



## WINE SPOT

# WIJNSALON

TEKST **PAULA PLANTINGA**  
FOTOGRAFIE **JIM ELLAM**

**ONDERNEMER KOK KUEN CHAN WERKT INMIDDELS TIEN JAAR IN DE WIJNBUSINESS EN FOCUST ZICH MET WIJNHANDEL CHAN ZICH OP DE AZIATISCHE MARKT. NAAST DE LEVERING AAN VOORNAMELIJK CHINESE RESTAURANTS, HEEFT HIJ TEVENS EEN TWEDE WIJNBEDRIJF OPGEZET; THE WORLD WINE TRADING COMPANY. DIT BEDRIJF EXPORTEERT WIJNEN DIRECT VAN GROTE BEKENDE WIJNHUIZEN OVERAL TER WERELD NAAR AZIË MET EEN LICENTIE VOOR EEN BEPAALD GEBIED. TEVENS IS HIJ DE INITIATOR EN DE VOORZITTER VAN DE GENTLEMEN'S BUSINESS CLUB; EEN BESLOTEN HERENCLUB BESTAANDE UIT SUCCESVOLLE JONGE CHINESE ONDERNEMERS IN NEDERLAND. EN INMIDDELS IS ZIJN IMPERIUM UITGEBREID MET EEN EIGEN PROEFLOKAAL IN HAARLEM, GENAAMD WIJNSALON, EEN LAAGDREMPelige MULTICULTURELE WIJN- EN SPIJSBAR.**

**PROEVERIJEN** Kok: "Ik heb als doel om het culinaire niveau van de Chinese restaurants te verhogen. Chinezen doen over het algemeen niet de moeite om bijpassende wijnen uit te zoeken. Er zijn dan ook maar weinig Chinese sommeliers. De Wijnsalon is een soort verlengstuk van de wijnhandel. Bij een wijnhandel kun je geen wijn laten proeven. Ik kan hier mijn wijnen opslaan, uitstallen en mijn relaties ontvangen. Los daarvan zijn andere gasten van harte welkom om hier wijnen te proeven. Ik organiseer proeverijen waarin de wijnmakers zelf hun wijn komen toelichten. Daarnaast zijn er wijn- en spijsproeverijen waar de wijn wordt vergezeld met Aziatische hapjes."

**ASSORTIMENT** "Mijn assortiment bestaat uit drieduizend tot 3500 wijnen. Ik proef, schrijf, vergelijk en selecteer mijn wijnen op prijs en kwaliteit die aansluiten bij de Aziatische keuken en het publiek. Op de kaart, die om de twee weken wisselt, staan acht rode wijnen, acht witte wijnen, drie rosés en een dessertwijn. Deze wijnen zijn per glas verkrijgbaar en worden geserveerd uit een Enomatic-systeem. Daarnaast hebben wij ook wijnen per fles op onze wijnkaart staan, vele van die nieuwe wijnen zijn betiteld met "Wijn van het jaar"."

**SMAAKPROFIEL** De kaart hanteert vijftien verschillende combinatie-smaakprofielen zoals Fris & Fruitig, Elegant & Vriendelijk, Krachtig & Complex en Vol & Rijp. "Per wijn heb ik een korte smaakomschrijving gegeven zodat de gast snel een inzicht heeft. Ze moeten niet te lang blijven hangen in één wijn." Bij de Wijnsalon wordt gewerkt met twintig verschillende soorten glaswerk. "Een goede wijn hoort in een goed glas. Daarnaast laat ik hiermee aan het personeel zien welke wijn er wordt gedronken. Mijn personeel wordt spelenderwijs getraind. We proeven regelmatig met elkaar en ze gaan mee naar wijn- en spijsproeverijen en wijnhuizen."

**LEVERANCIERS** "Ik werk met vaste leveranciers waaronder Fourcroy Nederland, Werkhoven Wijnen, Douwe Walinga, Tamis Wijnen en Vinites. Daarnaast maak ik zelf ook nog een selectie. Ik haal mijn wijn uit alle landen behalve China. Daar is de prijs nog te hoog voor de kwaliteit, al verwacht ik wel dat dit over een paar jaar beter is." Een mooi gedachtegoed uitgaande van zijn doelstelling. ■