

JAN-WILLEM VAN DER HEK  
DE BESTE SOMMELIER VAN NEDERLAND

# DAT SMAAKT NAAR MEER



ONTDEK DE WIJN DIE BIJ JOU PAST

Spectrum

## VOORWOORD

'Ben jij de sommelier? Jeetje, jij bent jong voor een sommelier.'

Opmerkingen als deze kreeg ik regelmatig als ik bij mensen in een restaurant aan tafel stond. En ook nu, als mensen de proefruimte van mijn wijnbedrijf bezoeken, kom ik blijkbaar niet overeen met het beeld wat men van een sommelier heeft: een heer in rokkostuum die in een hoek van de zaak staat en pas in actie komt wanneer er iets op basis van druiven moet worden geschonken. Maar de wereld van wijn is enorm veranderd, en daarmee ook de rol van de sommelier.

Wijn is niet anoniem meer, wijn is niet alleen meer voor een select gezelschap. Nee, wijn is er voor iedereen, van jong tot oud, man of vrouw. En of je nu vijf of vijftig euro voor een fles betaalt, iedereen mag en kan van wijn genieten!

Maar wijn is nog steeds omgeven door veel geheimzinnigheid. Er zijn duizenden wijnen, honderden druiven en wanneer je het schap van de wijnwinkel of supermarkt bekijkt zou het angstzweet je kunnen uitbreken. Wat als je nu de verkeerde wijn pakt?! Die angst is helemaal nergens voor nodig want die heb je toch ook niet wanneer je een pak wasmiddel moet uitzoeken? Terwijl een verkeerd wasmiddel toch echt desastreuze gevolgen kan hebben dan het pakken van

een verkeerde fles wijn.

Deze onzekerheid kan veroorzaakt worden door gebrek aan kennis en ervaring. Welke druif vond je ook alweer zo lekker? Wat was toch de naam van die wijn die je bij je ouders had gedronken? Hoe heet die streek in Argentinië waar die stevige wijnen worden gemaakt?

Dit boek geeft antwoord op al je vragen. We gaan niet van druiven uit, maar ons vertrekpunt is de smaak. De namen van die honderden verschillende druiven hoef je (nog) niet te kennen. Ik laat je kennismaken met slechts zeventien smaken, die je leert herkennen. En die je houvast gaan geven.

Houvast niet alleen met betrekking tot het ontdekken welke smaak je nu lekker vindt, maar ook hoe je hiermee in een wijnwinkel of restaurant omgaat.

Hoe fijn zou het zijn als je zelf de regie in handen hebt in een wijnwinkel of restaurant, in plaats te moeten kiezen voor het wijnarangement of de bonusaanbieding.

Vanaf nu ben jij in control bij het uitzoeken van al die lekkere wijnen en geloof me... Dat smaakt naar meer!

## WIE IS JAN-WILLEM VAN DER HEK?

Zonder een enkele reden besluiten Jan-Willems ouders ter ere van zijn geboorte hun familie en vrienden een fles wijn cadeau te geven. Wellicht is dit een voorbode voor het door wijn geïnspireerde leven van Jan-Willem.

Jan-Willem komt in aanraking met wijn als hij tijdens zijn studietijd een bijbaan krijgt bij BIB restaurant De Limonadefabriek. Hij raakt gefascineerd door wijn, besluit te stoppen met zijn studie en gaat zich volledig richten op de wonderlijke wereld van wijn. Met de kennis en ervaring die hij in de tussentijd bij verschillende wijnopleidingen heeft opgedaan besluit Jan-Willem zijn kennis te testen en neemt deel aan het NK Sommelier, waar hij bij deze eerste deelname plotsklap derde wordt. Deze prestatie blijft niet onopgemerkt en hij wordt gevraagd om bij sterrenrestaurant De Nederlanden te komen werken.

In 2011 start Jan-Willem de Internationale opleiding WSET level 3 en wint hij in 2012 voor het eerst de titel Nederlands Kampioen, waarmee hij zich twee jaar lang *Beste Sommelier van Nederland* mag noemen. In 2013 vertegenwoordigt hij Nederland op Europees en mondiaal niveau en opent de wereld van de Internationale Sommelierie zich voor hem.

