Wat men niet weet kan men niet proeven!

Een goede wijnopleiding wordt in de horeca en in wijnspeciaalzaken steeds belangrijker. Dit komt mede omdat alsmaar meer wijnliefhebbers en particulieren in Nederland een professionele wijnopleiding volgen. Voorbij is de tijd waar bij een zakenlunch of diner alleen de sommelier in het restaurant over voldoende wijnkennis beschikte om niet een glas frisse Sancerre bij de 'foie gras à la poele marmiton' geserveerd te krijgen.

"Nederland bruist als het gaat om wijn!"

Al in de klassieke oudheid bestond er een soort wijntaal. Daarmee bedoelen wij de rond 200 uitdrukkingen waarmee wijnen in de tijd van de beroemde Griekse dichter en zanger Homerus (800 v. Chr.) werden omschreven. Grotendeels met zeer fantasierijke en lyrische woorden die geleidelijk met de status van de 'wijnverteller' meegroeiden en niet zelden iets goddelijks bevatten. Pas aan het begin van de 18e eeuw zijn de ontwikkelingen te ontdekken naar wat wij tegenwoordig als wijntaal beschouwen. Maar nog steeds klopte het spreekwoord: in het land der blinden is eenoog koning!

LEKKER OF GOED?

De hedonistische persoonlijkheid omschrijft een wijn graag met positieve woorden zoals lekker, mooi, fantastisch of fenomenaal. Inderdaad mooie woorden…maar objectief gezien volledig onbruikbaar. Iets duidelijker wordt het als iemand kenmerken zoals fruitig, bloemig of fris roept. Maar nog steeds is het repertoire van de sprekende wijnneus vaag en zien wij in de ogen van de meegenieters meestal grote vraagtekens.

Opeens roept iemand: "Gras, rozen, muskaat, tabak, vanille, astringent, hoge zuurgraad of een lange afdronk!" Meetbare woorden die voor iedereen te verifiëren zijn, hier kunnen wij wat mee. Aan de Amerikaanse University of California heeft de chemicus Ann Noble in de tweede helft van de 20e eeuw het aroma-wheel ontwikkeld. Een handige tool die wereldwijd wordt gebruikt om wijnen zintuiglijk te omschrijven. De Fransman Jean Lenoir ontwikkelde zelfs een eigen geurenkoffer met daarin de 54 meest voorkomende wijngeuren en smaken. Ideaal om een wijnneus te kalibreren.

BASISKENNIS

Anno 2018 ziet de wijnwereld er toch iets anders uit. Het hoort tegenwoordig zelfs bij een goede opvoeding om over een bepaalde basiskennis van het vergiste druivensap te beschikken. Om aan de behoefte aan kennis te voldoen is er een enorm aanbod aan informatie te vinden op internet en sociale media. Wijnbloggers schieten als paddenstoelen uit de grond en iedereen heeft een wijnmening die men graag met de hele wereld deelt. In elk dorp bevindt zich een wijnclub en dan zijn er nog talloze wijnproeverijen, boeken, wijntijdschriften. Kortom, Nederland bruist als het gaat om wijn!

DE SOMMELIER

Dat roept de vraag op: Waar moet de leek beginnen in dit oerwoud aan wijninformatie? Wij vragen een wijnprofessional hoe hij zijn wijnkennis heeft verkregen.
Joost van Tegelen, Sommelier van 1*Michelin restaurant ONE in Roermond behaalde net het WSET 3 - Advanced International wijndiploma. Bovendien scoorde hij bovengemiddeld en behaalde daarmee de onderscheiding PASS with MERIT. Joost geeft aan dat dit niet zijn eerste aanraking was met een wijncursus. Voorafgaande de gevorderden cursus heeft hij het WSET 2 - Internationaal wijnbrevet succesvol afgerond. Hij vond het belangrijk om als Sommelier - de verantwoordelijke binnen een restaurant voor de inkoop en het adviseren van wijn en spijs - meer over wijn te leren.

Wat Joost bijzonder belangrijk vindt is dat een boek lezen niet voldoende is om wijnkennis te vergaren. En Joost leest zelf heel wat boeken! "Je moet met de mensen die er meer van weten in gesprek raken". Daarom volgde Joost, zoals de meeste van de duizenden cursisten, de cursus op locatie en niet online. Vanzelfsprekend is het antwoord op de vraag waar Joost zijn vakanties viert: "Natuurlijk in een wijnstreek". Wat trouwens ook voor een leek nog niet zo'n gek idee is. Denk maar aan de prachtige heuvels in de Provence of in Toscane. "Bij de producent op zoek gaan. Daar leer je het meeste over de diversiteit van wijn. Je moet het voelen en natuurlijk ook proeven". Vervelend vindt Joost het als hij gevraagd wordt of dit zijn bijbaantje is! Een beetje meer waardering voor de zwarte brigade zou al veel kunnen betekenen in culinair Nederland. Op de vraag welke twee wijnen Joost mee zou nemen op een onbewoond eiland komt de reactie "Een goede witte Riesling en een Brunello di Montalcino uit Toscane. Dat is echt een topper uit Italië"

*In het midden, Joost van Tegelen, Sommelier van 1*Michelin restaurant ONE in Roermond. Mario Tertschnig (rechts) is Weinakademiker/ DipWSET en combineert een schat aan kennis met een niet-aflatende liefde voor wijn.*

DE WIJNCURSUS VAN JOOST

De WSET (Wine & Spirit Education Trust) is 's werelds grootste wijnopleidingsinstituut. Wereldwijd volgen zo'n 85.000 cursisten in 73 verschillende landen een cursus van de WSET. De cursussen zijn onderverdeeld in 4 niveaus, van beginner tot expert. Over de hele wereld zijn er gecertificeerde cursus aanbieders, zogenoemde APP's (Approved Program Providers). De grootste aanbieder in Nederland is de Wijnstudio, met locaties verspreid over het hele land.

In Limburg zijn de wijncursussen te volgen in het Kruisherenhotel van Camille Oostwegel in Maastricht, bij 1*Michelin restaurant Cucina del Mondo in Heerlen en bij een van de grootste slijterijen van Nederland, De Drankenmarkt in Roermond. Ook geïnteresseerd in een wijncursus van de WSET? Ga dan naar www.wijnstudio.nl.

"Steeds meer wijnliefhebbers volgen een professionele wijnopleiding"