



'Zonder  
verhaal  
kan ik  
niet van  
iets houden'

**Master of Wine Fiona Morrison** reisde door Europa en bezocht tien wijnfamilies P54-55

## Verder



Vorig weekend liet de acteur Johan Heldenbergh in 'Alleen Elvis blijft bestaan' een fragment van Jacques Brel zien. Wat bleef hangen, was deze quote: 'Le talent, c'est l'envie.' Morrison: 'Exactly! Ik ken dat fragment van Brel, en dat is het helemaal. *Le talent, c'est l'envie*. En daar draait dit boek om. Het gaat over 'l'envie' om meer over die geweldige wereld van de wijn te praten. Alleen wordt dat wel eens misbegrepen.'

## Hoezo?

Morrison: 'Er zijn veel aspecten aan wijn maken. Je hebt de grote industriële producenten, je hebt de kleine producenten van natuurlijke wijnen, je hebt boeren zoals wij. Wat ik zo fantastisch vind, is dat ik 's morgens om 8 uur met mijn laarzen in de wijngaard bezig kan zijn, later op de dag het vliegtuig naar New York kan nemen om daar 's avonds in *black tie* 's werelds beste wijnen te proeven. De uitdaging bestaat erin trouw te blijven aan jezelf en aan de wijn.'

U koos tien families in Europa uit om over hun levenswerk te praten. Johnson noemt u 'opmerkelijk onbevooroordeeld' over hun doen en laten. Hoe moeilijk is zo iets?

Morrison: 'Ook dat heeft met empathie te maken. Louis-Michel Liger-Belair, van onder meer La Romanée-Conti (*de duurste wijn ter wereld, red.*), heeft de naam arrogant te zijn. Maar dat vond ik dus niet. Hij heeft een extraordinair karakter, maar hij is nogal verlegen. En hij is bang om met mensen te praten die niet dezelfde hoge standaarden eisen van hun wijn. Maar is dat arrogant?'

'Iemand als Miguel Torres staat in Spanje aan het hoofd van een gigantisch wijnimperium, maar in het hart van zijn bedrijf houdt hij zich bezig met het terugvinden van oude vergeten druivenvariëteiten. Zijn bedrijf is miljoenen dollars waard. Maar hij zoekt naar de erfenis van zijn voorvaders in Catalonië. Dat vind ik prachtig.'

Zelf komt u niet uit een wijnfamilie. Wel uit Schotland, land van whisky en mannen met rokken.

Morrison: (*schaterend*) 'Dat klopt, maar wel met zo'n donker en vochtig klimaat dat het ideaal is voor de beste wijnkelders. Schotten zijn wel voorzichtig als ze een wijn openen. Mijn vader deed het alleen op zondag, bij de lunch. Maar dan wel altijd een goede fles. Meestal wijnen uit de Médoc: daar houden Britten van. Vieux Certan (*wijn van de Franse familietak Thienpont, red.*) had hij niet. Daar waren er ook niet zoveel van. De eerste keer dat ik mocht proeven, was ik een jaar of twaalf. Château Lynch-Bages, ik vergeet het nooit. Ik was meteen verliefd. Toen ik 14 was, vroeg ik voor kerst een boek over wijn.'

Andere kinderen vragen een boek van Roald Dahl, die in 'Oom Oswald' overigens over Romanée-Conti schreef.

Morrison: 'I know, en dat las ik ook graag. Maar ik was meteen zot van de verhalen die mijn vader vertelde over de wijnen die we dronken. Bij Lynch hoorde een verhaal over de 'wilde ganzen', de naam die werd gegeven aan Ierse soldaten die in de 17de en 18de eeuw naar Frankrijk kwamen. Deze familie kwam ook uit Ierland en trok eind van de 17de eeuw naar Bordeaux. Bages betekende in een lokaal dialect 'heuvel'. Dat soort verhalen prikkelde mijn geest. (*lacht*) Het is nog altijd een van mijn grote *défauts*: ik heb bij alles een verhaal nodig.'

