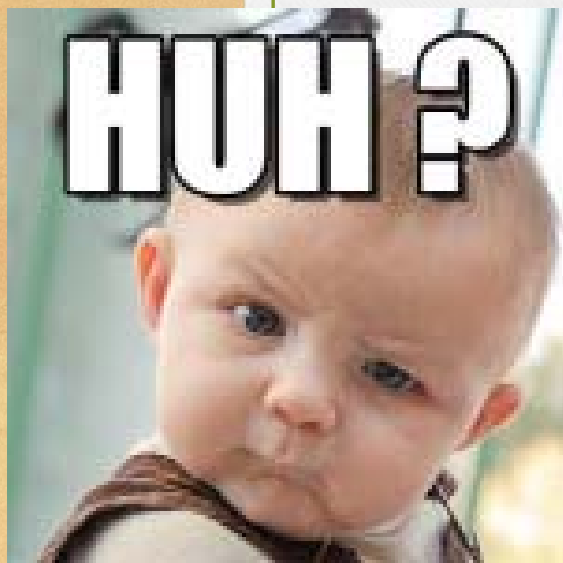




Mousserende wijn en kaas

17 maart 2016

Commanderij Molenberg Lede



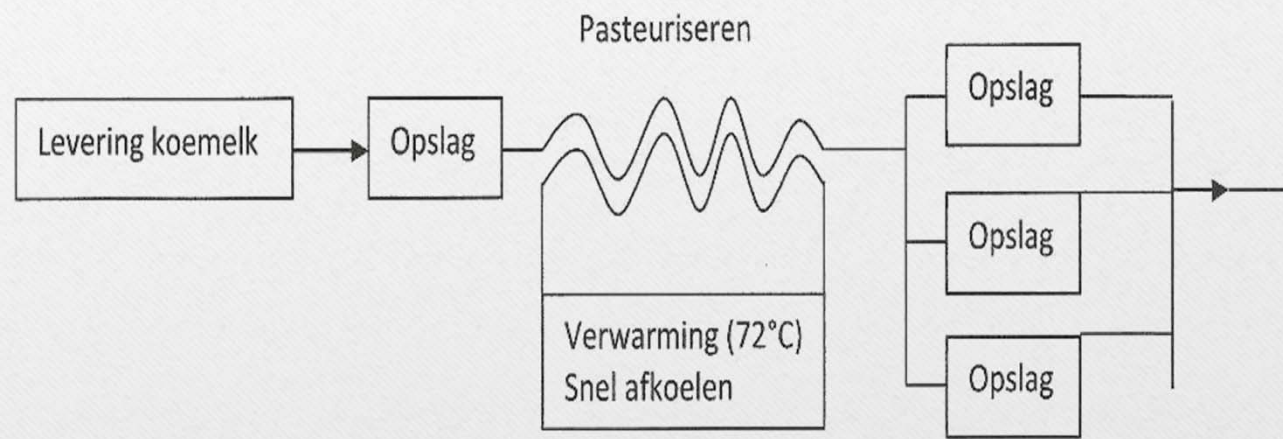
Inhoud

- Kaas maken
- Soorten kaas
- Aandachtspunten bij keuze kaas en wijn
- Enkele goeie “marriages” tussen kaas en wijn
- Blinde wijndegustatie mousserende wijn en kaas
 - 8 mousserende wijnen met 8 kazen
- Finaal oordeel (past – past niet bij kaas)

