

# Een goede sommelier schenkt niet alleen wijn, maar leest zijn gasten

**JOOST VAN TEGELEN**
RESTAURANT ONE

Al ruim tien jaar is Joost van Tegelen het vaste wijngezicht van restaurant ONE in Roermond, bekroond met een Michelinster en Groene Ster. Zijn horecaloopbaan begon in de keuken, maar al snel ontdekte hij dat het contact met gasten hem meer trok. Inmiddels draait het voor hem minstens zo veel om mensen als om wijn: aanvoelen wat een gast zoekt, nieuwsgierig blijven en af en toe bewust een klassieke wijnregel loslaten.

**Je wilde oorspronkelijk kok worden. Hoe ben je uiteindelijk aan de andere kant van het restaurant beland?**
“Ik vond koken leuk, maar miste het sociale. Je ziet in de keuken niet direct wat iets met een gast doet. Mijn mentor zei op een gegeven moment: volgens mij ben jij veel meer een type voor de bediening. Tijdens een stage zag ik een sommelier aan het werk die uit een kaart met honderden wijnen precies wist wat bij iemand paste. Toen dacht ik: dit wil ik ook.”

**Wat maakt iemand volgens jou een goede sommelier?**
“Een glas wijn inschenken kan iedereen. Het gaat om de manier waarop je dat doet en om gasten aanvoelen. Iedereen heeft een andere behoefte. Dat stukje gastenpsychologie vind ik misschien nog wel belangrijker dan de technische kant van service.”

**Gasten vinden wijn soms best spannend. Hoe haal je die drempel weg?**
“Ik zeg altijd: het belangrijkste is dat je weet wat je lekker vindt. Mensen hoeven mij geen druif of wijngebied te noemen. Maar ‘doe maar wat’ is met vierhonderd wijnen op de kaart natuurlijk wel lastig. Geef me iets: wit of rood, wat drink je graag? Dan kunnen we samen verder.”

**Je werkt sinds 2015 bij ONE. Waarom blijft het na al die jaren interessant?**
“Ik krijg heel veel vrijheid. Ik mag proeverijen plannen, wijnen inkopen en ideeën aandragen. Daardoor heb ik mezelf hier enorm kunnen ontwikkelen. Er komen ook steeds nieuwe mensen bij en ik vind het heel leuk om die weer iets mee te geven. Geen dag is hetzelfde.”

**Je noemt je smaak vrij klassiek. Betekent dat dat je trends links laat liggen?**
“Nee, ik wil juist weten wat er gebeurt. Ik blijf natural en orange wine bijvoorbeeld proeven, ook al ligt mijn eigen voorkeur daar minder. Je wijnkaart moet wel met de tijd meegaan.”

**Welke wijn-spijscombinatie heeft je zelf verrast?**
“We schonken ooit een gekoelde Oostenrijkse rode wijn bij snoekbaars met aubergine en intense paprikasauzen. Mensen zagen vis en verwachtten wit. Maar juist het fruit, de frisheid en zuren van die rode wijn werkten fantastisch. Dat soort reacties - ‘wauw, wat is dit?’ - vind ik mooi.”

**Je besteedt bij ONE ook veel aandacht aan alcoholvrij. Waarom?**
“De vraag groeit enorm. Wij maken liever een volwaardige alcoholvrije pairing dan dat we per se alcoholvrije wijn schenken. Met een mocktail kun je nog sturen in frisheid, zuren of andere smaken en hem echt op een gerecht afstemmen.”

**Wat wil je gasten uiteindelijk meegeven?**
“Ze moeten vooral drinken wat ze lekker vinden. Al wil je bij een grote biefstuk een glas witte wijn drinken: so be it. Als jij dat lekker vindt, is dat uiteindelijk het belangrijkste.” ■