



Bij de kip met frieten kan ik mevrouw de l'eau du Ordinaire aanbevelen

# WATER BIJ DE WIJN

PLAT OF BRUIS, HET SOORT WATER DAT JE BIJ DE MAALTIJD DRINKT BEÏNVLOEDT DE SMAAK VAN HET GERECHT. NET ALS DE SMAAK VAN DE WIJN. WEET ZE DUS GOED TE COMBINEREN.

TEKST KATJA BROKKE | BEELD EVALIEN LANG

## PROPER WATER

Het merendeel van ons kraanwater komt uit dezelfde bronnen als mineraalwater. Omdat het zo neutraal mogelijk moet zijn, wordt het intensief gezuiverd. Hierdoor is ons kraanwater heel schoon, maar bevat het weinig sporelementen en mineralen.

**A**l rond het jaar nul badderden we erin: mineraalwater. Heilzaam vanwege de vele mineralen en sporelementen. Deze badkuren veranderden in drinkkuren, waardoor de handel in mineraalwater in Europa op gang kwam. Maar pas rond 1970 werd mineraalwater een algemeen goed. Iets wat je het hele jaar door kunt drinken.

## 'Simpel gesteld is mineraalwater slechter dan kraanwater'

Inmiddels is het wat decadent om je bad vol te laten lopen met mineraalwater, zelfs om alleen maar mineraalwater in huis te hebben en geen leidingwater te drinken. Want ons kraanwater is prima. Bovendien is mineraalwater slecht voor het milieu, volgens Tetsuro Miyazaki van WeTapWater. 'Ons initiatief om

## 'Als aperitief drink je het best sterk bruisend water, tijdens het hoofdgerecht licht bruisend'

### GEZONDE MINERALEN

Duur of goedkoop, in alle soorten mineraalwater zitten stoffen die goed voor je zijn:

- Voor de stofwisseling: minerale zouten
- Voor de zuurgraad van het bloed: bicarbonaat
- Voor onder andere de botaanmaak: sulfaten
- Voor de vochtthuishouding: chloride en natrium
- Voor botten en tanden: calcium
- Antistress: magnesium
- Voor tanden, organen en botten: fluor
- Voor de rode bloedcellen: ijzer

kraanwater te promoten, ontstond twee jaar geleden uit ergernis. Ergernis om de enorme hoeveelheid plastic flesjes die worden weggegooid, en die bovendien eerst allemaal vervoerd moeten worden naar Nederland. En dat terwijl er een prima, duurzaam alternatief bestaat: kraanwater. Simpel gesteld is mineraalwater slechter dan kraanwater.'

### WATERKAART

Transport, plastic flesjes, kunstmatig hoog gehouden prijzen. Als het aan WeTapWater ligt, drinken we nooit meer mineraalwater. Niet iedereen is het daarmee eens. Steeds meer toprestaurants bijvoorbeeld, hebben behalve een wijnkaart ook een waterkaart en combineren mineraalwater met hun gerechten.

Een enkeling heeft waarachtig zelfs een wátersommelier in dienst, zoals de Belgische Roland Vanden Abbeele. En als het aan hem ligt, is dat binnen een paar jaar heel gewoon. Want komen we vooralsnog vaak niet verder dan de vraag: 'Plat of bruisend?', dat zal veranderen zodra meer mensen inzien dat de smaak van water niet slechts te maken heeft met persoonlijke voorkeur, maar ook met wat je eet of welke wijn je drinkt.

Wat moeten we dan drinken? Vanden Abbeele: 'Als aperitief drink je het best sterk bruisend water, tijdens het hoofdgerecht beter licht bruisend en daarna plat water.' De bubbels bereiden je lichaam voor op de spijsvertering, terwijl het plat water vooral vult.

Behalve bubbels hebben ook in het water aanwezige mineralen en sporenelementen invloed op de smaak van je gerecht. Restaurant Oud Sluis heeft daarom een waterarrangement samengesteld, zorgvuldig afgestemd op het menu. Sommelier Benjamin

de Buck: 'Wat zouter water gaat heel goed samen met bittere chocolade en bij rauwe visgerechten serveren we water met een wat hoger ijzergehalte.' Je krijgt hier geen Sourcy of Spa, maar kiest van een waterkaart met daarop exclusieve merken als onder andere Staatlich Fachingen, Cape Karoo en Donat Mg. Dat betekent overigens niet dat je hier geen gratis kraanwater kunt krijgen. Benjamin: 'Natuurlijk krijg je dat, maar er wordt steeds minder om gevraagd. Ik denk dat het te maken heeft met de toenemende belangstelling voor mineraalwater.'

