

Door **Lotte Wolf** | Beeld **Diederik van der Laan, J.Bart Wijnimport**

Expert



De perfecte wijn bij spijs bestaat niet

Het summum van de sommelier: het vinden van de beste wijn/ drank-spijscombinatie. Nét die wijn of dat andere drankje vinden dat het gerecht versterkt en naar een ander

niveau brengt. Maar wat is nou eigenlijk de beste combinatie? En hoe vind je hem?

Het mooie van dit vak is dat iedereen daar anders over denkt. Smaak kan zowel universeel als persoonlijk zijn en mede daarom één van de interessantste aspecten van de mens.

Afgelopen Wine Professional mocht ik aanwezig zijn bij de proeverij van het Australische cult wijnhuis Henschke. Leon Mazairac, chef-kok van restaurant Podium onder de Dom (Utrecht), maakte een spannend gerecht met gelakte paling en bloedworst. Dit combineerde hij met de rode, lichtgekoelde Merlot van Henschke uit 2001. Ik was helemaal 'blown away'! Het gerecht met onder meer de zoete smaak van de paling pakte het rijpe, rijke van de wijn precies op. Maar ook de aardse, geëvolueerde tonen van de wijn pakten de bloedworst op. Terwijl ik aan het genieten was, waren er andere sommeliers die de combi geheel niet konden appreciëren. Dat is het spannende van sommelier zijn!

Een sommelier hoeft niet alleen wit met vis en rood met vlees te schenken. Ik zou zeggen juist niet. Bier, cocktails, sake of zelfs koffie en thee kun je ook geweldig combineren met gerechten. Qua bier is een klassieke maar heel lekkere combi die van stoofvlees met een trippel. Deze bieren hebben zoveel intensiteit en kracht dat ze heerlijk verwarrend zijn en versmelten met de zachte structuren van het vlees.

Onze Nederlandse keuken wordt in toenemende mate internationaler en gevarieerder. Er komen steeds meer buitenlandse smaken, onbekende specerijen, nieuwe keukentechnieken, bereidingen en toevoegingen als piepkleine cressjes die superintens van smaak zijn.

De keuken evolueert continu, dus dat moeten wij als sommeliers ook doen met onze dranken. Streef naar de 'perfecte' combinatie. Daarom bestaat de ultieme wijn-/spijscombinatie niet, die is voor iedereen of elk gerecht of elk moment anders! **ME**



De proeverij van Henschke op de Wine Professional 2016 met rechts op foto wijnmaker Johan Henschke.