

INLEIDING

Twaalfhonderd flessen. Daar staan ze dan. Mijn flessen. Verpakt in dozen van zes, netjes opgestapeld op twee pallets, in een loods in de haven van Rotterdam. De tranen springen me in de ogen. Mijn Eigen Wijn. Ik ben herenigd met een kind dat ik een jaar geleden in Australië heb moeten achterlaten.

Toen zat mijn Eigen Wijn nog in twee flinke Franse eiken vaten. DELANGHE had een van de *cellar rats* – de assistenten in de wijnmakerij – er met krijt op geschreven. Die spelfout kon me niks schelen. Ik had nooit gedacht dat ik nog eens naast een wijnvat zou staan met mijn naam erop. Dat ontroerde me diep. Zelfs met een spelfout.

Ik ben geen wijnmaker. Ik drink wijn. Ik proef graag. Praten over wijn is ook leuk, trouwens. En toch heb ik een wijn gemaakt die ik de mijne mag noemen. Ik ging naar Australië omdat ik alles wilde weten over druiven telen, over wijn maken, over de wijnindustrie – ik kwam terug met iets wat ik niet eens had durven dromen.

Ik had wel durven dromen over weggaan. Mijn spullen pakken en vertrekken. Dat had ik al eens eerder gedaan. In 1996 hadden mijn partner Jeroen en ik twee koffers vol-

gestopt en waren tamelijk impulsief naar New York verhuisd. Vandaar werkten we als freelance correspondenten voor Nederlandse kranten, tijdschriften en radioprogramma's.

Pas na zes jaar kwamen we terug in Amsterdam. Na Bill Clinton, na de economische *boom* die van het ranzige Times Square een fris familieplein had gemaakt, na 9/11. We kwamen terug met onze zoon Nick, een peuter, geboren op Amerikaanse bodem.

In de jaren na onze terugkeer werkte ik als filmcriticus voor *Trouw* en zag jaarlijks honderden films, in persvoorstellingen, tijdens festivals, op dvd, in de bioscoop. Als gezin bouwden we een leven op zoals anderen om ons heen. Een huis met designspulletjes. Op de fiets naar school en werk. Met vrienden in de kroeg hangen. Zomervakanties. Maar toen we overwogen een tuinhuisje of een stacaraan aan het pakket toe te voegen – iets wat ieder Amsterdams gezin op een gegeven moment schijnt te doen –, merkte ik dat er iets wrikte.

Ik had zin om mijn wortels weer los te trekken uit de Hollandse polder, om weer afstand te nemen van het land waar ik ben opgegroeid. Uit het donker van de bioscoopzaal te stappen en mijn fantasieën over avontuur niet langer alleen te projecteren op doortastende filmhelden, maar zélf weer op reis te gaan en te kijken of Nederland nog steeds het centrum van de wereld is. Me bloot te stellen aan zoveel verandering dat mijn zintuigen overuren zouden maken. Een gezin te vormen als een dobberende sociale ijsschots: eenzaam, maar ook solide. Me onder mensen te begeven die níét aan een half woord genoeg hebben – sterker: wier taal ik nooit zo goed zal beheersen als zij. Een nieuwe plek thuis noemen. Zonder designspulletjes.

En dus organiseerde ik in maart 2009 voor mezelf een wijnreis door Australië. Ik schreef op dat moment al een tijdje over wijn – eerder als nieuwsgierige journalist dan als grote kenner –, en natuurlijk had ik Australische wijnen gedronken. Maar ik was nog nooit in het land geweest. Nu had ik een perfect excuus om een ticket te kopen, een auto te huren en een aantal weken rond te rijden in de belangrijkste wijnstaat van het land, South Australia.

Ik had een dubbele agenda. Al tijden droomde ik ervan om eens een jaar op een wijnboerderij te verblijven en te zien hoe dat nou echt gaat, wijn maken. Ik had er boeken over gelezen en ik was bij wijnmakers op bezoek geweest die me hun druivenplanten en opslagruimtes vol vaten hadden laten zien. Ze hadden me over hun bedrijven verteld en me hun wijnen laten proeven.