### COMBINEREN VAN WATER EN WIJN

Water is niet alleen te combineren met gerechten, maar ook met wijn. 'We drinken water zonder erbij na te denken, maar wat meer aandacht zou niet verkeerd zijn, want water en wijn zijn wel degelijk complementair,' zegt WINELIFE-sommelier Edwin Raben, die voor waterhuizen S.Pellegrino en Acqua Panna proeverijen organiseert. 'Acqua Panna is heel romig en zacht en geschikt voor frisse, elegante witte wijnen. Het bruisende S.Pellegrino bevat meer mineralen en koolzuurgas, wat de mond strak trekt waardoor het krachtige rode wijnen kan hebben.' Maar er zijn ook uitzonderingen. 'Beaujolais is een rode wijn met een jong karakter, dus drink je hierbij beter een plat water. En voor een houtgerijpte witte wijn, met veel body, is plat water te zwak. Hierbij kies je beter voor een licht bruisend soort water. Overigens is een karaf ijswater bij de wijn echt funest. Je smaakpapillen worden verdoofd en het chloor in het water is ook al zo slecht voor je smaakpapillen. De negatieve tonen in de wijn worden door het water versterkt. Gevolg: de wijn kan bitter en zuur worden. Zonde!'

Volgens Edwin hebben alle eigenschappen van mineraalwater invloed op de smaak van wijn. Van de mineralen en pH-waarden tot het gehalte aan koolzuurgas. Roland Vanden Abbeele vult aan: 'Let bij het etiket op de *total dissolved solids* (TDS) of "droogrest". Hoe hoger de mineraalwaarde, hoe uitgesprokener de smaakimpressies zijn. Tot 500 mg is laag, tot 1200 mg gemiddeld, en 1200 mg of hoger is hoog gemineraliseerd. Deze laatste categorie bestaat veelal uit "Heilwassers" die maar in beperkte mate geconsumeerd mogen worden.'



### WATER/WIJNCOMBINATIES DOOR WATERSOMMELIER ROLAND VANDEN ABBEELE

#### WATER

Perrier | Spa Barisart (bruisend) | Eumega (licht bruisend) \_\_\_\_\_  
 TAU | Tý Nant (bruisend) | Sourcy (bruisend) \_\_\_\_\_  
 Iskilde (plat) | Evian | Chaudfontaine \_\_\_\_\_  
 Spa Reine (plat) | Louise | Voss \_\_\_\_\_  
 Chateldon | Badoit | Sembrancher \_\_\_\_\_  
 Hépar | S.Pellegrino \_\_\_\_\_  
 Staatlich Fachingen | Apollinaris (plat) \_\_\_\_\_  
 Taunusquelle (plat) | Bru | Hildon (lichtbruisend) \_\_\_\_\_  
 Heppinger | Gerolsteiner (plat) \_\_\_\_\_  
 Donat Mg (Rogaska) \_\_\_\_\_

#### WIJN

Cava | Crémant  
 Champagne (BSA) Blanc de Blancs  
 Pinot Blanc  
 Pinot Gris  
 Grüner Veltliner  
 Sangiovese  
 Tempranillo  
 Chardonnay (niet houtgerijpt)  
 Cabernet Sauvignon  
 Syrah | Pinotage | Malbec

### THUISPROEVERIJ

Wil je zelf eens de verschillen ervaren? Je kunt thuis heel eenvoudig een *tasting* organiseren.

**STAP 1** Koop zachte waters, met niet te veel mineralen. Twee platte en twee bruisende. Daarnaast een elegante, frisse witte wijn (zoals Anjou Chenin Blanc), een krachtige rode wijn (Barbera d'Alba) en een mierzoete wijn (bijvoorbeeld een Pedro Ximénez sherry).

**STAP 2** Zorg dat het water (dus ook kraanwater) op dezelfde temperatuur is: plat 12 graden en bruisend 10 graden.

### Plat water versterkt het zoete in de wijn, bruisend water vlakt het iets af

**STAP 3** Begin met het proeven van het platte water. Hoe reageert je mond? Slik het water door en neem een slok witte wijn. Herhaal met het bruisende water. Doe hetzelfde met de rode en zoete wijn. Je zult merken dat elk water de smaak van de wijn beïnvloedt, dat over het algemeen de platte waters goed samengaan met witte wijn en dat de rode wijn meer kracht nodig heeft van bruisend water. De zoete wijn kun je zelf op smaak brengen met water. Hou je van zoet? Drink er dan plat water bij, want dit versterkt het zoete. Bruisend water vlakt het iets af. ■