In 2013 start Jan-Willem met de opleiding

tot Master Sommelier, de door *Forbes* 'zwaarste opleiding ter wereld' genoemd met maar 239 geslaagden wereldwijd sinds 1967. Hij wint gedurende deze opleiding voor de eerste twee onderdelen de *Otto Hinderer MS Scholarship Award* en krijgt na het behalen van het derde deel in 2014 de titel *Advanced Sommelier*. In oktober 2016 haalt Jan-Willem twee van de drie laatste examens tot Master Sommelier, glansrijk. In Augustus 2018 zal Jan-Willem opgaan voor het laatste onderdeel van het examen..

In de tussentijd wint hij de de Château & Domaines Castel European Young Sommelier Cup in Polen, mag hij zich nogmaals *Beste Sommelier van Nederland* noemen en start hij zijn eigen bedrijf in wijnconsultancy, wijnimport en -verkoop.

Een leven waarin met volle teugen genoten wordt.



# INHOUD

VOORWOORD	4	Chardonnay Oude Wereld	50
WIE IS JAN-WILLEM VAN DER HEK	5	Chenin blanc	52
HOE KUN JE DIT BOEK GEBRUIKEN?	8	Viognier	54
<b>THEORIE</b>	11	<b>ROND EN RIJK</b>	56
<b>Wat is wijn?</b>	13	Roussanne & Marsanne	58
Hoe maak je witte wijn?	14	Chardonnay Nieuwe Wereld	60
Hoe maak je rode wijn?	16	Macabeo/Viura	62
Hoe maak je rosé wijn?	18	<b>Rode wijnen</b>	64
Hoe maak je mousserende wijn?	20	<b>FRUIT EN VRIENDELIJK</b>	66
Wijn proeven	23	Pinot noir	68
Wat zit erin?	23	Gamay	70
Proeven doe je zo	26	<b>COMPLEX EN STEVIG</b>	72
<b>Wijnsmaken algemeen</b>	32	Tempranillo	74
<b>Witte wijnen</b>	34	Cabernet sauvignon	76
FRIS EN UITGESPROKEN	36	Sangiovese	78
Sauvignon blanc	38	Nebbiolo	80
Riesling	40	Syrah/Shiraz	82
Albariño	42	<b>INTENS EN KRACHTIG</b>	84
Melon de bourgogne	44	Malbec	86
<b>HARMONIEUS EN MILD</b>	46	Grenache	88
Grüner veltliner	48	Merlot	90
		Corvina	92

<b>Rosé wijnen</b>	94	Afsluitingen van wijnflessen	136
LICHT EN DORSTLESSEND	96	Glaswerk	136
STEVIG EN GENEREUS	98	Openen van een fles wijn	139
<b>Mousserende wijnen</b>	100	Openen van een fles champagne	140
FRIS EN UITNODIGEND	102	Problemen met openen	141
(traditioneel)		Opslag en bewaren	142
COMPLEX EN WEELDERIG	104	Tools om de wijnbeleving te	
(traditioneel)		veranderen	142
FRIS EN DROOG (tank)	106	Decanteren	144
GENEREUS EN ZOET (tank)	108	Tips & tricks	145
		Do's en don'ts	146
		Wijnproeverij	146
<b>Zoete wijnen</b>	110	<b>In het restaurant</b>	148
NATUURLIJK FRIS	112	Wijn in het restaurant: hoe pak je	
NATUURLIJK GEDROOGD	116	dat aan?	148
VERSTERKT EN NATUURLIJK ZOET	118	Wijn spijscombinaties in restaurants	151
VERSTERKT EN KRACHTIG	120	De Sommelier	152
		De fles komt aan tafel en dan?	155
		Wedstrijdsommellerie	156
		Tips & tricks, Do's en don'ts	157
		Goede jaargangen	158
		Grootte flessen	159
<b>PRAKTIJK</b>	122	WINEBUCKETLIST ACTIVITEITEN	160
<b>Hoe vind je de wijn die bij jou past?</b>	123	BEGRIPPENLIJST	166
In de wijnwinkel of supermarkt	124	REGISTER	172
Wat te doen in de wijnwinkel?	127		
Hoeveel heb je nodig?	129		
Wegwijs in de wijnwinkel, slijterij of			
supermarkt	131		
De verkoper	133		
<b>Bij je thuis</b>	134		
Tools om van wijn te genieten	134		
Opener	135		

## HOE KUN JE DIT BOEK GEBRUIKEN?

Over wijn kan je uren praten, maar uiteindelijk gaat het erom dat je ervan geniet; alleen of, nog beter, met een fijn gezelschap.

