



# Sommelier OF THE YEAR EDITIE 9

VERANDERING IN STANDVASTIGHEID. MET DIE PAAR WOORDEN ZOU JE DE NEGENDE EDITIE VAN SOMMELIER OF THE YEAR KUNNEN SAMENVATTEN. DE PROVINCIALE WINNAARS WERDEN VOORGESTELD AAN HET GROTE PUBLIEK OP 15 JANUARI, IN DE GEBOUWEN VAN MEYHUI IN KORTRIJK. JEUGDIGHEID, VERS BLOED EN EEN AANGENAME SFEER VORMENDE DE VOORNAAMSTE INGREDIËNTEN VAN EEN EVENT VOLGENS EEN VOLLEDIG VERNIEUWDE FORMULE, MET ONDER MEER DE OPRICHTING VAN EEN 'HALL OF FAME' VAN DE MEEST VERDIENSTELIJKE BELGISCHE SOMMELIERS.

PEYO LISSARRAGUE

Er beweegt heel wat in de wijnsector: de 'oude wereld' blijft zichzelf maar opnieuw uitvinden, terwijl de nieuwe een tweede adem gevonden heeft en wijnkenners hun horizon verbreden. Andere landen, andere regio's, andere wijnbereidingen... Papa's klassieke, degelijke rode is niet langer de onbetwiste nummer een. Bier speelt een steeds grotere rol bij de gerechten, samen met andere dranken met en zonder alcohol, en sommeliers zijn het aan zichzelf verplicht om de regels en de subtiliteit ervan te beheersen. De nieuwe generatie, die ruim vertegenwoordigd was bij de regionale prijsuitreiking van Sommelier of the Year, heeft dat alvast goed begrepen. En gaat voor een mentaliteitsverandering.

Dat konden we vaststellen tijdens de nieuwe 'proef' van deze negende editie. Vóór de resultaten bekendgemaakt werden, werden alle kandidaten door Frank Desmedt en Guido Francque voor een uitdaging op het podium gevraagd: uit 6 wijnen (drie Oostenrijkse en drie Spaanse) hun favoriet kiezen, hem

combineren met één van de door Meyhui geselecteerde glazen en tot slot een bijpassend gerecht bedenken. Vervolgens moest elke provinciale winnaar, zodra die bekend was, het resultaat van zijn denkwerk en zijn keuzes in exact één minuut voorstellen aan zijn concurrenten en de juryleden.

## OP DE GOLF VAN DE VERNIEUWING

Op die manier werd de nationale rangschikking opgesteld, op basis van de punten die gegeven werden door voormalige winnaars, de leden van Sommelier The Best of Belgium (zie hiernaast) en de jury. Dat leverde best wat verrassingen op, en er tekenden zich ook een paar trends af. Oostenrijk lag goed bij de kandidaten, en de kleinere glazen sprongen er lichtjes uit. Er was heel wat beroepsernst en technisch kunnen, maar ook geschater, hèt bewijs dat een sommelier het soms stijve kantje van zijn werk best achterwege laat en terugkeert naar de bron: genieten.



Zoals bij elke editie sinds het prille begin, werden er een heel aantal stemmen uitgebracht voor de Sommelier of the Year verkiezing. De klanten van de betrokken restaurants stemmen online, en supportereren voor hun favoriete sommeliers met een steeds groter wordend enthousiasme. In totaal werden 62 024 punten toegekend, die uitgesplitst werden per provincie om de winnaars op dat niveau aan te duiden. Ook de media-aandacht voor de titel neemt jaar na jaar toe. Op sociale media of in de regionale pers worden de laureaten immers steeds vaker in de schijnwerpers geplaatst in hun respectieve provincies. Extra aandacht dus voor het beroep sommelier, waar niemand rouwig om is.



## SOMMELIER THE BEST OF BELGIUM,

Na negen edities was het tijd voor de oprichting van een 'hall of fame' met de naam Sommelier The Best of Belgium – een manier om de rijkdom en de diversiteit van het talent van de Belgische sommeliers voor het voetlicht te plaatsen.

In de loop der jaren hebben sommige deelnemers, hoewel ze nooit nationaal of zelfs provinciaal goud behaalden, namelijk een constant niveau getoond en herhaaldelijk op het podium gestaan. Ze tellen dus absoluut mee in het wijnlandschap.

Sommelier The Best of Belgium brengt alle voormalige winnaars samen van de Sommelier of the Year Verkiezing, maar ook alle kandidaten die twee provinciale titels of minstens drie keer een podiumplaats behaalden. Een academie voor lekkere kunsten die al meteen meer dan veertig leden telt, en die met de jaren alleen maar zal uitbreiden.

