

ETEN & DRINKEN

JONG TALENT IS SOMMELIER ÉN WIJNHANDELAAR

Wouter De Bakker leeft twee keer voor

Wouter De Bakker (26) is één van de meest gedreven sommeliers van ons land. Hij combineert deze voltijdse job met die van wijnhandelaar: 'Dat is eigenlijk gekkenwerk. Je moet supergeïnteresseerd en zeer gemotiveerd zijn om dit vol te houden.'

ANDRÉ PEETERS

ANTWERPEN De Bakker is de sommelier van restaurant Dôme, maar hij voert ook natuurlijke wijnen in en levert aan bekende restaurants, zoals Oud Sluis, De Godevaart en De Schone van Boskoop. 'Zij serveren een natuurlijke keuken en daarvoor is ook Dôme een goed adres. Ik verkies drie ingrediënten in een perfecte combinatie boven tien texturen en schuimpjes op een bord. Ik steek veel tijd in karaferen, uitleggen en bijschenken. Ik kom wel twintig keer aan één tafel. Als er mensen blijven zitten tot 2 uur kun je ook niet weg. Ik moet dan altijd nog naar mijn woonplaats Lokeren. En op elke vrije dag trek ik ergens naartoe voor wijn.'

Het belet De Bakker niet om deel te nemen aan wijnwedstrijden. In de 'Beste Sommelier van België 2010' werd hij tweede. Maar hij won ook al verschillende wedstrijden, de eerste keer toen hij amper 17 jaar was: 'In hotelschool Ter Groene Poorte was het de gewoonte om je in te schrijven. Het is leuk als je wedstrijden wint, om te zien waar je staat en om erkenning te krijgen,

Op mijn vijftiende raakte ik gefascineerd door wijnen. Ik begon etiketten te verzamelen, kocht boeken over wijn en trok naar de hotelschool

maar het is niet omdat je wint dat alles vanzelf gaat.'

De voorliefde voor wijnen kreeg De bakker met de paplepel ingegoten. 'Vader had een kelder met een paar honderd Bordeaux-wijnen. Op weg naar Spanje bezochten we elk jaar een Franse wijnstreek. Zo raakte ik al als vijftienjarige gefascineerd door wijnen. Ik begon etiketten te verzamelen, kocht boeken over wijn en ging naar de hotelschool. Van mijn medeleerlingen is niemand nog actief als sommelier. Dat is niet onlogisch als je ziet hoeveel avond- en weekendwerk de job met zich meebrengt. Je moet su-

pergeïnteresseerd en supergemotiveerd zijn om het vol te houden. Ik heb het zelf meegemaakt dat een relatie van vier jaar op de klippen liep. De oorzaak: te weinig tijd, zeven dagen op zeven bezig.'

In de betere restaurants gingen de laatste jaren opvallend jonge sommeliers aan het werk: 'Misschien is die storm geluwd want de nieuwe generatie lijkt me minder gemotiveerd en houdt niet zo van zwaar werk. Toen ik in het vierde jaar zat, werkte ik tijdens mijn stage van 8 uur 's ochtends tot 2 uur 's nachts. Wie wil dat nog? Toch zijn er nog jongeren die starten als ze net van school zijn. Vijf van de zes deelnemers aan de wedstrijd Prosper Montagné waren zo'n 20 jaar. Een 21-jarige is trouwens met de hoofdprijs gaan lopen. Werk is er nog genoeg in de sector want er zijn te weinig sommeliers. Dit blijft een beroep met toekomst.'

De Bakker voert 'natuurlijke wijnen' in: 'Gemaakt met respect voor de natuur, zonder pesticiden, vaak zonder sulfiet. Mijn wijnen komen van kleine domeinen, die commercieel niet zo interessant zijn, maar goede