

# KAAS

Met wit en rood....

Commanderij Molenberg

Anne De Kerpel

# Kaasfamilies

- ▶ Witschimmelkazen
- ▶ Geitenkazen
- ▶ Kazen met geperste zuivel
- ▶ Roodbacteriekazen
- ▶ Blauwschimmelkazen
- ▶ Verse kazen

# Witschimmelkazen

- ▶ Niet geperst, hoog vochtgehalte
- ▶ Rijping: 4 tot 8 weken
- ▶ Witte schimmel - *penicillium candidum*
- ▶ Jong: fris, verse paddenstoel, aards
- ▶ Gerijpt: romig, fruitig
- ▶ Brie, Camembert, Chaource, Brillat-Savarin...

# Geitenkazen

- ▶ Verschillende bereidingswijzen
- ▶ Verschillende rijpheid
- ▶ Natuurlijk, as van houtskool, olie, witschimmelkorst
- ▶ Crottin de Chavignol, St. Maure, gerijpt van het Hinkelspel...

# Kazen met geperste zuivel

- ▶ Melk verwarmd (36 °C - 55 °C)
- ▶ Wei uitgeperst > minder vocht > langer houdbaar
- ▶ Licht zout, fruitig, mollig
- ▶ Halfhard: Tomme, Saint-Nectaire, Manchego, Tête de Moine...
- ▶ Hard: Gruyère, Emmental, Comté, Parmezaan...

# Roodbacteriekazen

- ▶ Rijping door bacterie (corynegroep)
- ▶ Gewassen met water of zoutoplossing
- ▶ Rijping: enkele weken tot 4 maanden
- ▶ Zachte of halfharde (bruin)rode korst
- ▶ Uitgesproken geur/ romige smaak
- ▶ Munster, Pont l'Evêque, Langres, Maroilles, Epoisses, Herve...

# Blauwschimmelkazen

- ▶ Niet geperst, droog gezouten
- ▶ Halfhard
- ▶ Rijping door *penicillium roquefortii*
- ▶ Rijpen 3 tot 8 maanden
- ▶ Rijke romige uitgesproken smaak
- ▶ Roquefort, Stilton, Gorgonzola, Shropshire...

# VERSE KAZEN

- ▶ Ongerijpt
- ▶ Worden direct gegeten
- ▶ Licht rins of zacht
- ▶ Fris of romig
- ▶ Licht of vol
- ▶ Kwark, ricotta, mascarpone, mozzarella

# Wat met wijn ?

- ▶ Kaas: veel verschillende smaken > veel verschillende wijnen
- ▶ Rood: tannine in wijn + eiwitten in kaas >
  - ▶ verhoogt gevoel van bitterheid
  - ▶ verlaagt gevoel van fruitigheid
  - ▶ zeer zoute kaas > tannine wordt 'metalic'
- ▶ Wit vaak meer aangewezen, maar...

# Toch rood ?

- ▶ Rassen met minder tannine ( gamay, cabernet franc, pinot noir, grenache...)
- ▶ Geen/weinig nieuwe eik
- ▶ Rijpere wijnen
- ▶ Warmere streken: wijnen met meer fruit en rijpere tannine

# En wat erbij?

- ▶ Brood is de verbindende factor
  - Stokbrood
  - Granen - of notenbrood
  - Brood met gedroogde vruchten
- ▶ Garnituur:
  - Sla
  - Noten
  - Gedroogde vruchten

# Verse kazen

Mousserend

Levendig wit met frisse aciditeit

Sauvignon blanc, furmint

# Witschimmelkazen

Wit: chardonnay, riesling, ribolla gialla

Rood: Chinon, Bourgueil, rijpe Saint-  
Emilion, barbera

# Brillat - Savarin

Riesling kalkstein  
2021

Gies-Düppel



Barbera d'Asti 2016

Il Botolo



# Geitenkazen

- ▶ Wit: Sancerre, Pouilly-Fumé, Chablis
- ▶ Rood: Beaujolais, merlot dominant, fruitige wijnen

# Saint-Maure

La Bourgeoise 2017

Henri Bourgeois



Fleuri Champagne  
2019

Dom. Des Marrans



# Kazen met geperste zuivel

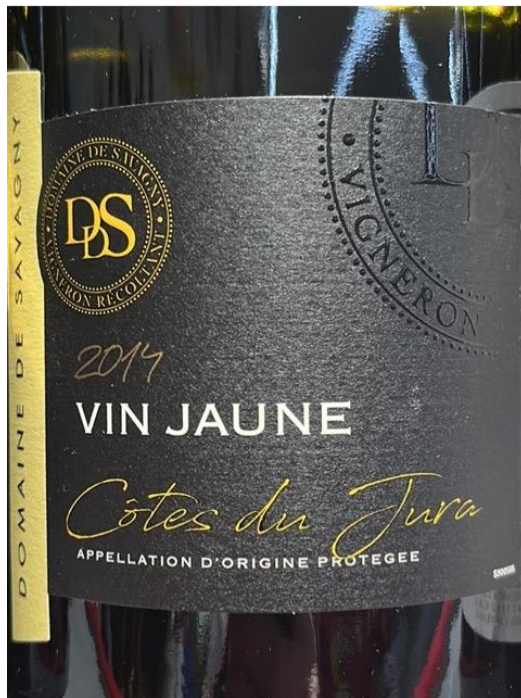
Wit: pinot gris, Saint-Véran, Côtes-du-Rhône

Topper: oude comté met vin jaune !

Rood: frühburgunder, Côte Chalonnaise

# Comté 18 md

Vin jaune 2012  
Dom. De Savigny



Ploussard 2018  
Paul Benoit



# Roodbacterie kazen

Wit: gewürztraminer, PG, Languedoc,  
Californische chardonnay

Rood: Collioure, zinfandel, Rioja gran reserva, zuidelijke  
Rhône

# Maroilles

Grauer burgunder  
2021

Braunewell



Spätburgunder 2017

Meyer-Näkel



# Blauwschimmelkazen

Wit: Sauternes, Layon, Tokaji Aszú

Rood: Banyuls, port, Rivesaltes

# Bleu d'Auvergne

Quarts de Chaume  
2004 Ch. De  
Suronde



Vintage port 1985  
Cálem

