

Aroma's van rijpe bananen en dode bladeren in uw glas

Jonge sommelier
Steve Bette
test wijntjes voor
Lekker-rubriek

ANTWERPEN - Onder leiding van Stany Pauwels levert het Tastevin-team deze krant geregeld besprekingen van betaalbare en lekkere wijntjes uit de klassieke streken en de 'nieuwe wereld'. Vanaf deze week krijgen de proevers versterking van de jonge sommelier Steve Bette en enkele geestesgenoten.

Kris Lecomte

Steve Bette is pas 28 jaar, maar hij is al vijf jaar medevenoot van het trendy Antwerpse *Grand Café Leroy* in de Kasteelpleinstraat. Hij volgde A1 hotelmanagement, maar zijn interesse voor wijn deed hem de sommelier-cursus, georganiseerd door Sopexa, volgen. Van dan af werd alles wat met wijn te maken heeft zijn passie.

"Mijn sommelier-diploma, dat hier in de zaak aan de muur hangt, heeft overigens wel impact. Klanten vragen nu vaker om raad voor een aangepaste wijn bij de gekozen gerechten. Mensen hebben de neiging om terug te vallen op klassiekers. Ik kan hen suggesties aan de hand doen voor een minder bekende wijn met evenveel of meer capaciteiten, dikwijls in een meer gunstige prijscategorie", vertelt

Bette, die dit jaar de wedstrijd *Wine World Taster of the Year 2001* won bij de professionelen.

Training

"Het was de eerste keer dat ik me inschreef voor die wedstrijd, waaraan heel wat ervaren rotten uit het vak deelnemen. Ik vond het dan ook een hele eer toen ik als laureaat uit de bus kwam. Je moet overigens niet echt over speciale talenten beschikken om wijnen juist te leren inschatten. Iedereen met een normaal ontwikkelde reuk- en smaakzin kan - mits voldoende training - de onderscheidingsstechniek onder de knie krijgen."

Geur

"De geur is een iets belangrijker criterium dan de smaak, het uitzicht of de kleur van de wijn. De combinatie van al die facto-

ren speelt uiteraard een rol bij de beoordeling. De kwaliteiten van een wijn omschrijven blijft in de eerste plaats een persoonlijke interpretatie, maar hoe meer je oefent, hoe dichter je bij de referentiekaders van andere getrainde proevers komt."

Sterren

'Leken' die wijnbesprekingen lezen, kijken soms raar op van termen als aroma's van *rijpe banaan, vers gesneden hooi, dode bladeren, muskus* of *molligheid*. "Dat is minder gecompliceerd dan het lijkt. Het gaat om enkele omschrijvingen die vastliggen en die het mogelijk maken om de wijnen te plaatsen. Wie zich daarin niet wil verdiepen, kan in de wijnrubriek van deze krant afgaan op het eindoordeel met sterrenaanduiding om een goed beeld te krijgen van de prijs-kwaliteitsverhouding", relativeert Bette.

De jonge sommelier doet voor zijn wijnrubriek een beroep op een aantal collega's van de *Schone van Boskoop* in Boechout en *Liang's Garden* en *De kleine Zavel* in Antwerpen. Zij verlenen vanaf volgende week assistentie bij de keuringen. "Ik zal vooral wijnen onder de aandacht brengen die afwijken van de platgetreden paden. Dat kunnen zowel nieuwe wereldwijnen zijn als minder bekende producten uit klassieke wijnlanden met een sterk 'terroir'-gehalte", besluit hij.

Sommelier Steve Bette: "Die gespecialiseerde wijn termen zijn minder gecompliceerd dan ze lijken." (GvA-foto Ludo Mariën)

