

Kaas & Wijn altijd een festijn!?



KBC-Wijnclub 15-16-23 maart 2018



WineXplained

Wim Philippe



Wijn drinken doe je met verstand en dus met mate(n).
Een spuwemmertje staat ter beschikking.



Kaas & Wijn combineren: hoe begin ik eraan (1/3)?



Klassiek misverstand: kaas combineer je enkel met rode wijn.

- Wanneer wel alleen rode wijn bij kaas: als kaas louter als dessert genuttigd wordt waarbij tijdens de maaltijd eerst witte en dan rode wijn is gedronken.
- Als je toch voor één wijn gaat, beperk dan het aantal (types) kazen.
- Maar let op met het type kaas en de wijnkarakteristieken!

Witte wijnen kunnen evenzeer geschikt zijn bij kazen; soms of vaak passen ze zelfs beter. Het hangt af van de kaastypes die je serveert.

- Als je voor meerdere types kazen & meerdere wijnstijlen gaat, pas dan het **Crescendo** principe toe, zowel voor de kaas als de wijn:
 - start met lichtere kazen & wijnen,
 - evolueer geleidelijk naar de zwaardere kazen & wijnen



Kaas & Wijn combineren: hoe begin ik eraan (2/3)?



Hoe kies ik dan een bij mekaar passend kaastype en wijnstijl?

- Belangrijkste criterium: kies een kaastype en een wijnstijl met **overeenkomende textuur**; structurele elementen als zuurtegraad, vetgehalte, zoutgehalte, zoetheid, tanninegehalte,...mogen niet conflicteren
 - **hoog zuurgehalte in kaas** -> neem een wijn met **pittige zuren**
 - Vb. Verse zachte kaas -> Sauvignon Blanc
 - **hoog vetgehalte in kaas** -> vraagt ook om **hoog zuurgehalte in wijn**
 - Opgelet: **rode wijn met veel tannines is doorgaans moeilijk combineerbaar met kaas**, zeker bij kaas met een uitgesproken smaak (bvb blauwgeaderde kaas), omdat het zout van de kaas de bittere tannines van de rode wijn versterkt.
 - **hoge zoutgehalte** (van bvb blauwgeaderde kaas) -> combineren met **zoete wijn**



Kaas & Wijn combineren: hoe begin ik eraan (3/3)?



Hoe kies ik dan een bij mekaar passend kaastype en wijnstijl?

- **Smaken die terugkomen** in kaas en wijn kunnen mekaar harmonieus versterken: boter, noten, zachte zuren,...(vind je eerder in witte wijnen)
- Kaas en wijn van **dezelfde regio** zijn vaak interessant; voorbeelden: Munsterkaas & Gewürztraminer (Elzas), geitenkaas & Sancerre (Loire),.....
- **Tip: brood** is een ideale neutralisator.

Kaas & Wijn – bij mekaar passende types/stijlen (1/2)

Kaas	Wijn
<p>Verse en zachte kaas (ook geitenkaas, bvb Tomme de Chèvres...)</p> <p>Witschimmelkaas (bv Camembert, Brie...)</p>	<p>Witte wijn met pittige zuren (bv Sauvignon Blanc, Chardonnay uit koel klimaat)</p> <p>Vollere witte wijnen (bv Chardonnay, Verdicchio,...uit iets warmer klimaat, ev met lichte houttoets)</p> <p>Rode wijn met zeer laag tanninegehalte (bv Pinot Noir, Gamay (Beaujolais))</p>
<p>Jonge harde (matig belegen) (bv Gruyère, Cheddar...)</p> <p>en oudere (extra belegen) kaas (bv Oude Gouda, Parmiggiano...)</p>	<p>Vollere witte wijn (bv houtgerijpte Chardonnay)</p> <p>Elegante rode wijn met karakter (bv Malbec, Barbera, Chianti)</p> <p>Halfdroge witte wijn (bv Riesling, Gewürztraminer of Pinot Gris)</p> <p>Jonge, licht tot medium fruitige rode wijn met bijzondere finesse (bvb.Valpolicella (Ripasso of Amarone), Tawny/Jonge Vintage Port)</p>

