

Op wijncursus

Wine2Move: cursus met actie

Perswijn gaat op wijncursus. Samen met de rest van Nederland. Want Nederland lijkt te hunkeren naar wijnkennis, als we afgaan op de enorme belangstelling die er bestaat voor wijncursussen – en het grote aanbod. Maar wat leer je er nu eigenlijk?

Tekst en foto: René van Heusden

Een zaal in een hotel van het centrum van Eindhoven. Sfeervol, intieme keukentafelopstelling, al laat het licht in de Lichtstad niet over. Een groep van twaalf deelnemers aan de cursus Wine2Move druppelt binnen. Ze zijn aan hun tweede avond toe. Als iedereen er is, schenkt docente Claudia van Dongen ter verwelkoming een glas mousserende Zwarte Parel van het Belgisch Limburgse Genoels Elderen in.

Inzicht en overzicht

Wine2Move is het geesteskind van Claudia van Dongen. De naam dekt de lading van de cursus volledig. Wie eraan deelneemt, moet in beweging willen komen en actief met wijn bezig willen zijn. Claudia ontwikkelde het concept in 2007 uit een zekere onvrede met bestaande cursussen, waarin volgens haar de rol van de cursist te passief was en het accent te veel op geïsoleerde feitjes lag. Zij hecht juist belang aan inzicht en overzicht, wijn kunnen plaatsen binnen een groter geheel. Bij Wine2Move ziet ze het als haar taak om cursisten op een dynamische manier meer over wijn te weten te laten komen. Dat gebeurt zowel tijdens de cursusaavonden als daarbuiten. Primaire doelstelling: anders kijken naar wijn, zelf nadenken en buiten de hokjes durven kleuren.

Ze weet waarover ze het heeft, want ze is een van de meest ervaren wijndocenten in Nederland. Ik ken weinig wijnmensen die zo intens met hun vak bezig zijn als zij. Claudia bulkt niet

alleen van de passie, minstens zo belangrijk is dat ze over een enorme kennis beschikt van wat er in de wijnwereld speelt. Je kunt geen land of gebied verzinnen of ze is er wel geweest. Ze doceert met autoriteit, alsof ze een masterclass geeft.

Nadruk op nuance

Iedere avond staat in het teken van twee of drie specifieke onderwerpen. Deze avond zijn dat bijvoorbeeld 'bio' en 'hout'. Claudia werkt niet met een cursusboek, maar met een documentatiesysteem dat opgebouwd wordt uit artikelen uit bladen als *Decanter* en *Perswijn*.

Voor iedere les krijgen de cursisten een opdracht ter voorbereiding op het thema dat volgt. Soms zijn dat stellingen waarover ze moeten nadenken en waarover ze een mening moeten formuleren, soms ook praktische opdrachten. Bespreking ervan gebeurt altijd aan het begin van de les, bij een lekkere bubbel. De blind te proeven wijnen sluiten aan op de behandelde thema's. De tweede bubbel van deze avond is de Blanc de Blancs van De Sousa, biologisch én met hout. Cursisten mogen zeggen wat de verschillen zijn met de Zwarte Parel, waar de meerderheid overigens de voorkeur aan geeft... Intrigerende vaststelling gezien het feit dat een van de vragen voor deze les was of bio per definitie 'beter' is en identiek met kwaliteit. Zowel bij het thema bio als bij hout worden alle kanten van de zaak belicht en ligt de

nadruk op de nuance. Wijn laat zich nu eenmaal niet zo makkelijk vangen.

Analyserend en beeldend

Bij het proeven van de wijnen, die allemaal een bepaalde link met de behandelde thema's hebben, leren de deelnemers hun woorden te wikkelen en te wegen. Claudia pleit voor waarneming zonder emotie, dus gewoon vaststellen wat er wel en niet in de wijn zit en dan pas conclusies trekken. Zonder al te veel illusies over typiciteit, want dé typische Chardonnay bestaat niet. Het liefst ziet Claudia een synthese van wat zij de mannelijke en vrouwelijke manier van proeven noemt: de analyserende en de beeldende. Ze vraagt haar cursisten daarom zowel naar technische details, inclusief kwaliteit en prijsniveau, als naar een karakterisering van de wijn in één trefwoord.

Bij Wine2Move speelt proeven een belangrijke rol. In dubbel opzicht. Van de cursisten wordt verwacht dat ze onderling proefgroepjes vormen, net zoals dat bij de Wijnacademie gebeurt. Claudia kan daar door haar drukke schema vrijwel nooit bij aanwezig zijn, maar ze ruimt in de les tijd in om te bespreken wat het thema en de opbouw van de proeverij(en) was en wat de deelnemers ervan geleerd hebben.