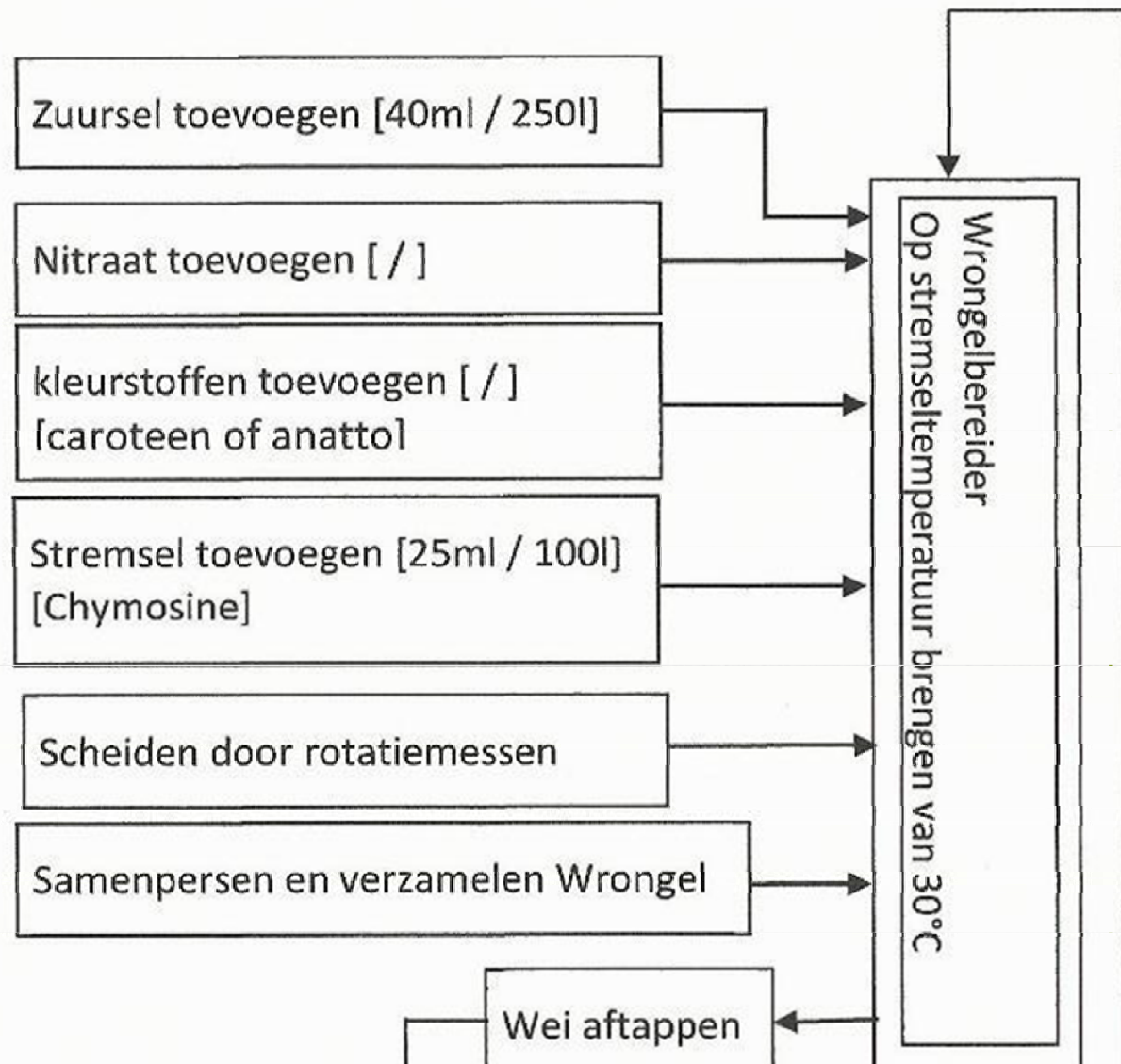
Kaasbereiding video



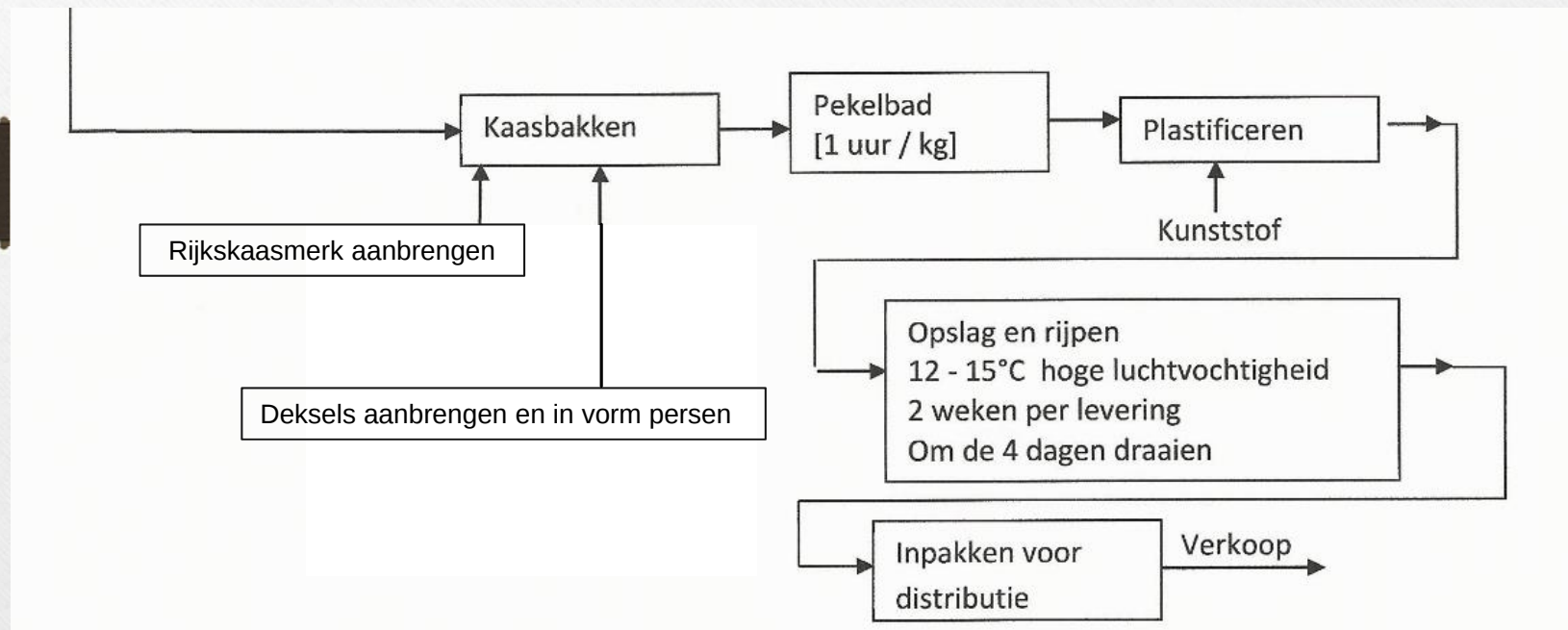
Kaas maken (1)



Kaas maken (2)



Kaas maken (3)



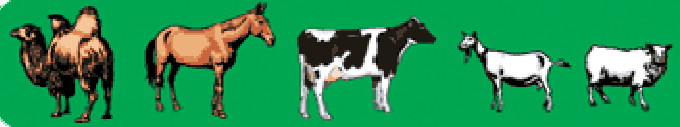
1. Het maken van kaas

- Pasteuriseren
- Wrongelbereiding (+ zuursel , +stremsel, + kleurstoffen)
- Draineren (wei aftappen)
- Persen
- Pekelen
- Plastificeren
- Rijpen



Soorten kazen

1. Volgens de melksoort
2. Volgens het vetpercentage
3. Volgens de afkomst
4. Volgens fabricage proces



1. Volgens de melksoort

- Kaas wordt gemaakt van de melk van bijna alle gedomesticeerde herbivoren dat is in verreweg de meeste gevallen van
 - koe-,
 - geiten- en
 - schapenmelk.
- Verder wordt kaas ook gemaakt van
 - buffel-,
 - van paarden-,
 - kamelenmelk,
 - rendierenmelk en
 - jakmelk.
- Iedere kaas is verschillend, maar ze hebben wel allemaal dezelfde beginselen





