



# SOMMELIER OF THE YEAR 2019 TIEN OP TIEN WIJN OP WIJN

*Peyo Lissarrague*

Zoals elk jaar werden de laureaten van de Sommelier of the Year verkiezing bekendgemaakt tijdens de laatste dagen van de weerkundige winter. In 2019 waren twee dingen echter nieuw: een maand februari met een hoog lentegehalte, en een andere locatie. Omdat bij Meyhui, de vertrouwde organisator van dit evenement, de werken aan de nieuwe showroom nog niet afgerond zijn, werden we voor deze wijnmiddag ontvangen bij Winterhalter, die andere jarenlange mede-organisator.

Op 18 februari zakten sommeliers uit het hele land - hoedje af voor die uit de verste provincies - onder een staalblauwe hemel

*Een decennium wijn in België. Als je terugkijkt op het palmares van de Sommelier of the Year sinds het begin, 10 jaar geleden dus, kan je alleen maar vaststellen dat de beloften werden ingelost. De laureaten staan aan de top en de lijst van de Sommeliers Best of Belgium (zie kader) werd uitgebreid met een overvloed aan namen, het bewijs van hoe talentvol ons land wel is. Kers op de taart voor deze verjaardagseditie: een vrouw sleept de titel in de wacht. Dat belooft voor de toekomst.*

af naar Vilvoorde, naar het grote en lichtrijke Cantine. Dit restaurant werd twee jaar geleden geopend door Ann Van Assche in de gebouwen van Winterhalter, waar traag maar gestaag wordt verder gebouwd aan een ambitieus programma. Duurzame producten, een voornamelijk biologische kaart, natuurlijke wijnen, ambachtelijk bier... Allemaal overgoten met een intelligent en relevant sausje,

in een concept waar ruimte is voor evenementen en co-working, naast de kantoren van Winterhalter uiteraard.

In de showroom van die Belgische, ongeëvenaarde specialist in vaatwasmachines voor glazen - ver weg van nieuwsgierige blikken - kwam een groep ijverige, toegewijde sommeliers voor het tweede jaar op rij in actie tijdens een



## BELGIUM'S GOT TALENT

Voor het tweede jaar op rij lauwert de verkiezing van de Sommelier of the Year niet alleen de provinciale winnaars, maar ook de leden van de 'hall of fame' opgebouwd doorheen de negen edities. Deze Sommelier, Best of Belgium, verenigt de Wine Ladies of the Year, de voormalige nationale winnaars van de Sommelier of the Year verkiezing en de kandidaten die twee provinciale titels behaalden of minstens drie keer op het provinciale podium stonden. Inmiddels staat de teller van Sommelier, Best of Belgium op meer dan veertig leden.

Maar wat is het idee achter dit pantheon van de goede Belgische smaak? Baudouin Meyhui antwoordt zonder enige aarzeling: "Het niveau van de sommeliers in België is extreem hoog. De titel van Sommelier of the Year is dan ook erg moeilijk te behalen. Heel wat kandidaten komen zo regelmatig in de buurt van het podium dat het ons vanzelfsprekend leek om hen ook in de schijnwerpers te plaatsen. Zo kunnen we een soort academie oprichten, zoals bij de Oscars. Alleen, mogen zij voortaan ook meestemmen wie de nationale winnaar wordt en een jaar lang de titel mag dragen van Sommelier of the Year 2019. Daarvoor dienden zij aanwezig te zijn op de bekendmaking van de provinciale winnaars bij Winterhalter op 18 februari ll.

## WIE ZIJN DE LEDEN VAN DE SOMMELIER, BEST OF BELGIUM?

Alexandre Bemelmans	Kris Lismont	Pierre Thirifays
Andy De Brouwer	Kristel Balcaen - Wine Lady	Pieter Fraeyman
Barbara Hoornaert	Maaïke Vandenhove	Pieter Verheyde
Bart Lamon	Marino Opsomer	Rob Vandebeek
Benoit Couderé	Mathieu Vanneste	Rodolphe Quéhé
Bertrand Froment	Maxim De Muynck	Seppe Van Beuren
Cathérine Mathieu	Michaël Jacques	Sybille Troubleyn - Wine Lady
Cédric Thomas	Michel De Muynck	Thomas Boogaerts
Fabrice d'Hulster	Micke Melotte	Tijs Coessens
Gaëtan Poels	Nadia Zioui	Tom Coun
Gianluca Di Taranto	Olivier Vastenaekel	Valérie Meyers
Giuseppe Santoro	Panagiotis Kokalás	Vicky Corbeels - Wine Lady
Isabelle Verstraeten	Paulette Vandeputte-Lalande	Virginie Saverys - Wine Lady
Joachim Boudens	Peter Merken	Wouter De Bakker
Jurgen Schreurs	Peter Van den Bossche	Yannick Dehandschutter

