

Doe
maar

TRÉSOR VETS

LUC HOORNAERT

iets
goe!

Doe maar

TRÉSOR VETS

LUC HOORNAERT

iets goe!

P E L C K M A N S

Inhoud

Voorwoord door William Boeva	7
Inleiding	13
De essentie van wijn is om je te laten groeien	14
Waarom wijn ons onzeker maakt	18
Waarom prijs ons beïnvloedt	26
Waarom we bang zijn om verkeerd te kiezen	30
Waarom etiketten intimideren	34
Waarom iedereen doet alsof hij meer weet	36
Wat je echt moet begrijpen om beter te kiezen	42
Wat doet zuur? _____	44
Wat doet tannine? _____	48
Wat doet alcohol? _____	53
Wat doet hout? _____	55
Wat doet rijping? _____	56
Enkele grote stellingen – mythbusting à gogo	62
Wit bij vis _____	64
Rood bij vlees _____	68
Goede wijn moet duur zijn _____	72
Oude wijn is betere wijn _____	76
Orange wine is een hype _____	80
Natuurwijn is puurder _____	84
Rode wijn drink je op kamertemperatuur _____	88
Champagne is alleen voor feest _____	90
Je moet een wijn laten ademen _____	94

Het echte leven

96

Hoe lees je een wijnkaart in twee minuten? _____	98
Wat bestel je per glas en wat per fles? _____	102
Wat doe je als een wijn tegenvalt? _____	104
Wat drink je op een banale dinsdag? _____	106
Hoe begin je een kleine wijnkelder? _____	110
Welke wijnen worden beter met leeftijd? _____	116
Wanneer gebruik je een karaf? _____	120

Drinken zonder alcohol is geen tweede keuze

124

Waarom mocktails vaak teleurstellen _____	126
Wat structuur belangrijker maakt dan imitatie _____	128
Hoe kies je non-alcoholisch bij eten _____	130
Wanneer kies je eerst drank en dan je gerecht? _____	132

Perfect pair

134

Pizza _____	136
Burger _____	140
Frietten met mayo _____	142
Kaasplank _____	144
Oesters _____	146
Barbecue _____	150
Aziatisch afhaaleten _____	152

Nawoord

156



Voorwoord door William Boeva

Een comedian die het voorwoord schrijft voor een boek over wijn? Dat verbaast u misschien bij het zien van de naam William Boeva in dit boek.

7

Ik begrijp het. Het lijkt niet evident, maar voor mij is wijn net zo'n edele kunst als het maken van een comedyvoorstelling. Het is de kunst om het eindproduct simpel te laten lijken. Alsof je iets uit je mouw schudt, alsof je het ter plekke verzint. Voor sommige mensen lijkt het soms 'zomaar wat dingen vertellen op een podium'. Maar vergis je niet, de uitwerking kost bloed, zweet en tranen. En vooral geduld, bergen geduld. Zorgvuldig uitproberen, schrappen, herwerken en zachtjes aan boetsen tot een eindresultaat. Het kleinste detail kan een enorme impact hebben op het eindproduct.

Op die manier gaat een comedian te werk. Een voorstelling is een combinatie van zinnen. Een zin is een combinatie van woorden. Een woord is een combinatie van letters. Al die combinaties vormen samen een gevoel. Op zoek naar de grap, op zoek naar de juiste samenstelling, want een voorstelling moet meer hebben dan enkel grappen. Elke letter, elk woord, elke zin moet met precisie gekozen worden. Humor is verbonden met de tijd en zijn geest.

Wel, op die manier moet een wijnboer exact weten wanneer hij z'n druiven plukt, op welk moment van de dag, op welke temperatuur, hoe die geperst moeten worden, welke gistingsprocessen gevolgd moeten worden, hoe zijn terroir optimaal te benutten, enzovoort. Telkens weer proevend van zijn ontwikkelende product. Elke keer opnieuw bijschaven om tot een product te komen waar hij trots op is. Met als resultaat een fles wijn, waarvan sommige mensen denken dat het 'gewoon wat druiven laten fermenteren' is.

En zo komen beide, de fles en de voorstelling, misschien wel ergens in een enorme lijst terecht in een restaurant of in een theater. Maar waar mensen toch over beslissen: 'ja, hier wil ik mijn avond mee doorbrengen'. De keuze maken om hun zintuigen bloot te stellen aan wat jij hebt gecreëerd. Een keuze die bepalend is voor de verdere avond.

