

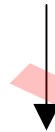


Het combineren van kaas en wijn

Als we een menu samenstellen uit verschillende gangen dan doen we ons uiterste best om bij elke gang de gepaste wijn uit te zoeken.

En wat doen we als we een kaasbuffet serveren...

Juist ! We plaatsen een assortiment van 25 kazen op tafel en serveren daarbij één wijn, in het beste geval twee... één witte en één rode.



De verscheidenheid in kazen is zo groot dat het onmogelijk is om één wijn te kiezen die past bij een uitgebreid kaasassortiment.

Geen kaas en wijn zonder brood !



+



+



Voedingsmiddelen uit het neolithicum

Kaas → Vast, substantieel, aardse geur, stal, warm

Wijn → Vluchtig, spiritueel, etherische geur, licht

Brood → Neutraal, verbindend element

Soorten kaas (indeling volgens productiemethode)

Verse kazen

Gerijpte kazen

- Witschimmelkazen
- Roodbacteriekazen
- Halfharde kazen
- Harde kazen
- Blauwaderkazen

Kneedkazen

Smeltkazen

Soorten kaas (indeling volgens karakter)

1

Verse kazen
(verse, niet grijpte kaas)

Neutraal en meestal fris-zurig van smaak. Combineren zowel met zoete als met zoute ingrediënten. Zonder korst.

Platte kaas, verse roomkaas, verse roomkaas met kruiden of fruit, verse geitenkaas, mozzarella, mascarpone, feta...

2

Zachte kazen
(romig van structuur)

De smaak kan variëren van romig fris naar smeugig vol. Meestal witschimmelkaas.

Explorateur, Délice de Bourgogne, Brie, Camembert, Chaource..

3

Milde kazen
(zacht, halfhard of hard)

Kan variëren in structuur en smaak van mild en smeugig tot hard en sterk. Meestal roodbacteriekaas.

Chaumes, Epoisses, Morbier,
Raclette, Port Salut,...

4

Afsmakende kazen
(blauwaderkazen, oude brokkelkazen)

Meestal sterk van smaak en zout.
De blauwaderkazen hebben vaak een schimmelaroma.

Roquefort, Gorgonzola, Bleu
Stilton, Oude Gouda...

Soorten kaas (samenvatting)

1

Verse kazen

(verse, niet grijpte kaas,
zonder korst)

Platte kaas, verse roomkaas,
verse kruidenkaas, verse
geitenkaas, mascarpone, feta...

2

Zachte kazen

(romig van structuur,
witschimmel)

Explorateur, Délice de Bourgogne,
Brie, Camembert, Chaource..

3

Milde kazen

(zacht, halfhard of hard,
roodbacterie)

Chaumes, Epoisses, Morbier,
Raclette, Saint Paulin, Comté,
Gruyère...

