

Louis Kat: 'Wijnkoper is het mooiste vak van de wereld'

Grand cru wijngaard, Côte Rôtie, Côte du Rhône



V Wanneer heeft het wijnvirus u gegrepen?

A 'Mijn vader was al een trouwe klant van Okhuysen en bestelde er regelmatig wijn. Op een plank in de schuur van mijn ouderlijk huis in Overveen stonden verschillende flessen met interessante etiketten. Je zou kunnen zeggen dat die flessen de eerste trigger zijn geweest. Mijn militaire dienst heeft echter de doorslag gegeven. Of beter gezegd: het uitstel ervan. Door een ruisje in mijn hart en een herkeuring moest ik een jaar overbruggen. Dat heb ik gedaan door als kelderhulp aan de slag te gaan bij Okhuysen. Na mijn buitenlandstage met Wim Beelen – assistent-bedrijfsleider bij Okhuysen – was ik definitief gegrepen door het wijnvirus.'

V Waarom met name Franse wijn?

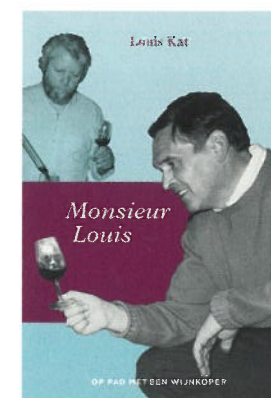
A 'Ondanks dat we onze stage begonnen in Duitsland, hebben wij inderdaad voor Frankrijk gekozen. De overweging voor Duitsland was meer een praktische, ingegeven door afstand en taal. In Frankrijk kwamen we er later achter dat er veel aan het veranderen was. Een flink aantal wijnboeren die tot dat moment altijd aan een coöperatie hadden geleverd, koos nu voor zichzelf. Eigen botteling, eigen etikettering en eigen distributie. Dit, in combinatie met de veranderende appellations, bracht veel kansen voor mij als jonge inkoper en – inmiddels – eigenaar van Okhuysen.'

V Wat is uw favoriete Franse wijnstreek?

A 'Zonder twijfel de Rhônestreek en dan met name de noordelijke Rhône. Hier worden fantastische dingen gedaan met de Syrah en Viognier druif. Binnen klinkende appellations als Hermitage, Condrieu en Côte Rôtie heb ik zowel zakelijke contracten als vriendschappen voor het leven gesloten.'

Louis Kat, oud-eigenaar van wijnkoperij Okhuysen, is een van de mannen die de Franse kwaliteitswijn op de Nederlandse kaart heeft gezet. Over zijn avonturen als wijnkoper in Frankrijk schreef hij onlangs het boek *Monsieur Louis*.

TEKST: STEVEN DE ROO



Louis Kat
Monsieur Louis

UITGEVERIJ OKHUYSEN, 2017
€ 19,95

V Welke anekdotes schetsen het leven dat u toen leefde?

A 'Wim Beelen en ik waren 21 jaar toen wij stageliepen in Frankrijk. In de Bourgogne werden wij door onze gastheer gefêteerd op een copieuze lunch in het enige sterrenrestaurant dat Beaune in die tijd rijk was. De mooiste wijnen werden daarbij opengetrokken. Vervolgens werd de 'wijnroute' vervolgd met een proeverij van enkele tientallen flessen bij een Bourgondische wijnboer. Na deze 'uitputtingsslag' werden wij als dank meegenomen naar ... het sterrenrestaurant waar we eerder die dag geluncht hadden. Dat maakte niet alleen indruk op ons jongemannen, maar ook op de eigenaar van het etablissement.

Een andere indrukwekkende gebeurtenis vond plaats in de Loirestreek. Edgard Pisani, de toenmalige minister van Landbouw, zou spreken op een wijnevenement. Toen Pisani hoorde dat er twee Nederlandse stagiairs aanwezig waren, nodigde hij ons persoonlijk uit voor een diner. Wim en ik mochten daarbij de wijnen selecteren. Nou, dat heeft de Franse staat geweten!'

V Wat moeten beginnende importeurs absoluut weten?

A 'Zorg dat de basis in orde is. Verdiep je in de wijn, de wijnmaker en de techniek. Een buitenlandstage is daarbij evident. Dat helpt je ook om de taal goed te spreken, wat een voorwaarde is om je werk als inkoper goed te kunnen doen. Ook een bescheiden opstelling richting de wijnboeren en het adagium 'afspraak is afspraak' helpen bij het zakendoen in Frankrijk. Maar als je eenmaal het vertrouwen van de Franse wijnboeren gewonnen hebt, betekent dat – zoals gezegd – vaak een zakelijke relatie en vriendschap voor het leven. Daarom vind ik het vak van wijnkoper het mooiste vak van de wereld.'