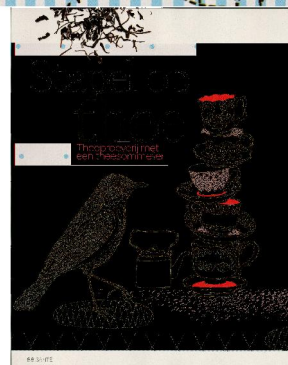


Stapel op thee

Theeproeverij met
een theesommelier



DILMAH - BEDRIJF/THEE SOORT GEEN LEZERSAANBIEDING

*Nooit geweten dat thee zó veelzijdig is!
 Freelance foodjournalist Harmke
 Kraak ontdekt het tijdens een
 cursusdag van TeesT en constateert
 verrassende overeenkomsten met...
 ja, echt: wijn!*

Tekst HARMKE KRAAK Beeld HOLLANDSE HOOGTE

Met een man of vijftien zitten we in een proeflokaal. Voor ons staan lege wijnglazen.

Wijn? We kwamen toch voor thee? Jazeker, maar om de kleur goed te kunnen beoordelen, wordt de thee in wijnglazen geschonken. De dames van Dilmah School of Tea uit Sri Lanka zijn al druk in de weer met de bereiding. Sri Lanka behoort tot de meest vooraanstaande theeproducenten ter wereld, samen met India, China en Japan. Cursusleider Robert Schinkel is een vlotte jongen. Uren kan de voormalige cocktailmixer over thee vertellen. Robert: "Thee schenk je niet van kokend water, dan wordt hij te bitter. Je laat het water eerst iets afkoelen. De ideale temperatuur ligt meestal tussen 70°C (groen) en 95°C (zwart). Alle thee komt van dezelfde struik, de *Camellia sinensis*." (Kruidenthee is in feite geen thee.) Robert legt uit hoe bij de handpluk de jonge, frisse blaadjes en de knop worden geoogst. Machinaal geplukte thee bevat ook de donkere blaadjes. En er bestaan ook machines die de handpluk precies nabootsen.

Goudgeel en grassig

Als eerste krijgen we een Chinese groene thee geschonken. Robert doet voor hoe we er zuurstof bij moeten happen om hem goed te proeven. Dat resulteert in slurpgeluiden. We doen hem ijverig na en noteren onze bevindingen. Net als bij wijn beoordelen we kleur, aroma en smaak – goudgeel, grassig en intens in dit geval. De tweede thee die we testen is Japanse Sencha. Deze is prachtig lichtgeel. "Hij smaakt naar spinazie", roept iemand. "Nee, citrus", vindt een ander. Robert knikt goedkeurend: "Als er veel smaakontwikkeling in

je mond is, heb je een mooie thee te pakken." Net als bij wijn speelt *terroir* (klimaat, bodem, hoogte) een grote rol. Het verschil tussen thee van 2000 meter hoogte en thee die op 300 meter groeit, blijkt frappant. Zo is de hoog geplukte Ran Watte goudoranje in het glas, terwijl de laag geoogste Ata Watte aardebruin is. Het is precies dezelfde thee, toch verschilt de smaak enorm, ontdekken we. De Ran Watte blijkt rijker en gevarieerder.

Zuiver bronwater

We kennen vier soorten thee: witte, groene, oolong en zwarte. Witte wordt van alleen de bloemknopjes getrokken die in de zon te drogen zijn gelegd, soms bedekt met jasmijn. "Witte thee is neutraal en geeft balans in de mond. De afdronk is complex als bij een topwijn", betoogt Robert. Hij laat een bakje witte thee rondgaan. We bevelen de delicate zilveren draadjes. Groene thee wordt eerst verhit, maar niet gefermenteerd. Fermentatie is het oxidatieproces waarbij de typische theegeur vrijkomt. Oolong-thee wordt kort gefermenteerd en zwarte thee lang. Niet alleen de theesoort, ook het water waarmee je de thee zet, is smaakbepalend. En Robert kan het niet vaak genoeg zeggen, het lekkerst is spa blauw! "Spa blauw bevat minder mineralen dan ander bronwater, waardoor het zeer geschikt is voor thee." Als het aan hem ligt, serveren we vaker thee bij het eten. In China en Japan is dat al eeuwen traditie. We nemen de proef op de som en drinken Lapsang Sou-chong bij een pittig geitenkaasje. Verrassend hoe mooi de rokerige thee bij de kaas past. Wat een eyeopener is deze dag! •

TeesT

TeesT Culinaire Opleidingen is het bedrijf van tv-kok en vinoloog Robert Verweij. Hij organiseert cursussen over onder andere wijn, bier, brood, koffie en thee. Voor de theecursus werkt hij samen met Dilmah School of Tea en theesommelier Robert Schinkel. De missie van TeesT is thee promoten als kwaliteitsproduct; zoals wijn.
www.TeesT.nl

Trend: koude thee

De nieuwste trend op theegebied is *cold brewing*: theeblaadjes worden uren gekoeld in zacht bronwater en dat levert een bloemrijke koude drank op.

FOOD PAIRING

Meer weten over het combineren van spijzen en dranken?
www.foodpairing.be



VAN 100 KILO GEPLUKTE THEEBLADEREN BLIJFT NA BEWERKING ZO'N 20 KILO ZWARTE THEE OVER

DILMAH SCHOOL OF TEA

Dilmah is een familiebedrijf uit het land van de Ceylon-thee: Sri Lanka. De thee wordt met zorg geplukt, vers verpakt op de plantage en niet vermengd met andere soorten. Via de School of Tea draagt Dilmah kennis over thee uit.
www.dilmah.nl

Boektip

De stille kracht van thee, Ann Vansteenkiste, uitgeverij Davidsfonds, € 27,50.
www.curiosithee.be

THEECEREMONIE

Een Japanse theeceremonie bijwonen? Dat kan in 't Japanse winkeltje in Amsterdam. www.japansewinkeltje.nl