2. Volgens vetpercentage

- 100 gram kaas = 40 gram water + 60 gram droge stof
- Het +getal is het vetpercentage in de droge stof
- 60+ Roomkaas bevat $60\% \times 60\% \text{ droge stof} = 36\% \text{ vet}$
- 48+ Volvette bevat $48\% \times 58\% \text{ droge stof} = 28\% \text{ vet}$
- 45+ Volvette bevat $45\% \times 57\% \text{ droge stof} = 26\% \text{ vet}$
- 40+ minder vette bevat $40\% \times 56\% \text{ droge stof} = 23\% \text{ vet}$
- 35+ minder vette bevat $35\% \times 54\% \text{ droge stof} = 19\% \text{ vet}$
- 30+ NH Vetarme bevat $30\% \times 53\% \text{ droge stof} = 16\% \text{ vet}$
- 20+ Magere bevat $20\% \times 53\% \text{ droge stof} = 11\% \text{ vet}$



3. Volgens de afkomst

- Nederland bvb Edammer, Leerdammer, Leidse kaas
- België bvb Passendale, Maredsous, Oud Brugge, Orval, Herve
- Duitsland : Munster
- Zwitserland : Vacherin, Gruyère, Emmentaler
- Cyprus: Halloumi
- Frankrijk : Bleu de Bresse, Brie de Meaux AOP...
- Engeland
- Italië
- Spanje
-



4. Volgens het fabricageproces

- De harde of geperste kazen
- De zachte of ongeperste kazen
- De verse kazen
- De blauwaderkazen
- Light versies
- Analoge kaas ----->



4. Volgens het fabricageproces

- **De harde of geperste kazen:**

- Onverhitte geperste kazen, waarbij de gestremde melk alleen geperst wordt en vervolgens gerijpt. (Gouda)
- Halfverhitte geperste kazen. (Toma Piemontese)
- Verhitte geperste kazen, waarbij de gestremde melk eerst verhit wordt tot boven de 50°C, vervolgens geperst en daarna gerijpt. (Cheddar)



- De **zachte of ongeperste kazen**, waarbij het oppervlak van de kaas wordt gewassen met een bepaald mengsel dat tijdens het rijpen een korst doet ontstaan en waarbij men de volgende typen kan onderscheiden:

- Witschimmelkazen of witte korstkazen of schimmelkorstkazen.
- Gewassen korstkazen of roodbacteriekazen (*brevibacterium linens*).
- Natuurlijke korstkazen, door de samenstelling van de melk voornamelijk geitenkazen, waarbij de korst zich **zonder menselijk toedoen** tijdens de rijping vormt.



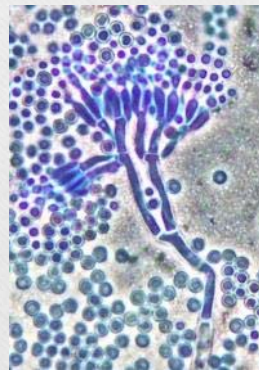
- **De verse kazen:**

- Verse kazen of smeerkazen. (bijvoorbeeld Boursin)
- Geknede kazen. (bijvoorbeeld Mozzarella)
- Gegoten kazen, fabrieksmatig geproduceerde kazen.



- **Blauwaderkazen** of **inwendig geschimmelde kazen**. De korst wordt doorboord en de kaas 'besmet', zodat de schimmel zich binnen in de kaas kan ontwikkelen.

- (Penicillium glaucum of penseelschimmel of Penicillium roquefortii)



- Daarnaast bestaan er ook “light” versies van, omdat het publiek er naar vraagt en er geen ontkomen aan is.