Het had me een serie statische plaatjes in mijn camera en in mijn hoofd opgeleverd. Maar de beweging, de dynamiek (of het gebrek daaraan), het gefriemel aan de planten, het stof en de bijtende zon, het zweet en het gevloek, de stress door veranderlijk weer, de geur van gistende druiven, de paarsgekleurde handen, dát wilde ik zien. Vier seizoenen – de volledige, zich jaarlijks herhalende cyclus van groei, bloei en oogst, en van menselijke ingrepen –, dat wilde ik meemaken. Liever nog: zelf doen.

Mijn heimelijke droom om eens een eigen wijn te maken heb ik in Nederland nooit serieus genomen, maar misschien was dit mijn kans.

In South Australia bezocht ik wijngebieden waar ik hooguit over had gehoord: Barossa Valley, Coonawarra, Clare Valley, Eden Valley, Riverland. Ik proefde, babbelde, keek, rook, dronk en schreef al doende een weblog. In gesprek met wijnmakers gooidde ik eens een balletje op over mijn

plan. Sommigen zwegens vervolgens nadrukkelijk, anderen waren te verbaasd om er serieus op in te gaan, of zeiden dingen als: 'Moet je niet doen, je wordt gek van verveling.'

Ik had de moed al bijna opgegeven toen ik aan het eind van de maand voor mijn allerlaatste afspraak bij Gemtree Vineyards in McLaren Vale arriveerde, een wijnregio ten zuiden van Adelaide.

De mensen van Gemtree reageerden heel anders. Ons gesprek, tijdens een lunch met wijn, verliep ongeveer zo:

'Hoe zouden jullie het vinden als ik hier een jaar zou komen wonen om jullie en dit wijnbedrijf te volgen? Ik wil daar een boek over schrijven.'

Andrew, directeur van Gemtree, en Mike, de wijnmaker, kijken elkaar even aan.

'*Fantastic,*' zegt Andrew.

'*It'll be a hoot,*' zegt Mike.

Ze begrijpen me vast niet.

'Ik wil zien wat jullie doen, hoe jullie het doen. Ik ga twaalf maanden over jullie schouder kijken, en over jullie schrijven.'

'*Sure,*' zegt Andrew.

'*Yep, no problem,*' zegt Mike.

'Ik neem mijn gezin mee.'

'*No worries, mate.*'

En dat was het dan. Drie uur eerder had ik hen voor het eerst ontmoet. Andrew Buttery had me samen met zijn zus Melissa de wijngaarden laten zien. Mike Brown, getrouwd met Melissa, had me rondgeleid in de wijnmakerij waar juist de hectiek van de oogst heerste. Een halve dag later hadden we een plan.

A *hoot* moest ik trouwens later nog wel even opzoeken. Laten we het maar op 'een giller' houden.



Ik houd al mijn hele volwassen leven van wijn. Waar ik ook terechtkom, in klassieke wijnlanden, maar ook in België en Marokko, Turkije en Ghana, Roemenië, Kroatië en Lichtenstein, Kansas en New York – overal ga ik op zoek naar lokaal gemaakte wijn. Soms met teleurstellend resultaat, want lang niet overal vind ik wijn lekker. Maar géén wijn vind ik veel erger – een reis die ik ooit door Mauritanië maakte was afzien.

Wijn is fijn. Van wijn word ik vrolijk. Door het te drinken, maar zelfs van het *idee* wijn word ik al blij. Ik vind het zelfs leuk om anderen – bijvoorbeeld in films – wijn te zien drinken (jammer dat je zelden te horen krijgt wat ze precies in hun glas hebben).

Ik ben de eerste die toe moet geven dat je van wijn ontzettend bezopen en ziek kunt worden (ik voel, vijftien jaar later, nog hoe in een steegje in Salamanca een hele avond stevige Spaanse rode wijn naar buiten kwam), maar ik ben ook de eerste die erop wijst dat dat meestal niet de schuld van de wijn is.

Wijn is een liefdesdrank. Zonder wijn was het vast niks geworden tussen Paris en Helena (toegegeven: dat had veel mensen een hoop ellende bespaard).

Wijn is geschiedenis. Ik vind het niet alleen een ongelooflijk idee dat mensen zesduizend jaar geleden al wijn maakten, ik zou er ook heel wat voor overhebben om te proeven wat zij dronken.

