

De Kers – Juli 2006

De verassende smaak van water Zonder water is het leven onmogelijk.

We hebben dagelijks minimaal 1,5 liter vocht nodig, dit kan onder vorm van drank of zuiver water. In restaurants maakt water momenteel furore, niet zozeer 'in plaats van wijn' maar eerder 'samen met wijn'. Ook de consument thuis hecht meer en meer belang aan waters. Met Roland Vanden Abbeele, lesgever aan de hotelschool Ter Duinen en tevens 'watersommelier', had ik hier omtrent een boeiend gesprek, een relaas.

Hoewel water geen energie levert en, met uitzondering van bepaalde mineralen, geen voedingsstoffen bevat, is het toch een levensnoodzakelijke drank. Dit komt omdat water absoluut nodig is om enerzijds voedingsstoffen naar de lichaamscellen aan te voeren en anderzijds afvalstoffen af te voeren. Jacht op water

De laatste tijd is er meer en meer te doen om water. In de horecasector wint het aan belangstelling en wordt het als alternatief voor of samen met wijn aangeboden.

Begrippen als 'waterbar' of 'watersommelier' zijn gemeengoed geworden.

Een watersommelier adviseert, zoals zijn evenknie de wijnsommelier, welk water het best bij welk gerecht past. Toprestaurants in New York, Londen of Parijs zien water als een nieuwe wijnsoort. Uiteraard is het smaakpallet van wijn niet te evenaren door dat van water, maar toch hebben veel waters veel specifieke smaken die perfect samengaan met bepaalde gerechten. Het advies luidt : voor elk glas wijn, één glas water. Niet zomaar water, dit kan bruisend, licht bruisend of niet bruisend zijn en/of sterk of matig gemineraliseerd zijn. Ook thuis kan met water en gerechten geëxperimenteerd worden. De kunst bestaat erin de basissmaken (zout, zuur bitter, zoet, unami) harmonieus te combineren met de smaken van waters. Zoals iedereen wel een beperkte wijnvoorraad heeft liggen, is een beperkte watervoorraad zeker aan te bevelen. Zorg voor diverse soorten : van plat tot sterk bruisend water, van mineraalarm tot mineraalrijk. Bewaar water op een frisse plaats (koele berging of kelder, liefst niet in de ijskast), zodat het altijd consumptieklaar is. De smaak van water

Water is een natuurlijke smaakversterker. Sommige waters prikkelen de smaakpapillen en andere laten ze juist tot rust komen. In een menu waarin zeer verschillende smaken aan bod komen is het goed tussen ieder gerecht het gehemelte en de smaakpapillen met licht bruisend water 'proper' te maken, pas dan komen alle smaken optimaal tot hun recht. De smaak van water wordt onder meer bepaald door zijn mineralensamenstelling, het koolzuurgehalte of de temperatuur van het water bij het drinken. Bepaalde mineraalwaters kunnen tot 50 à 60 JAAR ONDERGRONDS ONDERWEG ZIJN VOORALEER ZE OPNIEUW AAN DE OPPERVLAKTE KOMEN; Er wordt onderscheid gemaakt tussen zwak (<50mg), licht (tussen 50 en 500 mg) en sterk gemineraliseerd water <1500mg), afhankelijk van mineralen die in de (diepe) grondlagen aanwezig zijn. Deze informatie staat doorgaans vermeld op het etiket onder de vorm van het asgehalte of de droge stof of de hoeveelheid mineralen als dusdanig aanwezig zoals natrium, kalium, calcium, magnesium, fluor, chloor, of scheikundige verbindingen zoals nitraat (NO₃), sulfaat (SO₄) of bicarbonaat (HCO₃).

Het koolzuurgehalt varieert en maakt water sterk, licht tot niet bruisend. Bruisend water wekt de eetlust op, is een goede dorstlesser en past doorgaans bij niet te complexe gerechten zoals schaaldieren, asperges of tomaat met garnalen. Licht bruisend water accentueert de smaak van de gerechten, het past uitstekend bij subtiele gerechten zoals sole Véronique, Waldorfsalade, wokgerechten. Niet bruisend of plat water is meer geschikt om bij visgerechten zoals zalm, tarbot, makreel bij wild of chateaubriand te drinken. Het is ook een goede afsluiter. Het oog wilt ook wat

Er zijn soorten in overvloed: bron-, flessen-, grond-, leiding-, kraan-, mineraal-, regen-, rivier-, soda-, tafel-, wel-, zeewater, zolang de samenstelling veilig is, kunnen alle soorten gedronken worden. Sommige waters worden in zee kleurrijke, designflessen verhandeld. Op zich geen probleem, integendeel, maar wie meer belang hecht aan het uiterlijk van de fles dan aan de inhoud ervan zit op een verkeerd spoor. Tips van de watersommelier

Bij het aperitief past een licht bruisend water met een laag mineraal- en zoutgehalte dat de eetlust prikkelt en geen opgeblazen gevoel geeft. Een zacht mineraalwater past uitstekend bij het hoofdgerecht terwijl een meer agressief natuurlijk niet bruisend mineraalwater meer geschikt is bij en nat het nagerechten het maakt de smaakpapillen weer zuiver.

Een plakje citroen of andere toegevoegde smaakmakers zijn uit den boze.

Serveer water altijd koel (12-15°C), niet ijskoud. Bij een frisse temperatuur komt de smaak van het water beter tot zijn recht. Te warm bruisend water heeft een explosief gasgevoel in de mond. Gebruik geen ijsblokjes (leidingswater), enerzijds koelen ze het water te fel af en anderzijds lengen ze de natuurlijke smaak van het water aan.

Serveer koolzuurhoudend water in een tulpvormig glas, zo blijft het gas langer aanwezig. Wist je dat

Gedurende een lange periode gedistilleerd water ‘gevaarlijk’ kan zijn voor de gezondheid? Gedistilleerd water bevat helemaal geen mineralen meer en is bijzonder agressief (kan perfect gebruikt worden om bijvoorbeeld oude munster zuiver te maken). Gedistilleerd water onttrekt mineralen (natrium, kalium, calcium, fluor, magnesium…) uit ons lichaam, wat onder meer tot hartritmestoornissen, hoge bloeddruk of botontkalking kan leiden. Het onttrekt ook giftige afvalstoffen uit het lichaam, dus wie eens een ‘zuiveringskuur’ wil doen is gedistilleerd water – voor een korte periode- wel aangewezen.

Dirk Lemaitre