



Hein Deiters van Château Talaud:

“Ik heb drie wereldbanen in één”

Als je Hein Deiters vraagt aan welke van zijn drie 'banen' hij het meeste plezier beleeft, blijft het lang stil. Maar de vraag is eigenlijk ook niet te beantwoorden voor iemand die drie wensen realiseerde: wijnboer worden in de Provence, een chambre d'hôtes runnen op een van de mooiste plekjes van Zuid-Frankrijk en regelmatig, als wijnhandelaar, naar prachtig Afrika reizen. Een onmogelijke keuze dus. “Precies,” glimlacht Hein. “En ik hoef gelukkig ook niet te kiezen.”

Tekst: Marcelle van de Leur.
Foto's: Marcelle van de Leur, Château Talaud

Gastvrij paradijs

Château Talaud oogt als een fata morgana in de late avondzon. Het hek staat uitnodigend open, in de binnentuin nippen enkele gasten aan hun glas onder grote parasols tussen zachtroze rozenbedden en bij het fraaie waterbassin aan de rand van de wijngaard luiert nog een enkele zonzanabidder in de laatste zonnestralen. Op het zomerse getsjirp van de krekels en het vriendelijke geruis van de platanen langs de oprijlaan na, heerst er een weldadige rust. Maar schijn bedriegt, want in de grote kasteelkeuken -onzichtbaar voor de luierende en lezende gasten- heeft de bedrijvigheid het kookpunt bereikt. Conny Deiters-Kommer, echtgenote van

Hein en gastvrouw 'pur sang', belt in rad Frans met een aantal restaurants in de omgeving, waar enkele van haar gasten vanavond graag het diner willen gebruiken. Dat het haar lukt om deze 'last minute' reserveringen rond te krijgen -bij restaurants waarvan de meeste al weken eerder zijn volgeboekt- zegt genoeg. Over de ongekende gastvrijheid die de gasten van Château Talaud ten deel valt -want alles kan, en beter nog: als het niet kan, dan kan het tóch- en over haar relatie met de regionale restaurateurs. Voor gasten van 'Talaud' vliegen deuren open die voor anderen gesloten blijven. Conny en Hein hebben in deze contreien een indrukwekkende reputatie opgebouwd, sinds ze

bijna tien jaar geleden van het vervallen Château Talaud een oogverblindende chambre d'hôtes de prestige maakten. Dus wordt er graag een tafeltje bijgezet in de drukbezochte sterrententen in deze regionen, als de internationale clientèle van Talaud daar 'on a moment's notice' wil eten. Gasten van Château Talaud komen immers bijna allemaal voor een tweede, derde of zelfs vierde keer terug, en daar profiteren de naburige restaurateurs graag van mee. Maar ook het groepje hongerige dertigers, dat het jaarclublustrum viert met een weekendje 'Talaud' en net terug is van een lange dag golfen, krijgt van Conny gedaan dat ze 'thuis' mogen blijven eten - terwijl het vanavond uitdrukkelijk géén 'table d'hôtes' was. “Vooruit dan maar,” lacht ze, en nog geen half uur later staat de lange tuintafel gedekt, met grote kaasplateaus, dito salades en natuurlijk ettelijke flessen Château Talaud.

Van ruïne tot chambre d'hôtes de prestige

Voordat Conny en Hein neerstreken in Loriol du Comtat in de Vaucluse hadden ze er al zo'n twintig jaar reizen over de wijde wereld opzitten. Hein's werk, voor onder andere Black & Decker en Rothmans Tobacco, had hen naar verre oorden gevoerd en het verlangen naar een waar 'thuis' stak de kop op. Maar niet alleen een thuis voor henzelf. In Amerika en Afrika hadden ze de sfeer geproefd van de luxueuze bed & breakfasts, waar je je als gast werkelijk thuisvoelde 'away from home'. En met dat beeld voor ogen, gekoppeld aan een oude wens van Hein -wijnboer worden- dook het vervallen Château Talaud op het juiste moment op. Ondanks de grote risico's die er aan de aankoop van de vervallen wijngaard en dito gebouwen kleefden, werden ze acuut verliefd en sprongen ze in het diepe. Kamer voor kamer werd opgeknapt en liefdevol ingericht met een smaakvolle mix van antiek en brocante, de wijngaard werd onder deskundige leiding nieuw leven ingeblazen en Conny en Hein werkten zich de eerste jaren de blaren

op hun handen om Talaud de warme, elegante ambiance te geven waaraan hun huidige reputatie te danken is. Ruim negen jaar later is het vervallen kasteel omgetoverd tot een paradijs in de Provence. Als je nu aan komt rijden over de lange oprijlaan met de weelderige wijngaard ernaast, en het zachtgele château ziet liggen tussen de oude platanen en de enorme oleanders, kun je je niet voorstellen dat deze comfortabele oase van rust en gastvrijheid ooit een bouwvallige ruïne geweest moet zijn.

