

HET EEUWIGE LEVEN LOTTE WOLF 1985-2018

Jonge sommelier van sterrenrestaurants



Lotte Wolf

Foto Diederik van der Laan

In Marlborough in Nieuw-Zeeland raakte Lotte Wolf in de ban van wijn. In Nederland ontwikkelde ze zich tot een van de beste sommeliers van het land.

Er waren topkoks die andere gerechten gingen maken vanwege de wijn die zij wilde uitschenken. Zo groot was de reputatie van Lotte Wolf, vinoloog en sommelier van de beste Nederlandse restaurants. Als geen ander had ze het talent aan te voelen welke wijn het beste bij welk gerecht paste.

Ze schreef erover in *Misset Horeca*. Ze had in het Swartland van Zuid-Afrika voor haar 30ste jaar al haar eigen wijnen gemaakt onder de naam 'Lotte Wolf: Touch of Dutch'. Die van het jaar 2016 waren al gebotteld en naar Nederland gezonden. Die van 2017 en 2018 moesten nog gebotteld worden.

Ze wilde haar geliefde Bjorn van Aalst, maitre bij het Amsterdamse sterrenrestaurant Vermeer, het Swartland laten zien. Hij was vooruit gegaan. Maar zij kwam niet aan. Toen haar vader 11 september bij haar ging kijken in Amsterdam, vond hij haar dood. Vrijwel zeker is ze gestorven aan een acute hart-

stilstand. De reden daarvoor is onbekend. Twee jaar geleden had ze een herseninfarct gehad. Maar ze was fysiek weer helemaal gezond. En ze was ook dolgelukkig met Bjorn die ze een jaar geleden had ontmoet.

Haar uitvaart was een enorm evenement met meer dan 600 aanwezigen. De kok van restaurant Bridges zorgde voor de catering, samen met andere sterrenkoks. En er werd door haar zelf gemaakte Swartland wijn geschonken. 'Het was hemels, als het tegelijkertijd niet zo verschrikkelijk was', zegt haar vader.

Sinds 2015 was Lotte Wolf de sommelier van het Amsterdamse restaurant Bridges. Ook stelde ze de wijnkaart samen van hotel Sofitel Legend The Grand. 'Sommeliers zijn zeker zo belangrijk voor sterrenrestaurants als de chefs. Vaak wordt gezegd: het eten kost geld, maar de wijn levert geld op', zegt haar vader.

Lotte Wolf werd geboren in een

Hilversums kraakpand tegenover de voormalige NCRV-studio. Haar vader en moeder verbleven daar in een woongroep van zes personen. Toen ze 1 jaar was verhuisden ze naar een eigen huisje aan de Violenstraat, waar een jaar later nog een broertje werd geboren.

'De banden met de andere leden van de woongroep waren hecht. De zes personen die bij haar geboorte waren, waren er ook alle maal binnen drie uur toen ze was overleden', zegt Sjors. Hij was in de jaren negentig voor GroenLinks wethouder in de mediastad. Haar moeder Bea Rigter was drama-docente.

Nadat ze het havo-diploma had gehaald, werkte ze op de gesloten afdeling geriatrie van verzorgingshuis Gooizicht in Hilversum. Als backpacker reisde ze op haar 18de naar Nieuw-Zeeland waar ze een baantje vond als serveerster in een resort in het wijngebied Marlborough. Hier raakte ze begiftigd met het wijnvirus. Terug in Neder-

land kwam ze in dienst bij Jamie Oliver's Fifteen. Daar leerde ze Matt Skinner kennen, zijn sommelier. Hij was rock-'n-roll voor haar.

Achtereenvolgens werkte ze voor de restaurants Seinpost en Callas in Den Haag en 't Zilte in Mol. Op haar 23ste kwam ze terecht bij het gelauwerde restaurant Oud Sluis van chefkok Sergio Herman. Hij maakte haar Nederlands jongste topsommelier.

Ze bleef desondanks een vrijgevochten type, dat lak had aan conventies. Ze voelde zich net zo goed thuis tussen de 'cowboys', zoals ze de wijnboeren in Zuid-Afrika noemde, als tussen sterrenchefs van dure restaurants. Na bij Pure C in het Zeeuwse Cadzand, een ander restaurant van Sergio Herman, te hebben gewerkt als manager, kwam ze in 2015 bij restaurant Bridges in Amsterdam terecht.

Haar ambitie was ooit een eigen wijnbar te beginnen, waar ze haar eigen wijnen zou uitschenken.

Peter de Waard