



Sommelier of the Year, Otto e mezzo

Het is elk jaar zo'n fijn gevoel, ze allemaal zien aankomen in de toonzalen van Meyhui in Kortrijk. Sommigen komen van ver, van de andere kant van het land zelfs, maar met de glimlach en vol enthousiasme. Toegegeven, ze staan niet elke dag in de schijnwerpers – de media hebben immers alleen maar oog voor de chefs. Wanneer dan toch een keer het talent van de Belgische sommeliers bekroond wordt, komt daar wel wat volk op af. Voor de achtste editie van de Sommelier of the Year verkiezing had de organisatie een aantal verrassingen in petto, en bracht ze opnieuw een bont gezelschap op de been.

PEYO LISSARRAGUE



Het lijkt wel een geheim ritueel dat zich jaar na jaar afspeelt in de luxueuze toonzalen van Meyhui. Stille heerst wanneer de menigte sommeliers zich rond de tafel schaart, voor de mooi uitgestalde glazen gevuld met wijn. En dan wachten in spanning tot de regionale winnaars van de verkiezing worden uitgeroepen. Hoewel het hoegenaamd niet om een wedstrijd gaat, ging tijdens de editie van dit jaar een blinde degustatie aan de prijsuitreiking vooraf, gevolgd door drie – zonder overdrijven – echt pakkende speeches.

SPEKTAKEL MET EEN GROTE S

Vijf wijnen stelden zowel de hersenen als de tong op de proef. Ze werden geselecteerd door het fabuleuze duo Guido Francque en Frank Desmedt. Vier witte wijnen en één rosé, uit zowel verre als minder verre oorden waar de zon schijnt: Spanje, Argentinië, Chili, Nieuw-Zeeland en Zuid-Afrika. En opdat geen enkele deelnemer voor verrassingen zou komen te staan, kon je de wijnen ook bij de klassiekers rekenen.

De twee wijnkenners leverden vervolgens een prestatie die een grote concertzaal waardig was: luchtig en met humor lieten ze de wijnoogsten 2016! overal ter wereld de revue passeren (een uitgebreide bespreking vind je in het artikel: Oogstjaar 2016: veel verliezers, weinig winnaars op p. 174. Een verfrissend en dorstlessend overzicht.

Wim Van Assche, de grote roerganger van Winterhalter, de andere partner van de verkiezing, deed nadien ook zijn duit in het zakje. Als onvermoeibare pleitbezorger van schone glazen, het attriboot bij uitstek van de sommelier, herinnerde hij ons aan een aantal basisprincipes voor de opslag (vocht is uit den boze) en het onderhoud van glazen. En daarbij benadrukte hij dat slijtage vroeg of laat elk glas aantast, en dan vooral publieke vijand nummer één: corrosie.

Het zesde glas, dat lang leeg bleef, was goed voor een fijne ontdekking, namelijk van een uitzonderlijk bier: 1894 van brouwerij De Brabandere. Enig in zijn soort en een geslaagde combinatie van bitter en zuur. Albert De Brabandere, erfgenaam van het aloude geslacht van brouwers uit Bavikhove, verklapte het geheim: een mix van bier gerijpt op eiken vaten, het beroemde Petrus Aged Ale, en bier op basis van 3 aromatische hopsoorten. Een onnavolgbare explosie van smaken. 1894 is rond, droog, weelderig en perfect evenwichtig, en precies daarom is het een groots gastronomisch bier, dat past bij oesters of zeevruchten bijvoorbeeld. Bewijs van het potentieel van dit bier is het peterschap van Matthieu Vanneste, de winnaar van de editie 2016 van Sommelier of the Year en sommelier van driesterrenrestaurant Hof Van Cleve.

EEN JONGE OOGST

Als we kijken naar de uiteindelijke rangschikking van de sommeliers, dan spreekt de oogst van 2017 boekdelen. Het aantal gemobiliseerde fans verschilt sterk per provincie, met indrukwekkende pieken in Oost- en West-Vlaanderen, net zoals in Antwerpen. Maar vooral: er is nieuw talent. In de meeste provincies werden de favorieten en de grote namen nipt geklopt door minder prestigieuze restaurants.

