

De derde editie "Wine World Taster of the Year" had plaats in de "Belle Epoque" zaal van het Hilton Hotel in Antwerpen, op 17 februari 2001.

Rond 9.30 uur kwamen de finalisten druppelsgewijs met gespannen gezichten binnen. Om 10 uur, wanneer de smaakpapillen en het reukorgaan op hun best zijn, werd er gestart met een inleiding door de heer Guido Francque.



# LE MOMENT SUPRÊME

Wine World Taster of the Year 2001

Van elke categorie, met name de hotelscholen, de wijnliefhebbers en de professionelen waren er zes finalisten, die samen aan een ronde tafel plaats hadden genomen. De reuk- en smaakorganen werden flink op de proef gesteld. Enkele deelnemers hadden last van een verkoudheid die alles danig in de war stuurde. Aan de tafel van de heer Frank Van der Auwera werden 3 geurflesjes omschreven: stop, muskus en honing. Menig deelnemer werd door de muskusgeur op het verkeerde been gezet.

Aan de verschillende tafels werden mooie, soms bijna poëtische omschrijvingen van wijnen gegeven. Vervolgens werden er borden met verschillende hapjes geserveerd. De perfecte harmonie tussen wijn en gerecht werd gezocht en dan op papier gezet. De organisatoren volgden alles op de voet onder leiding van gerechtsdeurwaarder Eric Rochtus. Rond 12 uur had men alle testen afgelegd. De jury begon de antwoorden te verbeteren, terwijl de aanwezigen zich te goed konden doen aan het degusteren van een gevarieerde selectie wijn.

Dan "le moment suprême", de bekendmaking van de winnaars, de spanning was te snijden om de begeerde titel van Wine World Taster of the Year binnen te halen, alsook de eerste prijs een wijnreis naar Australië en een wijncursus aangeboden door het Eigentijds Vlaams Wijninstituut Brugge met bovenop een reusachtig gepersonaliseerd Riedel-glas, de tweede prijs een wijnreis naar Oostenrijk, de derde prijs een reis naar Champagne, de vierde t.e.m. zesde prijs een fantastisch wijnpakket.



## Wine World Taster of the Year 2001:

### Hotelscholen:

- 1<sup>ste</sup> Nuyens Nicolas
- 2<sup>de</sup> Scherrens Liesbeth
- 3<sup>de</sup> d'Hoine An
- 4<sup>de</sup> Sierens Serge
- 5<sup>de</sup> Berteloot Tim
- 6<sup>de</sup> Vandelanotte Isabelle

### Wijnliefhebbers:

- 1<sup>ste</sup> Bossée Jos
- 2<sup>de</sup> Van Looy Jacques
- 3<sup>de</sup> Lebègue Camille
- 4<sup>de</sup> Jordaens Dirk
- 5<sup>de</sup> Impe Linda
- 6<sup>de</sup> Vanermen Jan

### Professionelen:

- 1<sup>ste</sup> Bette Steve
- 2<sup>de</sup> De Rooze Luk
- 3<sup>de</sup> Geraerts Rob
- 4<sup>de</sup> Bursens Kenny
- 5<sup>de</sup> Boudens Joachim
- 6<sup>de</sup> Simoens Michel

De finale werd feestelijk afgesloten met een receptie, verzorgd met unieke hapjes van de hand van meesterkok Patrick Devos. Verschillende personen vierden uitbundig hun overwinning.

Heeft U interesse voor de volgende editie Wine World Taster of the Year 2002, kan U nu alvast contact opnemen met Walter Adriaenssens, Jan Janssensstraat 10 b 21 te 2610 Wilrijk, tel: 03/825.60.91.

Je bent sowieso een ervaring rijker. Denk erom deelnemen is belangrijker dan winnen.

Dian Hermans



## "HOTELSCHOLEN"

### Nicolas Nuyens

Hier geen uitzinnige vreugdetaferele bij het toekennen van de begeerde titel in de categorie "Hotelscholen" aan Nicolas Nuyens, bescheiden van aard maar innerlijk toch zeer fier met het behaalde resultaat. Ook hier werd de uitslag van de halve finale bevestigd door die van de finale wat de eerste plaats betreft, zelfs met een straatlengte voorsprong.

Nicolas volgde les aan de Hotelschool VTI Spijker gedurende 4 jaar en nog een bijkomend specialisatiejaar "Drankenkennis" bij de heer Bob Zaman (waar zijn we die naam nog eens tegengekomen?). Als 1ste jaarsstudent "Hotelmanagement" aan de Plantijn Hogeschool te Antwerpen, tracht hij nog wat ondervinding op te doen in brasseries en restaurants tijdens de week-ends. Wie denkt dat hij nu alles weet over Nicolas is er flink naast. Deze bezige bij gaat al eens op scoutskamp het avontuur tegemoet; tijdens een sportieve bui tennist hij; koken is een hobby; hij verzamelt etiketten van wijnflessen en hoopt eerst zelf mee te mogen genieten van de inhoud ervan; leest veel over gastronomie en wijn en daarenboven moet hij nog studeren ook.

Zijn ouders konden maar niet geloven dat hij al die prijzen had gewonnen. Bovendien kreeg hij nog belangstelling in de pers en versierde een interview bij ATV als een echte vedette. GSM-berichtjes met felicitaties stroomden binnen. Nonkels, tantes en vrienden bezorgden krantenknipsels in allerlei vormen. In de Plantijn Hogeschool werd Nicolas ontvangen als "de" wijnkenner. Zelfs Hilton Antwerpen deed een beroep op onze student om mee te werken aan een "wijn workshop".