Kaas & Wijn – bij mekaar passende types/stijlen (2/2)

Kaas	Wijn
Gewassen korstkaas / roodbacteriekaas (bv Munster, Epoisse, Port Salut...)	Kruidige witte wijn (bv Gewürztraminer (Spätlese)) Krachtige fruitige rode wijn (bv Chianti Riserva)
Blauwgeaderde kazen (Stilton, Roquefort, Gorgonzola, Bleu de...)	Zoete niet-versterkte witte wijn (bv Vendanges Tardives, Sauternes/Barzac, Montbazillac, Jurançon,...) Zoete versterkte wijn: Porto (Ruby / Tawny), Muscat, Moscatel, Banuyls

Wat gaan we degusteren & combineren?



Overzicht combinaties

BORD 1 : 4 kazen en 4 wijnen

1 geitenkaasje / wit stokbrood

1 frisse mineralige witte wijn met pittige zuren (Sauv. Blanc)

3 witschimmelkorstkazen (koemelk) / wit stokbrood & bruin granenbrood

3 witte wijnen (één zonder hout, één lichte houttoets, één kruidige)

BORD 2 : 4 kazen en 5 wijnen

1 halfharde en 1 harde kaas / notenbrood (Fjord type 1)

1 witte wijn en 2 rode wijnen

1 roodbacteriekaas / noten- en krentenbrood (Fjord type 2)

1 licht zoete witte wijn

1 blauwgeaderde kaas / noten- en krentenbrood (Fjord type 2))

1 port wijn

Bord 1: 4 witte wijnen met 1 geitenkaas en 3 witschimmelkazen

Frisse (mineralige) witte wijn met pittige zuren

- (FR) **Pouilly Fumé, Sauvignon Blanc**

Complexere witte wijn zonder hout

- (FR) **Limoux (Chard – Chenin – Mauzac)**

Complexere witte wijn met lichte houttoets

- (SP) **Rioja, Viura**

Kruidige witte wijn

- (Öst) **Wachau, Grüner Veltliner**

Geitenkaas: Virginie Bio Karditsel
(BE/Lummen, biolandbouw);

Witschimmelkaas (koemelk):

- **Brie de Meaux (FR/Ile-de-France, AOC)**
- **Brillat Savarin (FR/Ile-de-France, AOC)**
- **St Félicien (FR/Alpes-Rhône-Dauphiné)**



Loire



Koel klimaat met grote variaties
 Geen generieke regionale appellatie, diverse lokale appellaties in wit,
 rood of rosé
 IGP Val de Loire

