

WIJNCURSUS IJSSELSTEIN

'Wijn is een landbouwproduct, gemaakt om van te genieten,' aldus vinoloog en TV-kok Robèrt Verweij. Dat hij wijn daarbij ziet als een complete beleving, komt in zijn werk duidelijk naar voren: hij biedt liefhebbers en kenners een pakket aan waarbij alle aspecten van die beleving aan bod komen. Dinsdagavond staat hij daarom, als gastheer van een acht wekelijkse cursus, vol plezier en enthousiasme over het landbouwproduct te verhalen, en moet hij zichzelf regelmatig op de klok wijzen om die bezieling niet om te zetten in nachtwerk voor zijn cursisten. De wijncursus, die iedere dinsdag in maart en april op de kalender staat, wordt verzorgd in restaurant De Vierde Generatie in IJsselstein. Of eigenlijk in een zaaltje van het aangrenzende hotel Epping, aangezien de managers van beide gelegenheden broers zijn, die vaker samenwerken. Het biedt Robèrt (zelf ook IJsselsteiner, maar oorspronkelijk uit Lopik) op deze manier een bijzonder geschikte locatie. Het restaurant, dat al sinds 1906 in het centrum van de stad vertoeft, is een dergelijke familieband niet vreemd, zoals de naam al doet vermoeden; de oma van eigenaar en chefkok Jos Epping is nog dagelijks aanwezig.

'Koken is werk, wijn is passie,' om nog een quote van Robèrt (30) te gebruiken. Hij opent er de eerste cursusavond mee. De chef, die zichzelf omschrijft als een jonge hond in het wijn- en kookvak, heeft inmiddels toch al vijftien jaar ervaring in de horeca en is vanwege zijn vele diploma's en cursussen een veel gevraagd gastheer. Zo verzorgt hij de wijncursus op meerdere locaties en is hij onder anderen te zien bij RTL4-programma's 'Life & Cooking' en '4me'. In de inleiding van de eerste avond benadrukt hij dat de cursisten er de komende acht weken zitten om relevante theorie met praktische kennis te combineren: geen nutteloze informatie en wollig jargon, maar bruikbare voorlichting om de complete beleving van wijn te kunnen ervaren zonder daar onnodig 'duur' over te doen. Dat sluit goed aan op de motivatie van het gezelschap dat zich voor de cursus heeft ingeschreven, zo blijkt uit het voorstelrondje van alle aanwezigen. De groep – vanavond dertien in totaal – is redelijk gevarieerd, van een jong stel dat hun kennis graag uit wil breiden, tot een gepensioneerde liefhebber die naast zijn 'vakgebied' Portugal graag over andere wijnstreken wil leren. Er is ook een aantal zakenmannen aanwezig, dat naast hun persoonlijke achtergrondverhalen over een gedeelde liefde voor het product (zoals vakanties in Frankrijk en gezellige avondjes met vrienden en familie, waar wijn steeds nadrukkelijk aanwezig blijkt) ook een wens deelt meer praktische kennis op te doen om bij zakelijke gelegenheden mee te kunnen praten over de wijnkaart. Ruiken, proeven en vervolgens kunnen herkennen en beoordelen lijkt de collectieve beweegreden.

Een motivatie die zich vertaalt in een eensgezind antwoord op de vraag van Robèrt wie van het gezelschap van plan is om de cursus af te sluiten met een examen. Het komt namelijk wel eens voor dat slechts een deel van de cursisten een afsluitend examen wil doen, omdat ze in eerste plaats ingeschreven zijn voor een reeks gezellige avonden. Bij editie IJsselstein echter heeft iedereen als doel de oorkonde (SWEN 1) of het vakdiploma (SWEN 2) te behalen, en dat merk je niet alleen aan de sfeer, maar ook aan de interesse en toewijding die de groep aan de dag legt. Robèrt hoeft hier niet bang te zijn dat zijn cursisten slecht voorbereid naar de wekelijkse bijeenkomst komen.

De cursus heeft naast het praktische aspect, het proeven van diverse wijnen, namelijk ook een uitgebreid theoretisch kader. Iedere avond komen er tien verschillende wijnen voorbij, dus tachtig in de gehele cursus. Die wijnen zijn afkomstig uit ongeveer vijftien verschillende gebieden, die ieder hun eigen verhaal hebben. Van 'oude wereld' Frankrijk en Portugal naar 'nieuwe wijnlanden' Australië en Noord-Amerika. In voorbereiding op de twee examens wordt er van de cursisten verwacht dat ze iedere week een aantal hoofdstukken over deze gebieden voorbereiden uit het boek dat ze op de eerste avond hebben meegekregen. De twee eerdergenoemde examens, SWEN 1 en SWEN 2, zijn gebaseerd op de kennis die je hebt bij de start van de cursus. Liefhebbers die het toch vooral als hobby zien, volgen het examen van SWEN 1 en behalen daar een Wijnnoorkonde mee. SWEN 2 is voor de gevorderden en wordt afgesloten met een vakdiploma, het Wijnbrevet, dat toegang biedt tot de Vinologenopleiding van de Wijnacademie. SWEN 2 is daarmee duidelijk een stapje hoger; cursisten zijn gemiddeld drie á vier uur per week bezig met het boek 'De Drankenwereld', terwijl deelnemers van SWEN 1 ongeveer twee uur zoet zijn met 'Opstap naar de wijn'. Het vergt al met al een bepaalde discipline tussen de cursussen door, wat bij de eerste avond duidelijk wordt aan de kennis die de meeste deelnemers al in huis blijken te hebben. Wanneer Robèrt bijvoorbeeld bij het proeven van het eerste glas rode wijn (een Pinot Noir uit de Bourgogne; de regio van de eerste avond is Noord-Frankrijk) vraagt of dit geschikt is om bij een stoofschotel te schenken, klinkt het luidkeels 'nee!' uit de zaal. Carpaccio, of een gegrilde vis, blijkt een veel betere combinatie voor dit type wijn. Een stukje praktische kennis dat de gemiddelde cursist al heeft en hier komt uitbreiden in aanloop naar één van de twee examens. En dat is mooi, want het voornaamste doel dat Robèrt voor de cursus stelt, is de theorie te combineren met dergelijke toegankelijke en bruikbare kennis: welke wijn past bij welk gerecht? Wat is een geschikte temperatuur om een bepaalde wijn te serveren? Wat is de juiste methode om wijn goed te bewaren? Een doel dat hij op een aanstekelijk enthousiaste manier nastreeft.

Als er in de pauze bijvoorbeeld gelegenheid is voor wat specifieke vragen, wordt de geplande onderbreking van vijf minuten al snel een half uur door de waterval aan interessante kennis die Robèrt weet te vertellen. Ook de geplande eindtijd van 22u30 wordt niet gehaald; de cursisten staan uiteindelijk tegen kwart voor twaalf buiten. De wijncursus van Robèrt Verweij blijkt het type les dat best wat langer mag duren dan er op het rooster staat.

KADER

De acht wekelijkse wijncursus van Robèrt Verweij wordt iedere dinsdag in maart en april verzorgd in restaurant De Vierde Generatie in Ijsselstein. Iedere woensdag staat hij voor dezelfde cursus in het Culinaire Centrum Beverwijk. In het najaar zal de TV-kok en vinoloog een nieuw programma starten, op dezelfde locaties en in Bodegraven. Voor meer informatie kunt u terecht op de website van zijn cursus: www.sommelier.nl. Voor een overzicht van wijncursussen in het algemeen is www.wijndocent.nl een goede bron. De website van het restaurant in hartje Ijsselstein vindt u op www.devierdegeneratie.nl.