

# NA DE PERSOONLIJKE BOEKHOUDER, FITNESSSTRAINER EN LEVENSCOACH TIJD VOOR JE EIGEN WIJNCONSULTANT?

Sommeliers verlaten hun sterrenrestaurants om wine consultant te worden: is dit het begin van een nieuwe trend? — door bruno vanspauwen, foto's ivan put

**E**nige glamour is het beroep van sommelier niet vreemd. Je werkt in een omgeving van luxe en goede smaak, je beheert een rijkgevulde wijnkelder, je komt in contact met het welgestelde segment van de bevolking, je schenkt de meest magische wijnen die je zelfs moet voorproeven. Als dat bovendien gebeurt in een restaurant met renommée, dan ben je welkom in de beroemdste wijndomeinen, want die willen natuurlijk graag op de wijnkaart van de beste restaurants staan.

Maar aan alles is een keerzijde. Zo zijn er de lange werktijden en onpraktische uren. De meeste sommeliers beginnen 's voormiddags om het beheer van de wijnkelder bij te houden, wijninvoerders te ontvangen om wijnen te proeven, wijnen te kiezen die bij gerechten passen, mee te helpen aan het klaarzetten van de zaal. De middagservice kan uitlopen tot drie, vier, zelfs vijf uur in de namiddag. Daarna hebben ze enkele uurtjes vrij. En vanaf zeven uur 's avonds begint het opnieuw. Tot middernacht, of later. En dan moet er nog afgeruimd worden. Hebben ze dan boeiende gesprekken over wijn gehad met hun welgestelde klanten? Hebben die hun wijnavies gevolgd en hen daar achteraf uitgebreid om gefeliciteerd? Niet altijd. Heel wat klanten vinden dat zij minstens evenveel van wijn kennen of willen altijd dezelfde klassiekers. In dat geval moet de sommelier zich beperken tot het aanvoeren van flessen en het schenken van de wijn. Welgestelde klanten vinden ook wel eens dat een fles kurk heeft, als dat niet zo is. Of dat de wijn niet de juiste temperatuur heeft, dat hij te vroeg of te laat in het glas wordt geschonken, dat er te veel of te weinig wordt geschonken.

Zoals in elk beroep maakt ieder voor zich een persoonlijke afweging van de voor- en nadelen. De jongste jaren zie je steeds meer sommeliers uit het vak stappen. Dat is een internationaal fenomeen en het heeft vooral te maken met de groeiende belangstelling van media en publiek voor wijn. Vroeger kon je als sommelier haast nergens anders terecht dan in een restaurant. Nu is wijn hip en kan je over wijn schrijven (zoals Olivier Poussier, een voormalige 'Beste Sommelier van de Wereld', die boeiende wijncolumns schrijft in *La Revue du Vin de France*). Of je kan films maken over wijn (zoals Jonathan

ceerde zich als freelancesommelier voor degustaties, het opstellen van wijnkaarten voor restaurants, de schatting van wijnkelders, het opzoeken van oude en zeldzame wijnen, het adviseren van combinaties bij gerechten ... Hij verkoopt ook een beperkt aantal wijnen.