Waarom is dat een *défaut*?

Morrison: 'De Brusselse galeriehouder Xavier Hufkens is een heel goede vriend van ons. Als hij me moderne kunst wil laten zien, is dat altijd mijn vraag: *where is the story?* Zonder verhaal slaag ik er niet in het voldoende te appreciëren.'

Haar verhaal is dit. Fiona is Schotse, maar werd geboren in Chicago, waar haar

# 'Toen ik 14 was, vroeg ik voor kerst een boek over wijn'

Je kan wijn maken en je kan wijn drinken. Fiona Morrison doet het allebei. En ze schrijft er ook over. Een boek zelfs: 'De grote wijnfamilies'. De rode draad tussen die drie? 'Niets lukt zonder anderen', zegt ze. 'Zelfs wijn drinken doe ik nooit alleen.'

## INTERVIEW RIK VAN PUYMBROECK

In de keuken van haar huis in Etikhove, het prachtige Hof Te Cattede waar Fiona Morrison (58) samen met haar man Jacques Thienpont woont, staat op een schap deze spreuk: 'The opinions expressed by the husband in this house are not necessarily those of the management.'

Daarin zit veel. Zeker haar Britse humor, Morrison is immers Schotse. Maar ook dit huis uit 1612 als basis van het wijnimperium dat de familie Thienpont hier generatie na generatie voortzet. En haar rol daarin. In 'De grote wijnfamilies', een boek waarin ze tien Europese wijnfamilies, waaronder de familie Thienpont, portretteert, schrijft ze: 'Het is niet altijd gemakkelijk geweest 'la pièce apportée' (*de toevoeging*) te zijn, zoals de familieleden me noemden, hoewel ik soms ook de titel 'valeur ajoutée' (*toegevoegde waarde*) krijg van de Thienponts, wier trots over hun familie-erfenis tegen arrogantie aanleunt.'

In dat huis en bij deze familie zitten we nu. Uit bierglazen met een oor van het merk Rex Scaldis drinken we appelsap. Het is pas 16 uur, te vroeg voor wijn. We zitten voor het raam dat uitgeeft op een levend schilderij met kleuren en lichten van Edward Hopper, maar met een landschap van hier. Glooiend. Met bomen die stilaan gestript zijn van wat ze sinds maart droegen en de rennende honden Hiccup

en Roxy. Binnen in de woonkamer hangt een sneeuwlandschap van Valerius De Saedeleer en dat is geen toeval.

'Wat je door het raam ziet, is het land van De Saedeleer', zegt Morrison. 'Na de Eerste Wereldoorlog, waarin hij gevlucht was naar Wales, kwam hij in Villa Tynlon in Etikhove wonen. Je bent er gepasseerd toen je hierheen reed. Die villa was eigendom van Georges Thienpont, Jacques' grootvader. De Saedeleer leefde en schilderde er jarenlang. (*glimlachend*) Jammer genoeg hebben we maar een paar werken van hem.'

We zitten ver van Bordeaux, waar Thienpont en Morrison onder meer de prestigieuze Le Pin maken in Pomerol, maar ook l'If in Saint-Emilion en l'Hègre in Côtes de Castillon. Daar vliegen ze vanavond - het is woensdag - wel nog heen, zoals ze dat elke maand een keer of twee doen. 'Om kwart over negen vertrekken we in Lille, om halftwaalf lig ik ginder in mijn bed', zegt Jacques, die vooral met zijn Le Pin bekend is. Gemiddeld 95 op de schaal van Parker, met uitschietters tot 100 in 1982 en 2009. De prijs is navenant en zeer hoog. Daar zeiden ze zelf al vaker van: 'Dat is zinloos.' Maar dat is de markt.

'Over 2018 heb ik boven mijn blog de titel 'Weird and Wonderful' gezet', zegt Morrison. 'De eerste zes maanden hadden we veel regen, maar na juni en tot oktober geen druppel meer. 'The pendulum swung from one extreme to another', schreef ik. We begonnen half september al te plukken, maar dat deden we tot half oktober. Wat waanzinnig is voor amper 3 hectare.