bijzondere degustatie (zie kader). Voor sommigen leken de voorgestelde Duitse wijnen wel ufo's, terwijl anderen zich op bekend terrein bevonden, maar uiteindelijk werd het vooral een mooie ontdekkingsstocht met een paar sterke staaltjes - op verschillende niveaus - van de runner-up en de twee nationale winnaars.

Twee winnaars? Dat klopt, voor de derde keer in de geschiedenis van de Sommelier of the Year zijn er twee laureaten met dezelfde score die de titel delen. Dat is ongetwijfeld het bewijs van hoe dynamisch en talentvol België vandaag wel is wanneer het op wijn aankomt. De provincie Namen werd een eerste keer bekroond, Limburg de tweede keer. Twee regio's die bekend staan om hun hartelijke gastvrijheid aan elke van beide kanten van de taalgrens, als embleem van het mooie en grote gastronomische België, dat nooit pretentius is maar altijd hard werkt en oneindig ontroert.

Zoals altijd viel er op de overwinning niets af te dingen. In elke provincie werden de winnaars van de afgelopen jaren verdrongen en zelfs ingehaald door de jonge garde. Door de grote diversiteit aan talent wordt de verkiezing van de Sommelier of the Year elk jaar boeiender, als plaats waar allerlei benaderingen, stijlen en trajecten samenkomen. Modelleerlingen staan oog in oog maar zij aan zij met autodidacten, ze stimuleren elkaar. Geen vooraf vastgelegde formats of profielen: de verkiezing geeft een getrouw beeld van wat klanten op restaurant verwachten van hun sommelier.

Na de gespannen momenten die nu eenmaal bij een prijsuitreiking horen en de overhandiging van de trofeeën liepen de sommeliers nog niet meteen weg bij Cantine. Ze bleven nog wat nakaarten, praten, lachen. Zoals zo vaak het geval is bij horecaprofessionals zorgen deze sociale contacten voor zuurstof, ademruimte in een zware en meedogenloze dagelijkse realiteit. En niet in het minst is het de verdienste van de Sommelier of the Year dat de verkiezing aan collega's die soms van ver komen de kans geeft om mooie momenten te delen. Laat ons dan ook klinken op hun talent!



## SOTY, HOE WERKT DAT NU PRECIES?

De verkiezing van de Sommelier of the Year is zoals de naam het zelf zegt... een verkiezing. Het is geen wedstrijd met proeven maar er wordt door het publiek gestemd. De provinciale laureaten worden aangeduid op basis van het aantal online stemmen. Voor deze verkiezing werden opnieuw meer dan 30.000 stemmen opgetekend.

Bij de overhandiging van de trofeeën aan de provinciale laureaten, namen de aanwezige sommeliers deel aan een wijndegustatie. Ze hadden 15 minuten om hun favoriet te kiezen uit een van de zes Duitse cru's, aangeboden door Wines of Germany (zie hiernaast) en hem te koppelen aan een van de 7 door Meyhui geselecteerde glazen. Elke provinciale winnaar moest de wijn vervolgens in maximaal één minuut voorstellen

in combinatie met een gerecht uit zijn restaurant, zoals hij dat in werkelijkheid gedaan zou hebben.

Na deze ceremonie was het de beurt aan de jury, die bestond uit de leden van de Sommelier Best of Belgium, vertegenwoordigers van Winterhalter en Meyhui en het redactiecomité van Foodprint, om te stemmen voor de top drie.

De nationale winnaars mogen de volgende jaren niet meer deelnemen aan de verkiezing, maar vullen de erelijst van de Sommelier Best of Belgium verder aan. De uitreiking van de nationale trofee gebeurt daarentegen einde maart, bij de voorstelling van de nieuwe editie van het jaarboek van de gastronomie Foodprint.

