

# Meester & Gezel

ROY PELGRIM (50) EN ADRIAAN VISSER (26) STONDEN 3 JAAR SAMEN OP DE VLOER BIJ CORDIAL\* EN EN TRIBECA\*\*. TOT 31 JULI... WAT NU?!

TEKST KARIN LEEUWENHOEK

**EIND JULI WAS JULLIE LAATSTE WERKDAG SAMEN. VERDRIETIG?** Adriaan en Roy in koor: 'Ja, ik vind het wel jammer hoor. We hebben altijd heel veel lol en plezier gehad op de vloer, ondanks het keiharde werken.' **A:** 'Maar ik heb ook alle begrip voor Roys carrièreswitch en we houden gelukkig veel contact. Gisteren hebben we nog de hele dag bij mij thuis zitten proeven!' **R:** 'Het werk als maître-sommelier is lichamelijk gewoon zwaar, dus mijn 50e verjaardag leek me een goed moment om vooruit te denken en voor wijnimporteur Anfors-Imperial te gaan werken en restaurants te gaan adviseren. Ik zie mijn kinderen nu veel meer en heb weer tijd om de wijnboeken in te duiken. Om 23:00 uur gaat het licht uit en om 07:00 uur lig ik alweer in het zwembad. Heerlijk.' **SPORT EN WIJN, EEN GOEIE COMBINATIE?** **A:** 'Dat is een belangrijke boodschap die ik van Roy heb meegekregen: om mentaal fit te blijven en goed te kunnen leren moet je ook fysiek gezond zijn. Dus hardlopen deden we ook samen.' **R:** 'En fanatiek ook, ha! Adriaan blijft mijn sportbuddy, dat is iets heel belangrijks. Ook in het samenwerken hield hij mij scherp en fanatiek, dat is het fijne aan werken met zulke jonge getalenteerde mensen.' **MOOIE HERINNERINGEN?** 'Heel veel. Als er aan tafel iets misging, losten we dat altijd met humor op. De voorbereidingen op wedstrijden en examens, samen proeven. Bij Tribeca hebben we zo veel mooie wijn-spijscombinaties gemaakt: de Noordzeekrab met kokos en kaviaar met een Riesling van Peter Lauer, de klassiekere tarbot met truffel met de witte L'Esprit de Chevalier 2015.' **ROY IS (O.A.) SVH WIJNMEESTER, ADRIAANS DOEL IS OM MASTER SOMMELIER TE WORDEN.** **A:** 'Waarschijnlijk ga ik volgend jaar op voor mijn masterexamen bij het Court of Master Sommeliers, het traject daarvoor heb ik nu bijna doorlopen. En ik ga Nederland vertegenwoordigen op het EK voor sommeliers. Roy trainde mij altijd voor die wedstrijden. Het leuke ervan is dat ze je, net als examens, dwingen om verder dan je eigen favoriete wijnen en wijnregio's te kijken, te studeren en nieuwe dingen te ontdekken. Die ontdekkingsreis in combinatie met het contact met mensen vind ik het mooiste aan dit vak.' **R:** 'Wijn en mensen, precies dat ja.' **BLIJVEN JULLIE ALTIJD MEESTER EN LEERLING?** **A:** 'Roy zal door zijn begeleiding altijd mijn mentor blijven. Aan zijn proefervaring kan ik niet tippen en altijd als we samen proeven leer ik daar ontzettend veel van. Maar ik zie hem ook als supergoeie vriend.' **R:** 'Mentor ben ik puur op papier, niet op een hiërarchische manier. Als je op hetzelfde level zit, is het heel makkelijk om met elkaar te werken. Zeker met de humor die wij samen hebben.' ■

ROY IS NU WIJNADVISEUR BIJ ANFORS-IMPERIAL  
EN ADRIAAN HOOFDSOMMELIER BIJ RESTAURANT  
TRIBECA\*\* IN HET BRABANTSE HEEZE.



Adriaan Visser (l) & Roy Pelgrim in restaurant Tribeca\*\* in Heeze



Montevervine Le Pergole Torte

