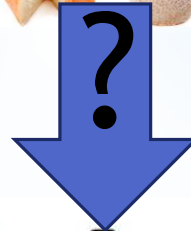




FOOD PAIRING

VADO WINE

KAAS EN WIJN





Food pairing

Basisregels

- Combineren op basis van evenwicht
 - Zuur >< zuur
 - Pittig >< pittig
 - Krachtig >< krachtig
- Combineren op basis van tegengestelden
 - Zout >< zoet
- Kies een wijn die iets voller is dan het gerecht.

De belangrijkste stelregel blijft echter altijd:

Leer uw eigen smaaksensaties kennen en wees hierbij niet bang om de basisregels af en toe naar uw eigen smaak te interpreteren.



Soorten kaas

Verschillende manieren om de kazen in te delen

- Melktypes; koe, geit, schaap
- Rauw of gepasteuriseerde melk.
- Bereidingstype; dit geeft de beste indeling naar smaakpatroon.



Samenvatting

<u>Kaas type</u>	<u>voorbeeld</u>	<u>eigenschappen / smaak</u>	<u>type wijn</u>	<u>voorbeeld</u>
<u>Verse kaas (type jonge geitenkaas)</u>	Crottin de Chavignol	fris, fijne delicate smaak	Elangte / lichte witte wijn met voldoende zuren	Sauvignon Blanc
<u>Wit schimmelkaas</u>	Camembert, Brie....	Vetig, filmend met vrij hoog smaakgehalte Humus/ champignon	Vrij stevige witte wijn, matige zuren eventueel eikgelagerd. Rood: fruitig met weinig tannine.	Chardonnay (vetig) Viognier Rood; Beaujolais of andere tanninearme wijn
<u>Rood bacteriekaas</u> (ook gewassen korstkaas) zacht tot halfhard.	Munster, Reblochon, Port Salut,	Krachtig, zout en filmend, vaak ook aromatisch en kruidig.	Krachtig, mollig (niet volledig droog) en aromatisch. GEEN tannine. Dus ligt wit voor de hand	Gewurztraminer / Riesling (licht zoet) Indien toch rood type Beaujolais of andere tanninearme wijn.
<u>Harde kazen</u> (jong tot extra belegen)	Gouda, Emmenthal, Pecorino, Comté....	Afhankelijk van de leeftijd; zacht, kruidig tot intens, krachtig, zacht/ zoet (jong) en stevig /zout (belegen)	Rode wijnen maar vermijdt te veel tannine, vooral fruitig rode wijnen of wat belegen wijnen.	Merlot, Shiraz (fruitig type) Pinot Noir.
<u>Blauwschimmel kaas</u>	Stilton, Roquefort...	Krachtig, kruidig en vrij hoog zoutgehalte.	Volle krachtige, zoete of versterkte wijn. Zowel wit als rood	Port, Madeira, Sauternes , passerillage wijnen...



Kaas & wijn

Bord I: Geitenkaas



Wijnen op tafel

1: Sauvignon Blanc Almenkerk

2: Grenache Blanc / Viognier
Bellingham

3: Chardonnay Warwick



Kaas & wijn



Bord II: Witschimmelkaas

Wijnen op tafel

2: Grenache Blanc / Viognier
Bellingham

3: Chardonnay White Lady
Warwick

4: La Jeunesse De Toren
(Rode, tannine arme, wijn)





Kaas & wijn



Wijnen op tafel

Bord III: Vaste kazen

Comté

Manchego

Jong belegen Gouda

3: Chardonnay White Lady Warwick

4: La Jeunesse De Toren
(rode tanninearme wijn)

5: Cabernet Sauvignon Lapa
Guardian Peak





Kaas & wijn

Bord IV:
Blauwschimmelkaas

Wijnen op tafel

5: Cabernet Sauvignon Lapa
Guardian Peak

6: La Beryl Blanc Fairview



Domein	Streek	Wijn	Prijs
Almenkerk	Elgin ZA	Sauvignon Blanc	14,80€
Bellingham	Paarl ZA	Grenache Blanc / Viognier	12,65€
Warwick	Stellenbosch ZA	White Lady Chardonnay	20,63€
De Toren	Stellenbosch ZA	La Jeunesse Blend	12,40€
Guardian Peak	Stellenbosch ZA	Lapa Cabernet Sauvignon	22,80€
Fairview	Paarl ZA	Chenin Blanc	21,90€