



In Memoriam Lotte Wolf

by Marja Brouwer 01 oktober 2018

In memoriam, een herinnering. Maar hoe schrijf je een herinnering over iemand die voor je gevoel nog zo bij je aan de bar of aan tafel aan kan schuiven? Die met haar brede eigenwijze glimlach zelfs de stoerste en zelfverzekerde sommelier aan het twifelen krijgt over of hetgeen wat net ingeschonken is wel goed is. Om vervolgens vol enthousiasme de spanning uit de lucht te halen en een loftrumpet over de wijn te steken. Over deze fantastische toffe jonge chick schrijf je toch geen herinnering? Die herinneringen moeten nog allemaal gemaakt worden. Toch?

Op een afgelegen weggetje aan de voet van de Kaapse bergen kreeg dinsdagochtend een groep sommeliers een verwoestend telefoontje. Lotte, onze Lotte, Bjorn's Lotte is niet meer. We stappen uit. Het lijkt alsof de voorbij lopende kudde geiten stopt met blaten en de ruis door eucalyptusbomen stilvalt. Niet te bevatten, ongeloof, waanzin. Ze zou in het vliegtuig moeten zitten naar ons in Zuid-Afrika, haar Zuid-Afrika. Die avond zouden we samen naar Publik gaan, dé wijnbar van Kaapstad. En donderdag lunchen in de Pot Luck Club. Niet dus. (zouden)

Het nieuws verspreidt zich als een olievlek en in de loop van de dag lopen sociale media over met steunbetuigingen. Dit is onze herinnering aan een van de beste sommeliers die we ooit hadden. Omdat het nog steeds niet te bevatten is, is het in de tegenwoordige tijd.

Lotte is het absolute voorbeeld van een selfmade woman. Een sprankelend voorbeeld dankzij haar opgewektheid en natuurlijke charme. Ze maakt haar eigen wijn, is Wine Director van het prestigieuze hotel The Grand, werd genomineerd voor de Viva400, schrijft columns in (vak)bladen, komt op tv en dat allemaal door haar pure enthousiasme en ongeremde werkdrijf. Ze werd geboren in een kraakpand en die vrije geest heeft ze altijd in zich gehad. Het maakt haar uniek. Op haar 19e vertrok zij naar Nieuw Zeeland in het kader van een tussenjaar na de middelbare school. Daar belandde ze in de wereld van gastronomie en wijn. Dat heeft de koers van haar leven bepaald. Terug in Nederland behaalde ze als jongste student ooit het vinologendiploma. De hang naar kennis omtrent alles wat met wijn te maken heeft, heeft haar voortgestuwd.

Lottes wezen is enthousiasme, gedrevenheid en absolute liefde voor de natuur, daar waar de wijn begint. Haar appartement ligt aan het park en niet zonder reden. Door wie ze is, schoot haar carrière als een komeet omhoog. Snel werkte zij als sommelier op het allerhoogste niveau. Eerst bij Seinpost in Scheveningen en later bij Oud Sluis van Sergio was ze verantwoordelijk voor het wijnbeleid van beide restaurants. Oud Sluis was toen het 17e restaurant van de wereld. Een prestatie van wereldformaat. Mede daardoor werd ze uitgeroepen tot talentvol sommelier van het jaar door GaultMillau.

Naast haar drukke werkzaamheden ziet zij kans zich ook steeds verder te verdiepen, niet alleen in smaken van wijnen maar ook in wijnbouwmethodes. Vooral hoe bepalend bodem en terroir zijn voor wijn, vindt ze machtig interessant. Ze wil zelf wijn maken en dan het liefst zo natuurlijk mogelijk. Haar voorbeelden zijn niet de minsten: Eben Sadie, Elisabetta Foradori en Jamie Goode vanwege de wetenschappelijke achtergrond. Als Lotte iets wil gebeurt het ook. Ze wordt wijnmaker en maakt samen met Johan "Stompie" Meyer wijn in Zuid Afrika's Swartland: 'Mother Rock' en 'Palmiet'. Dit jaar kwamen haar nieuwste wijnen onder eigen label 'touch of Dutch' op de markt. Ze is er, terecht, enorm trots op. Met haar 'bastaard' en 'onkruid vergaan nie' drijft ze op haar manier de spot met de soms erg traditionele wijnwereld waar ze onlosmakelijk onderdeel van is.

Naast de iets formelere, chiquere wereld in de topgastronomie waar je haar op foto's als een echte stersommelier kan zien, heeft Lotte een heel andere kant. Je kan haar ook heel goed tegenkomen op wijnfestivals als een non-conformistisch hippie-meisje. Dat was ook wat haar trok in Swartland en in de wereld van de wijnmakers daar. Geen glamour maar "wat doet het klimaat?", "wat is de bodem?" en "wat kunnen we daar voor prachtigs van maken?". Dat non-conformisme, haar wils- en werkkraft, haar ruime kennis, haar authenticiteit en een gezond zelfvertrouwen hebben ervoor gezorgd dat zij zich als jonge vrouw in de overwegend mannenwereld van wijn moeiteloos en vanzelfsprekend kan handhaven. Ze dwingt bij iedereen respect af. Ze is een groot voorbeeld voor jonge sommeliers, zowel meiden als jongens.

Dat zij geliefd is heeft alles te maken met haar leuke, speelse persoonlijkheid, de eigenzinnigheid en de vrolijkheid die van haar afstraalt. Met Lotte is het vrolijk sparren over wijn waarin je het op een gemakkelijke manier volledig met elkaar oneens kan zijn. Geen haantjesgedrag. En dan met gemak lachend het glas heffen.

Het voelt enorm wreed en verdrietig dat deze warme, jonge, inspirerende vrouw met zoveel kwaliteiten er niet meer is. Een groot gemis in de wereld van de wijn en gastronomie. Er zat nog zoveel in het vat voor haar. Met haar werk, maar ook met de prachtige liefde die er tussen haar en Björn was opgebloeid. Met haar ouders, haar broer en haar familie, aan wie zij zeer hing en waar ze veel van hield. Wij wensen hen alle sterkte en kracht die nodig is om dit ongelooflijk grote, zware verlies te kunnen dragen en verwerken.

Dag Lotte, wijndiva zonder weerga.