Zo is het ook met dit boek, je kunt er uren in lezen, maar uiteindelijk wil ik dat je leert genieten van wijn en dat je daarbij elke keer een stapje verdergaat. Het boek heet niet voor niets *Dat smaakt naar meer!*

### **Zijn er hoofdstukken die ik moet lezen voordat ik verder kan?**

Het principe van dit boek is als volgt: door wat basisbeginselen te leren over wijn, deze aan het wijnproeven te koppelen, ga je je eigen wijnsmaak en andere wijnen ontdekken. Waardoor je weer meer leert over wijnen en de cyclus zich kan herhalen.

Daarna zijn er een aantal delen die je zou moeten lezen om te kunnen starten.

Om je smaak beter te leren begrijpen is het belangrijk om te weten wat de basis van wijn is.

### **WAT IS WIJN?** (zie pagina 13 e.v.)

Om een klein beetje te begrijpen waarom je een bepaalde wijn lekker vindt of juist niet, is het handig om te weten wat wijn is en hoe deze wordt gemaakt.

### **HOE PROEF JE WIJN?** (zie pagina 23 e.v.)

Hier geef ik aan welke smaakkenmerken er in een wijn zitten, hoe je deze zelf kunt

ontdekken en hoe je deze vervolgens kunt koppelen aan wijnsmaken.

### **DE WIJNSMAKEN** (zie pagina 27 e.v.)

Alle druiven onthouden die je lekker vindt is veel lastiger dan een paar wijnsmaken onthouden. Daarom is dit boek op smaak ingedeeld. Als je aan dit boek begint, start dan met het gedeelte over de wijnsmaken. Verderop, als je meer wilt weten over specifieke druiven, geef ik specifieke druifpagina's. Voor uitleg van bepaalde procedé's en vakjargon verwijs ik graag naar de begrippenlijst achter in het boek.

Na deze stappen heb je een basis om kriskras door het boek te gaan. En kun je je op de praktijkonderdelen storten.

Maar je kunt ook meteen met de praktijk beginnen, ook prima! Met vallen en opstaan zul je elke keer een stapje verder komen! Toch liever eerst het hele boek doornemen? Ook goed! Jij bepaalt je eigen tempo!

### **HOE MOET IK DE THEORIE OVER DE DRUIVEN GEBRUIKEN?**

*Dat smaakt naar meer* is geen lesboek en je zult ook geen examens met lastige vragen krijgen. De theorie over de druiven en wijnen moet je zien als een naslagwerk dat je op twee manieren kunt gebruiken.

### VOORDAT JE WIJN KOOPT

Je weet wat de smaak moet zijn, maar je weet nog niet welke druif daarbij hoort, of uit welk land of streek de wijn komt. Ga naar de druifpagina en lees daar in de achtergrondinformatie waar de betere wijnen worden gemaakt. Bepaal met deze informatie welke wijn je gaat kopen.

### NADAT JE DE WIJN HEBT GEKREGEN/ GEKOCHT/TIJDENS HET PROEVEN

Je hebt een wijn ingeschonken en je wilt graag wat meer weten over de druif: gebruik dan het theoretische gedeelte als een naslagwerk. Informatie die je hier vindt, kun je ook gebruiken wanneer je gasten krijgt, die komen eten of drinken en die je net wat meer wilt vertellen dan alleen de herkomst.

### HOE MOET IK DE DRUIFPAGINA LEZEN?

Elke druif of stijl van wijn heeft een eigen pagina met de volgende onderdelen:

#### **Smaakkenmerken**

Dit is het belangrijkste onderdeel. In *hoe proef je wijn* worden de smaakkenmerken uitgebreid uitgelegd. Deze kenmerken vormen het DNA van de druif, elke druif heeft zijn eigen karakteristieken en door de grafische weergave kun je in een oogopslag zien wat voor vlees je in de kuip hebt/wijn je in je glas hebt.

#### **Herkomst**

Het kaartje geeft aan waar de meest typische en beste voorbeelden van een druif geproduceerd worden. Dit kaartje toont echter niet alle gebieden: er zijn soms ook wijnen uit

minder bekende streken waarvan de wijnen lastiger te krijgen zijn.