Wij hopen dat alle feestgedruis nu stilaan wat geluwd is en Nicolas verder kan werken aan een veelbelovende loopbaan en volgend jaar kan genieten van zijn wijnreis naar Australië.



## "WIJN-LIEFHEBBERS"

### Jos Bossée

In de categorie Wijn-Liefhebbers werd de heer Jos Bossée, weliswaar tot zijn eigen verbazing, uitgeroepen tot winnaar in zijn reeks. Een zeer goede organoleptische proef had hier de doorslag gegeven. Dat dit nochtans geen gelukstreffer was, bewees hij reeds met een eerste plaats in de halve finale.

Deze leraar aardrijkskunde (van het discrete type volgens eigen zeggen) uit Knokke-Heist verwon-

derde zijn vrienden- en kennissenkring als eindlaureaat van de wijnwedstrijd "Wine World Taster of the Year 2001".

Als organisatie is deze wijnproef misschien wat minder bekend in die regio, maar jaarlijks kunnen wij toch rekenen op héél wat West-Vlamingen.

Is wandelen en fietsen een hobby, dan blijft er nog wel wat tijd over om hier en daar wat cultuur op te snuiven en te genieten van een goede wijn. Van thuis uit kreeg hij wel de "Bordeaux" microbe mee, maar vanaf 1995 kwam alles een beetje in een versnelling.

Een basis cursus bij Tastevin was het begin van de doorbraak. Hij werd lid van de Confrérie Tastevin en de Vlaamse Wijngilde, begon al eens wat blind te proeven en waagde zich zelfs aan niet-Franse wijnen.

Hij vervolmaakte zich met aanvullende wijncursussen bij het EVW te Brugge en nam zelfs deel aan enkele wijnwedstrijden met het gekende gevolg. De behaalde titel werd uiteraard gevierd in familiekring; met de burens kraakte hij een goede fles wijn; in de school benoemde men hem onmiddellijk tot huissommelier en in de Confrérie Tastevin waren de voorzitter en de leden terecht trots op deze prestatie.



Overigens werd deze overwinning bekroond met tal van prijzen: een gepersonaliseerd glas van Riedel; een Salமானazar van Pierre Jourdan; een waardebon voor het volgen van een cursus wereldwijnmeester aan het EVW te Brugge en bovendien een ongelooflijke wijnreis naar Australië. Ongetwijfeld zullen héél wat wijnliefhebbers de kriebels reeds voelen om aan de volgende wedstrijd deel te nemen en zij kunnen zich dan maar best al wat voorbereiden om eventueel tot de finale door te dringen.

Wij weten uit goed ingelichte bron dat er zich al verschillende valiezendragers hebben aangeboden bij Jos Bossée om hem behulpzaam te zijn tijdens de Australische wijnreis.

## "WIJN-PROFESSIELEN"

### Steve Bette

Een karpersprong - een junglekreet - wildgeroep in het publiek.

Een vreugdekreet bij de bekendmaking van de Wine World Taster of the Year in de categorie "Wijn-Professionelen".

Steve Bette kwam als het ware langs een achterpoortje via de halve finale in de finale terecht samen met verschillende "beroeps" sommeliers.



Deze sympathieke zaakvoerder van Grand Café Leroy te Antwerpen gaf zichzelf geen schijn van kans tegen al dat sommelier-geweld.

Een minder goede beurt bij de beroepsjury werd volledig goedge maakt door een perfecte blindproef, tot grote verbazing van enkele wijnkenners. Misschien wel een begenadigde dag voor Steve, maar daarom niet minder verdiend.

Toeval of niet, ook Steve heeft Hotelmanagement gevolgd aan de Plantijn Hogeschool te Antwerpen. In avondopleiding nam hij er nog de cursus "Sociale Promotie" bij aan het Piva te Antwerpen om keuken- en zaaltechnieken onder de knie te krijgen.

Er volgde een stage in London bij the Dorchester en een sommeliercursus in Antwerpen mocht zeker niet ontbreken. Ondertussen zat Steve niet stil, letterlijk dan, want hij volgde en gaf les aan de Ju-Jitsu club; een kwestie van wat fit te blijven. Het personeel van Grand Café Leroy weze gewaarschuwd!

Intmiddels is onze zaakvoerder zich meer en meer bewust geworden van het belang van een juiste kwaliteit/prijs verhouding, zeker als men wil overleven in de moeilijke horecawereld. Een perfecte combinatie wijn/gerecht zorgt er dan wel voor de klanten te plezieren.

Uiteindelijk ziet Steve zijn overwinning als een bevestiging van zijn positieve inzet en het zal hem ongetwijfeld ertoe aanzetten zijn basiskennis van wijn nog verder uit te diepen.

De vervolmakingscursus aan het EVW te Brugge en de wijnreis naar Australië zijn welgekomen!

Via deze weg willen we nogmaals alle medewerkers hartelijk danken en de volgende sponsors van de Wine World Taster of the Year 2001:

Hoofdsponsors:

- Australian Wine Bureau - London
- G.D.C. (Grandes Distilleries de Charleroi)
- Hilton Hotel Antwerpen
- Laurus NV (Spar) - Ternat
- Österreichische Wein Marketing
- Tamines NV - Brussel
- Wine World - Antwerpen
- www.underthecork.be

Sponsors:

- Champagne Besserat de Bellefont
- Eigentijds Vlaams Wijninstituut - Brugge
- Les Domaines de Vinsmoselle - Luxemburg
- Mehuy (Riedelglazen) - Kortrijk
- Wijnhandel Paul De Clerck NV - Kortrijk
- Proefschrift - Nederland
- Wijnhandel Rouseu - Gent
- Taunus Quelle Waters
- Vlaamse Wijngilde