

DE LAATSTE BLADZIJDE

In deze rubriek elk weekeinde een necrologie van iemand die recent is overleden.



# Het liefst met blote voeten in de wijn

Topsommelier **Lotte Wolf (1985-2018)** ging ook zelf wijn maken in Swartland, Zuid-Afrika.



Lotte Wolf als kind (links) en als sommelier.

Op een wijnreis in de Médoc, in 2013, ontmoet sommelier Erica Verweijen de jonge hoofdsommelier van sterrenrestaurant Oud Sluis, een vrouw aan de top in een mannenwereldje. Achter in de bus gaat hun eerste gesprek over ‘malolactische gisting’. Het klikt meteen. „Veel wijnmensen zijn ook wijnnerds”, zegt Verweijen. Eindeloos appen zij dit jaar heen en weer over acacia-vaten, Verweijens nieuwste obsessie.

Lotte Wolf, 11 september plotseling overleden, hield het na de havo precies twee maanden uit op de hogeschool van Amsterdam. Ze ging liever werken, als gastvrouw op een gesloten afdeling geriatrie. Daar zette ze de dingen meteen naar haar hand - ze verkleedde zich voor de bewoners, verzoon een manier om de lunchboterham beter te presenteren. Van het geld dat ze verdiende reisde ze naar Nieuw-Zeeland, alleen, voor de ruige natuur. Zo was ze op haar achttien- de waar ze wilde zijn: op de kale steenhelling van een vulkaan. Toen ze terugkwam in Nederland was ze aangestoken door het wijnvirus.

Het was een minder voor de hand liggend beroepskeuzetrajec, maar een dat bij haar paste. Haar geboorte, in een woongroep van werkende krakers, is al ‘buiten de lijntjes’: Alle bewoners wonen de bevalling bij. In het brandwondencentrum, waar ze op haar negende belandt na een ongeluk met hete thee, komt ze in opstand tegen de clincrowns. Vader Sjors Wolf: „Eruit!, zei ze. Ze vond dat zo’n onzin.” Van de littekens op haar benen trekt ze zich niets aan. Moeder Bea Rigter: „Ze ging gewoon weer in een kort rokje naar school.”

Later is ze een punker met oranje haar in een corduroy jas met buttons, die bessenje-never drinkt voor het uitgaan. Met vriendinnen wacht ze een band op in een hotellobby, om daarna mee te gaan naar een stripclub.

In Nieuw-Zeeland is na een paar maanden haar geld op. Ze bluft zich binnen bij een chique restaurant - „ze kon niet eens koffiezetten”, zegt haar moeder - en blijkt op haar plek. Ze mag gratis op wijncursus en op bezoek bij wijngaarden. Zo raakt ze in de ban van de wijn. „Er gaat een wereld voor je open”, zegt Erica Verweijen, die dat ook heeft meegemaakt. „Wijn is iets waar je je volledig aan kunt overgeven. Je raakt nooit uitgeleerd, kunt altijd weer nieuwe dingen ontdekken.”

Na een cursus vinologie in Nederland, die ze eerst niet mag doen omdat ze te jong is, begint haar bliksemcarrière. Al op haar 23ste haalt topkok Sergio Herman haar naar Oud Sluis. „Ze schitterde aan tafel bij onze gasten”, zei hij op haar afscheidsbijeenkomst. Na de sluiting van Oud Sluis wordt ze *wine director* bij sterrenrestaurant Bridges in Amsterdam, waar ze geheel naar eigen inzicht de wijnkaart vernieuwt. Naast klassieke wijnen komen er ook wijnen uit ‘de nieuwe wereld’ op te staan - wijnlanden als Australië, Zuid-Afrika en Chili - en biologische wijnen. Waar sommeliers meestal ‘om de gerechten heen’ moeten werken, gaat het bij Wolf soms andersom: Als een gerecht niet past bij de wijn die zij heeft gekozen, mogen de koks terug naar de keuken. ‘Nooit meer die ondeugende vinger in onze pan- nen’, staat op de rouwkrans van Bridges’ keukenbrigade.

Hoe ze ook houdt van haar werk, er ontbreekt iets: natuur. Op een wijnreis naar Zuid-Afrika besluit ze in haar vrije tijd zelf wijn te gaan maken. Ze gaat stagelopen bij Johan Meyer, een van de jonge ‘cowboys’ in de wijnstreek Swartland die biologische wijnen maken op een ambachtelijke manier. Bij haar eerste druivenoogst laat hij haar poetsen en vloeren dweilen, vertelt Meyer. „Dat hoort er ook bij. Wijnmaken in Zuid-Afrika is: de eerste pauze om tien uur ’s avonds.” Wolf werkte

heel hard, zegt hij. „Ik nam haar al gauw mee naar de wijngaard voor de leuke klusjes. Ze wilde alles zien, alles weten.” Ze worden vrienden, blijven samenwerken. „De afgelopen twee oogsten was ze mijn rechterhand.”

Wolf least wijngaarden en maakt in 2016 de eerste wijnen voor haar eigen label, ‘Touch of Dutch’. „2016 was een moeilijk jaar maar ze slaagde er toch in geweldige wijn te maken”, zegt Meyer. „Zij bracht energie, leven, plezier mee, en dat is wat wijn echt goed maakt. Plus natuurlijk haar stinkende Nederlandse voeten.” Met blote voeten in een wijnvat de ‘hoed’ naar beneden trappen, om te voorkomen dat de wijn naar nagellak gaat ruiken, dat deed Wolf misschien wel het liefst van alles.

Twee jaar geleden werd ze getroffen door een herseninfarct maar ze herstelde, langzaam. Dit jaar was er geluk in de liefde. Op

een wijnreis ontmoet ze Bjorn van Aalst, ook sommelier. Hij haat wandelen, maar sjouwt met haar graag door de bergen. Zij kan er slecht tegen als hij in een restaurant de wijnkaart krijgt, maar verdraagt het. Ze reizen veel en koken samen - met wijn.

Op de dag van haar - natuurlijke - dood was haar koffer gepakt. Bjorn was al in Kaapstad. Voor het eerst zou ze samen met hem naar Swartland gaan, haar andere grote liefde. „Het gevoel om door wijngaarden te lopen, druifjes te proeven, ik kan bijna niet beschrijven hoe gelukkig ik dan word”, zei ze in de documentaire *De nieuwe garde*, die vorig jaar is uitgezonden.

Haar wijn blijft. De oogst van 2017 is gebotteld, drie- à vierduizend flessen. „Ik wil haar geest levend houden in de wijn”, zegt Johan Meyer. „Voortzetten wat ze begonnen is.”

Joke Mat

Advertentie  
Advertentie

Sensationele prijs: 22 dagen Algarve v.a.€ 489,-\* p.p.  
**OVERWINTEREN**



Na een speciale afspraak met onze partners in Portugal bieden wij u 22 dagen overwinteren in de mooiste appartementen aan de Algarve! Een grote keuze waar- onder de appartementen Pinhal da Marina in Vilamoura dit jaar al vanaf € 489,- p.p. incl. vlucht, transfer of autohuur en 21 nachten verblijf. Nu ook villa's met prive zwembad! Kijk op [girassolvakanties.nl/winterzon](http://girassolvakanties.nl/winterzon) \*Excl: reserveringskosten, airport pick up charge en calamiteitenfonds.

ontwikkeld van  
**style**  
at heart



telefoon: 020-428 05 55  
[www.girassolvakanties.nl](http://www.girassolvakanties.nl)  
[info@girassolvakanties.nl](mailto:info@girassolvakanties.nl)

**girassol**  
vakanties