Wijn is cultuur. Zelfs in de meest simpele vorm zijn er voor het telen van druiven en het maken van wijn geduld, wijsheid en vrede nodig.

Wijn is symboliek. Vreugde. Vruchtbaarheid. Gastvrijheid. Het bloed van Christus.

Wijn is gezelligheid. In *Asterix* veranderen de Romeinen onmiddellijk in zingende lamzakken zodra er een amfora opengaat. Obelix trouwens ook.

Wijn is de perfecte tafelgenoot. Ik kan me veel gerechten absoluut niet voorstellen zonder een glas wijn erbij – en veel wijnen niet zonder lekker eten ernaast.

Wijn wordt gemaakt van beeldschone planten. Mijn Amsterdamse appartement uit 1912 heeft gipsen druivendecoraties op de plafonds. Toen ik die had gezien, wist ik dat ik in dat huis wilde wonen.

Hoe langer ik erover nadenk, hoe meer ik tot de conclusie kom dat ik aan wijn twee dingen het mooist vind: wijn komt van een specifieke plek op aarde, en wijn verandert.

Of je nu een Franse grand cru of een supermarktwijn uit Zuid-Afrika in je handen hebt, de fles verbindt je voor even direct met een specifieke plek op de wereld. In wijn-terminen mag CHILI op het etiket nogal algemeen klinken, het is toch maar mooi een land aan de andere kant van de aardbol dat nu op je Hollandse keukentafel staat. Staat er VALLE CASABLANCA, dan wordt het alleen nog maar spannender: waar ligt die vallei, hoe zou die eruitzien?

Dat maakt wijn een tamelijk traceerbaar product. Mocht je de geest krijgen en naar de Casablanca-vallei afreizen, dan zul je zonder al te veel moeite de wijngaarden kunnen vinden waar de druiven voor je wijn groeien. Probeer dat maar eens met kaas, of tomaten die als ketchup eindigen.

Omdat je de grondstof zo nonchalant in het landschap ziet staan, stel je je daar bijna als vanzelf een ambachtelijk productieproces bij voor, met een wijnboer die, grasspriet in een mondhoek, tussen de plantenrijen door sjokt.

Wijn-pr drijft op dat idee. Keer op keer wordt de persoonlijke band tussen boer en wijn benadrukt: hoe vaak tref je niet de naam, handtekening of zelfs een fotootje van de wijnmaker op het etiket aan? Iedere keer geven die je de illusie van een serie directe schakels tussen druif, wijnmaker, wijn en drinker.

De praktijk van hedendaagse wijn ziet er in werkelijkheid vaak anders uit. Wijn is deels gewoon een industrie, met oogstmachines, wijnfabrieken en zeecontainers. Niks wijnboer met een grasspriet. Toch koopt niemand industriële wijn: iedereen die in de winkel peinzend naar al die etiketten staart en uiteindelijk met een fles naar huis gaat, heeft het idee een agrarisch en tegelijkertijd cultureel product te hebben gekocht. Wijn is een gevoelsaankoop. Wijn is een romantisch idee. Ik denk dat dat te maken heeft met traceerbaarheid; zelfs al zijn alle schakels tussen druif en fles mechanisch verlopen, dan nog zijn er die zichtbare, tastbare wijngaarden waar alles mee begint.

En, niet onbelangrijk, er zijn nog steeds talloze wijnmakers die wél handmatig en kleinschalig werken – hoewel ik betwijfel hoeveel van hen de tijd hebben voor ontspannen wandelingetjes tussen de druiven.

Wijn moet gisten, liggen, weer liggen. Wijn is bewerkelijk en veranderlijk. Die veranderlijkheid vind ik fantastisch. Wijn is ieder oogstjaar anders en blijft zelfs eenmaal in de fles veranderen. Dat heeft iets magisch. Je staat er natuurlijk maar zelden bij stil, maar wie een fles opentrekt, beëindigt een proces dat vaak minstens een jaar eerder is begonnen en misschien nog wel jaren, decennia had kunnen doorgaan.

Tijdens mijn reis door South Australia deed ik mijn eer-

ste *barrel tastings*: uit het vat proeven. Het was oogsttijd en veel wijnmakers lieten me hun net gemaakte, piepjonge wijnen proeven. Eigenaardig spul, dat eruit kan zien als ingekookt bramensap of vers geperst grapefruitsap met een wolkje melk. Ongepolijste vruchtensapjes met maffe, uitbundige smaken.

