

Sommelier of the Year de zevenproef

Zeven jaar. Dan weet je het wel. Met meer dan 28 000 stemmers toont de verkiezing van Sommelier of the Year 2016 aan dat het idee nog zo gek niet is als het lijkt: aan restaurantbezoekers vragen om hun favoriete sommelier aan te duiden. Het perfecte voorwendsel om de schijnwerpers eens te richten op zij die in de schaduw van de chefs werken, maar hun gerechten als geen ander laten schitteren.

De Sommelier of the Year verkiezing, een samenwerking van Meyhui, Winterhalter en Foodprint, begon naar jaarlijkse gewoonte met de proclamatie van de provinciale winnaars. Elf in totaal, en ze waren op 22 februari zo goed als allemaal samen met hun runner-ups aanwezig in de showroom van Meyhui in Kortrijk.

Voordat de rangschikking aan de pers bekendgemaakt wordt, nemen de sommeliers traditiegetrouw deel aan een bijzondere degustatie, waarbij eerder de verpakking dan de inhoud beoordeeld wordt. Vier glazen werden er onder de loep genomen, met een bruisend thema dit jaar: champagne. Huis Le Brun De Neuville had voor de gelegenheid voor elk wat wils. Aan de hand van zes champagnes konden de voordelen van alle glazen vergeleken worden, zodat telkens een ander profiel en andere kenmerken naar voren kwamen, al naargelang van het glas waarin de bubbels werden geserveerd.

SCHEIDINGSLIJNEN

De vier glazen uit een en hetzelfde gamma, die onder andere in The Jane in Antwerpen de tafels



sieren, toonden Duits design op zijn best. Een klassiek fluitglas, een iets breder exemplaar, een verrassend glas met een smal toelopende hals die als

een saxofoon vervolgens weer wat breder wordt, en ten slotte een groot glas zoals voor wijn. De invloed van de opening op oxidatie, bubbels en aroma's werd de aanwezige sommeliers al snel duidelijk.

Even snel werden dan ook meningen geventileerd. Aan de ene kant werd de loftrumpet gestoken over hoe rond en toegankelijk de champagne wel was, aan de andere kant ontstond er een complexere discussie met oprechte interesse voor het wijnachtige van de champagne. En zo bordelden dezelfde vragen op als tijdens de discussie vooraf: hoe moet je de klant verleiden, en hoe kan je hem overtuigen van een drankkeuze?

Twee grote thema's vielen op tijdens de gedachtewisseling, namelijk dat het werk van de sommelier soms onderschat wordt, en dat het drankenaanbod steeds vernieuwd moet worden omdat klanten minder alcohol drinken.



Het perfecte voorwendsel om de schijnwerpers eens te richten op zij die in de schaduw van de chefs werken, maar hun gerechten als geen ander laten schitteren.

Het belang van de sommelier wordt vooral duidelijk wanneer het over centen gaat. Een gemiddeld restaurant haalt een derde tot 40% van zijn inkomsten uit wijn en dranken, werd er gezegd. Zonder daarom al te veel personeel te hoeven inzetten. Maar er moet wel een voorraad wijn aangelegd worden, een investering waardoor sommige zaken verlies lijden.

THE TIMES THEY ARE A CHANGIN'

Na de prijsuitreiking, in de coulissen, waren de sommeliers openhartiger over hun passie. Over hoe ze de wijngaard naar de klant brengen. Hoe ze klanten moeten opvoeden en de pluspunten van de terroir in de verf zetten. En erop wijzen dat wijnen ook drinkbaar zijn als ze niet door alchemisten gemaakt zijn. We hoorden kortom het deuntje dat al een aantal jaren weerklinkt in de microkosmos van de wijn: het verleden ligt nu echt achter ons.

En in die nieuwe wereld waarin we met plezier drinken zonder hulpmiddelen, zonder te klaren en zelfs zonder alcohol, is daar dan nog een plaats voor klassieke aperitieven en het vertrouwde afzakkertje? Het antwoord kwam van Andy De Brouwer, die in 2012 nog deze wedstrijd won. Zijn gevarieerde selectie is nog steeds een even groot plezier, en hij heeft een creatieve oplossing bedacht die digestieven opnieuw hip maakt: serveren in een apothekerspipet met afsluitdop, en een etiket dat doet denken aan een toverdrankje of confituur uit grootmoeders tijd. Voor een paar euro krijg je 1 cl, terwijl je 3 of 4 euro neertelt voor alcohol van betere kwaliteit. Ludiek, eenvoudig en onderhoudend. Net zoals een sommelier... ?