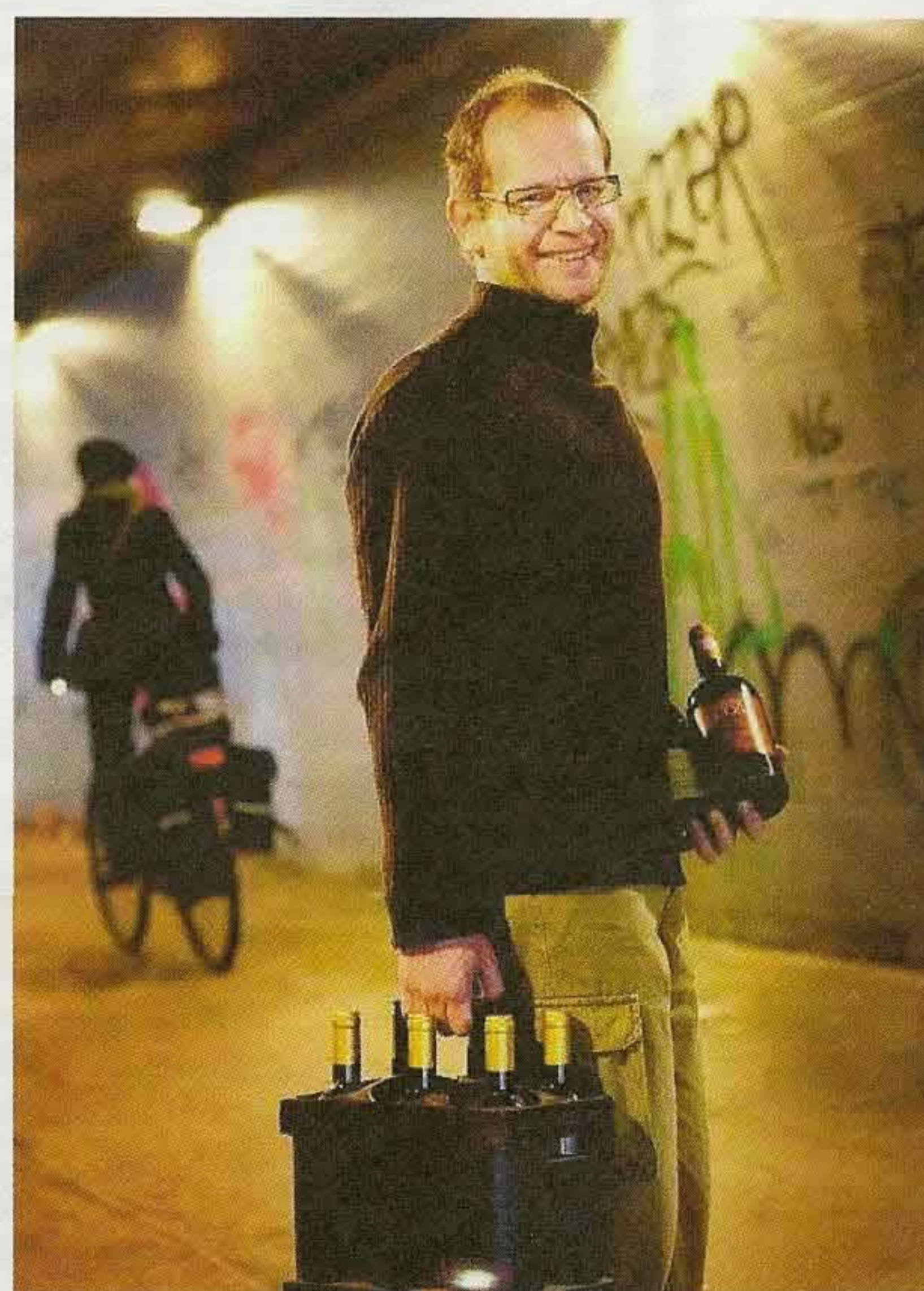
Eind vorig jaar besloot ook Steve Bette dezelfde weg te volgen, onder meer omdat hij vader was geworden en de uren van een sommelier familiaal niet meer kon inpassen. Hij verliet restaurant Dôme in Antwerpen, waar hij zich had opgeworpen als een groot kenner en verdediger van de 'natuurlijke wijnen'. Hij richt zich nu op wijnliefhebbers die hem hun jaarbudget voor wijn toevertrouwen, omdat zij geen tijd hebben om naar proeverijen te gaan en de beste koopjes op de kop te tikken. Voor die service hoeven zij niet extra te betalen: Steve Bette wordt betaald met een commissie van de wijnproducent of -invoerder. Hij werkt ook voor restaurants die zich geen voltijdse sommelier kunnen permitteren. Hij droomt ervan om van zijn naam een echt merk te maken, dat op wijnkaarten een garantie voor kwaliteit betekent. De vraag die nog moet beantwoord worden, is of deze initiatieven in ons kleine land financieel haalbaar zijn. Stijn Van der Beken werkt intussen deeltijds voor een wijninvoerder, Wouter De Bakker ging opnieuw als sommelier aan de slag in een restaurant (in, jawel, Dôme, waar Steve Bette vroeger werkte). Zowel Stijn als Wouter blijven wel hun andere activiteiten voortzetten. Uit onverwachte hoek komt er nu concurrentie voor die sommeliers: van een invoerder van Japanse moto's nog wel, een absolute

