

Vorige zaterdag waren onze leden en sympathisanten present voor een kaas- en wijnavond met grootmeester Franky Baert. Ambachtelijke kazen, lekkere wijnen, interessante tips en weetjes en bovenal, fijn gezelschap. Een gesmaakte avond !

Zoals beloofd hierbij een beknopt overzicht van de geproefde wijnen, en uiteraard de bijhorende kaas.

Wijn	Kaas
Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore “Brunei” Brut 2013 La Tordera Producent: Azienda Agricola La Tordera di Vettoretti Bedruiving: 85 % glera (prosecco), 10 % bianchetta, 5 % verdiso, 11,5 % vol Uitzicht: licht strogeel, briljant, bij uitschenken een zeer fijne pareling met een lang aanhoudende schuimkraag. Neus: Fruitige aanzet met groene appel en peer, frisse bloesems, fijn broodkorstje en kruidig accent. Mond: peer, perzik en wat limoen, aangenaam bittertje, strak droog met frisse zuren en romige zachtheid, blijft lang nasmaken. Besluit: verfijnde Prosecco van een superieur niveau. Verbruik: perfect op dronk als aperitief of gezelschapswijn bij hapjes afgewerkt met wat limoen of olijfolie	
<i>Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie 2013</i> <i>“Cuvée des Vieilles Vignes”</i> Producent: Domaine Poiron Dabin Bedruiving: 100 % melon de Bourgogne, 12 % vol Uitzicht: licht strogeel, tot citroengeel, glanzend en doorschijnend, volle tranenband. Neus: levendige aanzet met meloen, rijpe peer, kiwi, na walsen frisse accenten van citrus en appel, finaal wat honing en lichte rokerige toets. Mond: mineraal, citrus en perzik, heel verfrissend zuurtje naast de molligheid, ruime afdronk tot 7 sec. Besluit: vrij volle en complexe muscadet afkomstig van minstens 40 jaar oude	<u>Pouligny Saint Pierre:</u> De Pouligny Saint-Pierre is een Franse kaas uit het arrondissement van Le Blanc, rond het plaatsje Pouligny-Saint-Pierre, in het oostelijk deel van de Berry. De Pouligny Saint Pierre heeft het AOC keurmerk sinds 1976. Het gebied waar de kaas vandaan kan komen is beperkt tot 22 gemeentes in het departement Le Blanc. Het is het kleinste gebied van de Franse AOC-kazen, maar voor wat betreft de geitenkazen is het ook de oudste AOC-keur. De geitenmelk wordt onder toevoeging van een klein beetje stremsel langzaam (in 18 uur) gestremd. Het stremsel van de kaas is afkomstig uit de lebmaag van een geitenlam (net als voor de koemelk-stremming kalfsleb gebruikt wordt). De

wijnstokken. Verbruik: (2014–2019), te genieten als aperitief, bij schaal- en schelpplezier, geitenkaas, niet te versmaden bij mosselen of vis in blanke botersaus.	langzame stremming levert een wrongel op die bij het in de vorm doen zo min mogelijk beschadigd wordt. Het afgieten gebeurt op natuurlijke wijze, gedurende ongeveer 24 uur. Na het uit de vormen halen wordt de kaas aan alle kanten gezouten en 3 dagen te drogen gezet, om vervolgens nog minimaal 7 dagen verder te rijpen. Het resultaat is een kaasje met een fijne korst en een natuurlijke witte, soms licht blauwige schimmellaag er op. De kaasmassa is ivoorkleurig. De smaak verradt de herkomst van het kaasje. <u>Selles-sur-Cher:</u> De Selles sur Cher is een Franse kaas, gemaakt in de vallei van de Cher (rivier). De Selles sur Cher heeft sinds 1975 het AOC-keurmerk. De kaas dankt zijn naam aan het gelijknamige dorp, waaromheen destijds de bereiding van en de handel in de kaas gecentreerd was. De oorsprong van de kaas ligt ver terug in de historie, de Saracenen introduceerden destijds de geit in de regio, maar ook de receptuur voor het maken van de geitenkaas. De arme (kalk-)gronden van de regio maakten dat de geitenhouderij zich in deze regio definitief zou vestigen. De Selles sur Cher wordt gemaakt van volle geitenmelk. De melk wordt langzaam gestremd. In de vormen gedaan moet de kaas nog uitlekken. De wrongel wordt niet gesneden, waardoor de kaas z'n oorspronkelijke textuur houdt. Na het uit de vorm halen wordt de kaas gezouten en te drogen gezet,. Vervolgens zal de kaas te rijpen gezet worden voor minimaal 10 dagen (geteld vanaf het moment van stremmen van de kaas), tot maximaal 3 weken. Het kaasje is wit en stevig van binnen en heeft een diepblauwe-zwarte korst, afkomstig van de verpoederde houtskool die gedurende het productieproces op de buitenkant van de kaas gestrooid wordt. De kaas kan inclusief de korst gegeten worden, de korst draagt bij aan het eigen karakter van de kaas.
<u>Saumur Champigny AOC 2011</u>	<u>Camembert de Normandie:</u>

