

Help, ik heb een sommelier nodig!

TEKST: MARIO TERTSCHNIG
FOTO'S: KOEN VAN DER PLAS, SHUTTERSTOCK



Nog niet eens zo lang geleden leidde het 'navigatiesysteem' van 's werelds grootste zoekmachine ons naar het Afrikaanse continent. Als je in de jungle van het world wide web namelijk op zoek ging naar een sommelier kreeg je een Somaliër voorgeschoteld. Niet echt handig dus. De Franse term sommelier vertaalt zich naar wijnkelner (m/v). De jonge generatie instagrammende wijnkellers vind je tegenwoordig niet alleen met een druiventrosje gedecoreerd in culinaire tempels, maar ook in garnizoenen op sociale netwerken, waar ze naar #somm kijken. Volgens de taakomschrijving is de sommelier verantwoordelijk voor het correct adviseren van wijn en het serveren van wijnen in een restaurant. In de betere restaurants is de sommelier tevens verantwoordelijk voor het inkopen van wijnen en het opstellen en beheren van de wijnkaart. En #somms is een sommelier ook gewoon dé designated survivor voor wijnliefhebbers binnen het team van kelners.

Wat in een taakomschrijving niet staat is welke vaardigheden deze levende kurkentrekker nog meer in petto moet hebben om van een doorsnee wijnkelner tot echte sommelier te kunnen muteren. Om een antwoord op deze vraag te krijgen

heb ik een sommelier nodig. Wist u trouwens dat er zelfs een liedje met de titel "Ich brauche einen Sommelier" bestaat? Gewoon eens googelen! Luisterend naar dit muzikje rij ik op de A2 richting kasteel Heemstede, op zoek naar een sommelier. Maar niet zomaar een sommelier. Ik wil mijn eigen idee over het vak sommelier toetsen bij niemand minder dan topsommelier Koen van der Plas.

MESSCHERPE BENADERING

Koen, 28 jaar oud, was 8 jaar lang de hoofdsommelier bij driesterrenrestaurant Inter Scaldes in Kruiningen, totdat hij vorig jaar klaar was voor een nieuwe uitdaging als maître-sommelier. Ik neem plaats in een van de vorstelijk gerestaureerde middeleeuwse kamers van dit in 1987 nog volledig uitgebrande Utrechtse pareltje. Koen heeft een uitermate nuchtere kijk op de complexe wijnwereld en weet met zijn messcherpe benadering uitstekend de weg tussen veel blabla en terroir te vinden. Volgens Koen is een sommelier een wijnverkoper verpakt in een jasje van ultiem gastheerschap. Koen is een echte doener met veel kennis, een entertainer pur sang vol zelfvertrouwen en bovendien een duizendpoot. Een man met de vinger aan de pols van de tijd. Zo schreef Koen uit pure passie en interesse een boek over Nederlandse wijn en wat er in ons land wijnbouwtechnisch gebeurt, dat overigens allang uitverkocht is.

De flashback naar mijn eigen leven als sommelier komt op als ik Koen vraag hoe hij naar wijn & spijs kijkt. Waarom een flashback? Ik kwam met 30 jaargangen in mijn koffer vanuit Zwitserland aan in de Zuid-Limburgse nazomer van 2003, geconfronteerd met de opdracht om dagelijks wijn & spijs arrangementen te creëren. Ook ik kwam in een kasteel terecht, het schitterende Château Sint Gerlach in Houthem/Valkenburg. In mijn wijnkelnerhoofd leefde het idee 'eet wat je lekker vindt en drink wat je lekker vindt'. Als dit dan ook nog perfect met elkaar matcht, geldt de regel 1+1=3. Exact hetzelfde hoor ik bijna 20 jaar later van Koen. "Helaas zijn wijnspijs-arrangementen vaak niet meer dan

“Als je jezelf een ‘echte sommelier’ wilt noemen ben je een lopende encyclopedie”



een cash cow”, vertelt Koen. “Wij zijn op dit gebied in Nederland compleet doorgeslagen, zodat gasten vaak uit gebrek aan kennis het wijnarrangement bestellen. Dat slaat feitelijk nergens op.”

INTERNATIONALE BRIL

Hoe kunnen wij hierin verandering brengen? Kennis en ervaring opdoen en... opnieuw kennis en ervaring opdoen. Want als je jezelf een ‘echte sommelier’ wilt noemen ben je een lopende encyclopedie. Dit boek moet je zelf schrijven, je moet het met hamer en beitel in je hersenen slaan en je moet bereid zijn om je eigen grenzen op te zoeken. Maar je moet ook bereid zijn om je mening soms aan te passen, vaker dan je lief is! Koen heeft dit stadium bereikt, hij kan een markt die overspoeld is met onherkenbare rommel opzij schuiven om die wijnen te vinden waar de echte sommelier

op zoek naar is: wijnen met een herkenbare oorsprong. Wijnen die complex zijn. Net zo complex als het vak van een sommelier. Een wijn dus met meerdere uiteenlopende aroma’s en smaken om nieuwsgierige wijnneuzen op ontdekkingsreis te sturen. Het zijn de wijnen waar ik stil van word, waar ik luister met al mijn zintuigen, aandachtig met een bespiegelende wijsbegeerte. Momenten van bovenmatig vineus genot. Dit heb ik ook tijdens dit rendez-vous met Koen!

Om deze kennis te kunnen vergaren moet je bereid zijn om de internationale bril op te zetten. Je kijkt dan niet meer vanuit Nederland naar de wijn, maar vanuit de globale samenleving. Koen heeft zelf na de Nederlandse vinologencursus een internationale WSET opleiding succesvol afgerond. Op dit moment is hij bezig met een van de ‘s werelds zwaarste wijnopleidingen aan de Engelse ‘Court of Master Sommeliers’. Koen is open minded - want waarom ga je anders naar een wijndomein in Thailand? Het is uit pure passie en nieuwsgierigheid. “Misschien wordt ik later nog eens wijnboer – wellicht in Limburg.” Want de chardonnay GOUD van het Limburgse wijnkasteel Genoels-Elderen vindt Bourgogne-liefhebber Koen ‘te gek’! Alweer een kasteel. Zijn Koen en ik misschien gehypnotiseerd door de charme van kastelen? ■



Weinakademiker Mario Tertschnig heeft, na zo’n 25 jaar ervaring in de internationale horeca en wijnhandel, sinds een aantal jaar een bedrijf waarin hij kwaliteitswijnen uit Limburg en Oostenrijk importeert, adviseert en verkoopt. Daarnaast biedt hij belevenissen aan in de vorm van

blindproeverijen, wijnreizen tot opleidingen met international erkende diploma’s. Voor Navenant geeft hij elke editie zijn visie op kwaliteitswijnen en wijngebieden.