Nantais

- Vooral witte wijn - Melon Blanc
- AC Muscadet Sur Lie

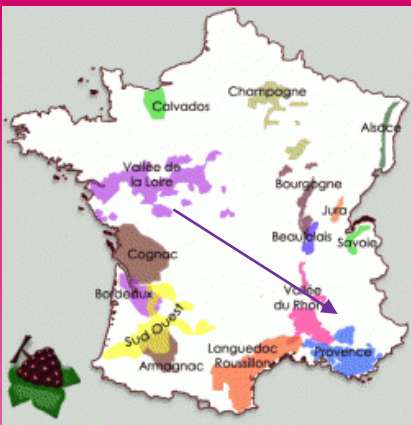
Anjou-Saumur

- Vooral witte wijn – Chenin Blanc
- Zoete wijnen & schuimwijnen
- Rosé d'Anjou

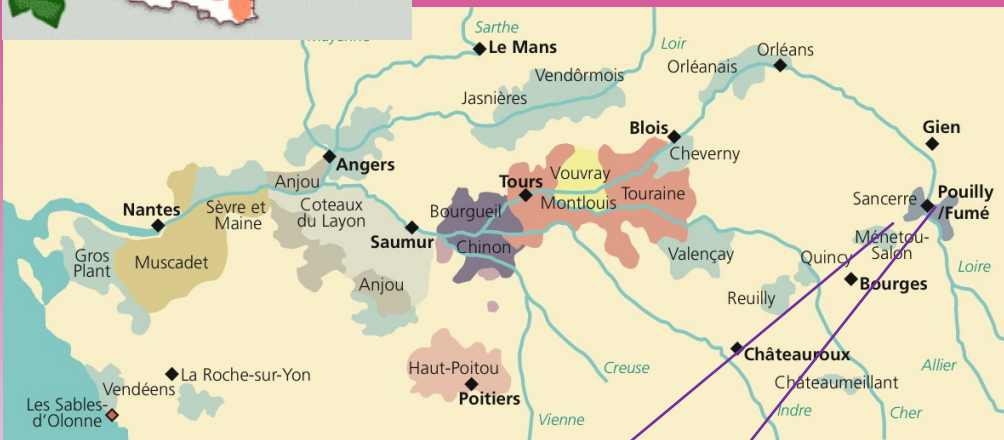
Touraine

- Witte wijnen – Chenin Blanc & Sauvignon Blanc - AC Vouvray
- Rode wijnen obv Cabernet Franc & Gamay
- Rosé

Algemene kenmerken van de Sauvignon Blanc druif



Loire



Aromatische witte druif, geschikt voor koel en gematigd klimaat

Hoog zuurgehalte, best jong gedronken, eerder zelden malolactische gisting en eerder zelden houtrijping

Vooral groenige, plantaardige aroma's die variëren naargelang de rijpheid: plantaardig (gras), groente (groene paprika, asperge), bloemig (vlierbesbloem), citrusfruit (citroen, limoen), groen fruit (kruisbes), steenvruchten (perzik) en tropisch fruit (passievrucht)

Sancerre & Pouilly-Fumé: zeer droog en hoog zuurgehalte, gemiddelde body, aroma's van groene appel, gras, kruisbes; wat natte steen en mineralig, ev. wat rokerige tonen

FR/Loire en Bordeaux, en Nieuwe Wereld, vaak geblend met Sémillon

FR – Loiredal/ centrale wijngaarden
(contin. klimaat, kalksteen)

Sancerre

Pouilly-Fumé

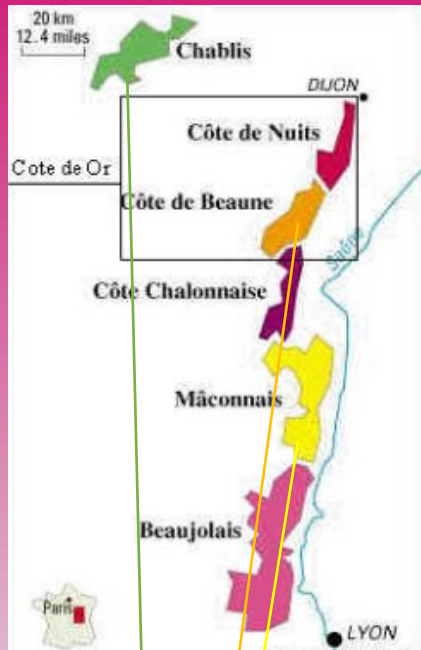
Languedoc - Roussillon



AOC Limoux

- Hogere ligging => verkoeling => druiven behouden voldoende zuren => voldoende frisse wijn
- Vooral witte wijn - Chardonnay
- Eerder hogere segment
- Ook mousserende en stille rode wijn

Bourgogne



Algemene kenmerken van de Chardonnay druif

niet-aromatische witte druif, het 'hoertje van de wijnbouwer'

kan zowel in koel, gematigd als heet klimaat groeien

brede reeks stijlen & smaken, afhankelijk van het klimaat: koel klimaat geeft aroma's van groen fruit, citrusfruit en planten; gematigd klimaat geeft eerder steenfruit (perzik) en wat tropisch fruit (meloen); heet klimaat geeft vooral aroma's van tropisch fruit (banaan, ananas, meloen, mango, vijg)

Én afhankelijk van de gebruikte vinificatietechnieken: fermentatie op hout vs inox; eventuele malolactische gisting (geeft een zuivelkarakter (boter, room)), eventueel "sur lie" (geeft een romige structuur met hartige smaken van brood en gist)

Én afhankelijk van eventuele houtrijping: geeft smaken van toast, vanille, kokosnoot,...