# Provinciale winnaars

## WEST-VLAANDEREN



**Winnaar:**  
Sanne Dirx, Cuchara, Lommel

**Runner-ups:**  
An Penxten, De Mijlpaal,  
Tongeren  
Thijs van Sambeek, La  
Source, Neerharen

## VLAAMS-BRABANT



**Winnaar:**  
Kenzo Lauwereins, Vlass,  
Middelkerke

**Runner-ups:**  
Geoffrey Adams, Restaurant  
Jardin, Knokke  
Carine Hoedt, Merlijn,  
Beselare

## LIMBURG



**Winnaar:**  
David Aerts, Tafelrond  
The Fourth, Leuven

**Runner-ups:**  
Iris Demeestere, Arenberg,  
Heverlee  
Seppe Van Beuren, De  
Bibliotheek, Vaalbeek

## NAMEN



**Winnaar:**  
Maxim De Muynck, L'air du  
Temps, Eghezée

**Runner-ups:**  
Antoine Dubois, Hostellerie  
Gilain, Sorinnes  
Barbara Hoornaert, L'Eau  
Vive, Rivière-Profondeville

## LUIK



**Winnaar:**  
Marie-Charlotte Portois,  
La Menuiserie, Waimes

**Runner-ups:**  
Alexandre Bemelmans,  
La Villa des Bégards, Luik  
Claude Cousin, Le Coq aux  
Champs, Soheit-Tinlot

## HENEGOUWEN



**Winnaar:**  
Bertrand Froment,  
L'Impératif, Bergen

**Runner-ups:**  
Pierre Moury, Au gré du Vent,  
Seneffe  
François Vandecasteele, Le  
Pilori, Ecaussines

## BRUSSEL



**Winnaar:**  
Panagiotis Kokalas, Wine in  
the City, Jette

**Runner-ups:**  
Michel De Muynck, Bon Bon,  
Sint-Pieters-Woluwe  
Anca Petrescu, Alexandre,  
Brussel

## LUXEMBURG



**Winnaar:**  
Rémy Gilon, Le Cor de  
Chasse, Wéris

Runner-ups:  
Maxime Collard, La Table de  
Maxime, Our  
Antonin Gauthrin, Restaurant  
L'Espelette, Weyler

## ANTWERPEN

**Winnaar en tweede, ex-aequo voor de titel Sommelier of the Year:**

Aaron Moeraert,  
't Zilte, Antwerpen

**Runner-ups:**

Victor Derks, Nuance, Duffel  
Anne-Sophie Opdebeek,  
Upper Room Bar - The  
Jane, Antwerpen



## AARON MOERAERT, THE NEXT GENERATION

Hoog en droog bovenaan het MAS in Antwerpen blijkt 't Zilte een uitstekende leerschool voor Belgische sommeliers. Nadat Gianluca di Taranto en Sepideh Sedaghatnia er hun eerste stappen zetten, is het tweesterrenrestaurant van chef Viki Geunes opnieuw een broedplaats geweest voor een veelbelovende wijnkenner.

Als oud-leerling van Ter Groene Poorte en Spermalie is Aaron Moeraert de perfecte vertegenwoordiger van de nieuwe generatie rijzende sterren bij de sommeliers. Hoewel hij pas 23 is, kan hij zich al meten met meer ervaren collega's, op zijn eigen ontspannen, spontane en verfrissende manier. Hij slaagt erin om tegelijk relax en vakkundig te zijn, en zo gaf hij ook zijn presentatie voor de jury bij de uitreiking van de titel voor de provincie Antwerpen.

Zoals patron Viki Geunes bezit Aaron Moeraert een open geest. Voor zijn combinaties kiest hij ervoor om het niet alleen bij wijn te houden, en ook bier in zijn selecties op te nemen. Een trend die in België nog in de kinderschoenen staat, maar prachtige combinaties mogelijk maakt, ook op gastronomisch niveau, en waar de jonge sommelier moeiteloos mee speelt.

## WAALS-BRABANT

**Winnaar en tweede, ex-aequo voor de titel Sommelier of the Year:**

Gaëtan Poels,  
Divino Gusto, Nijvel

**Runner-ups:**

Valérie Meyers, Philippe  
Meyers, Eigenbrakel  
Giuseppe Santoro,  
Un Altro Mondo, Waver



## GAËTAN POELS, DE KUNST VAN HET CONSTATE NIVEAU

Er gaat een zekere fascinatie, bijna een hypnose uit van de bedachtzame, rustige Gaëtan Poels. Een beheerste energie die hem uiterst charmant maakt. De volharding en ernst van deze wel erg zorgvuldige autodidact dwingen respect af. In niets was hij voorbestemd om het pad van de wijn in te slaan - hij geeft zelfs toe dat hij komt uit een wereld met meer affiniteit voor bier - maar zijn passie bracht hem elders.

