

Vinea-LADY'S IN DE BAN VAN OOSTENRIJK

DE ENE STUDEERDE AF ALS VERTALER, DE ANDERE ALS BEDRIJFSPSYCHOLOGE. MAAR HET BLOED KRIJPT WAAR HET NIET GAAN KAN. INGE EN EVA GROOTVRIENDT, TWEE ZUSSEN, RUNNEN VANDAAG SAMEN DE WIJNHANDEL VINEA IN GOOIK.

GUIDO FRANCCQUE

FP: Jullie zijn 'ladies in wine', maar jullie hebben allebei iets anders gestudeerd: Inge is van opleiding vertaler en HR-specialist, en Eva bedrijfspsychologe en HR-specialist. En dan val je plots in een wijnvat. Of ging dat niet zo plots?

Inge: "Uiteraard is het ons bij wijze van spreken met de paplepel meegegeven: van kindsbeen af hielpen we mee op onze opendeurdagen. Die vonden toen nog plaats in onze veranda thuis: water en brood op de proef tafels zetten, spuwemmers ledigen, flessen uit de kelder gaan halen... Ik herinner me ook dat we als kind een spelletje speelden dat we 'Johnny en de klant' hadden gedoopt. We vulden onze glazen met cola en deden alsof het wijn was. Al slurpend proefden we zoals de 'echten' dat deden en dan bespraken we welke druif en aroma's we meenden te ontdekken. Eigenlijk echt hilarisch, nu ik er zo aan terugdenk. Toch was het voor mij persoonlijk geen evidentie om in de zaak te stappen. Toen Eva me in 2010 vroeg om de stap te zetten, werkte ik in een HR-bedrijf in het Antwerpse, waar ik deel uitmaakte van een jong en dynamisch team en waar ik op termijn mooie doorgroei-mogelijkheden zag. Omdat ik er op dat moment van overtuigd was dat mijn toekomst in de HR-wereld lag, heb ik een tijdelijke instap in de familiezaak voorgesteld om een en ander mee op de rails te krijgen. Na drie maanden was ik zo gebeten door de microbe dat ik mijn job in Antwerpen heb opgegeven om me full-time voor Vinea te engageren. Een keuze waar ik nog geen seconde spijt van gehad heb. Mijn

passie voor HR en talen ten volle kunnen inzetten in een bloeiende familiezaak, samen aan de kar trekken, een topteam samenstellen en elke dag weer het beste van onszelf geven om onze klanten gelukkig te maken: dat is mijn missie!"

Eva: "Om eerlijk te zijn is het voor mij eigenlijk allemaal anders gelopen dan gepland. Ik ben afgestudeerd in 2008 als master in de Bedrijfspsychologie en Personeelsbeleid aan de Universiteit in Gent. Ik ambieerde een carrière in die richting. Jammer genoeg brak in 2008 ook de crisis uit en in het bedrijf waar ik zou starten, kwam er een aanwervingstop. Zeer lastig om in die periode als starter een job te vinden. Daarom stelde ik zelf voor aan mijn vader om - in tussentijd - als vertegenwoordiger aan de slag te gaan bij Vinea, zolang ik een nieuwe job gevonden had. Maanden gaan zeer snel en een klein jaar later heb ik mijn zus Inge gevraagd om mee in de zaak te stappen."

FP: Hoe voelt het om in de voetsporen te lopen van een van Vlaanderens grootste en ongetwijfeld meest intelligente wijnproevers ooit: jullie vader?

Eva: "Dat gaf in het begin wel wat stress. Je wil niet onderdoen, begrijp je? Als de klanten mijn vader kenden (wat meestal ook zo was), verwachtten ze toch een bepaald niveau. Daarom voelde ik heel snel de noodzaak om me bij te scholen in wijn. Ik ben dan quasi onmiddellijk wereldwijnmeester gaan bijstuderen. Ik wilde echt die basis kennen. Uiteraard kon ik met al mijn vragen steeds terecht bij mijn vader. Het

proeven zelf heeft mijn vader me zelf geleerd. Al sinds mijn tienerjaren degusteer ik mee en gelukkig heb ik het 'proefpallet' van mijn vader meegekregen."