<u>Château de Villeneuve</u> Producent: Jean-Pierre Chevallier Bedruiving: 100 % cabernet franc, biocultuur, wijnstokken van meer dan 30 jaar oud, 13 % vol. Uitzicht: vrij intens robijnrood, goed doorschijnend, glanzende spiegel en forse tranen. Neus: boeket van rood fruit (kers, besjes, bosaardbei), lichte houtimpressie en vlierbes, veel warmte na walsen, peperkoek en drop. Mond: heerlijk fruitig (aardbei, framboos), nadien licht kruidenboeket van munt, drop, presente zuren, goede concentratie en stevige maar edele tannine, afdronk 7 sec. Besluit: smakelijke, sappige en vlotte fruitige wijn. Verbruik: (2014–2018), geniet nu van het onweerstaanbaar fruit, kan perfect verouderen; bij een smeuge camembert of brie, een magret de canard, haantje in de wijn of een sappig gegrild stuk vlees.	Camembert is een Franse kaas, een witte schimmelkaas, die van koemelk wordt gemaakt. De gebruikte schimmel is <i>Penicillium camemberti</i>. Helaas heeft nooit iemand de naam Camembert als merk geregistreerd met als gevolg dat deze kaas nu overal ter wereld tot in Nieuw-Zeeland aan toe wordt geproduceerd, in verschillende kwaliteiten. Wat wel een beschermde naam is, is de Camembert de Normandie. De Camembert de Normandie is een gegarandeerde kaas en heeft het AOC-keurmerk. Een Camembert dient minstens een uur voordat deze gegeten wordt onbeschermd klaargelegd te worden zodat deze op kamertemperatuur komt (chambreren, net als wijn). Als de binnenkant van de Camembert een beetje smelt (huilt) dan is het goed. Als de Camembert wat ouder wordt dan sterft de schimmel af. De schimmellaag is dan te dik en te hard geworden om nog bij de kaas aan de binnenkant te komen. De schimmel eet immers langzaam de kaas op. De kaas aan de binnenkant is dan wel heel zacht. Als de schimmel dood is dan moet de buitenste laag, die donker is geworden en naar ammoniak smaakt, eraf gesneden worden.
IGT Duché d'Uzes 2012 Orénia Producent: Philippe Nusswitz Bedruiving: 80 % syrah, 20 % grenache, 13,5 % vol Uitzicht: heldere paarsrode kleur, goed doorschijnend met een volle tranenband. Neus: heel fruitige aanzet met kriek, kers, aalbes, na walsen wat gestoofd fruit, cassis, zoethout, laurier, met evolutie naar thee. Mond: gul, soepel fruitig naast kruidige toetsen, aangenaam zuur, goede concentratie met verweven tannine, afdronk 6 à 7 sec. Besluit: heel zuivere gevinifieerde wijn, vlot en smakelijk. Verbruik: (2014 – 2017), kan licht gekoeld geschonken worden bij een	<u>Le Mont d'Or of Vacherin du Haut-Doubs:</u> De Vacherin Mont d'Or of Vacherin du Haut Doubs is een Franse kaas uit het pays vaudois in de Franche-Comté. De Vacherin Mont d'Or heeft het AOC-keurmerk, en wordt zowel in Frankrijk, als ook in Zwitserland gemaakt. In beide landen heeft de kaas het AOC-keurmerk, in Frankrijk vanaf 1981, in Zwitserland vanaf 2003. De Vacherin Mont d'Or is een gewassen-korst kaas en wordt gemaakt van uitsluitend koemelk. De productie van de kaas loopt van 15 augustus tot 15 maart. De kaas wordt van de volle rauwe melk gemaakt van koeien van het Montbéliard-ras. Na toevoeging van stremsel wordt de wrongel in de vormen gedaan. Na het vormen wordt de kaas overgedaan in dennenhouten hoepels,

