

weekend
Knack**Weekend (Knack)**Date: **10-05-2023**Page: **84**Periodicity: **Weekly**Journalist: **Michel Verlinden**Circulation: **92879**Audience: **389018**Size: **462 cm²**

CULINAIR

Tekst Michel Verlinden

WIJN & CO

Onze drankenexpert proeft van de nieuwste trends. **Deze week: yuzu, een friszuur accent in je drankje.**

LUXECITROEN

Het minste wat je kunt zeggen is dat yuzu populair is. De oosterse citrusvrucht is alomtegenwoordig, van gebak tot hartige sauzen zoals ponzu (een Japanse saus op basis van rijstazijn, mirin, zeewier en bonitovlokken) of yuzu kosho (een Japanse pasta van chilipepers, yuzuschil en zout). De friszure smaak, tussen die van een clementine en een pompelmoes in, ligt helemaal in lijn met wat we tegenwoordig lekker vinden. Je zou uit nieuwsgierigheid in de vrucht willen bijten, maar dat is niet aan te raden. Net als olijven – die ook niet meteen eetbaar zijn na het oogsten – komt het ware potentieel van yuzu pas tot uiting nadat de vrucht gefermenteerd is. De mens is trouwens al eerder tussengekomen, want de yuzu-plant is het resultaat van het kruisen van de wilde mandarijnboom en een oude Chinese citroensoort, de Citrus Ichangensis.

HANDLE WITH CARE

Dankzij z'n subtiele smaak is de vraag naar yuzu op dit ogenblik groter dan het aanbod. Het is dan ook niet evident om de vrucht te

kweken. Hoewel yuzu ondertussen ook al in Spanje, Italië, Frankrijk, Australië en Nieuw-Zeeland wordt verbouwd, blijft Japan de grootste exporteur. Het is daar, vooral op de zure en doorlatende bodem van het eiland Shikoku, dat het potentieel van de vrucht het meest tot zijn recht komt. Maar door hun delicate karakter en gevoeligheid voor ziekten en insecten, brengen de struiken zelden veel vruchten op, waardoor de prijs omhoogschiet en het niet ongebruikelijk is dat de ronde, bobbelige vrucht wordt verkocht voor zo'n zestig euro per kilo.

ERSATZ

Het hoeft dan ook niet te verbazen dat in tal van dranken – van bier tot frisdrank, van sake tot gearomatiseerd water – enkel een afgeleide van deze Japanse citrusvrucht zit, bijvoorbeeld in de vorm van etherische olie of natuurlijk aroma. Is dat erg? Niet altijd, sommige drankjes komen er goed mee weg. Maar het blijft een feit dat, wanneer je eenmaal een product hebt geproefd waarin de vrucht in zijn natuurlijke staat is verwerkt, je dat moeilijk kunt vergeten.



GEPROEFD EN GEKEURD



Iki-bier, Yuzu. Dit bier van hoge gisting smaakt aangenaam bitter, dankzij het gebruik van groene thee. De yuzu, in de vorm van een natuurlijk aroma, biedt helaas slechts een oppervlakkig zuurtje. **Ca. 4 euro (33 cl)**, ikibeer.com



Kinoene, Yuka Yuzu Sake. De 300 jaar oude Japanse brouwerij Linuma Honke produceert sakes van uitzonderlijke kwaliteit. Die met yuzu is een opmerkelijk voorbeeld. De vrucht lijkt wel te exploderen in de mond. Formidabel. **40 euro (72 cl)**, kaori.be



Hata Kosen ramune. Hoewel er geen greintje echt fruit te vinden is in deze vrolijk vormgegeven flesjes limonade, zijn de fijne bubbels en frisse zoetzure smaak een schot in de roos. **3 euro (20 cl)**, ichiban-store.be



Cloudwater, ananas & yuzu frisdrank. Deze brouwerij in Manchester staat bekend om haar geweldige IPAs. Ze tekent echter ook voor een bijzonder geslaagd alcoholvrij alternatief: deze frisdrank, op smaak gebracht met yuzusap en ananaspuree. **7 euro (44 cl)**, malt-attacks.com