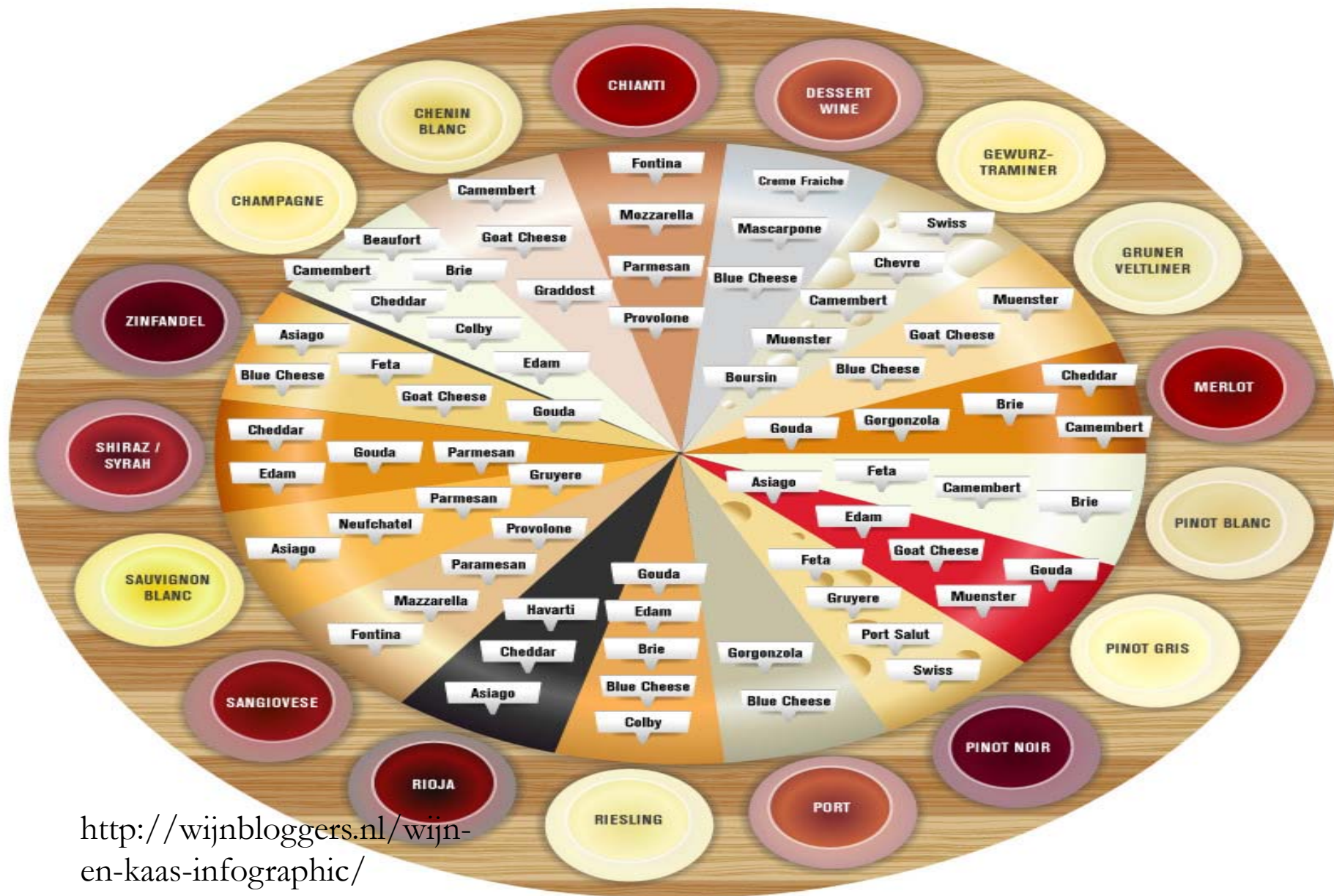


- Er bestaat ook nog zo iets als analoog kaas, iets wat op kaas lijkt en veel in “kant-en-klaremaaltijden” verwerkt wordt. Of er ook echte kaas in zit, is niet duidelijk.