Sommige wijnmakers openden vaten uit verschillende jaren voor me: 'Hier, probeer '03, '04 en '05 eens naast elkaar.' Zo ontdekte ik niet alleen hoe verschillend 'dezelfde' wijn per jaar kan zijn, maar ook hoe wijn zich ontwikkelt. Na die eerste fruitige uitbundigheid kunnen er een soort rust en balans in wijn ontstaan. En dan heb ik het nog niet eens over de periode van verdieping die daarna kan komen.

Toen we eenmaal in Australië woonden, verbleven we tijdens de zomermaanden in het huis van Paul en Jill Buttery, de ouders van Andrew en Melissa. In de warmste tijd van het jaar zitten zij liever in hun strandhuis en het huis waar ze de rest van het jaar wonen werd op dat moment gebruikt door seizoenswerkers. Als prominente leden van de lokale wijnindustrie en liefhebbers van Australische rode wijn hebben Paul en Jill een flinke wijncollectie opgebouwd.

Ik vertelde Paul eens hoe geweldig ik het vond om iedere ochtend tijdens het ontbijt aan de keukenbar mijn knie te stoten tegen een fles uit 1973.

'O, drink maar op hoor, die oude wijnen,' zei hij.

Nee zeg, ik ga die mooie flessen niet openmaken, sputterde ik tegen.

'Ik hou niet van oude wijn. Zodra het fruit weg is hoeft het van mij niet meer,' zei Paul. 'Ik ga ze niet opdrinken.'

Wacht even. Verleende ik Paul min of meer een gunst door hem van zijn oude wijnen af te helpen? Dat liet ik me geen twee keer zeggen.

En zo maakte ik op een avond een 1996 Church Block open. De blend van cabernet, shiraz en merlot, jong geschonken een hartendief van een wijn en in eigen land heel populair, wordt gemaakt door een van de oudste wijnbedrijven in McLaren Vale, Wirra Wirra.

Het werd een geweldige avond. De wijn schitterde oranjebruin in de karaf en smaakte magnifiek. Warm, zwoel, zacht, drop, kruidnagel, kaneel, juichte mijn mond. Maar misschien nog wel mooier waren de gedachteflarden die dat jaartal op het stoere etiket in me losmaakten.

1996.

Toen verhuisde ik naar New York.

De internetbubble: ineens was alles 'www'.

Pre-Lewinsky Bill Clinton met zijn sax was nog sexy en de grootste belofte sinds Kennedy.

Fargo. Theo van Gogh kreeg een Gouden Kalf voor *Blind Date*.

Nog lang geen 9/11.

Drie jaar voordat mijn zoon werd geboren.

In de veertien jaar dat deze wijn geduldig horizontaal had gelegen was terrorisme dagelijkse gesprekken binnengedrongen, hadden Joel en Ethan Coen nog veel meer mooie films gemaakt, terwijl het oeuvre van Van Gogh bruusk was beëindigd. Ik was moeder geworden. Die wijn, begonnen als een volrode fruitbom en veranderd in een donkere, mysterieuze drank, kwam gewoon uit een ander tijdperk! Een tijdperk van onschuld, zo leek het wel. Zelfs de wijnmaker van Wirra Wirra, de lokaal innig beminde Greg Trott, was in de tussentijd overleden.

Overigens pakte een aantal andere flessen dramatisch uit: weggelegd in de wijnkast, achter de bar of in de salon waren ze veranderd in platte, suffe wijnen waar niet door-

heen te komen viel. Verandering is fascinerend, maar niet altijd goed.

Waarom ik naar Australië wilde? Om praktische redenen koos ik voor een Engelstalig land. En om emotionele redenen voor een continent waar ik nog nooit was geweest. Ik wilde al jaren naar Australië, zeker na het lezen van *Tracks* uit 1980, waarin de jonge Robyn Davidson beschrijft hoe ze, in gezelschap van een hond en vier kamelelen, lopend 2500 kilometer dwars door de outback aflegt – het liep met haar beter af dan met haar mannelijke tegenhanger in *Into the Wild*.