's Morgens kan ik met mijn laarzen in de wijngaard bezig zijn, 's avonds kan ik in New York zitten om 's werelds beste wijnen te proeven.'

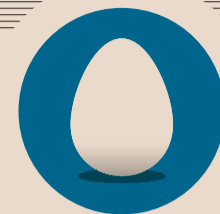
Fiona Morrison,  
wijnmaker

Maar je kon wachten en wachten en wachten tot koelere nachten en weer wat regen. Zo wordt Le Pin van 2018 een echte herfstwijn en daar zijn wij heel blij mee. En ik hoor dat al onze vrienden wijnmakers in Europa dat zijn.'

Die vrienden zocht u op voor uw boek, een ode aan het familiale wijnmakersbedrijf. Is wijn maken in zo'n familie anders dan pakweg een familiebedrijf dat staal produceert? Fiona Morrison: 'Dat weet ik niet. Maar ik denk wel dat je om wijn te maken heel veel empathie moet hebben. Toen Lannoo me vroeg een boek te maken, was ik verveerd. Maar ik wilde het niet alleen hebben over Thienpont, door mijn huwelijk met Jacques mijn familie geworden. Het was een unieke kans, zoals Hugh Johnson (*de bekende Britse wijnextpert, red.*) in het voorwoord schrijft, om vanuit 'een plaats in het hart van de actie' te schrijven. De families die ik opzocht, zagen me als collega, niet als journalist.'

Maar u laat het woord 'empathie' vallen. Morrison: 'In het Engels zeggen we: *we live above a shop*. En ik weet niet of de Nederlandse vertaling accuraat hetzelfde gevoel weergeeft. Maar het is letterlijk zo. Wij zijn altijd open, ons leven en werk vallen volledig samen. Wijn maken is wat we het liefst van al doen. Onze jongens (*zonen Georges en William, red.*) studeren, maar in de vakanties is er al competitie tussen beiden wie mag helpen in de kelder. Ook zij willen wijn leren maken. *Which is fabulous.*'

## De balans Kathleen Stinckens



Kathleen Stinckens (49) werd bekend door het VIER-programma 'De rechtbank'. Na twaalf jaar stopt ze als politierechter in Leuven en wordt ze de **voorzitter van Comité P**. Hier maakt ze haar persoonlijke balans op.



© PHOTO NEWS

vader toen werkte. De meeste kindertijd bracht ze door in het Engelse Wiltshire. Ze ging literatuur studeren aan de universiteit van Exeter, maar begon zich ook in wijn te bekwaamen. Ze werd een van de eerste vrouwelijke Masters of Wine, vandaag is ze de enige in België. Ze leerde Le Pin Pomerol kennen en zo de man die die topwijn sinds 1979 maakte: Jacques Thienpont. Zijn voorouders waren in 1842 in Etikhove een wijnhandel begonnen. In 1921 trok grootvader Georges naar Pomerol, waar hij het domein Troplong Mondot kocht. Iets later ook Château Vieux Certan. Maar de crisis sloeg toe en in 1934 verkocht hij Troplong Mondot. In 1997 trouwde Morrison met Thienpont en ging ze in Hof Te Cattebeke in Etikhove wonen.

**U kende Le Pin voor u de maker kende, niet vermoedend dat u ooit deel zou uitmaken van die familie. In het boek omschrijft u Jacques als 'de man met wie ik mijn leven in wijn deel'.**

**Morrison:** 'Zijn neven zeiden me: 'You must meet Jacques.' Maar ik wilde vooral zijn wijn leren kennen. Natuurlijk delen we dezelfde interesses, doelen en waarden. Zoals elk koppel, zou ik zeggen. Maar als 'pièce apportée' moet je wel vechten voor je plaats. En in Etikhove had ik al snel door dat het goed zou zijn om Nederlands te leren.'

