



Claudia van Dongen

Wijnenergie

Wijn cursussen. Wie houdt zich tegenwoordig niet bezig met het geven daarvan? In hoeverre al die aanbieders hun cursisten nu werkelijk enige verdieping bieden, is twijfelachtig. Menige cursus steunt immers veel te veel op de schijnzekerheid van feitjes. De Eindhovense Claudia van Dongen heeft zo haar eigen kijk op de overdracht van wijnkennis. Cursisten moeten plezier beleven aan wijn. Ze brengt dat in de praktijk via haar Wijnadviesbureau Claudia van Dongen en cursussen met namen als *Wijnpassie* en *wine2move*. Claudia beschouwt zichzelf als een idealiste. Terecht, maar dan wel een van het ondernemende type.

Claudia van Dongen (Breda, 1963) is een vrouw met pit, iemand die weet waar ze mee bezig is en die weet wat ze wil. Een echte persoonlijkheid en wat je noemt een energieke en hoogst sportieve verschijning. Niet zo vreemd wanneer je bedenkt dat ze een opleiding lichamelijke opvoeding volgde en een loopbaan in het sportonderwijs ambieerde. Hoewel ze jaarlijks nog enorme afstanden fietst, is het ooit door een ernstige elleboogblessure met haar carrière allemaal wat anders gelopen. Ze week gedwongen uit naar een baantje in de horeca, waar ze kennismaakte met wijn. Het vervolg is maar al te voorspelbaar... met cursussen en het vinologiediploma. Al snel kwam ze terecht op de wijnafdeling van ISPC in Breda, precies in de gouden jaren, toen het supertrio Hans van de Kuip, Coen Pollaert en Ron Andes daar spannende dingen deed. Vervolgens startte ze in Bladel een van de eerste franchisevestigingen van Gall & Gall op. De winkel was haar alleen veel te klein, letterlijk en figuurlijk. Als 'wijnadviseur' in de buitendienst bij Verbunt voelde ze zich beter op haar plaats. Behalve met wijn verkopen kon ze zich daar ook bezighouden met het geven van trainingen. Wijneeducatie bleek haar in het bloed te zitten. De oprichting van een eigen bedrijfje in 1993 was daarom een logische stap.

Praktijkervaring

Wijn betekent veel voor Claudia. Wijn is letterlijk haar passie, maar is niet alles. Ze is een echte zoekster, ook geïnteresseerd in ideële zaken. Positief. In zaken die te maken hebben met het milieu, bewust leven, innerlijke groei. Ze verdiepte zich bijvoorbeeld intensief in biologische voeding en werkte een poosje voor een mondiale organisatie die een energiebewustere levensstijl propageert. Maar ja, die wijn bleef trekken. En dus ging ze naar Sligro, als beoogd opvolgster van de toenmalige inkoper Jacques Thijs. Inkopen vond ze leuk, maar het bureauwerk stond haar minder aan. Ze liet daarom weten toch liever iets anders te doen. Dat kwam haar aanvankelijk op onbegrip te staan, maar uiteindelijk ook op respect. Ze is nog altijd als extern adviseur voor het bedrijf actief. En dat is bepaald niet haar enige *consultancy job*. In de loop der jaren is ze door diverse ondernemingen gevraagd als raadgeefster. Een bekende naam in dit verband is bijvoorbeeld die van cateraar Maison van den Boer. Intussen ging het ook zo goed met haar cursussen dat ze zich vanaf 2003 voltijds en naar eigen zeggen ook professioneler met haar Wijnpassie kon gaan bezighouden. Als inkoopadviseur, trainster

(onder andere van toekomstige ROC-docenten) en bovenal als cursusleidster.