FR/ Bourgogne, Pays d'Oc,.... ; wijd verspreid in diverse andere Oude wijnlanden en Nieuwe Wereldwijnlanden

FR – Bourgogne Chardonnay-topwijnen in:

Chablis

Meursault & Puligny-Montrachet

Pouilly-Fuissé

Algemene kenmerken van de Chenin Blanc-druif

Niet-aromatische druif, geschikt voor koel tot heet klimaat

Gemiddeld tot hoog zuurgehalte

Reeks stijlen, sterk afhankelijk van de mate van rijpheid, meestal medium body

Citrus, appel, ananas, wat floraal; abrikoos bij zoetere stijl; honing en toast bij rijping op fles

FR/Loire (Vouvray, Saumur, Anjou) en Zuid-Afrika



Algemene kenmerken van de Mauzac-druif



Aromatische druif

Hoog zuurgehalte

Eerder beperkt van aroma's: appel en kruiden

Vooral in blends en voor mousserende wijn (Blanquette de Limoux)

FR/Gaillac en Limoux



Viura druif

Semi-aromatische witte druif (= Macabeo)

Citrus, groen fruit, steenfruit en exotisch fruit, subtiele kruidige aroma's

Diverse stijlen: traditioneel lang gerijpt op Amerikaanse eik in oxidatieve stijl (diepgouden kleur en nootachtig); Moderne stijl met minimale oxidatie; of iets daartussen in.

Tempranillo druif

Rode druif voor gematigd klimaat; gemiddeld zuurgehalte, gemiddeld tannine, gem. tot volle body

Rood fruit: aardbei, pruim,..; bij rijpheid: vlees, leer, paddenstoel

Vaak gerijpt op eikenhout: zachte tannine, kokosnoot en vanille

Vaak geblend met Garnacha

Rioja (N-Sp)

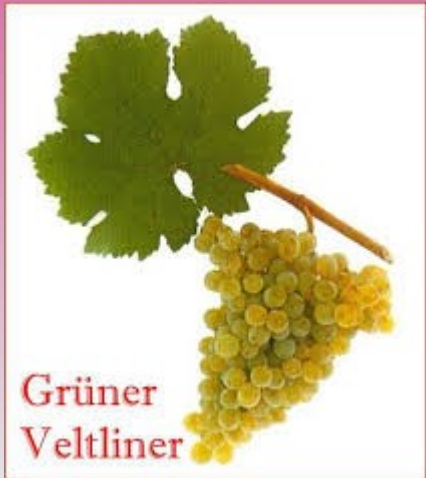




Oostenrijk

- Koel continentaal klimaat met beperkte variaties
- Zéér strenge wetgeving / Hoge kwaliteit
- Hoge prijzen / relatief weinig export
- Belangrijkste druivenrassen:
 - W: Grüner Veltliner, Welshriesling, Riesling
 - R: Zweigelt, Blaufränkisch, St Laurent
- Belangrijkste wijnregio's:
 - Niederösterreich (vooral witte wijnen)
 - Wachau, Kamptal DAC & Kremstal DAC
 - Weinviertel DAC (alleen Gr-V)
 - Burgenland (vooral rode en zoete wijnen)
 - Neusiedlersee DAC (Zweigelt)
 - Mittelburgenland DAC (Blaufränkisch)
- DAC = Districtus Austriae Controllatus: bepaalde selectie druivensoorten, specifieke stijl en technieken (=AOC)

Algemene kenmerken van de Grüner Veltliner druif



semi-aromatische witte druif, hoog zuurgehalte

brede reeks stijlen & smaken

betere wijnen zijn geconcentreerd met vollere body

jong: citrus en steenfruit, soms witte of zwarte peper

bij rijping: honing en toast / soms rijping op (nieuwe) eik

1 Geitenkaas

1



Virginie Bio Karditsel

vers geitenkaasje van rauwe melk uit Lummen

3 witschimmel-koemelkkazen

2



Brie de Meaux

Île-de-France

3



Brillat – Savarin

Lait cru

4



St. Félicien Fermier

Rhône-Alpes (Dauphiné)