Inge: "Het is een hele eer om het familiebedrijf te mogen overnemen, verder uit te bouwen en te laten groeien. Tegelijkertijd is het ook een grote verantwoordelijkheid en zijn we nog relatief jong binnen de ondernemers- en wijnwereld, een wereld waarin onze papa alom bekend is. Dit opent enerzijds deuren, anderzijds scheidt het op wijnkundig vlak soms torenhoge verwachtingen. Gelukkig is papa een heel goede leermeester geweest voor ons, waardoor we een heel solide basis opgebouwd hebben en we binnen de wijnwereld intussen ook wel wat onze strepen verdiend hebben. Vandaag zijn het Eva en ik die aan het roer staan en de koers van Vinea bepalen, maar dat we bij onze papa kunnen terugvallen op een schat aan kennis, ervaring en expertise is onbetaalbaar."

FP: Wat is het meest opvallende dat je van je vader over wijnkennis meekreeg?

Eva: "Ongetwijfeld het belang van de (edele) zuren in een wijn! Wijn valt of staat daarbij en wij hechten daar enorm veel belang aan."

Inge: "Het belang van de prijs-kwaliteitverhouding staat bij papa en ook bij ons steeds voorop. Een wijn van 50 euro selecteren die fantastisch is, oké, maar hij kost ook 50 euro. Daarentegen een wijn ontdekken van 5 euro die echt top is, dat is pas een verdienste! Jan van Lissum, directeur van Gault&Millau Nederland en Proefschrift Wijnconcours in Amsterdam, zei ooit dat Vinea onklopbaar is in kwaliteit en betaalbaarheid. Ik denk dat dat een prachtig compliment is en een bekroning op een onwaarschijnlijk sterk staaltje selectiewerk. Onze papa is daarin zeker en vast doorheen de jaren de drijvende kracht geweest, en Eva en ik leggen op dat vlak ook de lat torenhoog."

FP: Wijn blijft helaas nog in een afgebakende mannenwereld steken, terwijl heel wat vrouwen wereldwijd wijn maken, beschrijven, recenseren, doceren, verkopen en bedienen. Welke raad zouden jullie aan vrouwelijke wijnmensen geven om meer op de



voorgond te treden? Vinden jullie dat vrouwen beter proeven dan mannen? Waarom blijft het dan toch een mannenwereld?

Eva: “Ja, dat klopt, het is een mannenwereld. Het valt me op dat vrouwen eerlijker proeven. Zij durven echt te zeggen wat ze proeven, mannen durven eens sneller naar het etiket te kijken en op basis daarvan een oordeel te vellen. Er is meer ego bij gemoeid. Ik denk wél dat er verscheidene vrouwen op de voorgond willen treden, maar ze moeten ook de kans krijgen. Als je tv-kijkt en het gaat over wijn, zal het in 90% van de gevallen een man zijn die de uitleg geeft. Dat begrijp ik eerlijk gezegd niet goed.”

“Als ik uit persoonlijke ervaring mag spreken, ervaar ik dat ik intenser proef. Zeker mijn reukzin is uitermate goed ontwikkeld. Ik betrap mezelf erop dat ik ook veel snuffel, stiekem ook aan mensen. Het is best wel grappig soms, we lachen er thuis vaak om; ‘Eva met haar fijn neuske...’”

Inge: “Het is inderdaad een mannenwereld, maar toch wil ik vrouwen sterk aanmoedigen om sterker op de voorgond te treden. Wij hebben in onze selecties trouwens best wel wat vrouwelijke wijnmaaksters. Aangezien alles blind geproefd wordt, is dat uiteraard compleet buiten onze wil. Blijkbaar slagen vrouwen er toch hier en daar in om een bepaalde extra finesse of verfijning in de wijn te brengen waardoor de wijn net dat tikkeltje meer krijgt. Dat doet uiteraard geen afbreuk aan het vakmanschap van vele van hun mannelijke collega's... Hoewel de wijnwereld wordt beschouwd als een mannenbastion, merk ik de voorbije jaren toch wel een

positieve tendens: meer en meer vrouwen profileren zich op alle domeinen binnen de wijnwereld en weten er ook prima hun mannetje te staan.”