### De selectie wijnen van Wines of Germany voor de verkiezing van de Sommelier of the Year 2019

#### Rieslings

- Mosel – Selbach Oster Zeltinger Riesling Kabinett Trocken 2016
- Rheingau – Peter Jakob Kühn Oestrich Riesling Trocken 2017
- Franken – Juliuspital Würzburger Abtsleite Riesling Trocken 2016

#### Spätburgunder

- Phalz – Ökonomierat Rebholz Tradition Spätburgunder Trocken 2014
- Baden – Heger Vitus Spätburgunder Trocken 2014
- Ahr – Meyer-Näkel Grauwacke Spätburgunder Trocken 2016





## Provinciale winnaars



### ANTWERPEN

**Winnaar:**  
Jan Kerckhofs, La Belle, Geel

**Runner-ups:**  
Mario Meeuwesen, Kommilfoo, Antwerpen  
Ludwig Aerts, The Glorious, Antwerpen



### BRUSSEL

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

**Runner-ups:**  
Joy Scaianski, La Villa Lorraine, Brussel  
Antoine Lehebel, Bon Bon, Woluwe-Saint-Pierre



### HENEGOUWEN

**Winnaar:**  
Bertrand Froment, L'Impératif - Au Domaine D'Arondeau, Roucourt (Péruwez)

**Runner-ups:**  
Éric Fernex, d'Eugénie à Émilie, Baudour  
Philippe Genion, SAKA 20 BaraWineShop, Marchienne-au-Pont

### LUIK

**Winnaar:**  
Sylvia Fauchet, Philippe Fauchet, Saint-Georges-sur-Meuse

**Runner-ups:**  
Cédric Deblandre, Hostellerie Lafarque, Pepinster Goffontaine  
Marie-Charlotte Portois, La Menuiserie, Waimes

### LUXEMBURG

**Winnaar:**  
Aurélien Pex, Le Moulin Hideux, Noirefontaine

**Runner-ups:**  
Stéphane Dardenne, La Table de Maxime, Paliseul  
Monia Aouini, La Grappe d'Or, Torgny



### OOST-VLAANDEREN

**Winnaar:**  
Robby Baccaert, t Korenaer, Nieuwkerken

**Runners-ups:**  
Paul-Henri Cuvelier, Paul de Pierre, Maarkedal  
Bernard Van Poucke, Bistro Marron, Deinze



### VLAAMS-BRABANT

**Winnaar:**  
Jori Van Ginderdeuren, Brasserie Julie, Sint-Martens-Bodegem

**Runner-ups:**  
Céline Casteur, Sir Kwinten, Lennik  
Iris Demeestere, Arenberg, Heverlee



### WEST-VLAANDEREN

**Winnaar en derde voor de titel van Sommelier of the Year 2019**  
Kenzo Lauwereins, Vlass, Middelkerke

**Runner-ups:**  
Carine Hoedt, Merlijn, Beselare  
Tom Smet, Castor, Beveren-Leie

### TWEE OP EEN RIJ VOOR KENZO LAUWEREINS

In 2018 was Kenzo Lauwereins al provinciale winnaar voor West-Vlaanderen, en dit jaar haalt hij een podiumplaats. Een welverdiende bronzen medaille voor deze jonge, uiterst getalenteerde sommelier van wie het palmares in de loop der jaren ongetwijfeld nog uitgebreid zal worden. Het traject dat hij heeft afgelegd, doet dat alvast vermoeden: Ter Groene Poorte en dan Ter Duinen om de basis volledig onder de knie te krijgen, en daarna een lange lijst van grote namen waaronder Pure C maar ook gedurende een langere tijd Hertog Jan.

Twee jaar geleden voegde Kenzo Lauwereins zich dan bij het team van Vlass in Middelkerke. Een slimme keuze waarmee hij zijn werk heeft kunnen verfijnen. En waardoor hij nu stevig in het zadel zit. Hij is enthousiast en werkt zeer professioneel, deinst er niet voor terug om te gaan graven en experimenteren, maar blijft zijn klassiekers als geen ander beheersen. De toekomst is aan hem.

