



Ooit waren er drie waters: plat, bruisend en water uit de kraan. Tegenwoordig is de keuze enorm, we hebben de smaak duidelijk te pakken. Wijnjournalist Han Sjakes dacht dat de hype wel zou overwaaien, maar weet nu dat voor water hetzelfde geldt als voor wijn. Het ene watertje is het andere niet.

Toen een jaar of tien geleden de watersommelier zijn intrede deed in de gastronomie, moest ik daar eerlijk gezegd wel even aan wennen. Aanstellerij, vond ik. Water is water. Eén pot nat. Toch? Waait wel weer over, dacht ik. Morgen weer een andere modegril. Maar er kwamen waterspecialzaken, waterproeverijen en water-spijsadviezen. Niemand kijkt

nu nog op van een waterkaart naast een wijn- en menukaart. Ik moest me gewonnen geven. Het ene watertje is het andere niet. Water heeft smaak.

De watersommelier die mij destijds inwijdde in de wondere wereld van de watertjes was Roland Vanden Abbeele uit Vlaanderen. Via zijn website verkoopt hij tegenwoordig 127 verschillende bron- en mineraalwaters. En Vanden Abbeele heeft diepere gronden. Hij is ook leraar drankenkennis,

praktijkbegeleider in een hotelschool en wereldwijnmeester, zoals ze dat in België noemen.

Het begrip watersommelier moet overigens breed gezien worden. Niemand is alleen maar watersommelier, net zo min als iemand alleen maar barista of theesommelier is. Thee, koffie of water kunnen je specialiteit zijn, maar een professionele gastronom of sommelier heeft bovenal verstand van smaak. Van alle smaken, welteverstaan.

Bekende merken als Evian, Perrier, Chaudfontaine en San Pellegrino kregen gezelschap van 'nieuwkomers'. Om er een paar te noemen: Llanllyr (Wales), Solé (Lombardije), Hildon (Hampshire), Lauquen (Patagonië), Ty'Nant (Wales), Voss (Noorwegen), Pineo (Pyreneeën), Fiji (Japan), 420 (Nieuw-Zeeland), Iskilde (Denemarken), Blue Keld (Yorkshire) en '1 litre' (Canada).

Hoe meer je over water leert, hoe meer je gaat proeven. Wat dat betreft heeft water wel wat weg van wijn. Veel



consumenten letten nauwelijks op het verschil tussen de ene of de andere rode of witte wijn. Pas wanneer men bewust gaat proeven en vergelijken, ontdekt men de verschillen.

Leren waarderen

De smaak van water wordt bepaald door zijn mineralensamenstelling en koolzuurgehalte. Water kan sterk bruisend, licht bruisend of plat zijn, en sterk of matig gemineraliseerd. Krachtig mineraalwater moet je leren waarderen. Calcium, kalium, bicarbonaat, magnesium, nitraten en sulfaten komen in het water terecht na de natuurlijke filtering door aardlagen, waar het water gedurende vele jaren langzaam doorheen sijpelt tot het ondergrondse reservoir is bereikt. Zo krijgt elk mineraalwater zijn eigen smaak en karakter. Ook een lichte bruis kan van nature ontstaan.

Water is inmiddels nauw verbonden met zaken als imago en lifestyle, en dus (big) business geworden. Het ene water

Wie, wat, water

Zowel bron- als mineraalwater komen uit een natuurlijke bron. Al zijn ze in principe zuiver en direct drinkbaar, beide waters worden gefilterd. Ze mogen niet chemisch worden bewerkt, maar koolzuur toevoegen mag wel. De samenstelling van mineraalwater moet worden gekwalificeerd; bij bronwater is dat niet verplicht. Mineraalwater moet bovendien bij de bron worden gebotteld. Tafelwater verwijst naar gebotteld leidingwater dat al of niet is bewerkt. Tafelwatermerken zijn naar mijn weten in ons land niet in de handel, maar diverse horecazaken, waaronder Fifteen, Le Garage en diverse hotelketens, gebruiken een tapsysteem (O Original) dat kraanwater filtert, zuivert en daaraan desgewenst mineralen en koolzuurgas toevoegt.

Tips van de watersommelier

- Gebruik geen ijsblokjes (van leidingwater). Die tasten de natuurlijke smaak aan van het bron- of mineraalwater.
- Drink water koel, niet ijskoud. Een graad of 12/13 is het beste om de unieke smaak ervan te ervaren.
- Koolzuurhoudend water gaat het beste bij mousserende wijn en strakdroge witte wijnen zoals Sauvignon Blanc, en bij zachte en elegante rode wijn.
- Bruisend water is vanwege het 'blussend' effect een goede partner bij alcoholrijke rode wijn. Bij volle, rijke, rode en witte wijn past plat water beter.

gaat in een eenvoudige PET-fles, het andere staat in een door Jean Paul Gaultier of Christian Lacroix ontworpen fles op het tafellinnen in een sterrenrestaurant. Sommige watertjes kosten meer dan een fles goede malt whisky of cognac. Bling H2O uit de bodem van de Smokey Mountains in Tennessee – populair bij de jetset van Hollywood – kan zeventig dollar kosten. Daarvoor krijgt u dan wel een handgemaakte fles in beperkte oplage, versierd met kraaltjes van Swarovski-kristal uit Oostenrijk.

Eetlust prikkelend

Nog even en dan is water misschien zó ingeburgerd in restaurants, dat u als aperitief een mild, van nature bruisend watertje met een laag mineraal- en zoutgehalte aangeboden krijgt. Hetgeen de eetlust prikkelt en geen opgeblazen gevoel geeft. Ondertussen brengt de watersommelier u de beginselen bij van het matchen van water en spijs. U zult dan te horen krijgen dat koolzuur,

water frisser en zuurder maakt. Daarom smaken licht bruisende waters goed bij lichte gerechten zoals salades, asperges en oesters. De milde en speelse koolzuurstructuur maakt hem geschikt om verfijnde gerechten te begeleiden. Staat er vis op het menu? Dan doet een ziltig toontje in plat of bruisend water het altijd goed. Sterker bruisend water is het aangewezen gezelschap voor aperitiefhapjes en zeevruchten zoals garnalen. Krachtig bruisend water is ook lekker bij kaas, om het gehemelte schoon te maken. Plat water is sterker van smaak dan bruisende soorten. Plat water smaakt daardoor goed bij stevige, klassieke gerechten zoals een steak of ander rood vlees met gekruide sauzen. Bij gerechten met subtielere smaaknuances is zacht, licht gemineraliseerd water de beste keuze. Plat water met veel mineralen is de beste afsluiter bij zoete nagerechten en koffie. U ziet het; wat voor wijn geldt, geldt vaak ook voor water. Eet smakelijk!