#### **Achtergrondinformatie**

Hier wordt uitleg gegeven over waar en waarom je daar de betere voorbeelden van deze druif kunt vinden. Geen uitvoerige informatie maar juist leuke weetjes die je als sommelier gebruikt wanneer je deze wijn of druif uitlegt/bespreekt in het restaurant.

#### **Droomwijn**

Hier gaan we over de top en licht ik een wijn uit, die vaak onbereikbaar en onbetaalbaar is, MAAR die in veel gevallen wel als voorbeeld heeft gediend voor andere wijnen. Wijnen die wellicht niet het ultieme karakter van de droomwijn hebben, maar daar wel heel dichtbij in de buurt komen. Vergelijk het met auto's. De allerduurste versie van Mercedes-Benz is maar voor een beperkt aantal mensen bereikbaar. Maar er zijn goedkopere modellen te krijgen die ook de Mercedes-kwaliteit hebben maar niet die enorme luxe-opties van het topmodel.

De wijnen in deze categorie zijn wijnen waarover ik droom om ze ooit (nog) eens te drinken!

#### **Anders maar ook lekker**

Dit kopje bevat een spannend of minder bekend alternatief voor de hoofd druif, afkomstig uit een ander land. Het alternatief heeft een vergelijkbaar karakter en wanneer je de hoofd druif waardeert, is de kans groot dat je ook het alternatief weet te waarderen. Dit kopje zorgt ervoor dat je je druiven-data-base lekker uitbreidt!

### Drinken

Onder dit kopje worden wat basics en adviezen aangegeven hoe je met deze wijn om moet gaan en hoe je deze wijn het beste kunt drinken.

### Prijscategorie

Hier wordt aangegeven met welke prijscategorie je rekening moet houden wanneer je deze wijn wilt kopen.

€ € € € € tot € 7,50

€ € € € € tot € 15,00

€ € € € € tot € 25,00

€ € € € € tot € 50,00

€ € € € € boven de € 50,00

### Glaswerk

Elke wijn komt tot zijn recht in een goed universeel glas. Maar er zijn specifieke glazen die de wijnbeleving van een druif kunnen vergroten. Die worden middels de glasvorm aangegeven. Meer informatie over glazen kun je vinden op pagina 137.



### Serveertemperatuur

Een te koude of te warme wijn kan de smaak enorm beïnvloeden. Daarom wordt er bij elke druif een temperatuuradvies gegeven.

### Beste te drinken tussen

Hier wordt aangegeven wanneer deze druif het beste gedronken kan worden. Staat er dat deze binnen een paar jaar na het oogstjaar gedronken moet worden, dan weet je dat deze wijn geen baat heeft bij extra rijping. Staat er dat de wijn binnen 25 jaar gedronken moet worden, dan weet je dat dit wijnen kunnen zijn die zich in positieve zin ontwikkelen wanneer je ze even weglegt.



De variant op de vraag 'Sauvignon of Chardonnay?' kennen wij ook bij rode wijnen, namelijk: 'Merlot of Cabernet Sauvignon?' Net als bij de witte wijnen gaat het hier niet alleen om de druif, maar nog meer om de smaak. De merlotdruif staat voor zacht en soepel en de bekende cabernet sauvignon voor kracht en structuur. Voor rode wijnen is er een vast smaakkenmerk dat we niet terugvinden bij witte wijnen: tannines. Tannines zorgen voor een drogend mondgevoel, afkomstig uit de schillen, pitjes en steeltjes van druiven.

Als je het hebt over tannines, is een jonge Barolo uit het noordwesten van Italië hiervan een goed voorbeeld. Als je naar de kleur van de wijn kijkt, verwacht je een lichte wijn, maar als je deze proeft, dan merk je al snel dat je wordt bedrogen door de enorme structuur en zuurgraad van deze wijn. Niets lichte wijn, maar een rustieke wijn die je makkelijk 10 tot 25 jaar kunt bewaren.

De rode wijnen worden ingedeeld in de volgende categorieën, met structuur en fruit als belangrijkste factoren: *fruit en vriendelijk, complex en stevig* en als laatste *intens en krachtig*.



#### #WIJNBUCKETLIST

Drink een rode wijn uit de categorie *complex en stevig* op drie verschillende temperaturen: heel koud op 7 graden, normaal op 18 graden, en heel warm op 25 graden. Bij welke temperatuur vind je hem het lekkerst?