Zijn Divino Gusto is al 7 jaar bekroond met een Bib gourmand en behaalt een mooie 13/20 in de Gault & Millau. Zijn gastronomische inspiratie met Mediterrane tinten vindt hij in de Franse keuken, en samen met zijn nieuwe, ongebreideld creatieve chef Amine Mechmech, kan hij alle wijnregisters opentrekken en elegant afwisselen tussen vaste waarden en ontdekkingen.

Techniek is voor Gaëtan Poels geen probleem, en hij vergastte de jury van Sommelier of the Year op een prachtpresentatie van de Oostenrijkse druif Saint-Laurent, waardoor je meteen zin kreeg om zijn talenten verder te ontdekken, maar dan live, in Nijvel.

And the winner is...

## PIETER FRAEYMAN

### DE JUISTE TOON

#### OOST-VLAANDEREN

##### Winnaar en Sommelier of the Year 2018:

Pieter Fraeyman  
Vinto, Kruishoutem

##### Runner-ups:

Robby Baccaert, 't Koenaer, Nieuwkerken  
Benjamin De Buck, Vrijmoed, Gent

Gastronomen uit de hele wereld weten intussen waar Kruishoutem ligt. Ergens halverwege tussen Kortrijk en Gent verschuilt zich in dit Vlaamse dorpje immers een van de twee Belgische driesterrenrestaurants. Hof van Cleve van Peter Goossens heeft nu al een jaar een uiterst kwaliteitsvolle buur, die het hart van de foodies veroverd heeft. En hoewel die minder het 'luxueuze' register opentrekt, is hij danig relevant en passioneel.

We hebben het over Vinto, het product van twee vrienden van wie de vriendschapsband gesmeed werd onder de sterrenhemel van de rode gids. Het was bij Hertog Jan dat Karel Van Oyen en Pieter Fraeyman elkaar tegenkwamen en besloten hun vleugels uit te slaan. Hun concept? Een keuken zonder kapsones, producten van topniveau en wijnen om van te genieten. Een werkelijk mooie gastronomische bar, waar dranken geen tweederangsrol spelen en bijgerechtten gewoon gezellig gedeeld worden.

#### DE MATE VAN HET MOGELIJKE

Met zijn uiterst ontvankelijke smaakpapillen heeft Pieter Fraeyman het talent van de echte, grote sommeliers: geen vooroordelen. Zijn selecties gaan zowel grenzen als heilige huisjes voorbij. In zijn reislustige keuzes gaat hij moeiteloos over van een orange wine naar een dorstige rode, van een complexe naar een zurige

witte, en dat in een samenspel tussen Italië, Latijns-Amerika, Oostenrijk en Frankrijk – een rustige en tegelijk bonte choreografie.

Het uitgangspunt van Vinto heeft iets oprecht vrolijks, met op het suggestiebord naast wijnen per glas ook een verrassingsfles en krokante, eindeloos kleurrijke gerechten. De lokaal geïnspireerde en verantwoorde, degelijke kaart past bij de wijnkaart zonder oogkleppen, die wisselt volgens de seizoenen. Ambachtelijke bieren krijgen de nodige aandacht, wat ook getuigt van de wil om een zo groot mogelijke diversiteit aan smaken op te zoeken.

#### VAN KLASSIEK TOT MODERN

Op zijn 27e heeft Pieter Fraeyman in de sommelierswereld al heel wat moois gepresteerd. Vorig jaar was hij voor Oost-Vlaanderen al provinciale winnaar, en hij behaalde tot twee maal toe de derde plaats in de Prosper Montagné wedstrijd. Hij bezit een onverzadigbare nieuwsgierigheid, en neemt geen genoegen met half werk. Na zijn algemene studies brengt zijn passie voor de horeca hem naar Spermalie en vervolgens naar Ter Groene Poorte. Dankzij zijn jaar in die Brugse school ligt de weg naar Hertog Jan voor hem open, waar hij drie jaar zal blijven.

Deze degelijke achtergrond brengt hem kennis van de klassiekers bij, maar ook de kunde om een evenwichtige en rendabele kaart samen te stellen. Pieter Fraeyman is de belichaming van de nieuwe generatie die begrepen heeft welke veranderingen er gaande zijn in de gastronomie, en dat het nodig is om het aanbod aan te passen zonder de kwaliteit daarvoor op te offeren. Mensen laten genieten en tegelijk het financiële evenwicht bewaren dat voor elk bedrijf broodnodig is. Een delicate evenwichtsoefening waar hij met glans in slaagt.

[www.vinto.restaurant.be](http://www.vinto.restaurant.be)

