

Nadine Mögling is Sommelier van het jaar 2023

'Wijn creëert herinneringen en verbindt'

In sterrenrestaurant Bij Jef op Texel is zij de vrouw die zorgt voor smaakvolle, originele en altijd complementaire wijnen bij de gerechten. Dit jaar werd ze door Michelin uitgeroepen tot Sommelier van het jaar 2023: Nadine Mögling. „Wijn is zo'n mooi product. Je bent als het ware getuige van een hele reis.”

Tekst: Louël de Jong, fotografie: Remko Kraaijeveld

„Een halfjaar na mijn benoeming tot 'Sommelier van 2023' vraag ik mij nog steeds weleens af: weten ze het zeker? Dat is geen valse bescheidenheid, ik ben gewoon verrast omdat er nog zoveel andere goede sommeliers zijn. Natuurlijk voel ik ook trots, Michelin is een vooraanstaand instituut in de gastronomie. Wijn is mijn passie, maar ik doe vooral gewoon mijn ding.”

Eigen koers

„Hier op Texel vaar ik een eigen koers, dat vind ik fijn. Ik ben opgegroeid op dit eiland en sta met beide benen op de grond. Het liefst ben ik in ons restaurant-hotel Bij Jef (met een Michelinster, red). Mijn partner Jef Schuur is chef, ik ben naast sommelier ook gastvrouw; samen runnen we de zaak. En dankzij een geweldig team om ons heen krijgen Jef en ik de ruimte om te presteren op eigen vlak. Zo kunnen we regelmatig op reis om ons verder te verdiepen in ons vak.”

Een echte ontdekkingsreis

„Waarom wijn? Het is zo'n mooi product. Je bent als het ware getuige van een hele reis. Die begint bij de druiven in de wijngaard – waar met ambacht en veel kennis wordt gewerkt – en eindigt in de fles waar het rijpingsproces doorgaat. Gisteren nog proefde ik een top Bordeaux, wat een spektakel. Zo mooi complex en gelaagd: het fruit, het cederhout, om daarna weer iets gezouten te proeven. Qua smaak een echte ontdekkingsreis. Ook creëert het herinneringen. Schenk ik wijn in uit bijvoorbeeld de Loire, dan hoor ik gasten zeggen: 'Oh daar waren we vorig jaar, daar hebben we gefietst.' Dan komen de verhalen.”

'Het is een feest mensen te verrassen met goede wijn-spijscombinaties'



Nadine Mögling:
'Wijn is ook een atlas.
Die brengt je overal.'

Per e-bike door Chianti-wijngaarden

„Zo heb ik zelf mooie herinneringen aan een gezinsvakantie in Toscane met onze zoon, waar we op e-bikes door de Chianti-wijngaarden reden. Wijn is ook een atlas. Die brengt je overal. Er zijn zoveel prachtige wijngebieden om te bezoeken: de Chianti-streek, Champagnestreek, Elzas, Bourgogne. Maar ook onbekende wijngebieden zijn een bezoek waard. Ik verzamel onze wijnherinneringen met kurken. Ze liggen onder de glazen plaat van onze eettafel, elke dag kijk ik ernaar. Tijdens een recente reis bezocht ik een Franse wijnboer die geen woord Engels sprak. En ik spreek geen Frans – ik versta het alleen een beetje – maar al proevend begrepen we elkaar. Wijn verbindt dus ook.”

Brasserieën met goede kaart

„Er gebeurt veel. De wijnbouw is steeds meer biologisch of biodynamisch en mensen drinken tegenwoordig minder wijn, maar wel betere. Kijk eens hoeveel leuke brasserieën

en eenvoudige restaurants tegenwoordig een goeie wijnkaart hebben, dat valt mij echt op en is een nieuwe tendens. Ook merk ik dat onze gasten steeds meer openstaan voor wijnen uit minder bekende landen en streken. Ik laat hen graag iets proeven uit Griekenland of van een onbekender druivenras zoals de Nosiola uit de Noord-Italiaanse regio Alto Adige. Tijdens een vakantie daar ontdekte ik een mooie biodynamische wijngaard onderaan een berg. Daar móet ik dan even gaan kijken. Jef zegt weleens: 'En nu gaan we op vakantie naar een gebied waar géén wijnhuizen zijn. Anders zijn we je steeds kwijt.'”

Wijn-spijscombinatie

„Het is een feest onze gasten te verrassen met spannende wijn-spijscombinaties. Zoals een orange wijn (een wijn gemaakt van witte druiven mét schilwerking, red) die wat tannines laat proeven uit de Duitse Pfalz met daarbij dungseden coquilles, peterseliewortel en een frizure vinaigrette van radijs.

Onze gasten blij maken met rareiteiten deden we al, maar de titel 'Sommelier van het jaar 2023' dwingt me om nóg beter mijn best te doen. En daar voel ik me hier op mijn eiland heel prettig bij.”

Wijntips voor thuis van Nadine

1. „Gun jezelf mooie, royale wijnglazen. Goede wijn (rood en wit) heeft echt ruimte nodig.”
2. „Let op de temperatuur. Witte wijn hoeft niet altijd heel koud, iets eerder uit de koelkast halen dus. Rood mag juist weer wat gekoeld worden gedronken.”
3. „Bezoek de Moezel in de herfst. Deze Duitse wijnstreek is magisch in oktober/november.”

Colofon

eXTRA is een uitgave van NRC branded content en valt niet onder de verantwoordelijkheid van de redactie

Coördinatie: Kitty Lakeman, Anneloes Officier

Redactie: Robert Heeg, Louël de Jong, Stefan Popa
Fotografie: Freepik.com Remco Kraaijeveld, KimWillems - stock.adobe.com, Shutterstock
Coverbeeld: Christian - stock.adobe.com

Artdirection: Xander Elink Schuurman
Sales: Ronald Bouwman, sales & marketingmanager, r.bouwman@nrc.nl | Ab van Vlaardingen, account director, a.van.vlaardingen@nrc.nl