Opgegroeid bij de Reeuwijkse Plassen in het Groene Hart, voel ik me al sinds mijn kinderjaren een stadsmens. En toch word ik enorm aangetrokken tot onverbidelijke verlatenheid en leegte, tot doffe landschappen met rode aarde en geërodeerde rotsen.

Als het even kan zoek ik een woestijn op.

In Australië zit ik goed.

Konijnen, koala's en kangoeroes, grootse zonsondergangen en stoffige vergezichten, *Flying Doctors* en stoere boeren met grote hoeden. Uggs. Crocodile Dundee. Boemerangs. Bij Australië dacht ik louter in clichés. Ik was nieuwsgierig naar Australiërs. Ik stelde me ze voor als hippies, vurige natuurliefhebbers die alles koesteren wat blaadjes of pootjes heeft. Behalve een paar filmmakers – Baz Luhrmann, Peter Weir – kon ik niet spontaan Australische politici, schrijvers, kunstenaars, denkers of volkshelden noemen. De premier van het land? Geen flauw idee. Eigenlijk wist ik niets van Australië. Dat vond ik er wel zo spannend aan.

Natuurlijk waren er bezwaren. En twijfels, meestal uitgesproken door anderen. Maar gek genoeg kon ik altijd

een redelijk antwoord vinden. Nou ja, bijna altijd.

'En je kind dan?'

In Australië heb je ook scholen.

'Wat moet jij nou op het platteland?'

Kijken wat ik daarvan vind.

'En al die enge beesten? Haaien, krokodillen, spinnen...'

Er wonen 22 miljoen mensen in Australië. Blijkbaar valt er mee te leven.

'En je hakken dan?'

Met al die bezwaren is het goed gekomen. Behalve met mijn hakken. Ik heb mijn stadse schoenen de oceaan over gestuurd, onder in een kast gezet, ze een jaar later afgeeft en weer terug verscheept.

Op het platteland van Australië, tussen de druiven, draag je laarzen. Enkelhoge, stevig leren Rossi's, met rubberen zolen. Oer-Australisch schoeisel voor agrariërs. Sinds 1910. Mannen en vrouwen dragen ze. In de zon en de regen, tijdens hittegolf en ochtendvorst. Vier seizoenen lang. Ik zag mensen lopen op zongebleeke exemplaren die de bovenste laag leer allang waren kwijtgeraakt, maar met rafels en al nog steeds deden wat ze moeten doen: je voeten beschermen tegen stof, slangen, water, kriebelbeestjes, stekels, gemorste wijn en glibberige druivenschilletjes. Laarzen die je het gevoel geven dat je ieder landschap, iedere situatie, iedere hobbel aankunt. Mijn voeten hebben zich nooit stoerder en veiliger gevoeld dan in mijn Rossi's.

Vandaag heb ik ze weer aangetrokken, voor deze speciale gelegenheid. Uit eerbied en nostalgie, uit dankbaarheid. Ze hebben me een jaar lang gedragen en gekoesterd. Ze hebben me door hoog gras geholpen, door slurpende

modder, door zand en opwaaiend stof. Ze hebben me op wijntanks, oogstmachines en tractors laten klimmen. Ze bleven geduldig meelopen, al die lange uren dat ik in de wijnmakerij heen en weer beende, van de gistvaten naar de druivenpers, van de tanks naar de composthoop.

Nu zijn ze er weer voor me. In de Rotterdamse haven heb je weinig aan hakken. Een vorkheftruck scheert langs en stopt bij de pallets. De dozentorens zijn strak omwikkeld met plastic inpakfolie. Ik moet door twee lagen om mijn Eigen Wijn te kunnen zien! De flessen heb ik zelf uitgezocht, ik heb bovenop het ontwerp van het etiket gezeten. Maar de etiketten óp de flessen heb ik nog niet gezien. Ik moet me bedwingen om folie en karton niet onmiddellijk open te scheuren.

‘Dit is voor u mevrouw?’ roept de Rotterdammer op de vorkheftruck.

‘Jazeker. Ik wil straks alles in dat busje hebben.’

Ineens ziet mijn bestelbus er heel klein uit. Het leek heel wat, bij de verhuurder. Maar nu zie ik die stapels wijndozen ernaast. Hoe krijg ik in godsnaam 1200 flessen mee?