

# WATER- PROEVERIJ

Toprestaurants bieden deze dagen hun klanten een waaier van exclusieve watermerken aan die naadloos aansluiten bij hun haute cuisinemaaltijden. Dit is niet toevallig. Water is de meest natuurlijke smaakversterker en past hierdoor uitstekend bij een etentje. Restaurantgangers kiezen steeds vaker voor water bij dinertjes buitenshuis uit gezondheidsoverwegingen of vanwege alcoholcontroles.



Wie zegt dat water smaakloos is, heeft ongelijk. Water heeft wel degelijk smaak. Het kan zuur, zout, zacht, hard, metaalachtig zijn of een grondsmak hebben. Ook al hangt je waterkeuze af van je persoonlijke smaak, toch kom je met een aantal basisregels een heel stuk op weg om aangepast water te bestellen. Verkeerd gekozen water verpest niet meteen je eten, maar de juiste keuze veraangenaamt wel.

## Koolzuurgehalte

De aan- of afwezigheid van koolzuur bepaalt in grote mate of een water geschikt is om bij een bepaald gerecht te serveren.

Bruisend water heeft een hoge zuurtegraad, is rijk aan koolzuur en zorgt voor een uitgesproken prikkeling in je mond. Het wekt de eetlust op en is erg geschikt als aperitief en bij knapperige en textuurrijke gerechten. Het is ideaal bij frisse en droge wijnen met weinig complexiteit en een subtiel aroma. Ook schuimwijnen en zachte, zoete dranken komen beter tot hun recht.

Licht bruisend water is door zijn lagere zuurtegraad geschikt bij gerechten met een subtiel smaak. Dit discreet water met fijne belletjes past perfect bij visgerechten en warme schaaldierbereidingen met rijke room- of botersausen. Het is een uitstekende compagnon van alcoholrijke rode wijnen en wijnen met een evenwichtig rond karakter.

Plat water bevat geen koolzuur en is een prima keuze bij koffie of dessert. Plat water is ideaal bij volle sterke wijnen zoals Chardonnay en Cabernet Sauvignon.

## Smaak

De smaak van water hangt samen met het parcours dat het water aflegt. Mineralen – bestanddelen die onder andere de smaak bepalen – verrijken het water. Op basis van de aanwezige mineralen zijn verschillende types mineraalwater van elkaar te onderscheiden: zeer zwak gemineraliseerd, licht gemineraliseerd en sterk gemineraliseerd water. Licht gemineraliseerd water is geliefd restaurantwater.

De bewuste drinker kan op het etiket heel wat informatie vergaren. De droogrest – de mineraalwaarde die je krijgt als je één liter water laat verdampen bij 180°C – geeft een eerste indicatie. Tussen de 0 en de 500 mg/l is het water licht, tot 1.500 mg/l gemiddeld en daarboven sterk gemineraliseerd. Dit moet je vooral in het oog houden bij kinderen en mensen met een lage bloeddruk.

## Temperatuur

Enmaal het juiste water geselecteerd, komt de temperatuur aan bod. Koel is sowieso beter dan ijskoud. Doe liever geen ijsblokjes in het glas of in de karaf. Ze doden het koolzuurgas. Helemaal fout zijn ijsblokjes gemaakt van kraantjeswater. Ook een schijfje

citroen breekt de originele smaak.

Kies voor een droge, donkere ruimte met een temperatuur van ongeveer 12°C. Zo vermijd je ook dat het water als een baksteen op je maag valt.

## Van aperitief tot dessert

Je geeft een etentje met alles erop en eraan. Je wilt van het aperitief tot het dessert het juiste water serveren.

Als aperitief is schuimwater ideaal. Dit is koolzuurhoudend water waaraan sap van muskaatdruiven is toegevoegd. Het opent de eetlust en is zoet van zichzelf zonder toegevoegde suiker.

Bij het voorgerecht is één glas (niet meer) sterk bruisend water voldoende. Dit zorgt voor een prikkel om de maag op gang te trekken.

Bij het hoofdgerecht is zacht bruisend water ideaal. De smaak van het water blijft het liefst zo neutraal mogelijk zodat hij niet concurreert met het gerecht.

Bij het dessert is plat water de beste keuze om de gaatjes te vullen. Beschouw het als een borreltje.

Wil je tijdens je dinertje maar één type water serveren, kies dan voor water met bruis.

Bij pikante gerechten mag dit zelfs sterke bruis zijn.

## Bronwater versus mineraalwater

Bronwater is afkomstig van een bron bevoorrad door oppervlakkige waterlagen. Hierdoor is de chemische samenstelling seizoensgebonden. Dit wil zeggen dat ze onderhevig is aan neerslag en het klimaat. Ongewenste bestanddelen kunnen hierdoor de bron aantasten. Daarom zijn hierdoor de bron aantasten. Daarom zijn hierdoor de bron aantasten. Daarom zijn hierdoor de bron aantasten.

Natuurlijk mineraalwater komt uit dieper gelegen lagen van een strikt afgebakend, ecologisch gebied. De samenstelling en de temperatuur zijn zeer stabiel binnen natuurlijke schommelingen en dit ongeacht de wisselende seizoenomstandigheden. Voor mineraalwater schrijft de wet geen normen voor wat betreft de gehalten aan minerale zouten.

## Wateretiquette

Het juiste watertype kiezen is één zaak, het water correct en stijlvol serveren een andere. Open de fles aan tafel en niet in de keuken. Goed water verdient evenveel respect als wijn! Dek je de tafel met glazen voor wijn en water, plaats dan het waterglas links van de wijnglazen.

