



Vereniging zonder winstoogmerk

Commanderij Zottegem

Basiscursus

‘de ideale wijn en gerecht combinatie ...’

20 maart 2014



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij Zottegem

Basiscursus

‘de ideale wijn en gerecht combinatie ...’



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij Zottegem

Basiscursus

‘de ideale wijn en gerecht combinatie ...’

Vooraf

Het combineren van wijnen en gerechten, een kunst of wetenschap? Misschien is het wel een beetje van beide of misschien blijft het toch vooral ook een kwestie van ervaring. Hoe dan ook, het is een onderwerp waarover al talloze boeken zijn volgeschreven en eindeloze meningen bestaan ...

Het is zeker een feit dat wijn door de eeuwen heen bedoeld is geweest om aan tafel te drinken, bij eten. Maar welke wijn smaakt nu het best bij welk gerecht? En waarom? Rood bij vlees, wit bij vis? Kaas en wijn het summum? Zo simpel ligt het niet. Bepaalde combinaties werken beter dan andere.

Sommige smaken in eten en wijn botsen, andere vullen elkaar juist aan. Dat is niet zo zeer een kwestie van persoonlijke smaak (al moet je wel steeds rekening houden met je eigen voorkeuren) maar toch wel van chemie in de mond wanneer je een hapje en een slokje neemt. Als je de juiste wijn kiest zal je meer genieten van je gerecht, terwijl een foute keuze de smaak van het eten, van de wijn of zelfs van beide teniet zal doen.

Akkoord dat je dus best niet zomaar willekeurig combineert maar welke wijnen moet je dan precies kiezen? Geen evidentie, ook al omdat de wijnkeuze heel uitgebreid is. Laten we dus maar aanvaarden dat we waarschijnlijk zelden de meest optimale match zullen maken, al was het maar omdat de goede combinatie niet enkel afhangt van de maaltijd, maar ook van je gasten, de omstandigheden. Daarenboven zijn er veel passende wijnen bij een gerecht mogelijk.

In feite is elke concrete combinatie verschillend en moet men vooraf de smaakstructuur van de wijn of het gerecht ontleden vooraleer men er een waardige partner bij kan serveren of schenken. Het uitgangspunt is steeds harmonie, het zoeken naar overeenstemming in smaakstructuur.

Door die harmonie en dat evenwicht kan je meerwaarde creëren. De wijn geeft meer dan wanneer je hem zo drinkt en het eten smaakt genuanceerder en complexer door de wijn. Maar soms werken contrasten ook en heft de wijn bijvoorbeeld een iets te krachtig element uit het gerecht op of mildert hij het.

Al die grote principes of ingewikkelde modellen helpen ons natuurlijk niet verder en dat was de aanzet om deze basiscursus te ontwikkelen. Het is niet de bedoeling om op alle combinaties een antwoord te hebben of om te pretenderen dat dit nu de waarheid is. Het is gewoon een hulpmiddel om jullie te helpen bij jullie zoektocht. Gebruik de regels en het advies zoals het jullie past en experimenteer vooral zelf zoveel mogelijk. Schenk bijvoorbeeld als de gelegenheid zich aandient eens meerdere wijnen bij eenzelfde gerecht en ervaar de wijnen voor en tijdens het eten. Je zal vaak versteld staan over alweer een nieuwe ontdekking. Als liefhebber van wijn en eten moet je altijd blijven denken: ik kan nog iets bijleren.

Om mijn inleiding af te sluiten geef ik je direct de allerbelangrijkste regel: drink vooral wat je zelf het lekkerst vindt en laat je niet opjagen door regels of wat anderen zeggen. Wijn moet op de eerste plaats genieten zijn en dat doen we nu eenmaal allemaal op onze eigen manier ...

Gentil Noens
Wijnmeester



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij Zottegem

Basiscursus

‘de ideale wijn en gerecht combinatie ...’



‘de ideale wijn en gerecht combinatie ...’

