

Wegwijs in WIJN

Wijn degusteren en je kennis erover bijspijkeren, dat kan in België op heel veel plaatsen. De variatie is groot, ook op het gebied van kwaliteit.

Een internationale educatieve organisatie, de **Wine & Spirit Education Trust** (WSET) met zetel in het Verenigd Koninkrijk, houdt alvast het been stijf als het over de kwaliteit van haar opleidingen gaat.

TEKST DIRK DE MOOR

De WSET werd in 1969 opgericht door de aloude gilden *Vintners' Company*, *UK Wine & Spirit Association* en *Worshipful Company of Distillers* samen met het *Institute of Masters of Wine*. Ian Harris, sinds 2002 CEO van de WSET, licht op het hoofdkantoor in Londen toe wat de organisatie beoogt. "Het oorspronkelijke doel was om al wie in de Britse wijnindustrie aan de slag is, de kans te geven om zich in de materie



Ian Harris,
CEO van de WSET.

te bekwamen. De regering steunde na de Tweede Wereldoorlog dat soort initiatieven in verschillende sectoren, vanwege de werkgelegenheid. Maar in 1990 opende de WSET de deuren ook voor consumenten die in de wijnhandel of op restaurant bewust willen kiezen. Ook dat komt natuurlijk de wijnindustrie ten goede, bijvoorbeeld als onderlegde consumenten bereid zijn om iets meer te betalen voor een goede fles."

Geniet je meer van wijn als je er meer over weet? "Dat lijkt me wel", antwoordt Harris. "Je geniet toch ook meer van een boek als je iets weet over de auteur, de stroming of de stijl? Bovendien kun je dan in de overdaad aan literatuur op zoek gaan naar andere boeken, soortgelijke of net niet. Net zoals bij boeken is het aanbod van wijn enorm. Als je weet van welke druif of druiven wijn gemaakt wordt, in welke streek, volgens welke methode,... dan kun je vergelijken en eigen keuzes maken. Het aanbod en de verscheidenheid worden toegankelijk."

MET VELE CHINEZEN

Omdat het management en medewerkers in de wijnindustrie almaar mobieler werden, groeide ook in landen buiten het Verenigd Koninkrijk de belangstelling voor het organiseren van WSET-cursussen. Eerst in Canada, Japan, de VS en Frankrijk. Ian Harris voerde bewust een expansiepolitiek: "We hebben in circa zestig landen, samen meer dan vijfhonderd erkende opleidingscentra, van de westkust van Canada en Noord-Amerika, over Europa,



Wijnproeverij:
meer weten is meer genieten.

het Midden-Oosten en het Verre Oosten, tot *down-under* in Australië en Nieuw-Zeeland."

En de WSET blijft groeien. "In het academiejaar 2011-2012 leidden we 43.254 cursisten op," rekt de CEO voor, "een stijging met 21% ten opzichte van het jaar daarvoor. Voor dit jaar verwachten we overigens opnieuw een toename. En telden we in 2001 voor 35% buitenlandse cursisten (buiten het Verenigd Koninkrijk), dan is dat aandeel nu opgelopen tot circa 75%." Het cursusmateriaal is in zeventien talen beschikbaar, ook in het Chinees om maar één exotische taal te noemen. Niet toevallig, want Azië spant als buitenlandse markt voor de WSET intussen de kroon.

**We hebben
meer dan
500
opleidings-
centra
in circa
60 landen.**

Ian Harris was laatst een paar weken in China op businessstrip: "Ik merkte er dat flink wat wijnhandels een team aanstellen om WSET-cursussen voor hun klanten te organiseren. Veel wijnprofessionelen in China volgen overigens, vaak op eigen kosten, de cursus(sen) om in het beroepsleven vooruit te komen. Ook opmerkelijk is dat heel wat vrouwen er zich voor de opleiding inschrijven."

WERELDWIJD HETZELFDE EXAMEN

In België kun je de WSET-opleiding volgen bij WineWise, een initiatief van Weinakademiker Sybille Troubleyn. Na haar basisopleiding aan de hotelschool Spermalie volgde ze wijnoopleidingen in Montagne Saint-Emilion en aan de universiteit van Bordeaux. Een backpackreis bracht haar bovendien op de domeinen van de ■■■



De Belgische
Weinakademiker
Sybille Troubleyn.

Wijn is een landbouw- product en het is geen exacte wetenschap.