Wijnverhaal met hindernissen

Een gesprek met Hein over wijn kent veel hindernissen. Zijn ogen schieten voortdurend met de alertheid van een brandwacht over het gazon, waar de gasten zitten te praten en te lezen. Hij moet zijn verhaal verschillende malen onderbreken. Een stel Japanse gasten dat vriendelijk wuivend voorbijrijdt in hun huurauto, dreigt de weg kwijt te raken op het landgoed, dus moet daarvoor worden behoed en beleefd in de goede richting worden gedirigeerd. Een Amerikaanse gast wil graag een tweede fles wijn, mét advies en uitleg van Hein als het kan -“Ben zo terug, even naar de cave”- en een jong koppel uit Parijs twijfelt over het geplande uitstapje voor de volgende dag. Hein deelt links en rechts adviezen uit, ontkurkt flessen en schenkt glazen vol en probeert intussen de draad van zijn verhaal vast te houden. Een verhaal dat begint met de druiven van eigen bodem, de oogst waarvan elk jaar een gelimiteerde oplage Château Talaud wordt gemaakt. In een nabijgelegen cave word de wijn gemaakt en gebotteld en uit dat contact ontstond een hechte relatie met de négociant die de Talaud-wijnen produceert. Toen in die gesprekken duidelijk werd dat er behoefte bestond aan een afzetmarkt in Afrika, zag Hein direct mogelijkheden. “Ik ken Afrika goed, door mijn vroegere werk. Ik weet hoe je daar moet reizen, moet handelen en ónderhandelen. En ik had nog steeds goede contacten daar. Dus stelde ik hem voor dat ik een poging zou wagen.”

Afrikaanse afzetmarkt

Het idee kreeg vorm in een mooie selectie wijnen die gebotteld worden onder de naam 'Sélection Talaud', en onder andere een Côtes du Rhone, een Châteauneuf-du-Pape en een Beaujolais bevat. Met dit assortiment, waar inmiddels ook wijnen van enkele zelfstandige wijnproducenten aan zijn toegevoegd, bewerkt Hein sinds een paar jaar de Afrikaanse markt. En met succes. In Kenia staan de wijnen inmiddels op de kaart van een aantal klassehotels en ook in minder voor de hand liggende



landen is het hem gelukt voet aan de grond te krijgen. “Ik zoek de onconventionele afzetmarkten voor wijn, omdat daar de kans het grootst is dat ik slaag in mijn opzet. Dat betekent wel dat ik vaak in landen zit waar de politieke situatie onstabiel is. Zo wilde ik naar Ethiopië maar nu daar net verkiezingen geweest zijn is het er rommelig, zo'n reis stel ik dus nog maar even uit. Ivoorkust is ook zo'n voorbeeld, daar is net een burgeroorlog geweest en dan ben je je hele netwerk in één klap kwijt. Maar over het algemeen zijn er weinig »



landen waar ik niks kan beginnen, want wijnconsumenten vind je overal." En met die instelling reisde Hein de afgelopen jaren naar landen als Oeganda, Tanzania, Kongo, Zaïre, Kameroen, Togo, Nigeria, Benin, Mauritius en Madagaskar. "En volgende week ga ik naar Egypte, dat is ook voor mij nog een nieuwe markt. Dus daar ga ik gewoon eerst maar eens kijken hoe ver ik kom."

Reizen en thuiskomen

Het mooiste van reizen is thuiskomen. Niet iedereen zal dat beamen, maar voor Hein ligt het misschien ook wel anders dan voor de meeste mensen. "Ik kan echt uitkijken naar een reis, zakendoen in avontuurlijke landen, bezig zijn met een mooi product als wijn, adrenaline door je aderen, heerlijk." In het goudroze licht van wat nu echt de allerlaatste zonnestralen zijn, vult Hein de glazen nog maar eens bij. De meeste gasten zijn vertrokken naar hun dinerbestemming en in de

verte klinkt het gezellige geroezemoes van de tafelende thuisblijvers. "Maar thuiskomen op Talaud, dat is elke keer weer feest. Gasten die genieten, hun vakantiegevoel en de relaxte sfeer die er heerst, dat valt meteen over me heen als ik weer thuis ben. Ook al betekent het voor Conny en mij meestal weinig rust, het is een toch aangenaam soort drukte om het iedereen hier zoveel mogelijk naar de zin te maken. En als ik dan ook weer een paar dagen op de tractor heb gezeten in mijn eigen wijngaard, dan geniet ik volop." Grijnzend: "Ja, ik denk dat ik best kan zeggen dat ik de ideale mix van drie wereldbanen heb." ■

Voor meer informatie

Château Talaud,
84870 Loriol du Comtat
Conny en Hein Deiters-Kommer
(00 33) (0)490 65 71 00
www.chateautalaud.com