charcuterieschotel, gegrilde lamskoteletjes of kazen zoals beaufort, comté, crèmige vacherin mont d’or en morbier.	om uitlopen te voorkomen. De rijpingstijd is drie weken minimaal op dennenhouten planken. In die tijd worden de kazen dagelijks met pekels gewassen en gekeerd. Aan het eind van de rijping is de kaasmassa geel-beige geworden en heeft een licht zoetige smaak. De kaasmassa is smeug, en wordt na langere rijping zelfs geheel vloeibaar. <u>Morbier:</u> De Morbier is een Franse kaas, een halfharde gewassen-korst kaas. De Morbier komt van oorsprong uit het gelijknamige dorp Morbier in de Jura. De kaas wordt gemaakt van rauwe koemelk (hoewel tegenwoordig ook gepasteuriseerde melk gebruikt wordt), de wrongel wordt gesneden, de wei verwijderd, en vervolgens wordt de kaas in de vorm geperst. Hierna wordt er een aslaagje toegevoegd. 's Avonds als de koeien heel de dag gegeten hebben wordt er ook gemolken en de wrongel van deze melk komt op de aslaag. De kaas van de avondmelk is veel sterker van smaak en smaakt meer naar noten. Vervolgens gaat de kaas in de pers en gaat rijpen in een koude ruimte voor 2 à 3 maanden. De kaas krijgt een rode korst. Kenmerkend is de zwarte ader die door de kaas loopt. Qua smaak doet deze ader niet veel. De ader schijnt ontstaan te zijn doordat de boeren hun wrongel wilden bewaren tot ze genoeg hadden om een hele kaas te maken. Om de wrongel tegen insecten e.d. te beschermen brachten ze er een laagje as en zout op aan. Daarboven werd dan later de wrongel uit een volgende melkperiode toegevoegd. De Morbier heeft het AOC-keurmerk gekregen. Dit de toekenning van dit keurmerk was in 1998. Dit houdt in dat de kaas ook alleen gemaakt mag worden van de melk van koeien die gevoed zijn met hooi, gras en kruiden uit de Jura.
Montepulciano d’Abruzzo DOC 2012 “Ilico”	<u>Pecorino Romano:</u> Pecorino is een Italiaanse schapenkaas. De naam is afkomstig van het Italiaanse woord pecora, dat schaap betekent.