■ ■ ■ nieuwe wijnwereld in Zuid-Afrika, Nieuw-Zeeland, Washington, Oregon, Californië, Mexico, Chili, Argentinië en New York. De toon voor het verdere verloop van haar loopbaan was gezet. Wat Troubleyn zo bijzonder vindt aan de WSET-wijnopleiding? "De strikte en objectieve methodologie", beklemtoont ze. "Er zijn vier niveaus, die telkens de materie uitgebreider en grondiger herhalen. En theorie en praktijk (proeven) wisselen elkaar af. Tijdens de theorie leer je over de druivenrassen, het belang van de geografische ligging van wijngaarden, het persen van wijn, de vinificatiemethode, de verschillende wijnlanden, hoe je de etiketten moet lezen enzovoort. En tijdens de degustatie volg

je een beproefd schema met criteria voor de waardering van de kleur van de wijn, de aroma's in de neus en de mond, het evenwicht, de body, de complexiteit, de afdrank, de te verwachten prijs,..."

Het allersterkste aan de WSET-opleiding vindt Sybille Troubleyn de centrale organisatie van de examens. "De vragen worden opgesteld en verbeterd in Londen en de moeilijkheidsgraad is wereldwijd dezelfde. Afgestudeerden van eenzelfde niveau zijn elkaar waard, of het nu om een Japanner, een Fransman of een Aussie gaat. En dat maakt overleggen of onderhandelen in de business efficiënter."

Tijdens de opleiding leren cursisten ook dat wijn een landbouwproduct is dat nu eenmaal moet worden gecommercialiseerd. "Romantiek of snobisme zijn bij ons niet aan de orde", verduidelijkt Troubleyn. "Bovendien leer je dat er dankzij de evolutie en verspreiding van technologie geen echt slechte wijn meer bestaat. Ook met andere hardnekkige misverstanden rekenen we tijdens de lessen af. Tegelijk wijzen we erop dat wijn maken geen exacte wetenschap is. Er is voldoende ruimte voor de persoonlijke inzichten en interpretatie van de wijnbouwer."

HET GLAZEN PLAFOND VAN BELGIË

Heel wat Belgische professionelen uit de wijnhandel en de horeca volgen de WSET-opleiding. Tegelijk gebruiken bijvoorbeeld

marketeers, journalisten of andere profielen uit diverse sectoren de opleiding om naar de wijnsector over te schakelen. Consumenten vind je dan weer vooral in niveau 2, voor leken het meest geschikte programma.

Merkt Troubleyn nog andere trends? "Jawel, bijvoorbeeld dat er tot en met het tweede niveau heel wat dames aan de opleiding deelnemen, soms meer dan de helft, maar in de hogere programma's beduidend minder. Terwijl in Nederland alle niveaus voor de helft door dames bevolkt zijn. Bij onze noorderburen tref je overigens heel wat vrouwen op hoge posten in de wijnwereld aan. Het valt me ook op dat de wat oudere mensen krachtige wijn met best wel wat tannine verkiezen, en jongere dan weer eerder fruitige en milde exemplaren. Globaal neemt het aantal jongere mensen in de WSET-opleidingen trouwens zichtbaar toe, zowel bij de professionelen als bij de leken."

WineWise geeft ook intern of extern ad-hocwijnopleidingen aan medewerkers van bedrijven in uiteenlopende sectoren. Troubleyn: "Het management vindt het vaak belangrijk dat hun mensen op restaurant niet door de mand vallen in het bijzijn van relaties. Het geeft bovendien een goede indruk – en een kick – als je vol zelfvertrouwen wijnen bestelt die bij de gerechten horen. En als je daarna nog even je keuze met kennis van zaken kunt toelichten." Een laatste tip? "Proef de wijn die je koopt", poneert Sybille Troubleyn. "Ga niet alleen af op forse kortingen voor wijn die je niet gesmaakt hebt, zelfs niet als die door een BV wordt aangeprezen. De betrokken wijn kan goed zijn, maar wie zegt dat je hem lust?" ■

www.wsetglobal.com

www.winewise.be

WK SOMMELIER

In maart 2013 vond in Tokio de finale plaats van het wereldkampioenschap sommelier. Liefst zestig sommeliers uit meer dan vijftig landen streden om de eer. De Belg Aristide Spies, met WSET-diploma en in 2007 uitgeroepen tot de beste sommelier van België, behaalde de derde plaats. Wereldkampioen werd de Zwitser Paolo Basso. De Canadese Véronique Rivest eindigde tweede. Het was van 1989 geleden dat nog een Belg de finale bereikte.