

Water heeft smaak!

'Alles is uit water ontsprongen en alles blijft dankzij het water bestaan', zei Goethe. Daar is geen woord van gelogen! Gemiddeld gebruiken we in Nederland, per persoon, zo'n 120 liter kraanwater per dag. Om te douchen, te koken, te wassen, te spoelen, te soppn... O ja, en om te drinken, al is dat niet veel, want van al het water dat per dag onze kranen verlaat drinken we gemiddeld slechts 1 procent direct op. En dan nog meestal zonder het echt te proeven....

De hoogste tijd voor een waterproeverij!

Als Madonna de deur niet uit gaat zonder haar favoriete mineraalwater, weet je dat water drinken hip is! In steeds meer supermarkten vinden we een groeiend assortiment aan verschillende mineraalwaters en in enkele restaurants vinden we weer een waterkaart en kan je je door een watersommelier laten adviseren wat betreft je keuze uit de mogelijkheden. Maar wat maakt dat deze geur- en kleurloze vloeistof ineens wereldwijd op de kaart wordt gezet? Water heeft smaak! Misschien niet zo uitbundig als wijn, maar wie water echt leert proeven, kan van een glas water net zo veel genieten als van een glas wijn....zo niet meer, want water kun je onbeperkt blijven drinken!



Het Nederlandse kraanwater behoort tot het schoonste ter wereld, en dat proef je. Maar, al zijn er hier en daar zeker verschillen waarneembaar tussen de 200 plaatsen waar het water uit de grond gepompt wordt, de echt grote verschillen ontdekken



we dan pas bij de vele verschillende soorten mineraalwater, rechtstreeks vanuit de bron gebotteld. Hoe mineraalrijker de bodem waardoor het water haar tocht naar de bron heeft afgelegd, hoe groter de kans dat het water voor een onmiskenbare smaakbeleving zal zorgen.

Tijdens deze tocht lossen de mineralen op in het water, en hoe meer mineralen er in het water zijn opgelost, hoe sterker de smaak van het water zal zijn. Deze smaak kan worden beoordeeld aan de

hand van de smaakintensiteit, mondgevoel, de afdronk en overige smaakelementen. Naast het feit dat deze mineralen goed zijn voor onze gezondheid, zo kennen ze in Duitsland bijvoorbeeld de term 'Heilwater'; water met een bewezen gezondheidswerking, zo zorgen deze mineralen samen dus ook voor een bijzonder smaakpalet. Zo bijzonder zelfs, dat ze de smaak van gerechten waar ze bij gecombineerd worden positief en negatief kunnen beïnvloeden.

De hoeveelheid mineralen in dit flessenwater geven we aan in de term TDS, ook wel droogrest. Dit is de totale hoeveelheid mineralen in het water, uitgedrukt in milligram. Hoe hoger deze droogrest, hoe sterker de smaak van het water zal zijn. Omgekeerd klopt het dus ook, water met een laag TDS gehalte heeft nauwelijks invloed op de smaakbeleving. Maar er zijn meer kenmerken waar je op kan letten. Zo zal water met een lage PH-waarde zuurder smaken dan water met een hoge PH-waarde. Het laatste ervaren we vaak als 'zacht water'. Inmiddels weten we allemaal wel hoe belangrijk een goede PH-waarde voor ons lichaam is. Voor een aantal mensen reden genoeg om hier ook bij de keuze van het mineraalwater op te letten.



Maar er is nog veel meer om op te letten, zo is het bijvoorbeeld ook van belang op welke temperatuur het water geserveerd wordt. Hoe platter het water; hoe lager de temperatuur mag zijn. Water met koolzuurgas serveren we dus minder koud. In veel restaurants gaat dit helaas vaak nog fout.

En wat te denken van het effect van wel of geen koolzuurgas in het water. Plat water, water zonder koolzuurgas, kan voorafgaand aan de maaltijd zorgen voor een meer verzadigd gevoel, maar bruisend water houdt de spijsvertering juist op gang. Ook over dit koolzuurgas is heel veel te vertellen, zo zijn er vele mineraalwaters van nature koolzuurhoudend. Doorgaans zijn de bubbels in dit water veel fijner en zorgen hierdoor voor een fijn mondgevoel.

Maar het allerbelangrijkste is de kennis van het 'verhaal' achter het water. Zo speelt bijvoorbeeld ook de fles een belangrijke rol. Een goede sommelier vertelt ook een mooi verhaal over het water waardoor het water direct een speciaal en uniek karakter zal krijgen. Natuurlijk zal dit de smaak van het water niet beïnvloeden. Maar het beïnvloed absoluut de beleving ervan."

Marielle Thiadens - watersommelier
Waterproeverij.nl