# RODE WIJNEN

## Inleiding

Deze categorie kun je ook omschrijven als: *hate it or love it*. Dat is ook wel te begrijpen. Wijnen uit deze categorie zijn vaak lichtvoetig en hebben een meer uitgesproken fruitkarakter met lichte tannines en een hogere zuurgraad. Sommige wijn drinkers vinden deze categorie maar niets, omdat de wijnen licht en waterig smaken, en andere liefhebbers willen niets anders meer. Deze druiven hebben baat bij een koeler klimaat, zodat het uitgesproken karakter het best tot zijn recht kan komen. De wijnen worden vaak puur gemaakt zonder een intensieve rijping op eikenhout. Dit draagt bij aan het subtiele en vriendelijke karakter van deze wijnen. Deze wijnen zijn multi-inzetbaar; heerlijk op een zondagmiddagborrel met charcuterie en fijne kazen. Ook bij lichte, subtiele vlees- en visgerechten zijn deze wijnen uitstekend te gebruiken. Om het frisse karakter te benadrukken is het belangrijk om deze wijnen wat koeler te serveren, zo rond de 14 tot 16 graden.

## Eten

### UIT HET WATER

(JA, dit kan zeker.) Kies dan wel voor stevige vissoorten als snoekbaars, of kabeljauw met rodewijnsaus.

## Glaswerk



## Serveertemperatuur

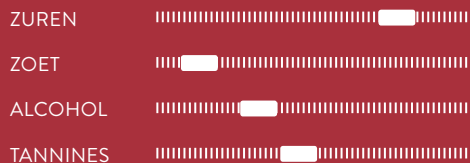
14-17 °C



## Complexiteit



## Smaakbalans



## Power



## Drinkmoment

RELAXMOMENT  
BIJ HET ETEN

### VAN HET LAND

Frisse groentegerechten als een fijne ratatouille. Gevogelte als duif of lamsvlees met een fris garnituur. Rauwe vleesgerechten als steak tartaar of een lekkere plank met vleeswaren.

# FRUIT EN VRIENDELIJK



MIJN TWEE DRUIVEN DIE HELEMAAL THUISHOREN  
BINNEN DEZE CATEGORIE ZIJN:  
PINOT NOIR / GAMAY

## Drinken

PRIJSCATEGORIE



DRINKMOMENT

**RELAXMOMENT  
BIJ HET ETEN  
BIJZONDER DINER**

GLASWERK



SERVEER-  
TEMPERATUUR  
14-16 °C



BESTE TE  
DRINKEN TUSSEN  
**NU - 18 JAAR**



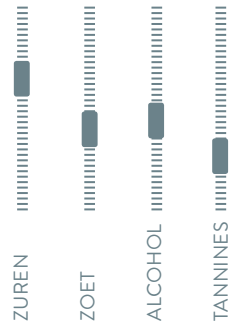
## Smaakkenmerken

# PINOT NOIR



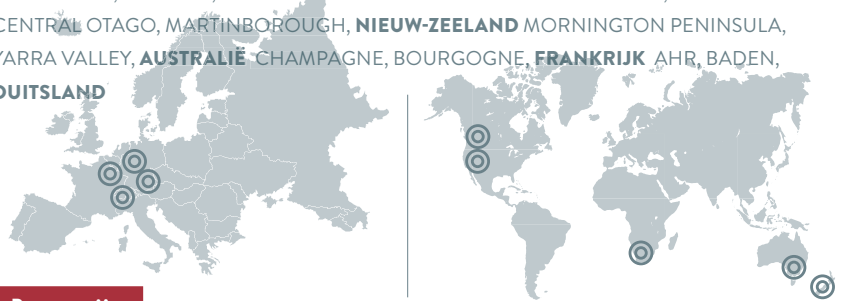
POWER

COMPLEXITEIT



## Herkomst

CALIFORNIA, OREGON, **VERENIGDE STATEN** HEEMEL-EN-AARDE VALLEI, **ZUID-AFRIKA** CENTRAL OTAGO, MARTINBOROUGH, **NIEUW-ZEELAND** MORNINGTON PENINSULA, YARRA VALLEY, **AUSTRALIË** CHAMPAGNE, BOURGOGNE, **FRANKRIJK** AHR, BADEN, **DUITSLAND**



