

# BRUISEN BIJ KAAS

**K**aas en schuimwijn, nu de feestdagen met rasse schreden naderen is dit een zeer toepasselijk onderwerp, beide producten zijn namelijk synoniem voor feest en gezelligheid. Bij schuimwijn denken we vooral aan champagne, cava of prosecco, maar het gaat veel verder dan dat. Zowat in elke wijnstreek wordt schuimwijn gemaakt, op voorwaarde dat het klimaat koel genoeg is om voldoende zuren te behalen, een noodzaak voor mousserende wijnen. Ook voor het produceren van kazen heeft men baat bij een koel klimaat, met grote temperatuurschommelingen tussen dag en nacht. Denk maar aan bergkazen afkomstig van hooggelegen bergweiden. Deze gemeenschappelijke eigenschap van schuimwijn en kaas maakt dat beide vaak mooi te combineren zijn. Zo'n gemeenschappelijke eigenschap is tijd. Tijd om te rijpen haalt het beste naar boven in beide producten, en laat toe om aroma's en subtiele smaken te ontwikkelen. Van jonge naar oude kaas ontwikkelen aroma's van melk, over noten, naar karamel. Dit is vergelijkbaar met wijn, waarbij primaire (en secundaire) aroma's evolueren naar tertiaire aroma's.

Waar kaas een filmend mondgevoel geeft, wordt het palet door de CO<sub>2</sub> van een schuimwijn opnieuw verfrist.

Het uitgangspunt voor de voorgestelde combinaties van kaas en schuimwijn is de territoriale verbinding. Wijn heeft een natuurlijke affiniteit met kaas uit dezelfde streek. Het meest traditionele en diverse kaas- en wijnland is en blijft Frankrijk. Maar ook in Italië en Spanje zijn er spannende ontdekkingen te doen, al zijn er natuurlijk oneindig veel mogelijkheden om te experimenteren.

BART VAN PUYMBROECK - SOMMELIER-CONSEIL  
CÉDRINE VAN LANCKER - KAASMEESTER

## FRANKRIJK

Champagne combineert schitterend met een pittige langres, of een romige pierre robert. Ook chaource is mooi te combineren met een champagne, maar waarom eens niet proberen met een roséchampagne? Of een houtgelagerde champagne met een rijpe brie de meaux?

In plaats van een geitenkaas uit de Loirestreek traditioneel te combineren met een witte saucerre, of andere sauvignon blancwijnen, kan geopteerd worden voor een mousserende chenin uit Saumur, Anjou, Vouvray of Montlouis. Honingtoetsen met een jonge geitenkaas zoals sainte-maure de touraine of poulligny saint-pierre, het lijkt de evidentie zelve.

Iets zuidelijker, in de Bourgognestreek, komen we de crémant de bourgogne tegen. Combineer deze met een brillat savarin, oorspronkelijk afkomstig uit Normandië, maar ook gemaakt in Bourgogne.

Een crémant de jura vormt een mooi huwelijk met een fruitige comté of morbier.

Zoals het cliché het wil, wordt roquefort gecombineerd met een sauternes, maar waarom geen demi-sec schuimwijn schenken bij een blauwschimmelkaas?

Daarnaast vinden we in Frankrijk nog de crémant de loire, de bordeaux, d'alsace, die en limoux. Er bestaat zelfs een crémant de luxembourg. Andere appellaties voor Franse schuimwijnen zijn bourgogne mousseux, blanquette de limoux, clairette de die, bugey cordon méthode ancestrale, gaillac mousseux, enz.



Geitenkaas - Loire



## ITALIË

Enkele heel interessante schuimwijnen komen uit het noorden van Italië, zoals bijvoorbeeld alta langa uit Piemonte. Deze mousserende wijn gaat perfect samen met een volle, aromatische robiola di roccaverano. Een kwalitatieve franciacorta kan gecombineerd worden met een mooi gerijpte taleggio. Schuimwijnen van overwegend chardonnay uit Trento vormen een mooie combinatie met formaggio di montagna, een pittige bergkaas uit de nabijgelegen Dolomieten. In Italië vinden we onder andere ook nog brachetto d'acqui, lambrusco, moscato d'asti, oltrepò pavese metodo classico, vernaccia di serralpetrona, enzoverder.

## VAN SPANJE NAAR HET VERENIGD KONINKRIJK

Een mooie cava smaakt heerlijk bij een schapenkaas zoals een smeuijge torta de riberigo, een manchego, jong, belegen of oud, of een harde bergkaas uit de Spaanse Pyreneeën.

Uiteraard bestaan er nog ontelbare andere schuimwijnen, verspreid over de ganse wijnwereld.

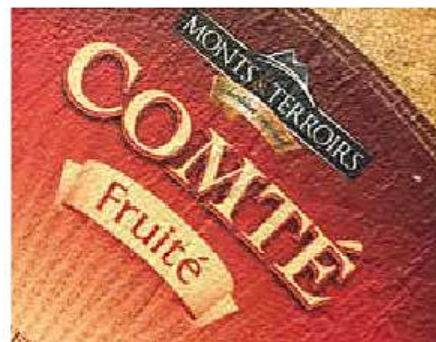
Het Verenigd Koninkrijk wordt door sommigen al "het nieuwe Champagne" genoemd, de krijtrotsen van Dover weet je wel? Misschien nog niet gemakkelijk te verkrijgen in België, maar zeker uit te proberen met een Montgomery cheddar.

## MOEILIJKER TE VINDEN

Ook in België stijgt de kwaliteit van onze schuimwijnen de laatste jaren zienderogen, getuige de laatste verkiezingen van beste Belgische wijn 2015, waar 11 van de 21 gouden medailles naar mousserende wijnen gingen. Op Megavino werd zopas Ruffus Brut Sauvage bekroond als beste Belgische wijn 2015 met een score van 91%. De combinatie met le bailli uit Soignies bevestigt dat ons eigen landje toch heel wat te bieden heeft.

Naast de Belgische en Britse schuimwijnen zijn er ook nog de Duitse sekt, de Zuid-Afrikaanse vonkelwijn cap classique, en Australische blanc de blancs uit koele regio's zoals bijvoorbeeld Margaret River.

Sparkling wines uit Californië en Marlborough in Nieuw-Zeeland zijn interessant genoeg om steun te krijgen van enkele champagnehuizen. Er zijn eveneens schuimwijnen van pinot noir te vinden in Patagonië - Argentinië, en zelfs mousserende chardonnay in Tunesië en Egypte. Uiteraard zal in deze landen ookeen verscheidenheid aan kazen geproduceerd worden, maar die zijn moeilijker te krijgen in België. Proeven, experimenteren en vooral uw eigen smaak bepalen is de boodschap. 🍷



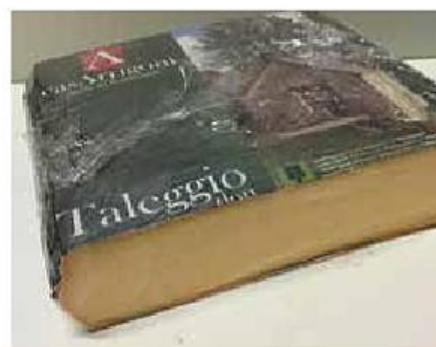
Comté Fruité



Geitenkaas - Loire



Langres



Taleggio