Aandachtspunten bij de keuze kaas en wijn

- 1) Ieder type kaas vraagt zijn eigen soort wijn
- 2) In veel gevallen passen witte wijnen beter bij kaas dan rode wijn.
- 3) Wijnen en kazen uit dezelfde streek passen meestal goed bij elkaar.
- 4) Pittige kazen vragen eerder een frisse witte wijn dan een stevige wijn.
- 5) **Niet teveel** verschillende kazen op een kaasplankje maakt het makkelijker om een hierbij passende wijn te kiezen.



<http://wijnbloggers.nl/wijn-en-kaas-infographic/>

Aandachtspunten

- 6) Wijnen met uitgesproken tannine zijn niet goed te combineren met kaas.
- 7) Een overdosis hout in de wijn **past niet** goed bij kaas.
- 8) Het zoet gehalte is **belangrijker** dan het alcoholgehalte.
- 9) Bij erg zoute kazen past **geen rode wijn**
- 10) Neem bij **twijfel een witte** wijn.

Algemene aandachtspunten

Blauwader kaas (pittig): zoete witte wijn (vb Stilton, Roquefort)

Blauwader (mild/romig): rode wijn, zoete witte wijn (vb Gorgonzola)

Witte korst kaas: witte wijn (Brie de Meaux/Camembert)

Algemene aandachtspunten

Gewassen korst kaas: zoete witte wijn (vb. Langres, Chaumes, Epoises)

(Half) Harde kaas: rode wijn, hoe ouder de kaas hoe krachtiger de wijn. (vb. Brigand, Brugge blomme)

Verse kaas: witte wijn, mousserende wijn (vb. Boursin)

Blind wijnproeven !

- We proeven 8 mousserende wijnen met acht kazen.
- Kleine competitie
- We vullen in op een leeg blad wat we denken te proeven, en we kiezen uit Crémant, Cava, Prosecco, Méthode Traditionnelle/Champagne

Kaas 1

Brie de Meaux



- Lichtgezouten zachte kaas van rauwe koemelk.
- Dunne korst van witte donzige schimmel met roodbruine fermentatievlekken, en strepen door de afdruk van de stromat waarop de kaas gerijpt is.
- De pâte is zacht en romig en heeft een gladde structuur
- De geur is iets schimmelachtig en heeft zoete en rokerige aroma's, ruikt naar paddenstoelen.
- Volle gecomprimeerde smaak, smaakt naar een romige paddenstoelensoep met een scheutje sherry

Kaas 2

Brillat Savarin



- Een Franse kaas uit Normandië, wordt tegenwoordig ook gemaakt in de Île-de-France-regio en/of de Bourgondië.
- Het is een industrieel gemaakte kaas van koemelk,
- Aan de melk wordt room toegevoegd, zodat een “triple crème” kaas ontstaat.
- De kaas heeft een heel hoog vetgehalte

Kaas 3

Chaource



- Gemaakt op basis van rauwe melk.
- Van origine was de Chaource een verse kaas.
- Rijping op roggestromatten, wat de kaas z'n wat gestreepte vlakke kanten geeft.
- Een verse, lichte kaas, licht gezouten en de korst is geheel wit.
- Een wat zurige kaas, dit karakter maakt dat binnenin de kaas het rijpingsproces zeer traag gaat.
- Het verhaal gaat dat de Chaource van origine een kloosterkaas was, afkomstig uit de cisterciënzer abdij van Pontigny