**Ooit zei u over uw zonen George en William: 'We hebben mensen nodig die kunnen denken. Voor ze in de wijn-business stappen, moeten ze elders kunnen werken en desnoods in een commune gaan leven.'**

**Morrison:** (lacht) 'Dat van die commune was misschien wat overdreven, maar toch. George vroeg me eens: 'Mag ik van jullie ooit wel in de wijnbusiness stappen?' Natuurlijk mogen ze dat, maar ze moeten zich tot niets verplicht voelen. Ze studeren allebei in Leuven, de ene architectuur en de andere rechten. Ze delen een eenvoudige kot aan de Vismarkt. Absoluut geen luxe. Ik vind het belangrijk dat ze leren onafhankelijk te zijn en hun mening ontwikkelen. Natuurlijk is opvoeding belangrijk. Maar voor ze beginnen te werken, moeten ze leren leven.'

**Zoals uzelf de kans kreeg van uw vader? Hij gaf u na uw studies een reisbudget en u trok erop uit met de rugzak. Maar wel één waarin een galajurk zat, om overal in de wereld naar de opera te gaan.**

**Morrison:** 'Dat is Brits: je bent 18 en je gaat reizen. Naar de VS, door Europa, naar India. Om rockfestivals bij te wonen en met Interrail of de Greyhound door het land te trekken. Maar inderdaad, met een jurk in die rugzak. Eén die helemaal opgefroemd mee kon en die je zo kon aantrekken. We geraakten zelfs op de Salzburger Festspiele binnen. Alleen in de opera van Beiroet lukte het niet.'

**Gaat u nog altijd naar de opera?**

**Morrison:** 'Gisteravond nog. Naar 'Uit een dodenhuis' van Janacek. En tijdens de oogst namen we een break van één avond om in Parijs 'Tristan en Isolde' te zien met videoprojecties van Bill Viola. We namen een hotel vlak bij Montparnasse om 's morgens de eerste trein naar Bordeaux terug te nemen. Maar hoe fantastisch was dat... (lacht) Dat ik van Wagner begin te houden zegt me wel dat ik oud word.'

**En nu zit u in Etikhove, toch iets anders dan New York, Londen en Parijs, waar u ook woonde.**

**Morrison:** 'Maar ik vind dat goed. Etikhove is in de wijnwereld overigens echt goed bekend. De familie kocht in de 19de eeuw al vaten wijn in Frankrijk, en porto en sherry, die ze hier bottelden. Hof Te Cattebeke is een begrip, al is het officiële adres Bossenaar 14. (lacht) Maar dat gebruik ik zelf nooit.'

'Ik ben iemand die zich makkelijk aanpast. Mijn hele leven pas ik me aan. Dus ook in Vlaanderen lukte dat. Alleen, misschien mag ik dit niet zeggen, maar Knokke Le Zoute zegt me als badplaats weinig. Als ik de Atlantische Oceaan zie of de kusten van Schotland, dát is wat een zee behoort te zijn.'

**U maakt uw wijn in de streek van Bordeaux en niet hier. Betekent dat dat u niet in Belgische wijn gelooft?**

**Morrison:** 'O, nee. Ik heb twee goede vrienden die hier fabuleuze wijnen maken: Peter Colemont van Clos d'Opleeuw en Frédéric de Mévius (een van de drie familiale aandeelhoudersgroepen van AB InBev, red.) van La Falize. En ik ken in de buurt een ideale plek om wijnstokken aan te planten. Het zou een geweldig project zijn voor onze jongens en tot zolang vertel ik niet waar die plek is.'

**In de geschiedenis van de familie Thienpont komt altijd die verkoop van Troplong Mondot in 1934 terug. Het was crisis en mensen kochten geen wijn meer. Steeds vaker komt het spook van de jaren dertig terug, zowel politiek als economisch. Boezemt dat u angst in?**

**Morrison:** 'Er speelt vanalles. Mijn boek gaat van lente tot lente, en dat is niet toevallig. Voor boeren betekent de lente: 'We hebben de winter overleefd'. Hoe we met climate change moeten omgaan, wordt voor wijnboeren de grootste uitdaging. Niet zozeer de opwarming, maar vooral de extreme condities. Als het regent, is het een vloedgolf. Als het stormt, hagelt het verschrikkelijk. Als het te warm wordt, bedreigen bosbranden ons. En als het koud wordt, is het vreselijk koud.'

