, over klimaat, grondsoorten en chemische processen. Dan kun je wijnproducten adviseren. Tegen die tijd ben ik een jaar of zeventig en of ik het dan nog leuk vind weet ik niet. Maar wijn heeft, laat ik zeggen, mijn wetenschappelijke belangstelling. ”

*Eten en drinken staan in Frankrijk en Italië  
op een veel hoger voetstuk; bij ons zijn eten  
en drinken noodzaak, en cultuur schilderijen  
en VPRO-programma's*