## Droomwijn

1978 ROMANÉE-CONTI GRAND CRU  
DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI, BOURGOGNE, FRANKRIJK

**Superlatieven schieten tekort om te omschrijven wat deze wijn daadwerkelijk inhoudt. De wijngaard is een wereldwonder voor Pinot Noir en het resultaat is met niets in de wereld te vergelijken. De Romanée-Conti-wijngaard is een *monopole* van het Domaine de la Romanée-Conti. Dit houdt in dat deze wijngaard voor 100% eigendom is van dit domein. Door de minimale productie van ongeveer 5000-6000 flessen per jaar en de enorme vraag is dit *by far* de meest gewilde en duurste wijn ter wereld. De gemiddelde prijs om deze wijn nu te kopen is welteverstaan € 15.000,- per fles.**

### HET TOPPUNT VAN ELEGANTIE

*Vedi Napoli e poi muori* oftewel: eerst Napels zien en dan sterven. Zo is het ook met de mooiste Pinots Noirs uit de Bourgogne. Wanneer je bekende wijnen van grand-cru-wijngaarden als La Tâche of Chambertin hebt gedronken mag je sterven. Voor deze wijnen is de pinot noir hier het ultieme middel om een wijngaard in de fles te krijgen. De bekendste wijndorpen liggen in de Côte de Nuits net ten zuiden van Dijon. Als je de D974 pakt, rijd je langs alle beroemde wijngaarden van de Bourgogne. Het geheim van de Bourgogne is met *terroir* in één woord samen te vatten. Terroir omvat alle kenmerken die ervoor zorgen dat een wijn goed, beter, best of wow is. Terroir behelst de druif, het klimaat, de bodem en de cultuur van de wijnstreek. Deze vier komen in de Bourgogne als nergens anders tezamen. Het resultaat: wijnen die de ultieme balans tussen fruit, frisheid, kracht en structuur hebben.

Naast de Bourgogne zijn er een aantal streken in Duitsland waar prachtige Pinots Noirs worden gemaakt, namelijk in de Ahr en Baden. Vaak wordt dan wel de Duitse naam voor Pinot Noir gebruikt, namelijk Spätburgunder. In Europa groeit deze druif op nog meer plekken, zoals Zwitserland, maar de Zwitserse wijnen

zijn soms lastig in Nederland te verkrijgen. Grappig weetje: de meeste pinot noir in Frankrijk is aangeplant in de Champagne, waar hij een van de drie basisdruiven is. De Pinot Noir vind je zelfs in ons eigen land, want in het Limburgse Thorn, ook bekend als het witte dorp, maakt wijnmaker Harry Vorselen van Wijngoed Thorn een hele fijne Pinot Noir. Perfect om koel te serveren bij een lekkere steak tartaar.

Buiten Europa gedijt deze druif in koele klimaten zoals Sonoma en Santa Barbara in Californië, de Hemel-en-Aarde Vallei in Zuid-Afrika, het zuiden van Nieuw-Zeeland en de streken rondom Melbourne, Australië. Bij een te warm klimaat gaat de wijn alcoholisch en zoet smaken en verliest hij zijn finesse. Door de gevoeligheid voor rot heeft de pinotdruif veel aandacht nodig in de wijngaard, wat het kostbaar maakt deze wijnen te produceren. Er zijn diverse stijlen Pinot Noir en de verschillen tussen wijnen uit de Nieuwe en Oude Wereld zijn ook duidelijk te proeven. Toch is er een rode draad te ontdekken bij deze druif: de verfijning. En geloof me, misschien heb je deze ervaring niet in eerste instantie als je een mooie Bourgogne koopt, maar naarmate je deze wijnen leert kennen gaat er niks boven een prachtige Pinot!

## Anders, maar ook lekker

### MENCIA

Mencia is een lokale druif uit Spanje en vind je vooral in het westelijke koele deel van Spanje, de provincie Galicië en beperkt in Castilla y León. In streken als Valdeorras en Bierzo worden uitstekende wijnen gemaakt

van de mencia. De beste versies hebben prachtig kersenfruit, specerijen en goede zuren, die je ook terugvindt bij goede Pinots Noirs. Net als in de Bourgogne komt er in Bierzo een nieuwe wijnwetgeving, waarin de beste wijngaarden worden geclassificeerd.