FP: Jullie hebben een boontje voor Oostenrijkse wijn, maar was dat niet de schandaalwijn vol antivries uit 1985? Vanwaar die voorliefde?



Eva: “Het is net dat schandaal dat ervoor gezorgd heeft dat ze tabula rasa gemaakt hebben. De Oostenrijkers zijn van nul herbegonnen en hebben een hyperstrenge wijnwetgeving uitgeschreven. Wellicht de strengste van Europa. Ook naar normen van hygiëne. Ze hebben ook alle info zeer overzichtelijk gebundeld op www.austrianwine.com. In de zaak proeven we iedere wijn blind. Zeer vaak

“DANKZIJ DE SUPERSTRENGE WIJNWETGEVING BLINKT OOSTENRIJK INDERDAAD UIT IN DE PRODUCTIE VAN LOEPZUIVERE, PURE WIJNEN MET HEEL VEEL RESPECT VOOR DE NATUUR EN HET PRODUCT.”

gebeurt het dat de wijnen gewoon worden weggegoten omdat ze ondermaats zijn. Bij de Oostenrijkse wijnen merken we op dat we dat zelden moeten doen. Dan kan je concluderen dat het algemene niveau hoger is dan in vele andere landen. We zijn net terug uit Oostenrijk, ook daar is weer ons idee bevestigd: de wijnen die we geproefd hebben, waren gewoonweg fenomenaal.”

Inge: “Dankzij de superstrenge wijnwetgeving blinkt Oostenrijk inderdaad uit in de productie van loepzuivere, pure wijnen met heel veel respect voor de natuur en het product. Los daarvan hebben we al heel lang geleden ons hart verloren aan Oostenrijk. Ruim 25 jaar gaan we al op wintervakantie naar het prachtige Vorarlberg. De onweerstaanbare charme, de oprechte vriendelijkheid, de beroemde Oostenrijkse Gemütlichkeit, de fijne keuken en de prachtige wijnen uit diverse streken... Oostenrijk zit in ons hart en telkens voelt het als een beetje thuiskomen.”

FP: Wat is jullie favoriete (Oostenrijkse) wijn en waarom? Wat zou je erbij klaarmaken? Hoe zou je deze wijn opdienen om hem zo optimaal mogelijk te genieten?

Eva: “Ik heb er wel een paar, maar als ik écht moet kiezen, ga ik voor Zirkus van Birgit Wiederstein. Dat is eigenlijk haar basiswijn, 100% zweigelt, zonder vatlagering. Volledig biodynamisch gemaakt. Puur natuur, maar zo goed gemaakt. Zeer mooi puur fruit met een schitterende aciditeit die de wijn naar een hoger niveau tilt. Eigenlijk heeft deze wijn geen gerecht nodig. Maar omdat we ook heel graag eten, zou ik erbij een fijn stukje kalfsvlees geven met tomaten uit de oven.”

Inge: “Ik kies voor de chardonnay van Auer. Misschien niet meteen de meest sexy druif, maar zo onwaarschijnlijk fijn gemaakt. Chardonnay zoals een chardonnay zou moeten zijn: fijn, elegant, complex, zelfs een tikje mineralig. Indien de perfectie niet bestaat, komt deze wijn toch heel dichtbij. De jonge wijnmaker Michael Auer is door Gault&Millau Oostenrijk uitgeroepen tot “die Entdeckung des Jahres” en barst van het talent. Als begeleidend gerecht kies ik voor een vol-au-vent met kalfszwezeriken, mousselinesaus en citroen.”

FP: Wat is jullie grootste vraagteken bij de toekomst van de wijnindustrie, nu het wereldklimaat op hol slaat? Of is dit volgens jullie allemaal nonsens?

Eva: “We kunnen er niet omheen dat het alcoholgehalte een uitdaging zal worden voor de wijnmakers. Ook de consument gaat meer en meer op zoek naar elegante, finesserijke wijnen en hierbij speelt alcohol zeker een rol. Ikzelf kijk nooit onmiddellijk naar het alcoholgehalte op het etiket. Ik proef de wijn en als ik de alcohol ervaar, is de wijn uit balans. Het vergt ook meer moeite om een wijn met een hoger alcoholgehalte leeg te drinken. Hier heeft Oostenrijk een voordeel op de grote Europese wijnlanden zoals Spanje, Frankrijk en Italië. Oostenrijk slaagt erin het alcoholgehalte goed in te tomen.”

