

Door Lotte Wolf | Beeld Diederik van der Laan

Expert



Perfekte wijnkaart bestaat niet

'BIJNA ELKE WEEK ONTDEK IK GRANDIOZE WIJNEN DIE IK WEER AAN MIJN LIJSTJE KAN TOEVOEGEN'

Wat is perfectie? In mijn ogen bestaat perfectie niet. Wél kun je jouw ideale wijnen op een wijnkaart zetten. De wijnen die jij het liefst drinkt en welke je intens gelukkig maken.

Want in mijn ogen is de wijnkaart jouw visitekaartje voor de wereld. Wat jij graag wil vertellen. Natuurlijk moeten er de klassiekers op staan. Een Franse sauvignon, een niet te moeilijke chardonnay, een bekende Italiaan en natuurlijk een rode bordeaux zijn wel een must. Ook wijn en spijs-toppers zoals een van de Languedoc-wijnen van Gardiés zijn belangrijk. Maar het allerbelangrijkste is dat er een percentage wijnen op de wijnkaart staat die laten zien waar jouw wijnsmaak voor staat.

Uiteraard moet jij ook alle wijnen op de kaart lekker vinden. Daarom moet je ze zeker vooraf zelf proeven. Je moet er niet een glas maar een fles van willen drinken, wel na werktijd natuurlijk.

Vaak vragen ze mij wat mijn favoriete wijn is. Deze vraag is eigenlijk niet te beantwoorden. Een

smaak verandert namelijk per dag, per week en per seizoen. Natuurlijk heb ik mijn all-time favorieten als Eben Sadie, Felton Road en Thibault Liger-Belair. Daarnaast ontdek ik bijna elke week ook andere grandioze wijnen die ik dan weer aan mijn lijstje kan toevoegen.

Creëer wel de nodige variatie op de wijnkaart. Zorg dat er voor ieder wat wils is. Maar wel allemaal met jouw interpretatie. Kies liever voor een kleinere kaart die je vaak kan wisselen dan voor een grote logge kaart, zodat er in elk seizoen weer andere wijnen op de kaart staan. Er is dan meer variatie en je gasten worden getriggerd om vaker wijn te proeven en dingen uit te proberen. Kies voor spanning, durf een gok te wagen.

Schenk gewoon ook eens een wijn per glas in plaats van per fles. Als je enthousiast bent over die wijn, verkoop je de rest van de fles ook wel. En anders drink je de rest van de wijn gewoon samen met de chef en het bedienend personeel op. Zo maak je echte wijnambassadeurs in het bedrijf! **MH**



Lotte Wolf (30) was 6 jaar lang hoofdsommelier bij Oud Sluis en is nu Wine Director bij Bridges in Amsterdam. Lotte maakt onder haar eigen naam wijn in Zuid-Afrika.