Beleving centraal

Wat is in de optiek van Claudia van Dongen het geheim van een goede wijncursus? Om te beginnen de docent(e). Een goede wijndocent moet er alles aan doen om zelf op de hoogte te blijven van wat er in de wijnwereld gebeurt. Dat betekent dus veel reizen, liefst ook op eigen initiatief. Zelf doet ze dat onophoudelijk. Om met producenten wijngaard en kelder in te gaan en om altijd te vragen waarom ze het een wel en het ander niet doen. En vooral niet kritiekloos blijven teren op clichés. Wijn is immers allesbehalve een starre zwart-wit-aangelegenheid, maar een bron van oneindige nuancering. Halve kennis is volgens Claudia nog gevaarlijker dan geen kennis. Een 'beginners-

Een cursus moet mensen aanzetten tot nadenken over wijn

cursus' met de hele wereld in vijf avonden is aan haar dan ook niet besteed. Wegens misleidende versimpeling. Wijn leent zich daar niet voor. Ze heeft nog een punt: wijnkennis mag nooit versmald worden tot louter topografische kennis – lees: gedachteloze reproductie van droge feitjes – en tot eenrichtingverkeer van docent naar cursist. Een echte cursus moet de deelnemers bewustmaken van hun eigen smaak en ze aanzetten tot nadenken over de wijn. Zodat ze het product gaan begrijpen en er bewust van gaan genieten. Beleving heet dat.

Blind proeven

Een van de punten waar Claudia – terecht – op hamert, is het belang van blind proeven. Analyse van de wijn is in haar ogen belangrijker dan gebiedje raden op basis van vermeende typiciteit. "Je kunt proeven niet afdoen door te zeggen: dit is typisch Bordeaux en dat typisch Bourgogne. Alleen door de wijn goed te proeven kun je conclusies trekken die in de richting van een bepaalde druif en streek wijzen." Proeven met inzicht dus. Tot haar verbazing bleken veel van haar collega's binnen de Associatie van Wijndocenten tot voor kort nauwelijks aan blind

proeven te doen, maar daar lijkt nu verandering in te komen. Ze is sowieso een groot voorstandster van een programma voor interne educatie aan wijndocenten, liefst met wat meer diepgang en spanning dan wat ze tot nu toe bij de Wijndocentendagen van het Productschap heeft meegemaakt. Claudia ziet het als haar missie om het wijnonderwijs in Nederland een impuls te geven. Dat ze met haar gedrevenheid en uitgesproken opvattingen wel eens scheve blikken binnen het wereldje oproept, laat haar koud. Voor zelfgenoegzaamheid en conformisme is ze nu eenmaal niet in de wieg gelegd. Het kan altijd anders en beter.

Zelfwerkzaamheid

Claudia ontwikkelde in 2007 een geheel nieuw soort cursusvorm onder de naam *wine2move*, bedoeld voor mensen die hun wijnkennis op een creatieve manier willen verdiepen. We zullen er maar eens een eigentijdse term op loslaten: innerlijke groei via wijn. Binnen dit voor Nederland tamelijk unieke concept staat zelfwerkzaamheid van de cursisten centraal. Er wordt onder meer van ze verwacht dat ze zelfstandig een bepaald thema uitwerken en aan hun medecursisten presenteren. Te denken valt aan onderwerpen als de invloed van Robert Parker, terroir in de Nieuwe Wereld, biologische wijnbouw, of de menselijke invloed op de wijn. Een belangrijk onderdeel van deze cursus is vanzelfsprekend ook beschrijvend analytisch proeven en daar conclusies uit trekken. De kernvraag bij wijn is immers niet 'wat?', maar 'waarom?'.

Champagne en Oostenrijk favoriet

Wat zijn Claudia's persoonlijke wijnpassies? De vraag wordt tijdens het serieuze deel van het gesprek al beantwoord, wanneer er vlot een fles champagne opengaat. Ook de lunch, haar favoriete maaltijd (!), wordt in stijl met champagne afgesloten. Zo zien we dat graag. Mousserend van buiten de Champagne drinkt ze trouwens ook graag. En verder? Ze aarzelt geen seconde: wit uit Oostenrijk! Bij rood kunnen Frankrijk en Ribera del Duero op haar sympathie rekenen. Om er onmiddellijk aan toe te voegen dat ze natuurlijk consequent wijnen uit de hele wereld proeft. Hoewel ze de Nieuwe Wereld intensief bereisd heeft, heeft ze wel een uitgesproken voorkeur voor 'klassiek' Europa. Vanwege de verteerbaarheid. Begrijpelijk voor iemand die veel 's avonds werkt. Enige nuchterheid kan bij wijncursussen immers geen kwaad. ■