Dat is voor mij de magie van wijn én van een comedyvoorstelling. Er bestaat geen 'beste' wanneer het over kunst gaat. Er zijn enkel smaken en voorkeuren. Iets met *des goûts et des couleurs...* Excuses, mijn kennis van het Frans reikt maar tot de helft van dat bekende gezegde. Of nee: '*Encore une bouteille s'il vous plaît!*'. Dat lukt me ook nog.

Luc Hoornaert en Trésor Vets, ik mag ze intussen beiden vrienden noemen. Al durf ik ze ook wel eens vervloeken, na het nuttigen van net iets te veel wijn. Met een houten kop durf ik ze dan wel eens 'de gifmengers' noemen.

Nee, de eerlijkheid gebiedt mij te zeggen dat ik een liefhebber ben, zowel van Luc en Trésor als van wijn. Ik heb het voorrecht al meermaals te mogen vertrouwen op hun kennis en vakmanschap.

Toen ik Trésor de eerste keer ontmoette, toen hij sommelier was in restaurant The Jane, was ik meteen onder de indruk. Ik dronk nog niet zo lang alcohol, laat staan wijn, en dacht altijd dat de dure wijnen de beste wijnen waren. Elke sommelier in een sterrenzaak die ik al gezien had, droeg een kostuum, was wat stijf en archaïsch. Plots stond daar een jonge, frisse kerel naast onze tafel. Een opvallende verschijning. Gewapend met een bril, *présence* én vooral een grote aanstekelijke smile! Heel

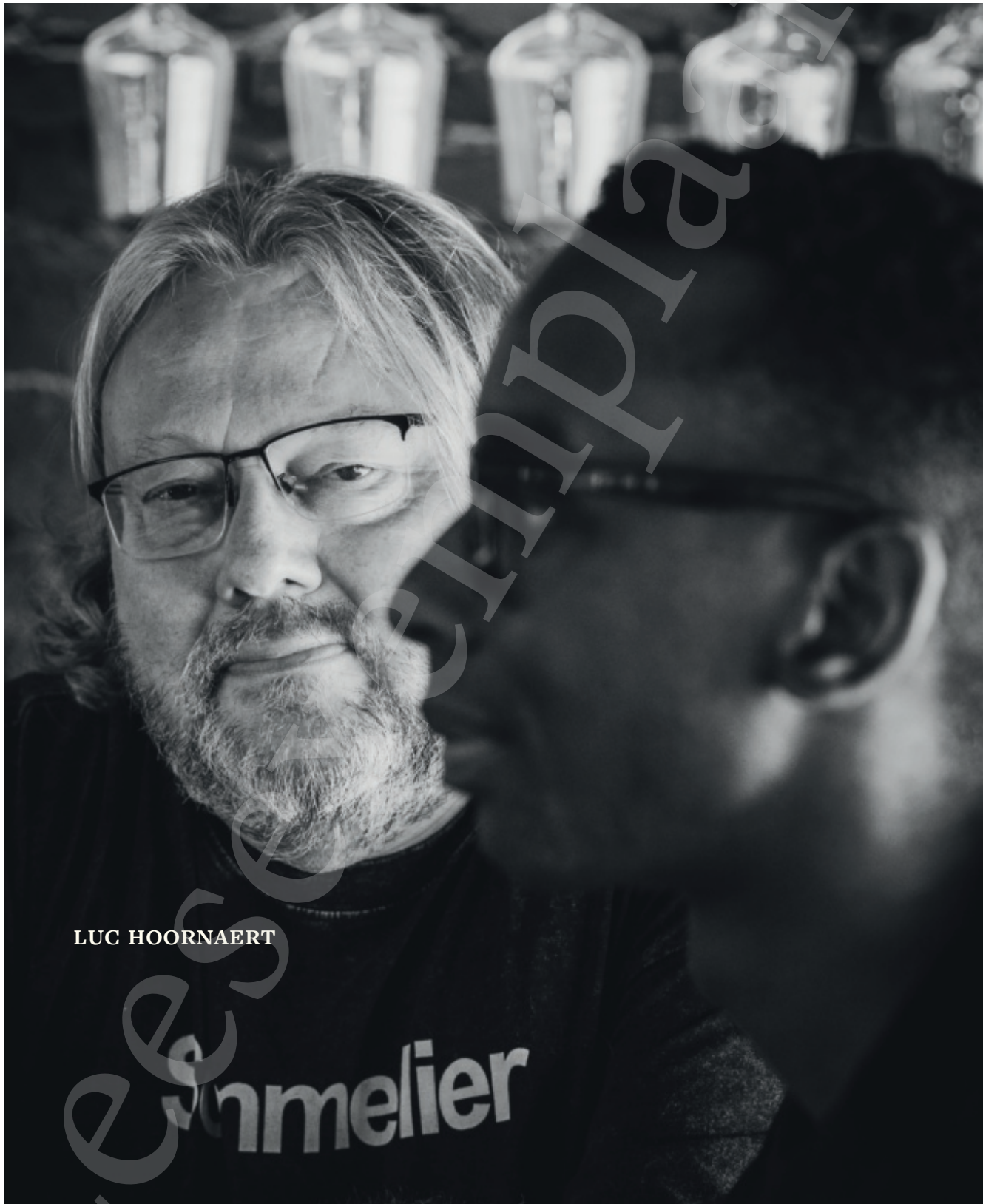
de avond wist hij ons bezig te houden, met een lach en een kwinkslag. Hij voelde meteen aan hoe de klant behandeld zou worden. Dit is niet alleen een sommelier, dit is een gastheer, eentje van het type dat je één keer ziet en nooit meer vergeet. Maar vergis je niet, Trésor is iemand die me ook persoonlijk geraakt heeft. Iemand die, net zoals ik, niet altijd de beste kaarten heeft gekregen, maar er toch voor kiest om z'n eigen stijl te volgen.