Bord 2: 5 diverse wijnen met 2 (half)harde kazen, een roodbacteriekaas en een blauwgeaderde kaas

Witte wijn

- (IT) *Piemonte, Roero Arneis*

Rode wijnen

- (FR) *Pays d'Oc, Pinot Noir*
- (IT) *Valpolicella Class. Sup. Ripasso DOC, Corvina*

Licht zoete witte wijn

- (FR) *Alsace, Gewürztraminer*

Porto

- *Vista Alegre, Fine Tawny*

Morbier du Jura (FR/Comté), AOP, koemelk

Tomme de Salers (FR/Auvergne), AOP, koemelk

Munster (FR/Alsace)

Pas de Bleu, Hinkelspel (BE/Gent)

Piemonte



Enkele topnamen:

Wit: DOCG Gavi (cortese-druif)

Zoete mousserende wijn: DOCG Asti (moscato-druif)

Rood: DOCG Barbera d'Asti

Rood: DOCG Barolo en DOCG Barbaresco (Nebbiolo-druif)

Belangrijkste druivenrassen in de Piemonte-regio:

- Witte: Cortese
- Rood: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto

Piemonte



Algemene kenmerken van de Arneis-druif

= nebbiolo bianco of bianchetta d'Alba

autochtoon wit druivenras uit de Piemonte: Roero en Langhe streek

laag tot medium zuurgehalte => zelden houtrijping

vroeger vaak geblend met Nebbiolo (om te verzachten)

delicate fruitigheid, citrus en amandel, nootachtig





IGP Pays d'Oc



- Pays d'Oc = hele gebied van de Languedoc-Rousillion
- IGP = Indication Géographique Protégé, dwz dat die wijn mag komen van wijngaarden verspreid over die hele regio
- IGP-wijnen zijn hier overvloedig aanwezig
- **Brede reeks druivenrassen** toegestaan: Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre, Merlot, CS (R); Chardonnay, SB, Viognier (W)
- **Warm mediterraan klimaat:** milde winters, relatief weinig regenval tijdens het groeiseizoen, een lange hete zonnige zomer
- **Grote hoeveelheden rijpe fruitige wijnen**
- Maar vaak een goede tot uitstekende prijs-kwaliteitsverhouding

Algemene kenmerken van de Pinot Noir druif

Delicate semi-aromatische blauwe druif, geschikt voor koel en gematigd klimaat

Dunne schil => lichte kleur & laag tanninegehalte

Vooral aroma's van rood fruit (aardbei, framboos, rode kers), maar ook plantaardige en dierlijke tonen (natte bladeren, paddestoelen, wild)

Geeft toegankelijke wijnen met lichte tot medium body

Eerder zelden houtrijping, zelden geblend, best jong gedronken.

Vooral FR/Bourgogne, DUI/Pfalz & Baden, en Nieuwe Wereld





VENETO



Belangrijkste druivenrassen in de Veneto-regio:

- Witte: Pinot Grigio, Trebbiano
- Rood: Corvina

Veneto ook gekend voor de **Prosecco**
(mousserende wijn)

- Glera

Enkele topnamen:

Wit: DOC Soave (Classico)
(garganega-druif)

Rood: DOC Valpolicella
(Classico) (Corvina-druif)

Algemene kenmerken van de **Corvina**-druif & **Valpolicella**-wijn



Veneto = koel tot gematigd klimaat

lichte tot gemiddelde kleurintensiteit, hoog zuurgehalte, laag tanninegehalte, lichte body

uitgesproken fruitig: zure rode kers; bij de betere wijnen sterke concentratie en complexiteit met ook gedroogd rood fruit, gedroogde pruimen...