Er is wel degelijk een nieuwe generatie aan het werk, maar deze 'turnover' toont ook aan dat de visie rond wijn op restaurant veranderd is. Minder maar beter, en niet uitsluitend wijn maar ook bier of niet-alcoholische dranken, waaronder thee en infusies. Het palet van de moderne sommelier wordt elke dag uitgebreider, en de laureaten van Sommelier of the Year beheersen het tot in de details.

Provinciale winnaars

WEST-VLAANDEREN

Winnaar:

Muriel Ravelingien, Le P'tit Cœur, Sint-Eloois-Vijve

Runner-ups:

Carine Hoedt, Merlijn, Beselaere
Frederik Nerinckx, Boury, Roeselare



OOST-VLAANDEREN

Winnaar:

Pieter Fraeyman, Vinto, Kruishoutem

Runner-ups:

Paul-Henri Cuvelier, Paul de Pierre, Maarkedal
Bernard Van Poucke, Bistro Marron, Deinze

LIMBURG

Winnaar:

Rob Vandebek, Slagmolen, Opglabbeek

Runner-ups:

Wesley Noë, Baeten Vinopolis, Maaseik
Maaïke Vandenhove, Prêt à Gouter, Heusden-Zolder



VLAAMS-BRABANT

Winnaar:

Seppe Van Beuren, De Bibliotheek, Vaalbeek

Runner-ups:

Thomas Bogaerts, Couvert Couvert, Heverlee
Joris Van Ginderdeuren, Bistrot Julie, St-Martens-Bodegem

WAALS-BRABANT

Winnaar:

Gaëtan Poels, Divino Gusto, Nivelles

Runner-ups:

Valérie Meyers, Phillipe Meyers, Braine-L'Alleud
Gisueppe Santoro, Un Altro Mondo, Braine-L'Alleud



NAMEN

Winnaar:

Yannick Michel, L'Essentiel, Temploux

Runner-ups:

Barbara Hoornaert, L'Eau Vive, Rivière-Profondeville
Maxim De Muyck, L'air du Temps, Eghezée

LUIK

Winnaar:

Alexandre Bemelmans, La Villa des Bégards, Liège

Runner-ups:

Catherine Jarbinet, Héliport Brasserie Château de Colonster, Liège
Pierre Thirifays, Arabelle Meirlaen, Marchin



HENEGOUWEN

Winnaar:

Bertrand Froment, L'Impératif, Mons

Runner-ups:

François Vandecasteele, Le Pilon, Ecaussines
Nadia Zioui, L'Eveil des Sens, Montigny-Le-Tilleul

De mooie wijnkaart is van de hand van
Panagiotis Kokalas, en weerspiegelt de diversiteit van
zijn smaak en quasi encyclopedische wijnkennis.

BRUSSEL

Winnaar en derde voor de titel Sommelier of the Year:

Panagiotis Kokalas, Wine in the City, Jette

Runner-ups:Glen Ramaekers, Humphrey, Bruxelles
Michel De Muynck, Bon Bon, Woluwe-Saint-Pierre

Pana, de engel uit Jette

Dè verrassing van de Michelinids dit jaar, in goeie zin: Wine in the City behaalde een ster als beloning voor zowel het sublieme werk van Eddie Münster in de keuken, als dat van Panagiotis Kokalas met wijn.

Het mag gezegd, Wine in the City is een plek apart in de zeer afgelijnde wereld van de sterren. In dit restaurant annex wijnkelder lunch en dineer je tussen de flessen. Er wordt bistrokeuken geserveerd, in de goeie zin van het woord en in een gastronomisch jasje, waarbij bewust de nadruk wordt gelegd op de harmonie tussen gerecht en wijn.

De mooie wijnkaart is van de hand van Panagiotis Kokalas, en weerspiegelt de diversiteit van zijn smaak en quasi encyclopedische wijnkennis. Hoewel hij onklopbaar is als het op de Franse klassiekers aankomt, schrikt hij er toch niet voor terug om een ommetje te gaan maken in andere streken, en zo kwaliteitswijnen tevoorschijn te toveren, maar zonder de prijs de hoogte in te jagen.

Het avontuur van Wine and the City begon als gezellige wijnbar om de hoek. Op 10 jaar tijd heeft ze zich echter opgewerkt tot culinaire en oenologische referentie – een titel die veel te maken heeft met de onstuimige sommelier. In het Grieks betekent Panagiotis 'heilige'. Een toepasselijke naam voor een man die met elke fles de poort naar het paradijs wijd opent.