Peyo Lissarrague

Provinciale winnaars



WEST-VLAANDEREN

DRIES CORNEILLIE
Hertog Jan, Zedelgem

Runner-ups:
Muriel Ravelingien, Le P'tit Cœur, Sint-Eloois-Vijve
Gregory Van Acker, De Jonkman, Brugge



LIMBURG

MICHAEL WOLFS
Magis, Tongeren

Runner-ups:
Rob Vandebek, Slagmolen, Opglabbeek
Maaïke Vandenhove, Prêt à Gouter, Heusden-Zolder

Provinciale winnaars



VLAAMS-BRABANT

SEPPE VAN BEUREN
De Bibliotheek, Vaalbeek

Runner-ups:
Thomas Bogaerts, Couvert Couvert, Heverlee
Romina Charles, EssenCiel, Leuven



NAMEN *Winnaars ex aequo:*

CATHERINE MATHIEU
Cuisinémoi, Namen

Runner-up:
Barbara Hoornaert, L'Eau Vive, Rivière-Profondeville



BRUSSEL

PANAGIOTIS KOKALAS
Wine in the City, Jette

Runner-ups:
Eddy Dandrimont, de la Vigne à l'Assiette, Bruxelles
Michel De Muynck, Bon Bon, Sint-Pieters-Woluwe



MAXIM DE MUYNCK
L'air du Temps, Eghezée



WAALS-BRABANT

GAËTAN POELS
Divino Gusto, Nijvel

Runner-ups:
Valérie Meyers, Philippe Meyers, Braine-L'Alleud
Giseppe Santoro, Un Altro Mondo, Braine-l'Alleud



HENEGOUWEN

NICOLAS CAMPUS
Les Gribaumonts, Bergen

Runner-ups:
Rodolphe Quéhé, L'Impératif, Bergen
Nadia Zioui, L'Eveil des Sens, Montigny-Le-Tilleul



LUXEMBURG

CÉDRIC THOMAS
La Grappe d'Or, Torgny

Runner-ups:
Paulette Vandeputte-Lalande, Le Château de Strainchamps, Fauvillers
Jurgen Scheurs, Au Comte d'Harscamp, Rendeux



Zijn vorige leven zweefde tussen ingenieursstudies, elektromechanica en levensgenieter.

LUIK

Winnaar en derde voor de titel
Sommelier of the Year
PIERRE THIRIFAYS
Arabelle Meirlaen, Marchin

Runners-ups:

Alexandre Bémelmans, Le Jardin des Bégards, Luik
Catherine Jarbinet, Le Coq aux Champs, Soheit-Tinlot

Pierre Thirifays

met hart en ziel aan het werk

Je komt van ver. Je kent de Luikenaars niet. Je hebt gehoord over hun joie de vivre en hun voorliefde voor al wat lekker is. Je vraagt je af of ze echt zo gek zijn als er beweerd wordt. En dan ontmoet je Pierre. Hij begroet je met de glimlach. Praat tegen je. Schenkt een bourgogne in. Nooit eerder geproefd, die wijn. Uitgesproken, onoverkomelijk. Je hebt het begrepen. Je lacht terug.

Al 15 jaar gaat hij waar de wijn hem brengt. Naast Arabelle, de chef-tovenaarster met de magische kruiden. Zijn vorige leven zweefde tussen ingenieursstudies, elektromechanica en levensgenieter. Vandaag koestert hij zijn schat aan flessen. Hij speelt met eigenwijze suggesties. Houdt ervan zijn klanten om de tuin te leiden. Te verrassen. Hij serveert witte wijn in een karaf. Dat doet hij ook met

champagnes, om hun wijnenmerken beter te doen uitkomen. Je vraagt hem een Syrah, je verwacht een Rhônewijn, en hij komt aanzetten met een Zwitser. Hij weet het. Hij luistert. Hij is niet bang om uitleg te geven, de confrontatie aan te gaan, je te laten proeven. Hij is de essentie van wat een sommelier moet zijn: attent, nauwkeurig, ietwat koppig. Hij schenkt water op kamertemperatuur, niet koud. Om een temperatuurschok te vermijden. Hij weigert hulpmiddeltjes en handeltjes. Hij verkiest de terroir, de wijngaarden, hun verhaal. Hij heeft het over mineraliteit. Hij licht dat toe. Hij zet het uiteen. Je komt van ver. Je kende de Luikenaars niet. Maar je mag ze wel.

www.arabelle.be



“Ik had meteen een goed gevoel in het team. De lijn is duidelijk, met een keuken van zeer hoog niveau.”

