

# Acqua Panna stelt voor

# WOUTER DE BAKKER



• LEEFTIJD  
24 jaar

• OPLEIDING  
Hotelschool Te Groene Poorte (Brugge) –  
7<sup>e</sup> specialisatiejaar wijn- en drankenkennis  
Vervolmakingcursus 'butler-intendant' en  
'wereldwijnmeester'

• WERKERVARING  
Stages in o.m. **Scholteshof**, **t Laurierblad**, **La  
Bergerie** en **Le Cinq** (drie sterren – Parijs)  
3,5 jaar sommelier in **Maison Vandamme** te  
Zeebrugge

• VANDAAG...  
Sinds juni 2007 sommelier in **Restaurant Dôme**  
te Antwerpen  
**Eerste Sommelier van België – Prosper  
Montagné 2007**

Eigen consultancybedrijf en  
invoer van wijnen:  
[www.wouterswineconsult.be](http://www.wouterswineconsult.be)

## “Mijn grote passie? Natuurlijke wijnen!”

**IK HEB ME LATEN VERTELLEN DAT JE REEDS OP JONGE LEEFTIJD EERDER MET WIJN OPGEVOED WERD DAN MET MELK?**

“Dat klopt. Mijn vader was een heuse wijnfreak. Vooral Bordeaux was zijn grote liefde. Ik was pas 15 en hij nam me meer naar de Bordeauxregio. Tijdens de bezoeken aan de kastelen proefde ik mijn eerste wijntjes. Zo is een passie ontstaan die me nooit meer losgelaten heeft.”

**JEBENT NIET ALLEEN SOMMELIER MAAR OOK CONSULTANT EN JE HEBT ZELFS EEN EIGEN WEBSITE! HOE BEN JE DAAR TOE GEKOMEN?**

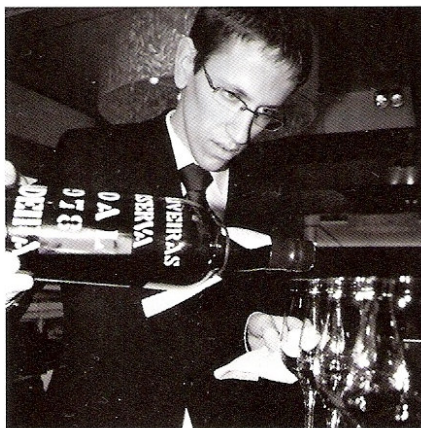
“Toen ik vorig jaar de wedstrijd ‘Eerste Sommelier van België’ won kreeg ik heel wat belangstelling. Zowel particulieren, als restaurants en bedrijven kwamen mij om raad vragen. Welke wijn aanschaffen? Welke wijn bij welk gerecht enz. Ik zag de tijd rijp om mij ook te gaan specialiseren in ‘consultancy’ en het invoeren van enkele uitstekende wijnen. Een website was er dan ook het logische vervolg van. Uiteraard neemt dit heel wat tijd in beslag. Vergeet niet dat de job van sommelier vaak ten onrechte onderschat wordt. Wij kloppen makkelijk 14 tot 16 uur per dag. En daarnaast nog mijn eigen zaak, bijscholen, naar proeverijen gaan... Tja, van slapen komt er niet veel in huis maar da's juist de passie hé!”

**IN RESTAURANT DÔME STA JIJ BEKEND ALS EEN EIGENZINNIGE SOMMELIER. LEG UIT!**

“Je bedoelt waarschijnlijk ons ‘carte blanche’ menu. Dat zijn 8 gerechtjes die seizoensgebonden zijn en steeds schenk ik daar een vrij onbekende, maar passende wijn bij. Het unieke is dat de klant de wijnen op voorhand niet te zien krijgt. Ze worden dus blind geschonken en pas na het gerecht wordt de wijn voorgesteld. Op die manier vermijd je vooroordelen en kan je de klant optimaal verrassen! Weet je, 80% van de klanten geven mij carte blanche. En het is juist dat vertrouwen dat je krijgt dat voor een sommelier zo belangrijk is. Het mooie aan ons beroep is dat wij eigenlijk de klant een meerwaarde bieden. We kiezen de juiste wijn bij het juiste gerecht, serveren hem op de juiste temperatuur, decanteren indien nodig, zorgen voor het juiste glas,... Het is een totaalpakket!”

**WELKE WIJNREGIO'S DRAGEN JOU ABSOLUTE VORKEUR WEG?**

“Niet echt een land of regio maar ik val vooral op ‘natuurlijke’ wijnen. Daarmee bedoel ik producenten die zo weinig mogelijk ingrijpen in de wijngaard (geen onkruidverdelgers, geen sproeistoffen, ...) én in de kelder (gebruik van natuurlijke gisten, houtlagering tot een minimum beperken,...). Kortom, wijnen die een maximum aan zuiverheid en terroir weten te etaleren”.



**EN ALS IK JE NU TOCH NAAR ENKELE FAVORIETEN ZOU VRAGEN?**

“Geen twijfel mogelijk: alles wat elegantie te bieden heeft. In wit gaat mijn absolute voorkeur naar riesling en chenin blanc. In rood denk ik meteen aan pinot noir, niet alleen uit Frankrijk maar ook andere landen, sangiovese en nebbiolo. Het zijn allemaal rassen die garant staan voor authentieke wijnen, wijnen die het moeten hebben van hun fruit, finesse en elegantie i.p.v. concentratie, alcohol en hout”.

**EN BIJ EEN ELEGANTE WIJN HOORT UITERAARD EEN GOED GLAS WATER?**

“Uiteraard, absoluut noodzakelijk zelfs. Vooral in menu's is de functie van water heel belangrijk. Enkel een verfrissend en puur water kan de smaakbrug leggen tussen twee wijnen. Laat het mij zo stellen: geen wijn zonder water!”

**JEBENT PAS 24 EN HEBT AL IN DE GROOTSTE RESTAURANTS GEWERKT EN JE BENT DE BESTE SOMMELIER VAN BELGIË. MOELIJK OM NOG AMBITIES TE HEBBEN?**

“Wees gerust, ambities blijven. En dat moet ook want zonder ambities trappel je ter plaatse of ga je achteruit. Ik ga me nog verder bijscholen, zowel theoretisch als praktisch, want de wijnwereld is zo onmetelijk groot dat je nooit alles kunt kennen. Alle dagen leer ik nog bij en gelukkig maar!”

## • • • INFOS

Restaurant Dôme  
Grote Hondstraat 2  
B-2018 Antwerpen  
T: +32 3 239 90 03

Gesloten op zaterdagmiddag,  
zondag en maandag.