

Sommelier Steve Bette

Wijn is als een vrouw



foto: Luc De Wandel

tekst: Stefaan Croonen

Twintig jaar geleden was wijn nog een exotische rariteit, die een mens alleen dronk op vakantie in Frankrijk. Vandaag is wijn drinken trendy: wie het tot de middenklasse geschopt heeft, kan maar beter het verschil kennen tussen 'sec' en 'demi-sec'. Altijd bereid om uw en onze gastronomische etiquette een tikkeltje bij te schaven, klopte Steps aan bij Steve Bette, Antwerps sommelier en winnaar van de 'World Wine Taster of the Year'-wedstrijd. Laat maar komen, die glazen.

We ontmoeten Steve Bette (28) één dag na zijn thuiskomst van een slopende wijnexpeditie in Australië. 1500 wijnen heeft hij er geproefd en gesnoven. Op veertien dagen tijd. "Zet het idee van een tropische luilekkervakantie dus maar uit je kop", zegt Steve. "We zijn in een verschroeiende hitte van de éne wijnstreek naar de andere gesleept, waar dan telkens tien wijnboeren ons met hun 'marchandise' stonden op te wachten. Hard labeur, maar het was de moeite waard. 'Down under' scheert tegenwoordig hoge toppen". Steve ook trouwens, want vorig jaar werd hij met glans 'World Wine taster of the year'. Maar... "Ik heb niet de indruk dat ik over bijzondere zintuigen beschik", zegt Steve bescheiden. "Om professioneel wijnproever te worden heb je volgens mij maar twee dingen nodig: overgave en een stevige dosis doorzettingsvermogen".

Bloemkool met worst.

"Te veel mensen maken te weinig gebruik van hun reukorganen", zegt Steve, terwijl we beiden ons exemplaar in een glas Australische Merlot steken. "Dat geldt niet alleen voor wijn. Wie durft vandaag nog met zijn neus boven zijn bord gaan hangen om de aroma's op te snuiven? Ik geneer me niet. Offreer mij een portie bloemkool met worst en ik zal er eerst uitgebreid aan ruiken".

In de wijncursussen die Steve Bette zelf geeft, gaat veel aandacht naar het onderscheiden van geurextracten. "Het eerste wat ik doe, is de mensen confronteren met een doos vol frequent voorkomende geuren. Merkwaaardig hoeveel aroma's ze herkennen zonder hun oorsprong te kunnen thuisbrengen".

En laat dat nu één van de essentiële aspecten van wijn-

proeven zijn: het aroma herkennen, benoemen en associëren met een bepaalde druivenvariëteit. Met de chardonnay-druif bijvoorbeeld, die neigt naar een tropisch geurenpalet en het typische aroma van abrikoos en perzik. Of de sauvignon blanc, die eerder doet denken aan citrusvruchten. "Anderzijds mag je je ook niet overfixeren op de geur", zegt Steve. "Wijn is als een vrouw. Je kunt ze op het eerste gezicht heel aantrekkelijk vinden, maar die uiterlijke attractiviteit zegt nog niets over haar persoonlijkheid, haar sociale vaardigheden, haar karakter enzovoort. Idem dito voor wijn. Ook wijn kan je pas beoordelen als je alle facetten bestudeerd hebt: de kleur, de geur, het alcoholgehalte, de tannines enzovoort".

Nieuwe Wereld

Het geheim van de rijke geur- en smaakschakering van wijn zit in de bijzondere genetische structuur van de druif. Die zorgt ervoor dat gefermenteerd druivensap veel gevarieerder is dan het gefermenteerde sap van eender welke andere vrucht. En wellicht is dat ook de reden waarom steeds méér mensen zo gepassioneerd met wijn bezig zijn.

"Daar komt bij dat wijn drinken een uitgesproken sociale dimensie heeft", zegt Steve. "Een flesje ontkurken en van gedachten wisselen over aroma en kwaliteit kunnen het samenzijn onder vrienden verrijken. Na een eeuwenlange alleenheerschappij van Franse wijnen wordt de markt inmiddels overspoeld door wijnen uit de Nieuwe Wereld: Chili, Argentinië, Zuid-Afrika, Australië... om maar enkele nieuwe wijnlanden te noemen. Steve Bette heeft er alvast zijn hart aan verpaid.

"Nieuwe Wereldwijnen worden met een totaal andere filosofie geproduceerd dan Franse wijnen", zegt hij. "Als je

in Frankrijk een wijn proeft en je geeft de wijnboer te kennen dat je zijn brouwsel niet schitterend vindt, wordt je gewoon uitgelachen. In een land als Australië gaat het er heel anders aan toe. De wijnboeren komen je daar persoonlijk vragen om hun wijn kritisch te beoordelen. Omdat ze wijn willen maken in functie van wat de mensen lekker vinden. En de Nieuwe Wereldwijn is lekker, geloof dat maar. Ik ben in Australië geen 'bucht' tegengekomen. De Fransen kunnen er maar beter aan wennen. Trouwens, er zijn tegenwoordig Franse wijnboeren die hun druivensap importeren uit Australische wijngaarden. Dat zegt genoeg".

Prijs-kwaliteit

Over zijn persoonlijke voorkeur kan Steve kort zijn. Specifieke wijnsoorten of merken interesseren hem niet. "Elke wijn die de specificiteit van zijn druivenvariëteit respecteert, kan me bekoren", zegt hij. "Als dat een Bourgogne van vier euro de fles is, vind ik dat schitterend. Goede wijn hoeft gelukkig niet duur te zijn. Al merk je wel dat de wijnen met de grootste authenticiteit meestal ook de duurste zijn." Steve Bette: "Ook als je een wijn lekker vindt, moet je je als sommelier steeds de vraag stellen: is het een goede wijn? Dat wil zeggen: is de smaak in evenwicht, klopt de prijs-kwaliteitverhouding, hoe zit het met de complexiteit van de wijn?"

Hoeveel geeft een sommelier zelf uit aan wijn? "Ik ben niet fanatiek", zegt onze gastheer. "Een fles wijn van 250 euro is niet aan mij besteed. Ten eerste omdat ik het mij niet kan veroorloven. Ten tweede omdat ik het redelijk absurd vind een vocht met zo'n hoge prijs per centiliter in je keelgat te gieten. Ik durf 25 tot 100 euro uitgeven aan een fles. Het duurdere spul laat ik over aan anderen".