

DE PASSIE VAN...

Diëtist Bernadette de Leeuw is in haar vrije tijd vinoloog

“Ik wil mensen iets leren, zonder ingewikkeld te doen”

Overdag helpt ze cliënten met hun voeding, in haar vrije tijd duikt ze in de wereld van druiven, geuren en smaakcombinaties. Bernadette werkt al bijna veertig jaar als diëtist bij Vivent, maar in haar vrije tijd is ze gepassioneerd vinoloog. Wat begon als een interesse, groeide uit tot een serieuze studie en een blijvende liefde voor wijn.

“Ik had altijd al belangstelling voor wijn”, vertelt Bernadette. “Wat begon met een korte cursus bij een slijterij werd al snel serieuzer.” Ze volgde de officiële SDEN-opleidingen (Stichting Dranken Examens en Normering) wat haar de titel vinoloog/sommelier opleverde. Geen makkelijke route: drie pittige examens en honderden wijnen later mocht ze zichzelf officieel expert noemen.

Delen met anderen

Wat doe je dan, als vinoloog met een drukke baan bij Vivent? Bernadette ging schrijven. Op haar eigen website (bernieswijn.nl) deelt ze blogs over wijn én familierecepten. “Die

recepten komen van mijn moeder, die kooklerares was, maar ook van mezelf. Ze zijn populair binnen de familie. Eerst wilde ik er een boekje van maken, maar nu geef ik ze online een plekje.”

“

Beter één goed glas, dan één goedkope fles”

Ook schrijft ze toegankelijke blogs over onderwerpen als: wat is een afdronk, waarom moet je slurpen, wat kost een fles wijn en de rol van sulfiet.

En daar blijft het niet bij. Bernadette verzorgt ook wijnproeverijen, voor





iedereen die nieuwsgierig is naar wijn. “Je kunt alle kanten op: van rosé en natuurwijnen tot wijnen uit Spanje, Italië of juist van over de hele wereld.” Er is zóveel te ontdekken.”

Ze volgt de trends op de voet. “Zero-alcoholwijn is in opkomst



(al zijn die nog niet echt lekker), rosé is populair in de zomer en er is steeds meer aandacht voor biologische en duurzame wijnen.”

Zonder poeha

Haar kracht? Ze houdt het simpel. “Er is veel blabla in de wijnwereld. Ik probeer dat juist te vermijden. Ik wil mensen iets leren zónder ingewikkeld te doen.” Of het nu gaat om de verschillen tussen druiven, wijnstreken of wat je het beste drinkt bij een kaasplankje, Bernadette legt het helder uit, in gewone taal.

Wijn met karakter

Wat maakt wijn bijzonder voor haar? “Er zijn zoveel verschillende wijnen en mogelijkheden. De meeste mensen kiezen altijd voor

dezelfde wijnen: een pinot grigio, een sauvignon blanc of een chardonnay. Zonde! Er is zoveel meer!”

Ze noemt bubbels als ondergewaardeerd: “Niet alleen champagne, maar ook cava of crémant. Ze passen zelfs prima bij gebak.” Ook wijnen met een rozenaroma vindt ze bijzonder. “Die zijn zó geurig dat je er maar één glas van drinkt, maar het is wel een hele ervaring.”

Zelf houdt ze van wijnen uit de oude wereld, zoals uit Italië en Frankrijk, vanwege hun geschiedenis en elegantie.

Proeven met aandacht

Wie denkt dat vinoloog zijn vooral draait om veel drinken, heeft het mis. “Ik drink eigenlijk heel weinig



Wijnproeven gaat om het leren herkennen van geuren

wijn”, lacht Bernadette. “Tijdens proeverijen spuug je vaak uit, omdat je veel verschillende wijnen moet proeven. Het gaat om het leren herkennen van geuren, smaken en structuren. Dat is iets wat je kunt trainen.”



Er is veel blabla in de wijnwereld, dat probeer ik juist te vermijden”

De opleiding is niet alleen theoretisch, maar vooral ook praktisch “Je moet wel vijfhonderd verschillende wijnen kennen. Van de bekende druiven in Frankrijk tot de meer onbekende in Zuid-Amerika, zoals in Chili. Je leert

herleiden waar een wijn vandaan komt, welke druif is gebruikt, of de wijn houtrijping heeft gehad én hoe je wijnen combineert met eten, dat heet pairing.”

Link met haar werk

Is er een verband tussen haar werk als diëtist en haar wijnpassie? “Zeker. De recepten op mijn website komen voort uit mijn interesse, maar ook uit mijn achtergrond. Als diëtist ben ik continu bezig met voeding. Wijn is dan misschien een ander onderwerp, maar het vraagt net zo goed om verdieping, nieuwsgierigheid en blijven leren.”

Wijze woorden

Wat ze anderen wil meegeven? “Koop eens een wijn die niet uit

de supermarkt komt. Of probeer eens iets wat je nog niet kent. Een wijn van betere kwaliteit is vaak echt een wereld van verschil.” Haar motto: “Beter één goed glas, dan één goedkope fles.” En vinoloog worden? Dat raadt ze niet zomaar aan. “Alleen als je écht nieuwsgierig bent. Het is intensief. Maar als het je passie is? Dan is het fantastisch.”

OOK IN DEZE RUBRIEK? MELD JE AAN!

Heb jij of ken jij iemand met een bijzondere passie? Mail communicatie@vivent.nl