

MINDER ERNSTIG MAG OOK WEL EENS...

Julie wijnbouwers hebben ze ongetwijfeld al wel eens over de vloer gehad: de snobs, de 'connaisseurs', de 'wanna-be'-wijnexperts,... Je weet wel, mensen die het allemaal beter weten en doen alsof ze alles al gezien hebben en steeds laatlunkend uit de hoek komen...



Sadie Kaye op een book-signing

Sadie Kaye is een Amerikaanse satiriste, die deze houding op de korrel neemt door met een 10-punten-handleiding de ultieme snob voorstelt (of hoe je op die manier je kunt gedragen)

Sadie Kaye: De 10-puntengids om vals te spelen als een wijn-nurk !

Sadie Kaye, stelt alle manieren voor waarop je je sommelier de volgende keer dat je uit eten gaat kunt door het dak laten gaan. Onder haar 10 punten: voor iedereen een nieuwe glazen vragen, de temperatuur van de wijn in twijfel trekken en zeggen dat het smaakt naar 'vers gesneden tuinslang'...

1 Als u de wijnkaart krijgt aangeboden, wijst u deze onmiddellijk af en vraagt u om de Captain's List. Neem even de tijd om te genieten van de uitdrukking op de gezichten van uw gasten terwijl ze worstelen met opwinding dat ze op het punt staan vloeibare Viagra te proeven, vermengd met angst dat van hen wordt verwacht dat ze de rekening delen. Blader met minachting door de kapiteinslijst en vraag om de reguliere wijnkaart nog eens te zien.

2 Als de sommelier de glazen op tafel zet, pakt u ze allemaal op en onderzoekt u ze op stofdeeltjes. Doe alsof je een microscoop bent. Als het glas op wonderbaarlijke wijze slaagt voor deze test, mag je doorgaan naar de volgende test.

3 Ruik aan het glas van de persoon aan tafel waarop je het liefst indruk wilt maken. Klagen dat het naar een nat vaatdoekje ruikt en voor iedereen nieuwe glazen aanvragen. Inmiddels zou je scheuren moeten zien in het fineer van ondoordringbaarheid van je sommelier.

4 Vraag bij het plaatsen van nieuwe glazen of dit de juiste glazen zijn voor de druif die je hebt uitgekozen. "Zijn dit pinot noir-wijn glazen of universele wijnglazen?" Inmiddels zou je sommelier er minder uit moeten zien als een spottende gastro-enteroloog en meer als een bang kind.



5 Als de sommelier de wijn presenteert, streel dan met de fles als een lang verloren gewaande exotische minnaar en dring erop aan dat het te warm (of te koud) is. Vraag op welke temperatuur de wijn is bewaard. Wat het antwoord ook is, tuit je lippen als de kont van een perfecte kat.

6 Sta erop dat de sommelier de wijn voor je decanteert, maar zorg ervoor dat ze deze decanteren "naar de geur, niet naar het bezinksel". Je zou nu bij je derde sommelier moeten zijn, aangezien de laatste twee ontslag hebben genomen.



7 Nadat je de wijn hebt geroken en geproefd, moet je ervoor zorgen dat je snuift: "De neus wordt niet weerspiegeld in het gehemelte, dat is zeker." Stel veel vragen over het landgoed. Oppervlakte? Hoe vaak past uw huidige verblijf op het landgoed Choi Hung erin? Hoeveel badkamers? Komt het met een springkasteel voor de kinderen? Is het een geschikte woning voor uw mangoest, Mongo? Laat de sommelier weten dat uw makelaar contact met u zal opnemen.

8 Verbijster de sommelier met smaakbeschrijvingen. Hoe vreemder, hoe beter. Goede keuzes zijn bijvoorbeeld "vers gesneden tuinslang" en "een vers geopend blikje tennisballen".

9 Nadat je de wijn hebt geproefd, vraag je: "Op welke grond zijn deze druiven verbouwd?" Wat de reactie van de sommelier ook is, knik wijs en vermeld terloops dat je dat in de mond kunt voelen.

10 Dring er bij uw uitgedroogde gasten op aan dat de wijn moet ademen, maar tegen de tijd dat het eten arriveert, zal het op mysterieuze wijze klaar zijn om te drinken. Tegen de tijd dat uw gasten u dit allemaal hebben zien doen, is hun enige zorg: "Heeft de wijn een voldoende hoog alcoholpercentage?"