And the winner is... Van noord naar zuid

Een ex aequo bij de winnaars van deze achtste editie. Twee sommeliers met een totaal uiteenlopend profiel en parcours. En een eerste langverwachte titel voor Wallonië, evenzeer een kweekvijver voor talent, al te vaak miskend.



SOMMELIER
OF THE YEAR
CÉDRIC THOMAS
LA GRAPPE D'OR
TORGNY

Cédric Thomas, Gaume sweet Gaume

Met zijn discrete en eerder mediaschuwe persoonlijkheid staat Cédric Thomas mijlenver af van het imago van de hipstersommelier die je ziet schitteren in de grote Europese hoofdsteden. Maar dat wil niet zeggen dat hij gevangen zit in het traditionele keurslijf. Hij vertelt ons een ander verhaal over wijn, even atypisch als integer. Zonder oogkleppen op en zonder heilige huisjes. Smaak alleen telt.

www.lagrappedor.com



Helemaal in een uithoek van ons land, in de groene natuur van de Gaumestreek, onderhoudt Cédric Thomas zijn tuin, of liever gezegd zijn kelder, met volharding en talent. In ket kielzog van zijn twee partners in crime, Monia Aouini en Clément Petitjean, respectievelijk gastvrouw en chef van La Grappe d'Or, laat hij een frisse en creatieve wind waaien door de provincie Luxemburg, die vaak verscholen zit achter de klassiekers.

Er kan niet genoeg aandacht besteed worden aan diegenen die in navolging van Nadia en Laury Zioui in Charleroi, Maxime Collard in Our, Marie-Charlotte Portois en Thomas Troupin in Waimes, de Belgische terroir nieuwe zuurstof geven en hun regio trouw blijven, ver weg van de spotlights. Zij blazen onze roots nieuw leven in.

Cédric Thomas is een van deze herauten. Hij is zoveel meer dan een sommelier, hij is een man met passie voor zijn vak. Als keldermeester en pedagoog tegelijk, vertelt hij als geen ander over wijn. En aan zijn woorden wil je je blijven laven. Een eerste Waalse winnaar van de Sommelier of the Year verkiezing, en er zullen er de komende jaren nog volgen. Het zuiden van het land barst immers van de grote wijnliefhebbers.

Cédric Thomas kreeg ook de titel van beste sommelier van de provincie Luxemburg, voor Stéphane Dardenne van La Table de Maxime in Our-Paliseul en Paulette Vandeputte-Lalande van Château de Strainchamps in Fauvillers.

SOMMELIER
OF THE YEAR
**GIANLUCA DI
TARANTO**
THE JANE, ANTWERPEN

Het evangelie volgens Gianluca

Elegantie, stijl, charme. Gianluca Di Taranto maakt van het beroep sommelier een van de schone kunsten. In slechts enkele jaren tijd is hij naar de Belgische top gekatapulteerd, als lid van een nieuwe generatie die niet terugdeinst voor wat rock 'n' roll en non-conformisme.

www.thejaneantwerp.com



Als je werkt in een (voormalige) kerk, dan moet je wel iets van een apostel hebben. Drie jaar geleden nu al, is Gianluca Di Taranto van 't Zilte afgezakt naar de nieuwe missie van Sergio Herman en Nick Bril.

De aantrekkingskracht van The Jane hoeft geen betoog meer. Met twee sterren, een zaal die maanden vooraf al volgeboekt is en internationale media-aandacht, kan je om deze Antwerpse culinaire basiliek al evenmin heen als om de Zwitserse wachters in het Vaticaan.

Fiat Lux, dat is het credo van het huis. Overal licht en glans, maar zonder hard werken en de basisprincipes uit het oog te verliezen. Gianluca begon in het restaurant van zijn ouders, Spiga d'Oro, tussen Mechelen en Leuven. Hij is een horecakind, dat de kneepjes van het vak kent en zichzelf in twijfel durft te trekken.

Afgelopen zomer volgde hij een stage bij een van de grootste genieën van de wereldkeuken, Massimo Botura. Zodat hij nog meer bagage heeft om zijn klanten te laten reizen, hij die graag de platgetreden paden verlaat om verbazingwekkende en originele wijnen voor te stellen.

Gianluca Di Taranto kreeg ook de titel van beste sommelier van de provincie Antwerpen, voor Lore Vereeck van De Schone van Boskoop in Boechout en Chun Kee Man van De Cuyhoeve in Geel