wijn- en foodfreak, Jean-Paul Perez. Al jaren verzamelt hij zogenaamde '90plus-wijnen', wijnen die een score van minstens 90 op 100 van internationale wijngoeroes als Robert Parker kregen. Eind vorig jaar lanceerde Perez zijn bedrijfje Wine Consultants met een heuse professionele persconferentie, wat heel wat weerklank kreeg in de media. Hij richt zich resoluut op topwijnen met de meeste uitstraling, zoals de top van Bordeaux, Bourgogne en Toscane. Zijn bedrijfje biedt aan om wijnkelders te inventariseren, financieel en qua rijpingspotentieel in te schatten en verder te ontwikkelen. Dat wordt ondersteund met grafieken over de prijsevolutie van wijnen alsof het beurs aandelen zijn. Andere diensten zijn het produceren van een luxueus boek over de inhoud van wijnkelders, het uitwerken van het design van kelders, en zelfs het huren van bijkomende ruimte voor wie niet voldoende plaats in de eigen kelder heeft. De doelgroep is duidelijk: het meest kapitaalkrachtige deel van de bevolking. Afwachten of die, bovenop de aankoop van de duurste wijnen, nog bijkomend wil betalen voor consultancy.

Stijn Van der Beken: tel. 0497-42.11.39,  
www.wijnvanstijn.be  
Wouter De Bakker: tel. 0498-15.67.62,  
www.wouterwineconsult.be  
Steve Bette: tel. 0476-54.45.27,  
www.wineconsult.be  
Jean-Paul Perez: tel. 09-220.11.04,  
www.wineconsultants.be



Wouter de Bakker: schat uw kelder.



Steve Bette: beheert uw jaarbudget voor wijn.



Jean-Paul Perez: verzamelt Parker-wijnen.



Stijn Van der Beken: Rent-a-Sommelier.

Nossiter met zijn film *Mondovino*). Of je kan wijnconsultant worden van hotels, restaurants, wijnbedrijven en rijke particulieren (zoals Enrico Bernardo, ook een voormalig winnaar van het wereldkampioenschap van sommeliers, die een van de beroemdste restaurants ter wereld verliet, Le Cinq in Parijs).

In België loopt het zo'n vaart nog niet, toch heeft ook hier een aantal sommeliers – en niet van de minste – besloten om

andere horizonten dan de restaurantwereld te verkennen. Stijn Van der Beken had op zeer jonge leeftijd al de top bereikt: hij was sommelier in het beroemdste restaurant van ons land, Hof van Cleve, en werd bekroond tot 'Eerste Sommelier van België' toen hij nog maar 24 was. Hoe kon hij nog verder groeien? Hij verliet Hof van Cleve en vestigde zich als wijnconsultant. Een van zijn ideeën bestond erin om particuliere wijnliefhebbers wijnabonnementen

te verkopen: voor een bepaalde som krijg je een aantal flessen per jaar, binnen een bepaald thema, en mét informatie over de wijnen. Daarnaast was er het idee Rent-a-Sommelier, waarbij Stijn zichzelf verhuurde voor wijnevenementen.

Hij werd gevolgd door Wouter De Bakker. Die werkte in het sterrenrestaurant Maison Vandamme (nu alleen nog open voor feesten), en werd eveneens op jonge leeftijd 'Eerste Sommelier van België'. Hij lan-