

# Aperitief, wat u zegt ?!

Brillat Savarin (1825) was geen kok maar een geleerde en gastronoom die zei : “hij die zijn vrienden te gast nodigt en geen persoonlijke zorg besteedt aan hun maaltijd, is niet waard vrienden te hebben”

En over appetijt zei hij : "de maag wordt gevoelig, de maagsappen komen levendig, de inwendige gassen worden luidruchtig, de mond komt vol sap, de eetcapaciteiten staan klaar zoals soldaten die wachten op bevel tot de aanval."

Zowel aperitief als appetijt komen van het Latijnse 'aperire', wat 'openen' betekent. Met het aperitief is het inderdaad de bedoeling om de smaakpapillen wakker te schudden en de gastronomische aandacht te trekken. Het gevoel van “nu moet het komen, er klaar voor zijn, ...” is net waarvoor een aperitief dient, namelijk een eetlust opwekker.

Gouden regels : - vermijd dranken van meer dan 24 graden alcohol, zij verzwakken namelijk zeer sterk de 'gastronomische' papil.  
- vermijd te zoete dranken omdat suiker de smaakpapillen verzadigt. Een zoet aperitief is heel lekker en er zijn heel wat combinaties mogelijk, maar denk eraan dat er nog een maaltijd volgt en dat de volgende wijn hieronder zou kunnen lijden.

De traditie wil dat Porto ook als aperitief gedronken wordt. In Portugal aanziet men Porto alles behalve als een aperitief. Slechts één uitzondering hierop vormt de witte "droge" Porto omdat deze de smaakpapillen overeind houdt, dankzij een zekere neutraliteit van smaak.

Mensen zijn gewoontedieren die veelal gemakshalve dezelfde soort fles nemen. Het is zeker niet de bedoeling om u tot wat anders te bekeren, maar denkt u wel eens aan wijn als aperitief ? In principe is wijn het beste aperitief dat denkbaar is, uw smaakpapillen worden niet te veel vermoeid, zodat u straks ten volle kunt genieten van het fijne wat op de tafel komt. Een zeer goed aperitief is de eerste, meestal een droge witte, wijn die aan tafel zal gedronken worden.

Maar als u een aperitief wilt dat uw honger aanscherpt, uw mond klaarstoomt voor het zwaardere werk, uw speeksel op scherp zet en uw smaakpapillen insmeert... zijn zuren hier perfect voor. Gebruik daarom enkel één van de onderstaande en niets anders als ontsteker voor een copieuze maaltijd.

Of anders gezegd, er bestaan maar vier types die de naam aperitief waardig zijn:

1. Een glas droge bubbels, cava, champagne ( u weet wel, sommigen zeggen Franse cava), prosecco, sekt, crémant, ... het is al eender;
2. Een frisse blonde pint of ambachtelijk bereide frambozenbier;
3. Een sherry, type manzanilla of fino.
4. Licht parelend water

Parelende dranken doen immers naar voedsel verlangen en stimuleren dus de maagafscheiding.

Als droge sherry (Xères-Jerez) is volgens kenners de fino van Colosia Gutierrez de beste van



de streek, liggend aan de Atlantische Oceaan in het pittoreske Puerto de Santa Maria. Ikzelf heb het geluk gehad om ter plaatse de overheerlijke sherryzijn te proeven ( Vinagre de Jerez ) en als sommigen zweren bij zijn als aperitief ( de zuren weet u nog wel ) , dan weet ik wel waar de

lekkere te halen is. Over deze bodega ( sherry ) zal ik later nog schrijven.

En natuurlijk kan cava niet ontbreken in dit verhaal, een heerlijk glaasje droge bubbels van de beste kwaliteit ( Parxet Maria Cabané, uitgeroepen in de "Nariz de Oro" tot dé beste cava van Spanje bvb. ) is een uitstekende starter van een geweldig maal.



Een gouden tip: serveer het aperitief altijd goed koel!

Behalve voor het bier en water kan u steeds terecht bij : <http://www.lariojana.be>

Zonder wijn eten we, met wijn dineren we ( Scott Montgomery wijnober Sutton Place Hotel Toronto )