

## De kazen van footpairing Kaas & wijn

Alle kazen zijn aangekocht bij Kaashandel Goosens in Borsbeke <http://www.kaasavond.be>

### Sainte Maure GEIT

De Sainte-Maure de Touraine AOP is een Franse kaas uit de Touraine, in de Indre-et-Loire. De kaas behoort tot de zogenaamde zachte kazen en is een van de 44 Franse kazen die het roodgele Europese AOC/AOP-keurmerk

De Sainte-Maure de Touraine is een geitenkaas die sinds 1990 het AOC-keurmerk heeft. Dit impliceert dat de kaas gemaakt wordt van melk van geiten uit de Touraine-regio, de oude provincie Touraine (department Indre-et-Loire plus aangrenzende cantons van Loir-et-Cher, Indre en Vienne). De kaas heeft een lange geschiedenis, de geitenhouderij in de streek dateert al van de 8e / 9e eeuw, en in die tijd is het maken van de geitenkaas gestart.

De geitenmelk wordt na ontvangst licht aangezuurd met stremsel, het stremmingsproces duurt daardoor 24 uur. Het in de vormen doen van de kaas gaat voorzichtig, om de wrongel zo min mogelijk te breken. Uit de vorm wordt de kaas gezouten en met houtskool-as bestoven. Hierna start de rijping, die minimaal 10 dagen duurt vanaf de start van het stremmen. Rijping vindt plaats bij een temperatuur van 11°C en een vochtigheidsgraad van 90%. 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 roggestroetje dat in de lengte in het midden zit. Dit roggestroetje 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.

Deze staaf van ongeveer 16 cm wordt gemaakt van rauwe geitenmelk en heeft sinds 1990 een AOC-keurmerk. Kenmerkend voor deze kaas is dat er altijd een strootje doorheen loopt die de kaas van stevigheid voorziet, en zorgt voor extra zuurstof in de kern. Ook heeft deze geitenkaas een mooie as-laag, die ervoor zorgt dat er een mooie rimpelige korst ontstaat. De pâte van de kaas is spierwit en zacht van structuur met een goede balans tussen ziltig en zuur, gecomplementeerd door walnootaroma.

**Passende wijn**; kies hierbij een lichte frisse wijn; Sauvignon Blanc of Torrontés, geen zware of houtgelagerde wijn bij deze kaas.

### Fougerus KOE

Artisanale kaas die behoort tot de familie van de Brie. Oorspronkelijk werd hij voor de familie op de boerderij gemaakt, waarbij het varenblad als decoratie en smaakgever diende. Aan het begin van de 20ste eeuw werd hij voor het eerst commercieel geproduceerd. De geur van het varenblad vermengt zich met de geur van schimmel. De pâte is soepel en zoet en heeft een zoutige smaak.

## **Brillat Savarin KOE**

De kaas was afkomstig uit Normandië, maar wordt tegenwoordig ook gemaakt in de Île-de-France regio en in Bourgondië. De kaas wordt gemaakt van koemelk en in het proces wordt aan de melk nog extra room toegevoegd, zodat een “triple crème” kaas ontstaat. Soms worden ook andere smaakmiddelen aan de kaas toegevoegd, zoals bijvoorbeeld (zomer)truffels. De kaas heeft een heel hoog vetgehalte, de rijping van de kaas vindt plaats op vergelijkbare wijze als bij de Brie. De kaas rijpt zo'n 12 dagen, daarna is de kaas klaar om gegeten worden.

**Passende wijn**; kies hierbij een krachtige, volle witte wijn, eiklagering combineert ook goed met de witschimmel (champignon-achtig).

Rood kan op voorwaarde dat het tanninegehalte laag is, dus ronde fruitige wijnen

## **Tamié de Savoie KOE**

De Tamié is in feite een combinatie van gewassen korst kaas en vaste kaas.

(is van het type Reblochon maar dan zachter van smaak)

Om optimaal te kunnen profiteren van de bijzondere kwaliteiten van de melk uit de streek zijn de eisen die gesteld worden aan de voeding van de koeien zeer strikt. 's Zomers moeten de koeien buiten lopen, het wintervoer is hooi uit de streek of graan geproduceerd in dezelfde streek.

De volle rauwe koemelk wordt verwarmd tot 32–33 °C, dan wordt de specifieke bacteriecultuur toegevoegd. De wrongel wordt gesneden, het overtollige vocht (de wei) wordt afgevoerd en binnen 20 minuten wordt de wrongel in de kaasvormen gedaan. De vormen zijn geperforeerd, zodat gedurende het persen (3-4 uur) het overgebleven vocht uit de kaas gehaald wordt. Het persen zorgt ervoor dat de gesneden wrongel weer een homogene kaasmassa vormt. De kazen worden gezouten in een pekelbad, waarna ze naar de rijpingskelders gaan.