4

Afsmakende kazen

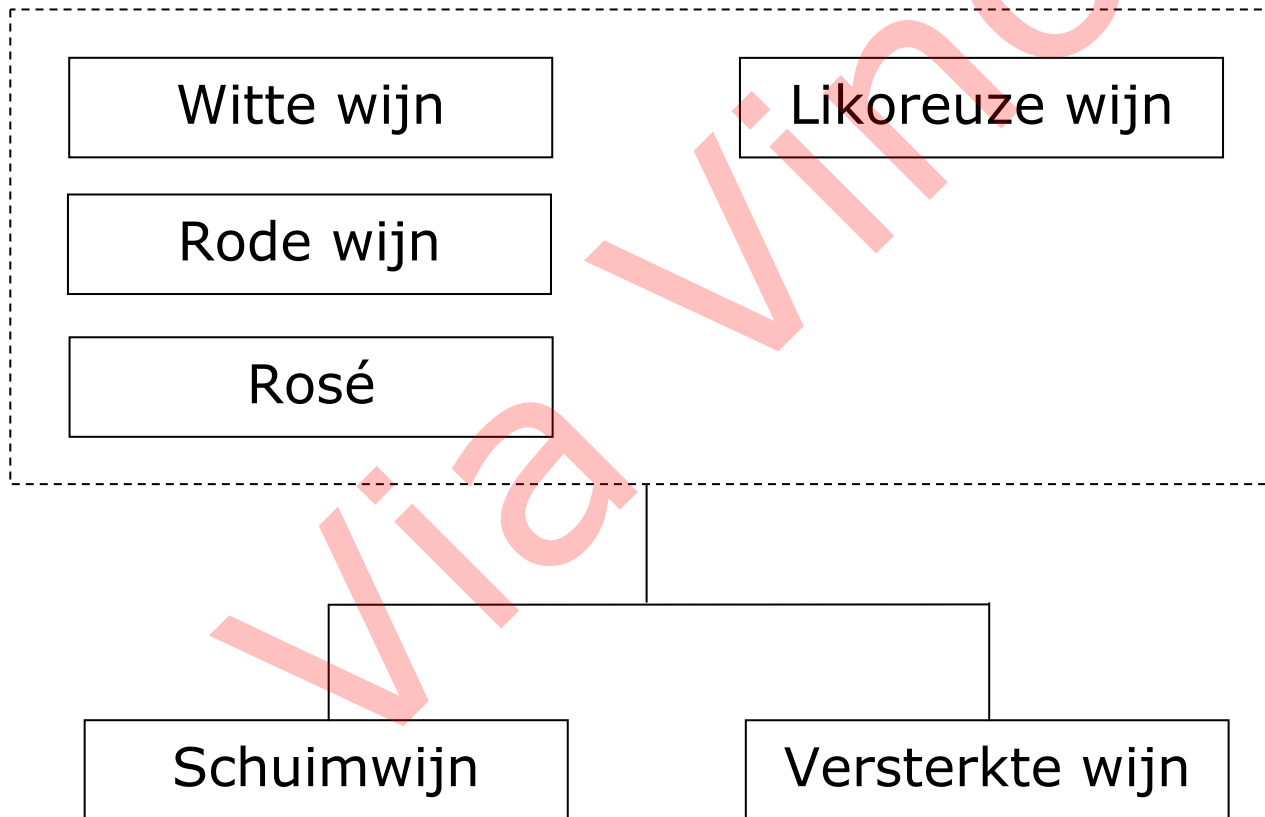
(blauwaderkazen, oude
brokkelkazen)

Roquefort, Gorgonzola, Bleu
Stilton, Oude Gouda (extra vieux)
...

Soorten wijn

Natuurwijn

(stille wijn)



Geschikte wijntypen voor bij kaas

1

Witte
droge levendige wijn

Sauvignon blanc, riesling, chenin blanc...

2

Witte
droge boeketrijke wijn

Chardonnay, gewürztraminer, pinot gris, viognier...

3

Rode
droge boeketrijke wijn
(soepele tannines)

Alle rijpe (oudere) wijnen en wijnen van druivensoorten met soepele tannines (merlot, pinot noir, gamay)

4

Witte
Likoreuze wijn

Sauternes, Tokaji Aszu, Monbazillac, Alsace VT, ijswijn ...