Inhoudsopgave

1. Wijn en gerecht combineren, de klassieke basisregels ...?	6
a. <i>Stelling 1: rood bij vlees, wit bij vis, zoet bij dessert.</i>	6
b. <i>Stelling 2: streekgebonden combinaties scoren altijd.</i>	7
c. <i>Stelling 3: alles draait om het hoofdingrediënt.</i>	7
d. <i>Stelling 4: eenvoudige wijnen – eenvoudige gerechten, complexe wijnen – complexe gerechten.</i>	8
2. Wijn en gerecht combineren: een meer wetenschappelijke benadering.	9
a. <i>Het mondgevoel</i>	9
b. <i>Het smaaktype</i>	11
c. <i>Het smaakgehalte of de smaakintensiteit</i>	12
d. <i>De basissmaken</i>	13
e. <i>De invloed van de kooktechnieken</i>	15
f. <i>De invloed van het serveren van de wijn</i>	15
g. <i>De invloed van de volgorde van de geserveerde wijnen</i>	16
3. Enkele mogelijke combinaties vertrekkende vanuit het gerecht	17
a. <i>Aperitief</i>	17
b. <i>Koude voorgerechten</i>	17
c. <i>Soepen</i>	19
d. <i>Warme voorgerechten</i>	19
e. <i>Hoofdgerechten</i>	20
f. <i>Kazen</i>	21
g. <i>Desserten</i>	21
4. Enkele mogelijke combinaties vertrekkende vanuit de wijn	23
a. <i>Mousserende wijnen</i>	23
b. <i>Jonge, licht fruitige en frisse witte wijn</i>	23
c. <i>Halfzware, droge witte wijnen</i>	23
d. <i>Stevige complexe witte wijnen met body en kracht</i>	24
e. <i>Lichtzoete wijnen, fruitig en speels</i>	24
f. <i>Aromatische rijke witte wijnen</i>	24
g. <i>Rosé wijnen</i>	24
h. <i>Jonge, lichte en fruitige rode wijnen</i>	25
i. <i>Rode wijnen met iets meer kracht en body</i>	25
j. <i>Krachtige tanninerijke wijnen</i>	25
k. <i>Grote complexe rode wijnen</i>	25
l. <i>Versterkte wijnen</i>	26



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij Zottegem

Basiscursus

‘de ideale wijn en gerecht combinatie ...’

1. Wijn en gerecht combineren, de klassieke basisregels ...?

Waarom past die ene wijn nu zoveel beter bij dat gerecht als die andere wijn die nochtans van een ‘betere kwaliteit’ is, die wijn die vooraf zoveel mooier en voller was en samen met het gerecht plots zo banaal lijkt?

Het is een vraagstuk dat mensen al lang bezig houdt en waar de laatste jaren veel meer aandacht wordt aan gegeven. Dat is ook logisch omdat het aantal mogelijke wijn-gerecht combinaties die vandaag voor iedereen toegankelijk zijn, exponentieel zijn toegenomen:

- De globalisering van wijn heeft het aantal wijnstijlen en –smaken waarmee we vandaag worden geconfronteerd enorm uitgebreid. De tijd dat onze wijnbeleving vooral werd gedomineerd door de Franse wijnen en wijnstijlen ligt al lang achter ons ...
- De toegankelijkheid van ‘mondiale keukens’ was nooit groter dan vandaag. Onze grootouders kenden enkel de lokale keukens maar vandaag is er in bijna elk dorp wel een Chinees, Italiaans, Grieks enz. restaurant te vinden. De keukens beginnen elkaar ook te beïnvloeden (de zogenaamde fusion-keukens) waardoor ons denkkader of ons referentiekader de voorbije 20 jaar sterk zijn veranderd ...

Er bestaan heel veel formules, regels of stellingen die elk willen of moeten leiden naar een goede of zelfs ideale combinatie tussen wijn en gerecht. Een belangrijk aandachtspunt hierbij is dat je in deze zoektocht de wijn voorop kan zetten (het gerecht moet de wijn ondersteunen), het gerecht voorop kan zetten (de wijn is ondersteunend) of wil je vooral dat beide aan elkaar gewaagd zijn ...

In deze basiscursus vertrek ik vooral van die laatste doelstelling waarbij zowel wijn als gerecht schitteren. Ik probeer evenwel regelmatig voorbeelden te geven vanuit het gezichtsveld van de wijn en omgekeerd vertrekkende vanuit het gerecht.

Smaakvoorkeuren zijn aan verandering onderhevig, zowel die van het grote publiek als die van de individuele wijnliefhebber. Weet je dat men een eeuw geleden bijvoorbeeld eerder een zoete wijn, type Sauternes, dronk bij visgerechten om later alles in te zetten op droge witte wijnen ...

Onthoud dus vooral dat niets moet en dat de eigen voorkeur, volgens mij althans, nog altijd het belangrijkste criterium moet zijn. En dat veel kan. Ik begin alvast met een evaluatie van de klassieke stellingen of regels en toets deze regels op hun toepasbaarheid en hun bijdrage om te komen tot een geslaagde wijn-gerecht combinatie.

a. Stelling 1: rood bij vlees, wit bij vis, zoet bij dessert.