Verdieping

Zelfwerkzaamheid vormt een wezenlijk onderdeel van Wine 2Move. Vandaar de opdracht om



Claudia van Dongen

Cursusfeiten

Cursus: Wine2Move

Niveau: vergelijkbaar met SWEN 3

Doelgroep: gevorderde amateurs en professionals

Toelatingseis: Wijnbrevet

Plaats: Eindhoven, Arnhem (docent: Chris Alblas), Amsterdam

Duur: 1 jaar, verdeeld over 3 modules en 12 bijeenkomsten; start nieuwe cursus in Arnhem september 2010, Amsterdam januari 2011, Eindhoven februari 2011

Kosten: € 745 (voor lopende cursus)

Organisatie en inlichtingen: Claudia van Dongen, www.wine2move.nl

tijdens de cursus een werkstuk te maken. Door te werken aan een thema naar keuze zijn de deelnemers zich tussen de lessen door continu aan het verdiepen, door te lezen, te proeven, interviews te houden en bedrijfsbezoeken af te leggen. Claudia ziet het liefst dat de cursisten hun thema in een vraagstelling formuleren, zodat ze werkelijk op onderzoek uit moeten. Vanzelfsprekend krijgen ze daarvoor een paar duidelijke richtlijnen mee. En ze kunnen erop rekenen dat er een gedegen voortgangscontrole plaatsvindt, waarbij ze tussentijds verantwoording afleggen over hun vorderingen. Onderwerpen die tot nu toe in werkstukken aan bod zijn gekomen, zijn onder andere: Parkerpunten; het nieuwe Spanje; hoe Toscaans zijn *Super Tuscans*; huiswijnen onder de loep; welke invloed heeft klimaatverandering op wijnbouw en kunnen biologische wijnen concurreren met 'gewone' wijnen? Twee weken voor het examen moet het werkstuk – van minimaal vijftien pagina's en met serieuze bronnenvermelding – ingeleverd worden. Tijdens het examen zelf volgt nog een presentatie van een kwartier, ondersteund door Powerpoint.

Oordeel

Wine2Move is een uitstekende cursus, bedoeld voor wie er niet voor terugdeinst stevig aan te pakken. Je krijgt daar heel wat voor terug; ook na de cursus zelf. Claudia organiseert eenmaal per twee jaar een intensieve wijnreis voor

(ex-)Wine2Movers. De eerstvolgende is gepland naar Catalonië. Verder zijn er excursies naar bestemmingen dicht bij huis, zoals de Apostelhoeve en Genoels Ederen. Op verzoek van oudcursisten is er bovendien tweemaal per jaar een thematisch vervolg op W2M, al dan niet in samenwerking met experts. Net aan bod geweest is het nieuwe Spanje; binnenkort komt biologische wijn met Tjitske Brouwer MV.

Een kritiekpuntje waren de eierdopglasaasjes en de belichting. Met de verhuizing naar een nieuwe locatie – een kunstgalerie met professionele presentatieruimte en dito keuken met goede glazenpoelmachine – gaat dat echter veranderen. ■

In het glas

Tijdens de cursusavond passeren zestien wijnen de revue. Het aardige is dat ze voor Claudia zelf soms ook nieuw zijn en dat haar verwachtingen niet altijd uitkomen. De bubbels noemden we al. Daarna was het de beurt aan een serie wit op basis van chardonnay, met én bio én hout. Les Jamelles VdP d'Oc 2008, Southern Creek 2008 ('houtrijping' volgens Aldi), Chardonnay/Pinot Grigio 2008 van Alois Lageder en Mâcon La Roche Vineuse Vieilles Vignes 2006 van Merlin. De tweede serie wit stond in het teken van chenin blanc, met tweemaal een 2008 van het Zuid-Afrikaanse De Morgenzon, met en zonder hout, en Savennières Clos du Papillon 2005 van Baumard. Bij rood eerst Rioja Alavesa van Bodegas Muriel (2004) en Luis Cañas (2003), vervolgens Ribera del Duero M2 2006 van Telmo Rodríguez naast La Mancha El Vínculo 2008 van Alejandro Fernández, en ten slotte Saint-Joseph 2007 van Pic Wines tegenover Shiraz 2008 van Dom. Tournon (Chapoutier) in Victoria. Als snoepje toe bij de kaas: Justino's Madeira Colheita 1998.