Kaastypen

1

Verse kazen

2

Zachte kazen

3

Milde kazen

4

Afsmakende kazen

Wijntypen

Witte

droge levendige wijn

Witte

droge boeketrijke wijn

Rode

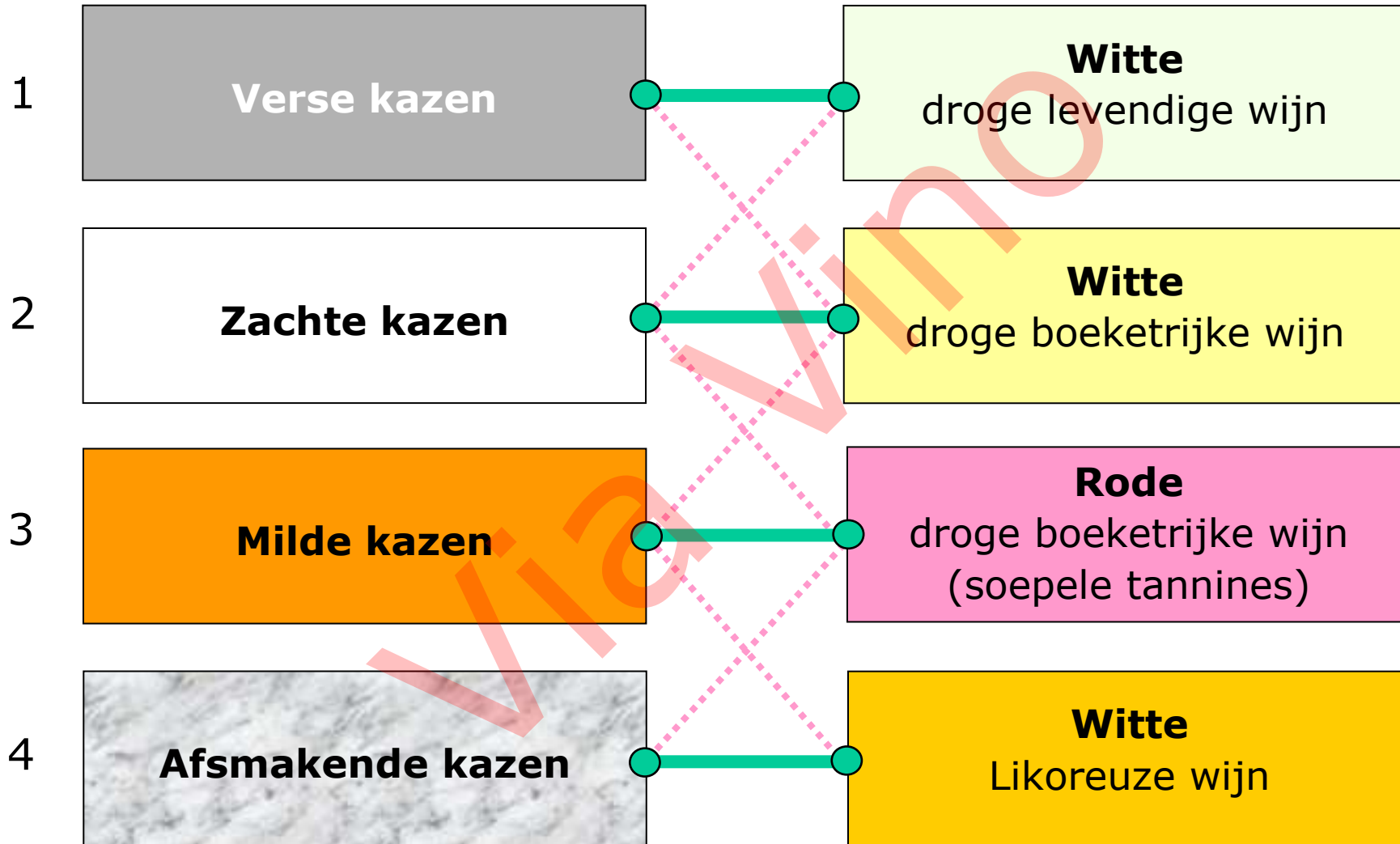
droge boeketrijke wijn
(soepele tannines)