Deze klassieke regels kennen we natuurlijk allemaal. Het is de meest eenvoudige en misschien ook de oudste formule die er bestaat. Een soort passe-partout aanpak, een eerste opstap, waarmee je zelden ‘brokken maakt’ maar daar stopt het ook bij.



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij Zottegem

Basiscursus

‘de ideale wijn en gerecht combinatie ...’

Rode wijn bij vlees of een witte bij vis kan nog steeds worden gehanteerd als vuistregel, maar tegelijk is het een regel met oneindig veel uitzonderingen. De toegevoegde waarde van deze stelling is daarom zeer beperkt.

Elke gevorderde liefhebber zal dan ook terecht direct reageren en wijzen op de al te grote eenvoud in de regel. Hij zal onmiddellijk voorbeelden aanhalen die aantonen dat witte wijn bij wit vlees en gevogelte of een jonge rode wijn bij vis soms een betere combinatie geeft.

Dat is uiteraard zo en precies daarom ga ik binnen deze basiscursus de regels uitbreiden en verfijnen. Hierbij zal ik vast en zeker al eens een loopje nemen met enkele vastgeroeste ideeën. Als dat voldoende is om jullie aan het denken te zetten of nog beter om jullie aan het experimenteren te zetten, dan is mijn opzet alvast geslaagd en dan ben ik ervan overtuigd dat je jouw eigen geslaagde combinatie zal vinden.

b. Stelling 2: streekgebonden combinaties scoren altijd.

De uitgangspositie van deze stelling is dat men traditionele gerechten uit een bepaalde streek het beste combineert met wijnen uit dezelfde regio. Niemand twijfelt aan de harmonie van een Sancerre bij zalm uit de Loire of een Chianti bij een Bistecca alla Fiorentina. En ook de combinatie van de harsige Retsina bij Griekse inktvisjes (met ajuin, olijven, tomaten, enz.) wordt door velen als vanzelfsprekend ervaren.

Streekgebonden combinaties zijn zeker het proberen waard maar zaligmakend is deze regel zeker niet. Men verdedigt deze stelling al eens alsof dit de logica zelf is maar eigenlijk is deze regel lang geleden ontstaan, meer uit gewoonte dan uit creativiteit en vaak bij gebrek aan andere opties.

Voeg daar aan toe dat bewoners uit bepaalde wijngebieden logischerwijze een zeker chauvinisme of streektrots hebben en dus niet snel wijnen uit andere regio's proberen bij hun eten en je krijgt een soort gewoonteregel. Hiermee wil ik niet zeggen dat deze stelling totaal foutief zou zijn, er zit een zekere waarheid in maar zaligmakend is deze stelling zeker niet.

Ik raad je daarom aan om deze stelling altijd te combineren met andere, meer precieze, regels en dus de combinatie van smaakstijlen, ingrediënten en bereidingswijzen te laten primeren op de afkomst van de wijn of het gerecht.

c. Stelling 3: alles draait om het hoofdingrediënt.

In de klassieke benadering van het combineren van wijn en gerechten wordt vooral gekeken naar het hoofdingrediënt. Ik durf deze stelling al evenzeer in vraag stellen als de vorige 2.

Harmonie creëren richt zich op het creëren van een evenwicht tussen geuren en smaken. Als je weet dat groenten en sauzen een belangrijke rol spelen in de smaakbeleving van



‘de ideale wijn en gerecht combinatie ...’

een gerecht en dat bereidingswijzen de smaak van een ingrediënt doet veranderen, dan weet je ook dat louter kijken naar het hoofdingrediënt maar evenveel toegevoegde waarde biedt of zelfs minder als de vorige stellingen ...

M.a.w. deze regel helpt maar is bijlange niet toereikend om met redelijke zekerheid een geslaagde combinatie te maken. Bij de keuze van wijn moet je immers met de totale smaakstijl van het gerecht rekening houden.

d. Stelling 4: eenvoudige wijnen – eenvoudige gerechten, complexe wijnen – complexe gerechten.

Een basisregel die men vaak hanteert bij het zoeken naar een gepaste combinatie tussen wijn en gerecht is dat de smaken elkaar nooit mogen overheersen. In die zin houdt de bovenstaande stelling zeker steek: een goede wijn-gerecht combinatie steunt immers vooral op harmonie.

Zelf wil ik deze stelling wat verder aanvullen of de interpretatie ervan verscherpen waarbij de adjectieven eenvoudig of complex maar evenzeer delicaat of zwaar het smaakgevoel betreffen en niet de opbouw of structuur van het gerecht of de wijn.