Luc zijn naam kende ik al voor ik hem mocht ontmoeten. Mijn moeder kocht me ooit een van z'n boeken uit de reeks *Must eat*. Mijn moeder en ik delen een grote passie voor eten en drinken en we probeerden zowat elk restaurant uit dat Luc ons aanraadde. Nu mag ik Luc een vriend noemen. Elke keer opnieuw moet ik lachen wanneer ik hem daar zie zitten aan een tafel. Met een wenkbrauw wat hoger dan de andere, aan het luisteren naar de uitleg van een lichtjes angstige chef of sommelier. Oké, toegegeven, het is een wandelende encyclopedie met kennis over producten, technieken en smaken, maar het is vooral iemand die passie wil zien. Iemand die alle culinaire rook, spiegels en andere truken van de voor kan wegdenken om te kijken naar de ware essentie van de maker. Iemand die beseft dat de ware kunst van het betoveren van de smaakpapillen huist in liefde voor het vak en het product. Luc heeft de gave om

de kunstenaars in de culinaire wereld te ontdekken, wat veel over hem zegt, want *it takes one to know one*.

Ik kan u verzekeren, een avond aan tafel met deze twee heren levert vaak verhitte discussies op over flessen, denkwijzen en zelfs smaken, maar telkens worden die geblust met een slok wijn en een grap. En zo komen de grap en de wijn toch weer samen op de manier waarop ook de smaak en de kunst altijd hand in hand zullen gaan.

Dat we ze nog lang mogen mogen, en al zeker als het iets goe is.



LUC HOORNAERT



TRÉSOR VETS

‘Doe maar iets goe.’

TRÉSOR — Ik hoor die zin meerdere keren per avond. Aan tafel, als de wijnkaart is dichtgeslagen en iemand me aankijkt met een mengeling van vertrouwen en opluchting. ‘Doe maar iets goe.’ Alsof de verantwoordelijkheid nu van hen is overgenomen en alles wat volgt in goede handen is.

Maar er zit meer in die zin dan het lijkt. Want wie zegt: ‘Doe maar iets goe’, bedoelt eigenlijk twee dingen tegelijk. Enerzijds is er het vertrouwen. Ze geloven dat ik iets ga brengen wat hen blij maakt. Dat vertrouwen is mooi en ik neem het serieus. Anderzijds is er de angst. De angst om een verkeerde keuze te maken, om iets te vragen wat dom klinkt, om zichzelf bloot te geven aan een tafelgenoot of aan mij. Dus leggen ze het bij mij. Niet altijd omdat ze geen mening hebben, maar omdat ze niet goed weten hoe ze die mening moeten verwoorden. Ze weten wat ze lekker vinden. Ze weten niet hoe ze het moeten zeggen. En dat is helemaal niet erg. Dat is precies waarom ik er ben.