Witte

Likoreuze wijn

Mogelijke combinaties

— Perfect
..... Niet optimaal

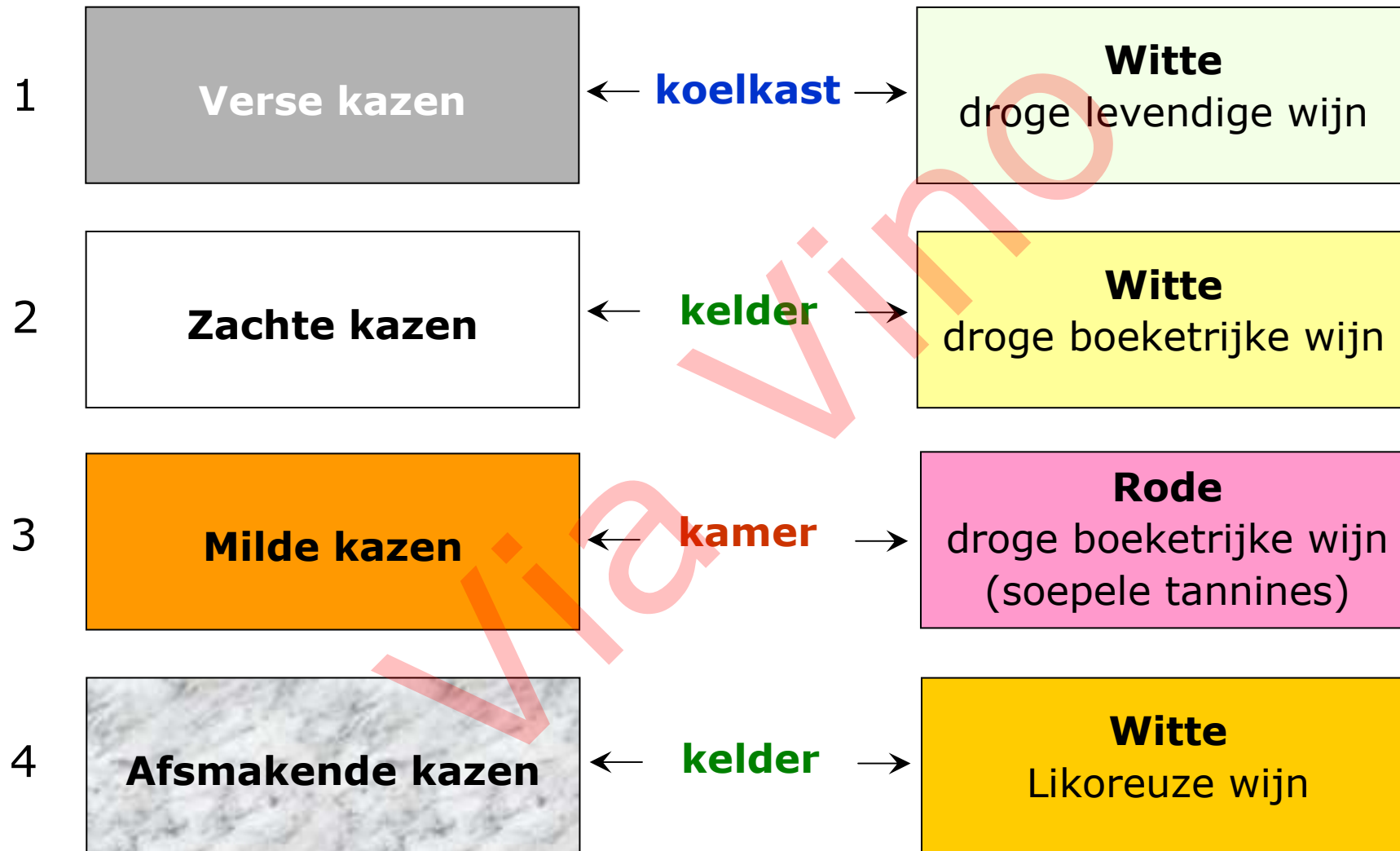


Aandachtspunten

1. Ieder type kaas vraagt zijn eigen type wijn.
2. In veel gevallen harmoniëren witte wijnen beter met kaas dan rode wijnen.
3. Wijnen en kazen uit dezelfde streek passen meestal goed samen.
4. Pittige kazen vragen geen pittige maar eerder een frisse witte wijn.
5. Niet te veel verschillende kaassoorten op de kaasplank maakt het eenvoudiger om de passende wijnen te kiezen.
6. Wijnen met uitgesproken tannines zijn niet goed te combineren met kaas.
7. Een overdosis hout in de wijn is evenmin wenselijk.
8. Het zoetgehalte is belangrijker dan het alcoholgehalte.
9. Bij zeer zoute kazen nooit een rode wijn (de tannines smaken dan metaalachtig).
10. Neem bij twijfel een witte wijn.

Serveer de kaas zowel
als de bijhorende wijn
op de correcte
temperatuur !

Serveertemperatuur



Een aangepaste salade kan
best bij een kaasschotel !

Een 3-gangen kaasmenu (voorbeeld)

Sancerre (sauvignon blanc)	Boursin met kruiden Crottin de Chavignol *** Tomatensalade met feta
St. Emilion Grand Cru (merlot)	Brie de Meaux Camembert le Rustique Chaumes Epoisses *** Waldorfsalade
Sauternes	Oude brokkelkaas Roquefort *** Fruitsalade

Een 4-gangen kaasmenu (voorbeeld)

Sancerre (sauvignon blanc)	Boursin met kruiden Crottin de Chavignol *** Tomatensalade met feta
Pouilly Fuissé (chardonnay)	Délice de Bourgogne Brie de Meaux Camembert *** Waldorfsalade
St. Emilion Grand Cru (merlot)	Chaumes Munster Epoisses *** Gedroogde vruchten
Sauternes	Oude brokkelkaas Roquefort *** Fruitsalade

Gang 1



Gang 2



Gang 3



Gang 4



Een 4-gangen kaasmenu (voorbeeld)

	Boursin met kruiden Crottin de Chavignol *** Tomatensalade met feta
	Délice de Bourgogne Brie de Meaux Camembert *** Waldorfsalade
	Chaumes Munster Epoisses *** Gedroogde vruchten
	Oude brokkelkaas Roquefort *** Fruitsalade

En bij kaasfondue ?

Warme gesmolten kaas in combinatie met vers brood met krokante korst...

Gewoon zaaaaaalgig !

Dit rijke gerecht verlangt een eerder frisse wijn.



Dank voor uw aandacht en
nog veel **proefgenot**