In de kelders van de abdij rijpen de kazen, bij een temperatuur van 14°C en een hoge vochtigheidsgraad. Elke tweede dag worden de kazen gewassen en gekeerd. De schimmel die zich op de buitenkant ontwikkelt is in de kelders van nature aanwezig, de oudste kazen “besmetten” de vers neergelegde kazen. De rijpingstijd verschilt, de grotere modellen (van 1,4 kg) moeten langer rijpen dan de kleine modellen (600 g). Resultaat is een saffraangele kaas, die aan het eind van de rijpingstijd overdekt is met een witte dons laag.

## **Ossau Iraty SCHAAP**

Ossau-Iraty is een Franse kaas, een halfharde kaas afkomstig uit Frans-Baskenland en het hogergelegen deel van Béarn. Het herkomstgebied beslaat het departement Pyrénées-Atlantique, en een klein gebied in het zuidwesten van het departement Hautes-Pyrénées. Al in vroege (Romeinse) geschriften wordt melding gemaakt van een harde schapenkaas die op de markt van Toulouse te koop was.

De kaas wordt gemaakt van schapenmelk, afkomstig van schapen van de rassen Basco-Béarnaise of Manech. De schapenmelk wordt verwarmd tot 30°C, de wrongel ontstaat

na toevoeging van stremsel. De wrongel wordt gesneden en opnieuw verwarmd om de wei weg te laten lopen. De wrongel wordt in een vorm gedaan, geperst en afgegoten. Vervolgens wordt de kaas met grof zout gezouten. De rijping vindt plaats in een vochtige atmosfeer bij maximaal 12°C en gedurende minstens 3 maanden. Optimaal is 5-6 maanden.

De kaas is ivoorwit van binnen, en heeft een geel-oranje tot grijs uiterlijk.

De Ossau-Iraty schapenkaas heeft sinds 1980 het AOC-keurmerk.

## **Cantal KOE**

Cantal wordt gemaakt van rauwe melk van het Salerrund. De melk wordt op 32 °C gebracht en wordt het stremsel toegevoegd. Als de melk stremt wat betekent dat de eiwitten in de melk gaan samenklitten en er zich een soort vaste melkpudding vormt, wordt de wrongel in kleine blokjes gesneden. De wei wordt afgevoerd en de wrongel in doeken opgevangen. Vocht wordt verwijderd door de kaas te persen, te snijden en vele malen te keren. Na een korte rustperiode wordt de kaas opnieuw in kleine, erwtgrote stukjes gemalen, om hem (handmatig) te kunnen zouten. Na weer een rustperiode waarin het zout in de kaas kan dringen, wordt de kaas in vormen gedaan, en in 48 uur zijn definitieve vorm geperst (onder toenemende druk).

Ten slotte volgt de rijping van de kaas in vochtige, koele kelders. De kaas moet minstens 30 dagen rijpen.

**Passende wijn**; Hier kan rood een wit.

Rood; volle krachtige wijnen, complexe wijnen kunnen zeker op voorwaarde dat het tanninegehalte beperkt blijft. Dus ofwel fruitige wijnen of wijnen met wat “leeftijd” zodat de tannine mooi versmolten en soepel is.

Wit; krachtige, eikgelagerde wijnen zijn hier eveneens op hun plaats. (Chardonnay, Viognier, Chenin,...)

## **Bleu des Basques SCHAAP**

Bleu des Basques is een vrij moderne Franse blauwaderkaas uit onafgeroomde schapenmelk. Het zuivel is wat steviger dan bij de meeste blauwe kazen, wat zorgt voor een aangename ‘bite’. De smaak is vol, romig en pikant. Deze kaas is bij uitstek geschikt voor op een kaasplateau of als smeltkaas over gerechten en in sauzen. De melk moet afkomstig zijn van de rassen Basco-Béarnaise of Manech. Het is een stevige kaas, die blauwe aderen heeft. De kaas heeft een geel-witte buitenkant en heeft blauwe stippen.

Stevige pittige kaas maar iets minder zout dan de Stilton en de Roquefort.

**Passende wijn**; Bij blauwschimmel zal het zoutgehalte voor een groot deel bepalen welk type wijn er samengaat of niet.

Hoe zouter de kaas (Stilton, Roquefort) hoe zoeter de wijn (hier kunnen ook versterkte wijn zoals Port en Madeira), zachte meer romige blauwschimmel (type Gorgonzola) kunnen ook met half zoete wijnen gecombineerd worden.

Als je droog Rood verkiest, kies je terug voor wijnen met weinig tannine (of zachte versmolten tannine bij de wat oudere wijnen)