ANTWERPEN

Winnaar en tweede voor de titel
Sommelier of the Year :
GIANLUCA DI TARANTO
The Jane, Anvers

Runners-up:

Tom Ieven, Ardent, Antwerpen
Sepideh Sedaghatnia, Divin by Sepi, Antwerpen

Gianluca Di Taranto

een nieuw tijdperk

Toen hij twee jaar geleden vertrok bij 't Zilte, nam Gianluca Di Taranto een enorm risico. Het tweesterrenprestige en het gezelschap van de wel zeer geïnspireerde Vikki Geunes als chef liet hij achter zich, om zich in een toen nog onzeker avontuur te storten, dat van The Jane.

Iedereen weet intussen dat hij goed gegokt heeft. Sinds de tweede ster in december is het restaurant van Sergio Herman en Nick Brill de tempel van de Antwerpse gastronomie geworden.

Gianluca is er in zijn element: "Ik had meteen een goed gevoel in het team. De lijn is duidelijk, met een keuken van zeer hoog niveau en een manier

van werken waar ik me in kan vinden. Na twee jaar ken ik de gewoontes van Sergio en Nick, kan ik zoveel beter de wijnen kiezen die passen bij hun creaties."

"Meestal geven ze me de details van een nieuw gerecht een of twee weken vooraf. Ingrediënten, recepten. Ik weet wat overheerst en kan al een voorstel doen voor de testfase. Dan volgt een gedachtewisseling met Sergio en Nick, en pas ik aan waar nodig."

www.thejaneantwerp.com

SOMMELIER OF THE YEAR

Mathieu Vanneste, de dirigent

Op zijn 31e staat Mathieu Vanneste aan de top. De sommelier van het jaar volgens Gault & Millau beoefent zijn talent in een van de allerbeste restaurants ter wereld, Hof van Cleve, bij een chef met ongeëvenaarde elegantie, de ontzaglijke Peter Goossens. En kijk, hij is ook Sommelier of the Year.

Wanneer je hem vraagt hoe het voelt, daar aan de top, ontwijkt hij de vraag zonder valse bescheidenheid. Hij heeft het over werk. Uitdagingen. Jezelf voortdurend in twijfel trekken. Hij praat over wijn. Zijn mooiste herinnering aan het afgelopen jaar. Dat is wellicht die degustatie in *Margaux*, waar Guy Savoy in de potten roert. Maar hij kiest uiteindelijk voor zijn recente reis naar de Verenigde Staten, de omweg die hij maakte langs minder bekende wijngaarden ver weg van de Napa Valley, en vooral die Valpolicella van Giuseppe Quintarelli na een etentje in huiselijke sfeer. De emotie klinkt door in zijn stem. Een wijn. Een verhaal.

Mathieu Vanneste is geen man van heilige huisjes. Hij schenkt net zo goed een grand cru classé als een oranje wijn. "Je kan alles voorstellen, op voorwaarde dat je de verwachtingen van je klant begrijpt en de smaak niet uit het oog verliest.

Wijn is een beetje als een kind, je moet hem opvoeden, mag hem niet om het even wat laten doen. Dat is een van de redenen waarom ik graag producenten leer kennen. Het is hun ziel die we schenken in de wijn. Het is hun visie die we moeten overbrengen."

Ondanks zijn recente bekroningen vergeet Mathieu Vanneste niet waar hij vandaan komt. Hoe hij begon in de keuken, het duwtje in de rug van Fabrice D'Hulster; zijn periode in het Château du Mylord... Een rijzende ster, verknocht aan genieten. Mathieu Vanneste is ook winnaar voor de provincie Oost-Vlaanderen, vóór Dimitri Durnez van *De Charlou* in Kruishoutem en Ann Steven van *d'Oude Pastorie* in Lochristi.

www.hofvanclave.com

Peyo Lissarrague

“Wijn is een beetje als een kind, je moet hem opvoeden, mag hem niet om het even wat laten doen.”