Een delicate, fijne bereiding (van vis of vlees) vraagt inderdaad om een meer delicate, zachtere wijn (rood of wit) want een zware of complexe wijn zal het gerecht wegduwen.

Uitzonderlijk zou je kunnen kiezen om een complexe wijn te laten vergezellen door een eenvoudig gerecht omdat je precies de complexiteit van de wijn wil benadrukken. Of m.a.w. als je een wijn complexer wil laten aanvoelen dan hij is, dan combineer je hem met een eenvoudiger gerecht ...

Een voorbeeld van een ‘positief’ contrast is bij een neutraal gerecht met een matig smaakgehalte en een gemiddelde complexiteit (een gepocheerde bereiding met kip bijvoorbeeld) juist een ietwat complexere wijn te serveren. Hierdoor komt de wijn maximaal tot zijn recht. De wijn komt als het ware in de schijnwerper te staan en krijgt de kans om op te bloeien.

Een algemene regel luidt dat smaakgroepen van wijnen horen bij smaakgroepen van gerechten. Dat wil zeggen: bij lichte gerechten passen lichte wijnen, bij ronde smaken passen ronde wijnen, bij volle smaken passen volle wijnen, bij verfijnde ingrediënten verfijnde wijnen, en bij krachtige smaken krachtige wijnen.

Deze stelling is op zich een waardevolle parameter maar nog te beperkt om ons te helpen in onze keuze van de best passende wijn.



‘de ideale wijn en gerecht combinatie ...’

2. Wijn en gerecht combineren: een meer wetenschappelijke benadering.

Uit de evaluatie van enkele klassieke of traditionele stellingen inzake het combineren van wijn en gerecht in het vorige hoofdstuk blijkt alvast dat ons baseren op traditie en intuïtie weinig garantie biedt om te komen tot een geslaagde wijn-gerecht combinatie. Het zijn aspecten die ons kunnen leiden in de juiste richting maar we hebben meer nodig dan dat.

Dat was ook het uitgangspunt van Peter Klosse, bekend restauranthouder in Nederland en oprichter van de Academie voor Gastronomie, in zijn proefschrift over smaakstijlen waarmee hij in 2004 promoveerde tot doctor aan de universiteit van Maastricht. Klosse werkt gestructureerde regels uit, gebaseerd op onderzoek en objectieve feiten. Zijn benadering geldt vandaag als één van de belangrijkste referentiekaders bij het zoeken naar de juiste combinatie.

Klosse beschouwt smaak net als geluid of kleur: het is iets objectief dat pas subjectief wordt door het moment van de beleving ervan. Je moet m.a.w. een onderscheid maken tussen smaak en voorkeur. Smaak is een objectief productkenmerk net als de kleur ervan. Hij gaat uit van smaakprofielen die worden opgebouwd door de combinatie van de verschillende smaakelementen of smaakstenen om uiteindelijk het profiel van de wijn of het gerecht te maken.

De smaakleer is een gastronomisch uitgangspunt dat de hefbomen aanreikt om goede combinaties van wijn en gerecht te bepalen. Maar het ontwerpen en bedenken van nieuwe gerechten en het bepalen van de volgorde van de gerechten in een menu kan je ook tot een goede einde brengen op basis van de principes van de smaakleer. Mogelijke antwoorden op vragen waarom sommige combinaties lekker of juist vies gevonden worden kan je vaak terug vinden in de smaakleer ...

In zijn smaakleer bepaalt hij de smaak van een gerecht of een wijn aan de hand van 3 assen: het mondgevoel, het smaaktype en de smaakintensiteit.

a. Het mondgevoel

Wanneer we spreken van het mondgevoel, dan hebben we het over de beleving of de structuur van een product in de mond: is het strak, mond-opdrogend of mond-samentrekkend of is het juist rond of filmend?

Iets voelt strak aan wanneer het fris, zuur of droog is. Een jonge wijn, een salade (met vinaigrette), een groene appel of bijvoorbeeld thee-infusies zijn strak.

Strak wordt veroorzaakt door zuren, tannine maar ook bijvoorbeeld door een droog ingrediënt als toast. Gerechten kunnen eerder strak aanvoelen, wanneer ze door zure (tomaten, fruit, vinaigrette) of bittere (witloof) smaken gedomineerd worden. Ook een droog (verse frietjes) of korrelig mondgevoel (toast) zijn eerder strak.



‘de ideale wijn en gerecht combinatie ...’