Servere sterk bruisend water in tulpvormige glazen of in een champagneglas met een vernauwde bovenrand. Zo blijft de pareling het langst zichtbaar. Voor zacht bruisend water is een ballonglas perfect. Hierin komen de bubbels goed tot hun recht. Plat water laat zich in elke glasvorm serveren.

lees verder >>



## Watersommelier Roland Vanden Abbeele: “Ik hou van water met ballen!”

Het klatert, parelt, bruist én stroomt! Water is er in alle soorten! Toch wordt water vaak als 'platjes' beschouwd. En daar wil watersommelier Roland Vanden Abbeele graag iets aan doen.

**Wat is een watersommelier?**

**Roland:**

Je kunt een watersommelier best vergelijken met een wijnsommelier. Hij probeert de consument de meerwaarde van water in de gastronomie te laten ontdekken.

**Hoe bent u op de idee gekomen u te specialiseren in water?**

**Roland:**

Ik ben leraar drankkennis en begeleider van jonge sommeliers aan de hotelschool 'Ter Duinen' in Koksijde. De opleiding bestaat ook uit een aantal lessen over niet alcoholische dranken zoals koffie, thee en frisdranken. Bij dit laatste hoofdstuk was er altijd een uitgebreid gedeelte over water. Wat bleek, jaar na jaar werd deze materie boeiender.

**Hoelang houdt u zich al bezig met waterproeverij?**

**Roland:**

Ik ben een drietal jaar intensief bezig met waterproeverij. Ik adviseer waterproducenten en organiseer waterconcepten en -bars voor feesten en evenementen. Dit wil niet zeggen dat ik enkel nog water proef. Onlangs moest ik tijdens een uitgebreide wijndegustatie nog ter hulp komen. Sommigen dronken door religieuze of persoonlijke overtuiging geen alcohol. Met deze groep van een twintigtal personen was oorspronkelijk geen rekening gehouden. Ze waren aangenaam verrast door de waterproeverij.

**Vanwaar komt uw waterkennis en -interesse?**

**Roland:**

Als sommelier ben ik dagelijks bezig met gastronomie en smaak. De interesse was natuurlijk ook latent aanwezig door de vragen van mijn leerlingen. De nood aan achtergrondinformatie werd onontkoombaar. We mogen niet vergeten dat de watersamenstelling ook aan de basis ligt van de verschillen in bier, whisky en tal van andere dranken die water als basisstof gebruiken.

**Hoe word ik watersommelier?**

**Roland:**

Hiervoor moet je geen universitaire studies volgen! Je moet enkel over het inzicht beschikken dat water meer is dan iets met watersmaak. Deze kennis verwerf je door water te proeven en te begrijpen. Water drinken is een primaire behoefte om te overleven. We spreken in dit opzicht over 'je dorst lessen'. Dit doen we dan onbewust om de waterspiegel in ons lichaam in evenwicht te brengen. Daarvoor heb je geen watersommelier nodig, enkel hypofysen.

**Hoe ziet u de opmars van de watersommelier in onze Belgische restaurants?**

**Roland:**

Wij willen de moderne sommelier, die al heel wat kennis bezit over wijnen, de unieke waarde van waterproeverij meegeven in hun passie voor gastronomie. Een huiswater selecteren voor je zaak is net zo belangrijk als een goede huiswijn kiezen.

**Welke waters zijn het populairst?**

**Roland:**

Merken richten zich vaak tot bepaald doelgroepen. Trendy is vooral het Vosswater. De bewuste drinkers kiezen voor heilwassers of medicale waters zoals Fachingen en Hepinginger.

lees verder >>



Tekst: Adinda Heyvaert

Foto's: Roland Vanden Abbeele - Selahattin Bayram

Tammy Peluso - Jack Jelly

### Hoe herken ik een lekker watertje?

Roland:

Je moet weten wat je drinkt. Alleen zo vind je de ideale waterpartner.

### Wanneer spreek je over slecht water?

Roland:

Ik denk niet dat er echt slecht water in de handel is. Er bestaat wel water met teveel smaak. Slecht water is water dat vervuild is, maar dat bottelen de producenten niet. Ze zijn trouwens gebonden aan onnoemelijk veel controles en gelukkig maar!

### Wat zijn de grootste misverstanden over water?

Roland:

Dat water een watersmaak heeft! Waarmee ze dan eigenlijk bedoelen dat het geen smaak heeft. Water moet je ook niet ijskoud serveren. Een schijfje citroen is helemaal fout! Een watertoren dient trouwens ook niet om water in op te slaan.

### Wat is uw favoriet water?

Roland:

Mijn keuze is momentgebonden. Ik hou vooral van waters met ballen. Deze smaakvolle, krachtige en mineraalrijke waters vormen een perfecte weerspiegeling van mijn smaakpalet. Hoe beter je een water begrijpt, hoe verder je afwijkt van de basissmaak. Mijn persoonlijke top drie is: Voss als neutrale doordrinker. Skilde en Finé vind ik dan weer aangename waters met een eigen persoonlijkheid. Bij de sterk gemineraliseerde waters bekoren vooral Fachingen en Rogaska mij. Smaakgewording is wel geen parameter voor kwaliteit, enkel voor persoonlijke smaakappreciatie.

### Wist je dat ...

- de aarde voor 70 % uit water bestaat. Ongeveer 97,5 procent daarvan is zout water.
- een gemiddeld, volwassen lichaam 37 liter water bevat.
- ons lichaam ongeveer vier glazen water nodig heeft om 1.000 calorieën te verwerken.
- je dorst krijgt als je lichaam 1 % van zijn hoeveelheid aan water verliest.
- een tekort aan water de belangrijkste oorzaak is van vermoeidheid tijdens de dag.
- een vermindering van 2 % lichaamswater één van de oorzaken is bij incoherentie van het kortetermijngeheugen, problemen bij het rekenen en verminderde concentratie voor de computer of bij het lezen van een gedrukte tekst.