Kaas 4

Sainte Maure de Touraine



- Gemaakt van geitenmelk
- Gezouten en met houtskool-as bestoven.
- De kaas krijgt een lichte, grijs-blauwige schimmellaag op de korst. De kaasmassa is stevig en heeft een duidelijke geitenkaas-smaak.
- Kenmerkend voor de kaas is het roggestrootje dat in de lengte in het midden zit.
- Dit roggestrootje is bedoeld om het afgieten van het vocht uit de kaas beter te laten verlopen en het inwendige tijdens de rijping te ventileren.
- Op het rietje is het productienummer gegraveerd

Kaas 5

Boû d'Fagne



- Een zachte kaas met gewassen korst.
- Oorsprong is de vallei van de Hoëgne.
- "Boû d'Fagne" is Waals en betekent: een onbehouwen boer van de Venen.
- Een pittige maar tegelijk ook zachte smaak.
- Zijn geur doet ons denken aan de Hervekaas

Kaas 6

Comté



- De Comté heeft het AOP-keurmerk sinds 1958.
- De melk komt uit het Jura massief,
- De koeien mogen niet bijgevoederd worden met gefermenteerde producten (kuilgras, kuilmaïs)
- De melk moet binnen 24 uur na melken tot kaas verwerkt worden, zonder toevoeging van kleurstoffen, conserveermiddelen e.d.
- In de kelders wordt de kaas regelmatig gezouten en gekeerd.
- De kaas is relatief zoutarm, een zoutgehalte van 0.8%

Kaas 7: Langres

- Is een Franse kaas afkomstig uit de plaats met dezelfde naam (Langres), in de regio Champagne-Ardenennen.
- Alleen gemaakt van melk uit de departementen Côte-d'Or, Haute Marne en Vogezes komt.
- Is familie van de Époisses, de Maroilles en de Munster
- Is een gewassen korst kaas gemaakt van volle koemelk en heeft een gladde, vochtige, wat kleverige korst, een romige, gladde kaasmassa, een sterke smaak en een penetrante geur.
- Doordat de kaas met orleaan gekleurd wordt, krijgt de korst een oranje tot soms zelfs steenrode kleur.
- Doordat de kaas gedurende de rijping niet gekeerd wordt, ontstaat een ingezakte binnenkant, met opstaande randen.
- De ingezakte bovenkant, de “fontaine” wordt gevuld met Marc de Bourgogne, die even in moet trekken voordat de kaas gegeten moet worden.



Kaas 8

Stilton



- Een brokkelige kaassoort, uit de Engelse regio's Derbyshire, Leicestershire en Nottinghamshire.
- De naam is afgeleid van dorp Stilton in Cambridgeshire, waar de kaas echter nooit geproduceerd is.
- We onderscheiden twee varianten:
- Een blauwschimmelkaas, die een sterke geur heeft, en zacht is van smaak en een witte variant, met een iets andere bereidingswijze.
- Stilton wordt vaak met bleekselderij gegeten of aan selderijsoep toegevoegd.
- Deze “koning van de Engelse kazen” dankt zijn intense smaak aan de 5 maanden rijping en de toevoeging van “*Penicilium Glaucum*”

Passende kazen bij de wijnen?

Bedankt voor uw aandacht !

Wijn	Soort	Kaas	Prijs
1. Marques de Requena Reserva	Cava	Brie de Meaux	10,50 €
2. Domaine du Bicheron	Crémant	Brillat savarin	13,15 €
3. Marques de Requena Rosato	Cava	Chaource	9,80 €
4. Ilauri Extra Dry	Prosecco	Sainte Maure de Touraine	13,50 €
5. Aldeneyck Pinot Brut	Méthode Traditionelle	Boû d'Fagne	20,15 €
6. Ruffin &Fils Chardonnay d'Or	Champagne	Comté	26,85 €
7. Joseph Perrier Blanc de Noirs Brut Nature	Champagne	Langres	63,37 €
8. Banfi Brachetto d'Aqui	Méthode Traditionelle (Charmat)	Stilton	16,65 €