**Thienpont (die erbij is komen zitten):** 'In het midden van de 19de eeuw werden de druiven opgegeten door de Phylloxera (druifluis, red.). Er kan altijd een nieuwe ziekte komen.'

**Morrison:** '2018 was een goed jaar, zoals ik al zei. Maar God always throws something

at you: we werden toch ook geplaagd door Mildew, een ziekte die planten en bladeren treft. Boeren zijn economisch heel erg afhankelijk van de natuur.'

**En politiek?**

**Morrison:** 'First of all: I hate the idea of brexit. Afgelopen zondag waren we in leper voor de herdenking van Wapenstilstand en voor de Last Post. Nog eens realiseerde ik me het belang van vrede in Europa en van goede overeenkomsten, ook wat handel betreft, tussen de continenten. Allemaal dingen die our dear friend across the Atlantic (ze noemt hem niet, maar bedoelt dus de Amerikaanse president Donald Trump, red.) overboord wil gooien. Waarom? We zijn toch beter samen? Brexit startte vanuit één grote emotie: keep the migrants out.'

**Jacques Thienpont:** 'Terwijl we die mensen juist nodig hebben.'

**Morrison:** 'Natuurlijk is er een middenweg, maar als de democratie dat niet aan kan, worden we veel armer. Jacques en ik geloven in de waarden van kleine gebaren: dingetjes die we kunnen doen om de oceanen te redden, lief zijn voor andere mensen, Human Rights Watch, elkaars taal leren spreken. En dan kan je een mooie parallel met wijn maken: goedkope reizen en het internet hebben er ook voor gezorgd dat we elkaars wijnen beter leren kennen.'

**Wat is de gekste plek waar u ooit uw Le Pin Pomerol tegenkwam?**

**Morrison:** 'Op reis in Patagonië. We sliepen in een ecolodge in de buurt van de Perito Moreno-gletsjer. Toen we gingen eten, lag het wijnboek op de desk open op de pagina waar onze wijn stond. Dat was bijzonder. Toen Jacques aan de sommelier, een meisje van amper 18, vertelde dat hij de eigenaar van Le Pin Pomerol was, begon ze te huilen: 'Are you really Jacques Thienpont?' Zo ontroerd was ze. We hebben haar aangeboden om, als ze slaagde voor haar examens, een tijd bij ons in Bordeaux te komen werken. Wat ze ook deed. Vandaag is ze een van de beste sommeliers in Argentinië.'

**U sprak daarnet over de verhalen die u als jong meisje de interesse voor wijn gaven. Wat was er eigenlijk eerst: de liefde voor wijnen of de liefde voor het schrijven erover? En wat is de link tussen wijn maken, erover schrijven en wijn proeven?**

**Morrison:** 'Dat is makkelijk: het zit in de kameraadschap. Met wijn bezig zijn is geen eenzame job. Niets lukt zonder anderen. Als ik alleen ben, zal ik nooit een glas wijn drinken. Je kan geen wijn alleen maken. En zelfs dit boek. Alles is connectiviteit.'

'Natuurlijk was de liefde voor het schrijven er eerst. In Engeland is dat heel belangrijk. Jezelf al schrijvend verstaanbaar kunnen maken vind ik fantastisch. Maar als je het kan, lijkt het alsof het niets voorstelt. You take it for granted.'

**Zijn er eigenlijk andere boeken waarin wijn een hoofdrol speelt en die we moeten lezen?**

**Morrison:** 'De Britse filosoof Roger Scruton heeft een boek over wijn en filosofie geschreven: 'I Drink Therefore I Am'. Ik kreeg het onlangs, maar moet het nog lezen. Misschien doe ik dat wel straks in het vliegtuig.'