Classico: komt uit het kerngebied

Ripasso: wijn wordt vergist met de nog niet volledig vergiste schillen van de Amarone (gedroogde zoete druiven (passito-methode)); geeft extra kleur, tannine en smaak, met een licht zoet tintje van gedroogd rood fruit (kers, pruim, bes)



Alsace



Belangrijkste druivenrassen

Riesling*

Gewurztraminer*

Pinot Blanc

Pinot Gris*

Pinot Noir (rood)

Sylvaner

Muscat*

- **Koel tot gematigd continentaal klimaat** met zonnige zomers en lange droge herfst
=> vrij hoge suikergehalte
=> lange gespreide oogst afh. van druivenras en wijnstijl
- **Grote variatie aan bodemtypes**
- 2 appellaties: **Alsace** en **Alsace Grand Cru**
- 2 classificaties:
 - **Vendanges Tardives (VT)**: late oogst, één van de 4 edele* druivenrassen, min. suikergehalte, passerillage voor de beste wijnen, soms edele rot.
 - **Sélection de Grains Nobles (SGN)**: één van de 4 edele* druivenrassen, min. suikergehalte hoger dan VT, meestal edele rot.



Algemene kenmerken van de Gewürztraminer

Witte, zeer aromatische druif, geschikt voor koel of gematigd klimaat

Laag zuurgehalte, hoog alcoholgehalte, volle body (olieachtige structuur)

Bloemige aroma's : roos, sinaasappelbloesem

Fruitage aroma's: tropisch fruit (lychee), groen fruit (druif), zoete specerijen (gember)

Kan niet zo goed ouderen; bij rijpheid honing en noten

Wijn kan gemaakt in meerdere stijlen (droog, iets zoet, halfzoet)

Geschikt voor Vendange Tardive

Belangrijkste streken van de Gewürztraminer

- Frankrijk: Elzas (Alsace)
- Duitsland: Moezel, Rijn en Pfalz
- Nieuw-Zeeland

Port(o)



Portproductie



Typen port

Ruby: eerder fruitig, paars, robijnrood of granaatrood

- Ruby: minder dan 3 jr. gerijpt, eenvoudig en fruitig
- Reserve Ruby: betere wijnen, complexere smaken, tot 5 jaar gerijpt;
- Late Bottled Vintage (LBV): uit één oogst, intensere smaken van rood en zwart fruit en specerijen;

Vintageport

- Beste wijnen, alleen in goede jaren
- Korte rijping in vaten, lange rijping op de fles
- Intense aroma's van zwart en rood fruit, gekookt fruit, en dierlijke en plantaardige tonen

Tawny: eerder nootachtig en bruinrood

- Tawny: lichtere stijl, toffee & karamel
 - Reserve tawny : min. 6 jaar gerijpt, oxidatief en nootachtig (walnoot, koffie, chocola en karamel)
 - Tawny met leeftijdsaanduiding (10, 20, 30, 40 jr)
- Best niet bewaren en gekoeld drinken

Halfharde en harde kazen

5



Morbier du Jura

6



Tomme de Salers

Roodbacterie- of gewassenkorstkaas

7



Munster

Blauwgeaderde kaas



KBC-wijnclub - programma 2018

- Maart 2018 : kaas & wijn
- **Mei-juni '18: Chenin Blanc**
- Oktober '18 : Piëmonte
- December '18: bubbels



Deze presentatie is eigendom van WineXplained.
e-mail: wim@winexplained.be

www.winexplained.be

Wijnopleidingen, -degustaties en -advies op maat

Geniet van een geplande initiatie of degustatie,
of vraag naar een event op maat.

Ondersteuning van wijnhandelaars

Het verzorgen van wijnnitiaties, -degustaties of -beurzen
voor uw klanten.

Voor boekingen of bijkomende informatie:

info@winexplained.be
+32 (0)475 53 84 86
Wim Philippe



"Het verhaal achter de wijn biedt zoveel meer."
Wim Philippe, freelance wijnconsulent



WSET
LEVEL 2 WINES & SPIRITS
CERTIFIED
OFFERED BY WINEFINDER