



Hollandse gezelligheid: fles wijn op tafel en een plateau met kaasjes erbij. Van jong en zacht tot hard en hartig. Helaas is zo'n kaas-smaken-mix voor de wijn een regelrechte ramp. Kazen hebben, net als wijnen, een bepaalde stijl en structuur. Er is geen één wijn die met alle kazen matcht. Daarom is het culinair verantwoord om één kaas(stijl) te kiezen en daar een passende wijn bij te schenken.

Balans

De perfecte combinatie is die waarbij de wijn de kaas nog lekkerder maakt en de kaas de wijn een lift geeft. Die '1 + 1 = 3' formule lukt niet altijd, maar het is in elk geval de bedoeling dat zowel de kaas als de wijn het beste van zichzelf kunnen tonen. Daarvoor is een evenwichtige combinatie nodig. Het gewicht en de structuur - anders gezegd: de kracht en het mondgevoel - moeten ongeveer elkaars gelijke zijn. Neem bijvoorbeeld mozzarella. Die is licht en zacht met een beetje bite. Een lichte wijn met frisse, fruitige zuren als Pinot Grigio past daarbij.

Harmonie of contrast

Als de balans goed zit, valt er met de aroma's volop te spelen. Soms is harmonie het lekkerst, dus een friszure wijn bij een ronse geitenkaas of een kruidige wijn bij een pittig belegen kaas. In een ander geval blijkt contrast in smaak de beste keus, bijvoorbeeld zoete port bij zoute kaas.

Kaasstijlen

Voor elke kaas is de unieke en perfecte partner te vinden, maar dat is een enorme klus. Er bestaan namelijk eindelijk veel kaassoorten. Gelukkig tonen de verschillende soorten overeenkomsten en kunnen we al die kazen in een paar groepen verdelen. Zoals dat met wijn ook kan. Dat maakt combineren overzichtelijk en eenvoudiger.



Er bestaan namelijk eindelijk veel kaassoorten

Type kaas	Voorbeeld	Type wijn	Voorbeeld
Jong en fris	Graskaas, chavroux, jonge geitenkaas, feta	Droog, fris en fruitig	Sauvignon Blanc, Beaujolais, Rosé de Provence, Crémant
Ouder en rijp(er)	Gruyère, belegen boerenkaas, Parmezaan	Droog en zoet, krachtig, rijp en soepel	Viognier, (droge) Oloroso, Shiraz, LBV en Aged Tawny, Zinfandel
Witschimmel, jong en fris	Roombrie, chaource	Droog, fris en fruitig	Sauvignon Blanc, Beaujolais, Rosé, Crémant
Witschimmel, rijp	Boerencamembert, Boursault	Milddroog en lichtzoet, fruitig	Vouvray, Zweigelt, Rosé Port, Cider
Roodschimmel	Kernhem, Munster, Vacherin Mont d'Or	Aromatisch wit, versterkt	Pinot Gris, Rivesaltes vin doux naturel, Amontillado
Blauwschimmel, mild	Magor, Castello blue, Blauwe klaver	(licht)zoet	Riesling Vendanges Tardives, Amarone
Blauwschimmel, pittig	Gorgonzola, Roquefort, Stilton	Krachtig aromatisch (zoet) wit, soepel aromatisch (zoet) rood	Sauternes, Negroamaro, port

Klassieke paren

- Zachte geitenkaas & Sauvignon Blanc
- Belegen boerenkaas & Aged Tawny of (droge) Oloroso
- Manchego & Fino of droge Amontillado
- Munster & Gewurztraminer d'Alsace
- Stilton & LBV Port
- Roquefort & Sauternes

Jonge koppels

- Ricotta & droge Riesling
- Gegratineerde geitenkaas & koele Beaujolais
- Reypenaar & Chardonnay
- Hollandse blauwschimmel & Jurançon sec
- Pecorino & Pecorino





Valkuilen

Kaas en wijn lijken voor elkaar gemaakt. Er zijn mogelijkheden genoeg om steeds weer met een kaas-wijn-combi te verrassen. Toch zijn er mismatches. Soms pakt de chemie tussen deze twee totaal verkeerd uit. Bijvoorbeeld tussen kaas en tanninerijke rode wijnen. Looizuur (= tannine) geeft een droog, samentrekkend gevoel in de mond. Dat effect wordt sterker als looizuur met eiwitrijke producten, bijvoorbeeld kaas, wordt gecombineerd. De wijn komt stroever over dan nodig, de mond droogt uit en de smaak van de kaas gaat verloren. Wijnen die op nieuw eikenhout hebben gerijpt, bevatten vaak houttannines en hebben hetzelfde probleem. Toch een tannineuze wijn bij de kaas? Geef er dan knapperig brood of toast bij. Die neutraliseren de werking van het looizuur weer enigszins.

Ervoor of erna

Fransen eten hun fromage na het hoofdgerecht en voor het dessert. In Engeland is het de gewoonte om de kaas na het zoete toetje te serveren. Traditioneel wordt er dan port bij geschonken.

Als kaas onderdeel is van de maaltijd volgen we in Nederland de Franse traditie. Anders dan in andere landen eten wij de kaas ook graag los, als hapje bij het aperitief of als borrelhapje later op de avond. Het 'kaasmoment' bepaalt de keus van de wijn. Als aperitief zijn lichtere, neutrale kazen en frissere wijnen aan te raden, als dessert of als avondborrel is alles mogelijk.

Er zijn mogelijkheden genoeg om steeds weer met een kaaswijn-combi te verrassen

Type kaasplateau

Mild, dus met jonge, frisse (schimmel) kaas

Als aperitief bijvoorbeeld

Mousserende wijn brut, mousserende rosé, Rueda, (koele) Bardolino

Als (avond)borrel bijvoorbeeld

Cava secco, Grüner Veltliner, soepele Merlot

Pittig, dus met rijpere en uitgesproken (schimmel)kaas

Viognier, koele fruitige Banyuls

Auslese, Rioja Reserva, port

Allemandsvriend

Wordt het toch een plateau met kazen in alle smaken - van jong tot oud en van zacht tot hard - kies dan een wijn die eigenlijk altijd, overal en bij alles kan. Bijvoorbeeld een Pinot Blanc, Chardonnay met weinig hout, een fruitige, soepele Grenache of een lichtzoete bubbel als Asti Spumante.

Alle tips nog een keer op een rij

Do's & Dont's

- Kies voor balans in gewicht en structuur.
- Wit combineert vaak beter dan rood.
- Vermijd tanninerijke rode wijnen en wijnen met veel hout.
- Toch een tannineuze wijn? Geef er knapperig brood bij.
- Wijn en kaas uit dezelfde streek vormen vaak een prima paar.
- Verras door contrast: zoute kaas & zoete wijn.

Verder lezen



Hans Melissen: Het festijn van Kaas & Wijn.
Te koop via www.kaaswijn.nl. € 8,95.
ISBN 978-90-77700-05-1



© Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de auteur.

