

# Wine Lady WIL VOORAL VERHALEN VERTELLEN

KRISTEL BALCAEN IS WINE LADY OF THE YEAR

WIJNCONSULENT KRISTEL BALCAEN VOLGDE OPLEIDINGEN BIJ SYNTRA, SCHOPTE HET TOT SOMMELIER-CONSEIL EN BEHAALDE NIVEAU 3 BIJ WSET, DE INTERNATIONALE STANDAARDEXAMENS VOOR WIJNKENNERS. WIJN IS DUS HAAR VAK, MAAR OOK WOORDEN. ALS BLOGSTER VOOR WINE & WORDS EN REDACTIELID VAN KEN WIJN-MAGAZINE WEET ZE MET BRIO KOND TE DOEN VAN HAAR PASSIE.

KATIA BELLOY

“Om wijnkennis over te brengen is het belangrijk om verhalen te vertellen. Over de wijn, de druif, de aroma’s”, zegt Kristel Balcaen. De germaniste startte haar carrière als lesgeefster, maar al snel nam dat lesgeven een wijnwending. Momenteel is ze docente in de sommelieropleiding van de Vlaamse Wijnacademie, wijnschrijfster (meer dan 2.000 wijnreviews op haar palmares), redactielid van Ken wijn, blogster en bezieler van workshops. En als je een doorwrocht wijnconsultant in huis wil halen, is Kristel Balcaen de juiste vrouw. Kortom, alweer een Wine Lady met meer in haar mars dan het academische wijnpraatje.

Kristel won de titel als Wine Lady of the Year in haar ogen als bij toeval. Veel moest ze niet doen, het publiek koos haar. Dat was enigszins anders toen ze in september 2017 als eerste vrouw de Belgische finale van de Europese wedstrijd voor Champagne-Ambassadeurs won, en daarna de tweede plaats haalde in de Europese finale. Ook als je haar aan de tand voelt over kennis en praktijk, valt ze niet door de mand. Ze was bovendien enkele jaren de Belgische nummer 1 op de wijnapp Vivino. Maar eigenlijk moet het nog maar beginnen. Wine & Words werd pas in 2015 opgericht. In haar vrije tijd werkt ze aan een boek over haar absoluut favoriete onderwerp: wijnaroma's en

de rol van kruiden en specerijen in de combinatie van wijn en gerecht.

**FP: Wat vindt u van deze titel?**

“Ik ben trots! Wat een goed idee om jaarlijks een Wine Lady te verkiezen. Wijn blijft nog vaak een mannenzaak, zeker op professioneel gebied. Positieve rolmodellen dragen ertoe bij dat vrouwen serieus genomen worden, en ook meer zelfvertrouwen en ambitie krijgen. Er werken veel vrouwen in wijn, maar bij de topfuncties kunnen we nog meer girl power gebruiken.”

**FP: Kunnen vrouwen beter wijn proeven dan mannen?**

“Onderzoek lijkt dat aan te tonen. Ons reukvermogen is vooral scherper. Bovendien is in veel gezinnen de vrouw diegene die meest kookt. Door met verse ingrediënten aan de slag te zijn, leer je meer aroma's kennen.”

**FP: Kwam de passie van thuis uit?**

“Toch niet, er kwam sporadisch wijn op tafel thuis. Nu vaker, daar zal ik wel iets mee te maken hebben. Van mijn ouders kreeg ik wel de goesting voor de gezonde keuken mee, werken met verse ingrediënten. Ruiken en smaken. Ik ken het verschil tussen een tomaat uit de tuin en een uit de supermarkt.”



**“EEN SOMMELIER MOET EEN GOED EVENWICHT VINDEN TUSSEN VEILIGE EN GEDURFDE KEUZES. EN EEN KORT MAAR BOEIEND VERHAAL BRENGEN, MET HET PLEZIER VAN DE KLANT ALS HOOFDDOEL.”**



**FP: Waarom uw voorkeur voor champagne?**

"Ik houd enorm van mousserende wijn en mijn voorkeur gaat naar wijn uit koelere klimaten. In champagne zit je met een uniek terroir. Niet de gemakkelijkste omstandigheden, waardoor champagneproducenten gepusht werden om heel veel expertise op te doen. Dankzij champagne staat de schuimwijn wereldwijd zo ver. Ze hebben ook een strenge wetgeving, wat een minimaal kwaliteitsniveau garandeert. Champagne is een referentie, maar dat wil niet zeggen dat ik enkel champagne drink."

**FP: Kunnen ze je nog gemakkelijk op het verkeerde been zetten?**

"Absoluut, ik vind het fijn om uitgedaagd en verrast te worden. De wijnwereld is zo uitgebreid. Ze mogen me gerust testen. Men probeert me soms een wijn van enkele euro's in te schenken in de hoop dat ik hem top zal vinden. Jammer genoeg is dat meestal niet het geval.

Goedkope wijn is niet per definitie slecht, maar vaak minder complex. Er zit minder karakter in, wegens de grotere volumes. Hoe meer druiven een wijnstok moet voortbrengen, hoe minder intensiteit. Je kunt wat vermommen, maar je blijft het proeven. Dat maakt het wel dubbel zo interessant om leuke wijnen te ontdekken in die prijsklasse. Daar ben ik altijd blij mee."

**FP: Wat zijn de capaciteiten van een goede restaurantsommelier?**

"Een sommelier moet een goed evenwicht vinden tussen veilige en gedurfde keuzes. En een kort maar boeiend verhaal brengen, met het plezier van de klant als hoofddoel."

**FP: Wat kan er nog beter bij de samenstelling van wijnkaarten voor restaurants?**

"Ik ben geen etikettendrinker. Voor prijs-kwaliteit is het beter om naar de minder bekende streken te gaan. Men zoekt nog te vaak naar wijn uit de klassieke streken. Daar zit je niet altijd goed in prijs-kwaliteitverhouding. Ik ben bijvoorbeeld een groot bourgogneliefhebber, maar voor de horeca zijn er niet veel betaalbare bourgognes te vinden. Je kunt voor een pinot noir beter uitwijken naar Duitsland, Oostenrijk of de nieuwe wereld. In Centraal- en Oost-Europa wordt veel goede en betaalbare gastronomische wijn gemaakt."

**FP: Geloof u in biodynamische wijnen?**

"Absoluut. Gelukkig zijn situaties uit de jaren '70 en '80 voorbij. Toen werd er voor alles gesproeid. Daar wordt noch de consument, noch de wijnboer beter van. Veel wijnmakers hebben gelukkig beseft dat ze zelf ook continu aan dat vergif worden blootgesteld."

**FP: Proeft u ook andere dranken, bier bijvoorbeeld?**

"Bier heb ik nooit gelust. Ik vind het heel jammer, want het is een rijke wereld. Wel thee en cider. Thee, zowel warm als koud, heeft veel potentieel voor de gastronomie."

[www.wineandwords.be](http://www.wineandwords.be)



## WINE LADY OF THE YEAR, EEN WOORDJE VAN UITLEG

De Wine Lady of the Year wordt via het internet verkozen en is een initiatief van Foodprint, Meyhui en Winterhalter. Een speciale verkiezing om het belang te onderschrijven van vrouwen in de wereld van de wijn. [www.sommelieroftheyear.be/Vote/WineLadyOfTheYear](http://www.sommelieroftheyear.be/Vote/WineLadyOfTheYear)