Inge: “Ik ben ervan overtuigd dat klimatologische veranderingen het wijnlandschap op lange termijn grondig zullen hertekenen. Wellicht zullen bepaalde gebieden over de jaren dermate opwarmen dat bepaalde druivensoorten er niet langer aangeplant kunnen worden en andere er opeens veel beter aarden. Wél ben ik ervan overtuigd dat de wijnmakers die het

best kunnen inspelen op deze tendensen, er zullen blijven in slagen om prachtige wijnen te maken. Wij merken nu reeds dat in warmere gebieden de tendens ontstaat om letterlijk hoger te gaan klimmen (druiven aanplanten op grote hoogten) en zo een grotere schommeling tussen dag- en nachttemperatuur te creëren, waardoor de druiven optimaler rijpen en finesserijke wijnen kunnen geproduceerd worden. Er staan ons ongetwijfeld boeiende tijden te wachten binnen de wijnwereld!"

FP: Hebben jullie zelf kinderen aan wie je de wijnmicrobe zou willen of kunnen doorgeven?

Eva: "Haha, dat is nog wat vroeg, vrees ik. Ik heb 2 zonen (Wolf is 4 jaar en Max is 11 maanden). Momenteel houdt de ene zich nog hoofdzakelijk bezig met auto's en legoblokken en de andere met zijn fopspeen. Maar ik denk dat dit net zoals bij ons, zal meegegeven worden met de papelel."

Inge: "Ik heb een zoontje van 3,5 jaar, Jax. Moeilijk te zeggen of hij een wijnfanaat zal worden. Eén ding is zeker: opa Johnny zal hem alle knepen van het vak kunnen leren!"

"Indien hij graag zijn weg in de wijnwereld wil zoeken, zal ik hem met raad en daad bijstaan, maar beslist hij om een andere weg te kiezen, dan zal ik hem ook daarin voor de volle 100% steunen. Zolang hij gelukkig is, ben ik dat ook!"

FP: In hoeverre moet jullie partners zich in jullie wijnleven? Of hebben die er niets in te zeggen?

Eva: "Mijn partner Steven is van

beroep schade-expert, maar hij is absoluut gepassioneerd door wijn. Hij proeft bovendien ook zeer goed. Net zoals onze mama altijd een grote steun voor onze papa is geweest (zij overleed jammer genoeg in april vorig jaar, red.), is Steven dat ook voor mij. Mijn mama was ook altijd de stille kracht achter mijn vader, ook bij het proeven en selecteren van wijn. Zij had veel talent voor wijn, iets wat misschien niet veel mensen weten."

"Als een nieuwe wijn geselecteerd wordt, neem ik de fles 's avonds mee naar huis om de mening van Steven te horen. Altijd spannend. Maar als het gaat over onze firma, stel ik eerlijk gezegd niet veel vragen. Daar zwaaien Inge en ik de plak, en dat zal zo ook blijven."

Inge: "Het is ook dankzij onze lieve mama dat papa ooit wijn heeft leren kennen. Zijn schoonpapa heeft bij hun eerste ontmoeting een fles van papa's geboortjaar 1947 afgetrokken en zo zonder het te weten de kiem gezaaid voor een tomeloze passie die jaren later zou uitgroeien tot een bloeiend wijnbedrijf en de referentie voor kwaliteitswijnen uit Spanje, Frankrijk, Italië en Oostenrijk."

"Mijn partner Jeroen staat 100% achter alles wat we doen. Hij is actief betrokken bij allerhande events en is ondertussen uitgroeid tot een gepassioneerd wijnliefhebber. Jeroen is mijn klankbord, hij staat me bij met raad en daad, maar hij geeft me ook de volledige vrijheid om mijn ding te doen. Voorlopig zijn dus de meisjes aan de macht bij Vinea, en dat vinden Eva en ik best oké."

www.vinea.be