Producent: Azienda Agricola Dino Illuminati Bedruiving: 100 % montepulciano, 10 maanden gelagerd in 25 hl grote tonnen van Sloveense eik, 13,5 % vol. Uitzicht: vrij intens robijnrood met purperen rand, goed doorschijnend en spiegelend, vol aflopende tranen. Neus: boeket van rode vruchten (framboos, aardbei, braam), na walsen fijn pepertje, wat vijg en koriander. Mond: warm en rijp rood fruit (zwarte kers en pruim), viooltjes, licht getoast en evoluerend naar kaneel, koffie en tabak, fijn pepertje in de finale, mooie concentratie met evenwicht tussen zuren en stevige maar afgeronde tannine, afdronk tot 7 sec. Besluit: mooi evoluerende smakelijke wijn met een uitstekende verhouding prijs/kwaliteit. Verbruik: (2014 – 2018), schenk niet te warm bij hartige stoofpotjes, gegrild rood vlees, pasta met champignons of harde zuivelkazen zoals pecorino en provolone.	Er zijn vele regionale variaties en de kaas is verkrijgbaar in verschillende fasen van rijpheid. Er zijn harde en vrij zoute kazen als de pecorino romano uit Lazio en Sardinië, die ook buiten Italië volop verkrijgbaar zijn. De sterk zoute smaak vindt zijn oorsprong in het wassen van de kazen met zeewater tijdens de bereiding. De pecorino romano wordt veel gebruikt in pastagerechten, net zoals de bekendere Parmezaanse kaas. Zijn sterke kenmerkende en zoute smaak betekent dat het gebruik ervan vaak is voorbehouden aan pastagerechten met sterk smakende sauzen, met name uit de regio van Rome, zoals Pasta all'Amatriciana. Pecorino romano komt oorspronkelijk, in tegenstelling tot wat de naam doet verwachten, evenals pecorino sardo, uit Sardinië. Deze Sardijnse specialiteit was zo populair, dat Rome hem ging importeren. Vandaar de naam romano. <u>Provolone Valdapana:</u> Provolone is een van koemelk gemaakte “gebroeide kneedkaas” uit Italië die half hard tot hard kan zijn. Door het kneden en bewerken van de wringel zijn soms de laagjes in de structuur van de kaas waar te nemen. Met broeien bedoelt men het toevoegen van heet water in het begin van het kneedproces. Provolone behoort tot de filata-kazen. In het Italiaans heet dat formaggi a pasta filata. De jongere kazen - 2 à 3 maanden - worden vaak als dessert-kaas geserveerd. Vooral bij koffie of espresso combineert zij goed. De oudere - 6 à 24 maanden - is goed te raspen. Provolone dolce is de milde variant. Provolone piccante is door het gebruik van geitenstremsel en langere lagering kruidiger en pittiger. Meestal wordt zij in de klassieke kegel- of mandarijnvorm gemaakt. Ongeveer 40 centimeter lang met een gewicht van 4 à 6 kilogram. Er worden ook wel veel andere vormen en gewichten geproduceerd.
--	---

	Oorspronkelijk is de provolone een variant op de provola, maar ontwikkelde zich in de 19e eeuw in Campania. Er wordt tegenwoordig ook wel provolone geproduceerd in Japan, de Verenigde Staten, de Zuid-Amerikaanse landen Brazilië, Argentinië en Uruguay. De Provolone Val Padana en Provolone del Monaco zijn beschermde herkomstbenamingen.
<i>Vin d'Alsace AOC 2012 Gewurztraminer "Réserve"</i> Producent: Felix Meyer-Fonné Bedruiving: 100 % gewürztraminer Uitzicht: citroengele kleur, briljant en spiegelend met rondom vol aflopende tranen. Neus: expressieve bloemige geuren (roos, fresia, anjer), exotisch wit fruit met een fijn muskaataroma, vrij kruidig na opschudden (kerrie, nootmuskaat, koriander). Mond: kruidigheid komt meer tot uiting, opnieuw rijpe perzik, mango, volumineuze mondvulling goed gedragen door de zuren, afdronk van 7 à 8 sec. Besluit: harmonieuze, verfijnde gewürztraminer. Verbruik: (2014–2020), goede disgenoot bij de Oosterse keuken, gebakken zalm, gebakken gamba's met kerrie en natuurlijk bij munsterkaas.	<u>Munster:</u> De Munster AOC is een Franse kaas, afkomstig uit de Vogezes. De naam is afgeleid van de plaats Munster. Een andere naam die in de Vogezes gebruikt wordt voor de Munster is de Géromé of de Munster-Géromé. De naam bij ons veel voor deze kaas gebruikt wordt is stinkkaas, de kaas heeft een bijzonder penetrante geur. Sinds 1969 heeft de Munster zijn AOC-keurmerk. Dit heeft het gebied waar de melk voor de Munster vandaan komt en waar de kaas geproduceerd mag worden ingeperkt. Daarnaast moeten de boeren en fabrikanten die de kaas willen produceren voldoen aan de in de AOC-keur gestelde eisen. Sinds 1996 heeft de Munster ook de Europese AOP-keur. De Munster wordt van koemelk gemaakt, de melk wordt in vaten eerst licht ontroomd en vervolgens verwarmd en onder toevoeging van kalfsleb gestremd. De meeste kazen worden van gepasteuriseerde melk gemaakt, maar een enkele producent maakt ook nog rauwmelkse Munster. Eenmaal gestremd wordt de wrongel gesneden om wei er uit te laten lopen gedurende een kwartiertje. Vervolgens wordt de wrongel met aanhangende wei in vormen gedaan. De kaas blijft één dag in de vormen. De kaas wordt gezouten in een pekelbad, of door bestuiving met fijngemalen zout. Vervolgens start het rijpingsproces in zeer vochtige rijpingskelders. Daar wordt de kaas elke twee dagen gekeerd en gewassen met een mengsel van pekelwater en rijpingsfermenten. De rijping duurt minimaal 21 dagen voor de gewone Munster, minimaal 14 dagen voor de Petit-Munster (een klein kaasje van 120 gram). Het resultaat is een kaasje met een gladde, geel-oranje tot oranje-rood korst.