## And the winners are...

### LIMBURG

**Winnaar en Sommelier of the Year 2019**

**Sanne Dirx, Cuchara, Lommel**

**Runner-ups:**

Rob Vandebeek, Slagmolen, Opglabbeek  
Karoline Juvyns, 6 Zinnen, Hasselt



## SANNE DIRX VOORTREKKER

Nooit eerder behaalde een vrouw de nationale titel van Sommelier of the Year. Maar ook dat is nu gebeurd met het welverdiende succes van Sanne Dirx. De sommelier van het uitmuntende Cuchara in Lommel bevestigt haar talent en haar gevoel voor smaak. Als autodidact kwam ze na een administratieve job vrij laat in de horeca terecht, waar ze met een bewonderenswaardig doorzettingsvermogen aan de weg timmerde. In vijf jaar tijd is ze naar de Belgische top geklommen, en symboliseert ze de opkomst van een bijzonder inspirerende nieuwe stroming. Met haar 28 lentes ligt de toekomst voor deze Limburgse

nog open, al heeft ze reeds haar eigen stempel gedrukt en een persoonlijke stijl ontwikkeld. Ze luistert maar al te graag naar haar gevoel om zonder oogkleppen haar wijnselecties en haar kaart samen te stellen, waarbij ze open staat voor verre invloeden, zonder de klassiekers of de Belgische wijnen te verwaarlozen. In combinatie met de erg pure keuken vol Aziatische accenten van chef Jan Tournier serveert ze een breed smakenpalet, met naast wijn ook saké en bier.

Tijdens de degustatie opteerde ze bij de witte wijnen voor de Moezelstreek met de Riesling Kabinett Trocken van Selbach Oster, die ze suggereerde bij een sashimi van baars met bulgur, miso en gember. In haar motivering kwam duidelijk naar voren dat ze frisheid en een

zuurtje wilde bij de vis, terwijl het florale karakter subtiel de nadruk legt op de umami van de miso en de kracht van de gember.

Sanne Dirx slaagt er als moderne sommelier wonderwel in om weelderigheid en nederigheid samen te brengen, staat open voor vernieuwing en luistert vooral heel goed naar haar klanten. Een uitstekende ambassadrice voor deze tiende editie van de Sommelier of the Year, die er ons weer aan herinnert dat de wijnwereld vrouwen nodig heeft!



## ANTOINE DUBOIS MET HART EN ZIEL

Sorinnes, op een paar kilometer ten oosten van Dinant, is een oase van rust en groen. Daar ligt Hostellerie Gilain, een van die verborgen pareltjes die België zo charmant en rijkgeschakeerd maken. Dit restaurant, naar de chef genoemd al 20 jaar een sterrenzaak, mag er prat op gaan een uitzonderlijke sommelier in huis te hebben, die voortaan ook de titel Sommelier of the Year 2019 draagt.

Antoine Dubois, oud-leerling van de hotelschool van Namen, scherpte zijn talent eerst aan bij Gastronome in Paliseul, vóór hij

acht jaar geleden aan de slag ging bij Hostellerie Gilain. Deze gedreven dertiger, intussen jonge papa, is een wijndichter, een onverbetterlijke enthousiasteling die uren en uren kan uitweiden over de kwaliteiten van de pinot noir volgens de breedtegraad of hoe relevant een combinatie is volgens het soort cuisson.

Een babbelaar die toch discreet kan zijn als het publiek dat verwacht. Hij verwaarloost ook het psychologische aspect van zijn beroep niet en stelt luisteren naar de klant centraal in zijn werk, zonder de relatie met zijn chef uit het oog te verliezen. Zijn credo: gerechten ondersteunen en de creaties van Alain Gilain doen schitteren. Tijdens zijn presentatie gaf hij daar een mooi voorbeeld van door te combineren met een rogvlugel die voor één keertje koud geserveerd werd.

### NAMEN

**Winnaar en Sommelier of the Year 2019**

**Antoine Dubois, Hostellerie Gilain, Sorinnes**

**Runner-ups:**

Michel De Muynck, L'Eau Vive, Rivière-Profondeville  
Catherine Mathieu, Pépité Cave à Manger, Namen

Gewoon gepocheerd en daardoor verrassend zacht, afgewerkt met garnaal-mousseline en schaaldieren-vinaigrette.

Antoine Dubois stelt hierbij de Riesling Kabinett Trocken van Selbach Oster voor – dezelfde keuze als de andere laureaat Sanne Dirx. Zo wordt lichtheid gegarandeerd op het bord, en krijgt de vette, rijke roggevlugel een subtiele aanvulling. In een klassiek glas om ongestoord te kunnen degusteren. Deze gefascineerde en fascinerende Waalse sommelier heeft het niet zo begrepen op onnodig spektakel. Hij is eerder bezig met juistheid en gezelligheid dan met praatjesmakerij. Zo is ook hij een mooie vertegenwoordiger van de jonge generatie die de vooroordelen van zich heeft afgeschud en wijn met veel plezier nieuw leven inblaast.