Een sommelier is geen examinator. Geen poortwachter die beslist wie toegang krijgt tot de wijnwereld en wie niet. Een sommelier is iemand die luistert, vertaalt en een brug bouwt tussen wat jij voelt en wat er in het glas terecht komt. De vraag of opdracht ‘Doe maar iets goe’ is voor mij geen teken van onwetendheid. Het is een uitnodiging.

Dit boek is diezelfde uitnodiging, op papier. Luc en ik schrijven allebei vanuit een andere achtergrond, een andere generatie, een andere manier van kijken naar wijn. Maar we delen dezelfde overtuiging: wijn hoeft niet ingewikkeld te zijn om mooi te zijn. En de mooiste vraag die je je kunt stellen, is ook de eenvoudigste: wat is nu ‘iets goe’?

De essentie
van wijn
is om je
te laten
groeien

LUC — Wijn is voor mij veel meer dan een genotsmiddel, het is een katalysator voor groei, bewustwording en verfijning. Wijn is voor mij een medium waarmee ik mezelf beter heb leren kennen, zowel op sensorisch als op intellectueel vlak. Hoe je wijn ervaart, verandert met de tijd. Wat je als beginnende drinker heerlijk vond, kan later banaal of overdreven lijken. Wat je eerst als te streng of ontoegankelijk ervoer, kan later juist fascinerend en diepgaand worden. Dat is vergelijkbaar met hoe onze smaak in muziek, literatuur of kunst zich ontwikkelt. Eerst grijpen we naar het directe en toegankelijke, later leren we het subtiele, gelaagde en het complexe te waarderen. Wijn drinken kan dus perfect een proces van verfijning en ontdekking zijn, waarin je niet alleen de wijn leert begrijpen, maar ook jezelf. Je voorkeuren zeggen iets over wie je bent, hoe je evolueert, welke nuances je begint te waarderen en hoe je reageert op verandering. Net als in het leven is groei in wijnervaring vaak een verschuiving van het oppervlakkige naar het diepere.

Wijn heeft mij geleerd aandachtig te zijn, en dat is essentieel voor persoonlijke ontwikkeling. Wie achteloos drinkt, mist de gelaagdheid en de subtiliteiten die wijn biedt. Bewust proeven vraagt om concentratie, nieuwsgierigheid en openheid; eigenschappen die niet alleen nuttig zijn voor het begrijpen van wijn, maar ook voor het leven zelf. Wanneer je wijn leert te proeven, ontwikkel je zintuiglijke verfijning: je traint je

reuk en smaak, leert patronen herkennen en verbanden leggen tussen wat je ervaart en wat je weet. Dat proces, waarin je constant nuances ontdekt die je eerder ontgingen, weerspiegelt de manier waarop we ons intellectueel en emotioneel ontwikkelen. Interessant is dat hoe meer je over wijn weet, hoe minder absoluut je overtuigingen worden. Wat je aanvankelijk als een objectieve waarheid beschouwde – deze wijn is goed en deze is slecht – vervaagt naarmate je meer leert. Je beseft dat smaak subjectief is, dat context een rol speelt, dat elke fles anders is, en dat het plezier in wijn juist ligt in die eindeloze variatie. Dat is een filosofische les op zich: echte ontwikkeling betekent niet dat je alles met zekerheid weet, maar dat je comfortabel wordt met het niet-weten. Wijn leert je dat er geen definitieve antwoorden zijn, alleen interpretaties, en dat is een fundamenteel inzicht voor groei in elk aspect van het leven.

Wijn is uiteraard ook een sociaal en cultureel fenomeen. Wie zich in wijn verdiept, verdiept zich automatisch in geschiedenis, geografie, landbouw, chemie en filosofie. Je leert over terroirs en tradities, over de invloed van klimaatverandering en over de menselijke creativiteit die wijn zo uniek maakt. Door met anderen over wijn te praten, leer je niet alleen over de wijn zelf, maar ook over perspectieven, meningen en smaken die verschillen van de jouwe. Als de essentie van wijn is dat hij je helpt jezelf te ontwikkelen, dan is wijn, voor mij althans, een levenslange reis. Elke fles is een kans om te leren, om je zintuigen en geest open te stellen, om te twijfelen en te ontdekken. Net als in het leven komt ware voldoening niet uit zekerheid, maar uit het proces van verfijning, het toelaten van nieuwe inzichten en het genieten van de complexiteit die nooit volledig te doorgronden is. Misschien is wijn, net als het leven zelf, niet bedoeld om te worden beheerst, maar om te worden beleefd.