	De kaasmassa is lichter, ivoorkleurig, zacht, soepel. De smaak van de kaas is sterk, de geur van de kaas zeer sterk. De korst kan worden gegeten.
Maury AOC Domaine des Soulanes 2013 "Grenat" Producent: Cathy & Daniel Laffite Bedruiving: 100 % grenache noir, manuele pluk, 16,5 % vol Uitzicht: donkere kersenrode kleur met paarse rand, helder, bijna ondoorschijnend, dik gekleurde tranen. Neus: complexe neus van kers, braam, cassis, kandij en vlierstroop, ook wat sinaasappelschil, licht kruidig en cacao in de finale. Mond: sinaasappel, dadels, kandij en rozen, heel frisse zuren die het alcoholgehalte in bedwang houden, ruime zachtheid en concentratie, nauwelijks voelbare tannine, afdronk tot 8 sec. Besluit: dessertwijn met mooi samenspel tussen zuur en zoet. Verbruik: (2014–2020), reeds zeer genietbaar maar kan vlot verouderen, fris serveren bij vruchtendesserts, stilton, fourme d'ambert, roquefort of donkere chocoladedesserts.	Roquefort: Roquefort is een Franse blauwschimmelkaas, genoemd naar het dorp Roquefort-sur-Soulzon in de Aveyron. Het is een schapenkaas, waarvan de naam beschermd is: alleen kaas uit (de buurt van) Roquefort mag zo genoemd worden. Was de eerste Franse kaas met AOC vermelding. De roquefort is een rauwmelkse kaas die al heel lang gemaakt wordt. Al in de Romeinse tijd maakt Plinius melding van de kaas uit de omgeving van de Mont Lazare, oftewel de Roquefort-regio. De lactatie-periode van de schapen is van december tot juli, ze geven aanvankelijk zo'n 2-3 liter per dag, maar gemiddeld komt het uit op zo'n 200 liter per 200 dagen. Per kaas van 2,9 kilo is ongeveer 12,5 liter melk nodig. De roquefort wordt volgens een vast procedé gemaakt. De rijpingstijd van de kaas is drie tot tien maanden. De melk wordt bij ontvangst verwarmd tot een temperatuur van 32° Celsius, waarna een schimmel toegevoegd wordt, de <i>Penicillium roqueforti</i>. De melk wordt in grote vaten gedaan, waar de stremming plaatsvindt. De wrongel wordt onder druk gebracht, en in vormen geperst. Na ongeveer 10 dagen is de kaas klaar voor de rijping. De rijping van de kaas vindt vanouds plaats in de grotten van Roquefort. Elk van de grotten - met een temperatuur van zo ongeveer 10°C - kent een eigen microklimaat, met als gevolg dat het rijpingsproces per grot kan verschillen. De kazen rijpen op planken in de grot. Gedurende de rijping breidt de schimmel zich langzaam uit vanuit het midden van de kaas. Vanaf de buitenkant trekt het daar aangebrachte zout in een periode van een aantal weken naar binnen, de kaas in. Na deze periode volgt nog een langzame rijpingsperiode, waarvoor de kaas in tinfoelie verpakt wordt.

Voor meer informatie over het verkrijgen van bovengenoemde wijnen verwijzen wij u graag naar DIVO, de Internationale Club van de Eerlijke Wijn:

DIVO

Vlamingveld 47

B-8490 JABBEKE

Tel. 050 38 61 95

divo.club@telenet.be