Door het raam zien we nu niets meer. De nacht heeft een doek gelegd over het landschap van Valerius De Saedeleer. Een dag later stuurt Morrison een whatsappje vanuit Pomerol. Er zit een foto bij en dit bericht: 'Today in Bordeaux with beautiful autumn colours again.' En zo zijn we toch weer bij Brel: 'Le talent, c'est l'envie.'

**'De grote wijnfamilies'** van Fiona Morrison is uitgegeven bij Lannoo, telt 296 bladzijden en kost 29,99 euro.

**Om wijn te maken moet je heel veel empathie hebben.**

**Wat zijn uw belangrijkste activa?**

'Het materiële is verwaarloosbaar. Mijn gezondheid, familie en vrienden wegen door in elke beslissing. Professioneel ben ik een enorme teamspeler. Ik ben ook een natuurlijke leider, zonder altijd op het voorplan te treden. En ik heb een overvloed aan energie.'

**Wie heeft u geïnvesteerd?**

'Mijn ouders schonken me een mooie jeugd, lieten me studeren en gaven me morele waarden mee. Door in competitie te handballen leerde ik als kleine speler afzien en doorbijten. Intensief dansen bracht me doorzettingsvermogen en streven naar perfectie. Mijn echtgenoot laat toe dat ik me ontplooi. En ook mijn drie dochters weten dat ik intellectuele uitdagingen nodig heb.'

**Wat was uw kwantumsprong?**

'Aan de unief was ik nogal een grijze muis. Aan de balie bloeide ik open en kreeg ik zelfvertrouwen. Dat heeft me veranderd. Vervolgens gaf procureur des Konings Ivo Carmen me snel veel verantwoordelijkheid als parketmagistraat. Daar leerde ik leiding geven.'

**In wie hebt u zelf geïnvesteerd?**

'Namen noemen vind ik lastig. Maar ik kan mensen goed stimuleren om zichzelf te overtreffen, net dat stapje verder te gaan. Collega's, maar ook mijn dochters. Ga je droom achterna! Soms voelt het alsof ik familiaal wat tekortschiet, omdat ik professioneel zoveel honger heb. Ik waak er wel over dat we kwaliteitsvolle momenten beleven. Mijn oudste twee dochters zitten op kot, maar ik sta erop dat we in het weekend minstens één avond samen aan tafel zitten om bij te kletsen.'

'Als politierechter was het mijn taak de maatschappij veiliger en beter te maken. Straffen is nodig. Maar het is ook niet verkeerd om iemand naar de hulpverlening te sturen.'

**Wie zit in uw raad van bestuur?**

'In de eerste plaats mijn partner. Hij spaart me niet. En enkele goede vrienden. Ik heb nood aan mensen die me een spiegel voorhouden.'

**Schrijft u soms mensen af?**

'Ik vergeef makkelijk. Vergeten is moeilijker, maar iedereen heeft het recht fouten te maken. In de privé- en de werksfeer heb ik enkele mensen afgeschreven, nadat ze me in het diepst van mijn integriteit en rechtvaardigheidsgevoel hadden geraakt. Mensen die in de rechtbank verschijnen afschrijven zou totaal verkeerd zijn. Ik pas de wet toe. Of ik er onterecht heb gestraft, weet ik niet. Je doet om goed te doen. Doe wel en zie niet om is het adagium als rechter.'

**Staat er winst op uw balans?**

'Ja. Niemand is perfect, en ik zeker niet. Soms ben ik te impulsief. Maar ook verkeerde beslissingen kunnen verrijkend zijn. Ik ben vooral trots dat ik ervoor heb gezorgd dat mensen rechtvaardig werden behandeld. Of ik er veel weer op het rechte pad kon brengen, weet ik niet. Maar ik denk wel dat ik sommigen een duwtje heb gegeven. Echte dankbaarheid is zeldzaam. Voor slachtoffers ben je doorgaans te mild, voor daders te streng. Pas nu ik ermee ophoud, komen er veel mooie woorden op me af.'

BERT VOET



© DIEGO FRANSENS