

Maar een beetje alcohol

Is het wijn? Is het thee? Een beetje van allebei. De Rød van Sparkling Tea bevat witte wijn, slechts 5% alcohol, thee, hibiscus én bubbels. En hij doet het prima bij de maaltijd.



Rød Sparkling Tea

voor verkoopadressen:

sparklingtea.nl;

glazen: vanaf €14, [brouzje.nl](https://www.brouzje.nl)

Als u ook naar de lezersavond van FD Persoonlijk bent gekomen, weet u al hoe deze drank smaakt. Wat, weer geen wijn in deze column? Maakt u zich geen zorgen, dit is voorlopig de laatste geslaagde wijnvervanger. Met 5% alcohol is het een laag-alcoholische drank, op basis van witte wijn. Ik ontdekte deze mousserende thee-wijn op een horecawijnbeurs. Sommeliers verdrongen elkaar om hem te proeven, en nu staat hij bij uitstekende restaurants op de kaart.

Hij komt uit Denemarken, waar non- en laag-alcoholisch hip is, en wordt gemaakt door Copenhagen Sparkling Tea, waarvan een van de eigenaren sommelier is. Inmiddels zijn er vier sparkling teas, waaronder een alcoholvrije. Deze, de Rød, is de enige droge, en dat heb je aan tafel meestal nodig. Hij is mousserend – een prima combinatie met eten – en heeft een prachtige rosékleur. Dat komt doordat er behalve witte wijn en witte en zwarte thee, ook hibiscus in zit.

Nu vind ik hibiscusthee helemaal niks, maar in deze sparkling tea zorgt de hibiscus, behalve voor de kleur, ook voor een delicaat bittertje – het perfecte bruggetje naar eten. Hij ruikt naar rode bessen, munt en een beetje dennenhars, en in de mond is hij redelijk complex, stevig, droog, en aan het eind is er dus dat bittertje.

Je moet flink sjorren om de kurk eruit te krijgen, maar dat is gewoon een beginnersperikel. De bellen zijn grover dan in gerijpte champagne, want ze ontstaan niet in de fles, zoals bij champagne, maar worden aan het eind toegevoegd. Sparkling teas zijn een interessante ontwikkeling en als je op internet een doosje van die geweldige Jamesse grand-champagneglazen aanschaft, is de illusie van wijn compleet.