Een strak mondgevoel krijg je ook door bijvoorbeeld koude, m.a.w. een gerecht waarin een zeer koude component is verwerkt (zoals bijvoorbeeld een sorbet van tomaat) zal eerder strak aanvoelen.

Tot de strakkere wijnen behoren de droge witte wijnen zonder houtrijping, maar ook rode wijnen zoals cabernet- en merlot-gebaseerde wijnen die over een hoge zuurgraad beschikken en in de mond droog of enigszins bitter overkomen.

Iets voelt filmend aan als het rond, soepel, glad of vet is. Een gerijpte wijn, een romige saus of een stoofschotel zijn voorbeelden van een filmend mondgevoel.

Filmend is m.a.w. het gevolg van bijvoorbeeld boter/vet/gelatine (in een gerecht) of het gebruik van hout/malolactische gisting (in wijn). Filmende gerechten hebben vaak een saus op zetmeel- of vetbasis (roux, béarnaise), of zijn vet door de gebruikte ingrediënten (spek), of zijn zoet zoals de meeste nagerechten.

Filmende wijnen zijn bijvoorbeeld (half)zoete wijnen, rijpe, houtgelagerde witte wijnen (chardonnay) of rustieke rode wijnen zoals grenache.

Als stelregel geldt dat de wijn en gerecht met hetzelfde mondgevoel goede combinaties zijn en dat een verschil in mondgevoel riskeert te leiden naar een onaangename mondervaring.

Enkele voorbeelden: de combinatie van bijvoorbeeld maatjesharing (filmend) met een Riesling (strak en hoge zuren) geeft een heel nare smaakervaring waarbij de Riesling een metaalachtige smaak ontwikkelt of de combinatie van gezouten en gerijpte ham (zoals bijvoorbeeld pata negra - filmend) die veel beter associeert met een volle witte wijn uit de Bourgogne (filmend) dan met bijvoorbeeld een krachtige of kruidige rode wijn (stijl Shiraz of zelfs linkeroever Bordeaux met dominante Cabernet Sauvignon samenstelling (eerder strak).

Toch kan je soms verrast worden door wat tegenstelling bij zeer uitgesproken mondgevoel. Dit principe wordt ook in de keuken toegepast waar je een scheutje citroen toevoegt aan een romige saus om haar wat te laten opleven ...

Eigenlijk wordt op die manier in het gerecht het mondgevoel meer geneutraliseerd. Een voorbeeld is het serveren van gerookte zalm op toast. Het filmende gevoel van de zalm wordt enigszins geneutraliseerd door het strakke van de toast.

Hetzelfde effect kan soms ook worden nagestreefd en succesvol gerealiseerd door de combinatie van wijn met gerecht maar dit zal toch wel wat proefondervindelijke vaststelling vragen ...



‘de ideale wijn en gerecht combinatie ...’

Een vette mousse is dik, zwaar en vooral zeer filmend. Volgens het harmoniemodel past hierbij een zware, dikke, filmende wijn. Echter de wijn riskeert het geheel nog zwaarder en moeilijker maken. In een dergelijk geval kan een contrast goed werken, bijvoorbeeld door te kiezen voor een sterke strakke wijn. De frisse zuren zullen een prettig tegenwicht vormen en het geheel aangenamer maken.

b. Het smaaktype

Inzake smaaktype maakt Klosse een onderscheid tussen frisse en rijpe smaaktonen. Frisse smaaktonen heb je bijvoorbeeld bij frambozen, asperges of Sauvignon Blanc.

Frisse smaken vinden we m.a.w. terug in eerder zure vruchten (citrus, appel), maar ook in vele groenten (paprika, sla). Hou dus rekening met alle ingrediënten: kervel, bieslook, rauwe ui, citrus of peterselie brengen frisse smaken aan.

Frisse wijnen zijn bijvoorbeeld niet-houtgelagerde witte wijnen (sauvignon, chardonnay, ...), zelfs al hebben ze ook restsuiker (chenin, gewürztraminer), of rode wijnen met een hoge zuurgraad zoals sangiovese, cabernet, of pinotage.

Frisse smaken omschrijft men ook vaak als lentesmaken ...

Rijpe smaaktonen worden geassocieerd met meloen, champignons, gebakken vlees maar ook een hout gelagerde chardonnay ...

Andere ingrediënten die een rijp smaaktype brengen zijn bijvoorbeeld tijm, kruidnagel, champignons, truffel of kaneel net zoals houtlagering dat doet bij wijn. Gerookt vlees of gevogelte, rijke vleessoorten zoals spek of aardappels zijn andere voorbeelden van rijpe smaaktonen.

Wijnen met een rijpe smaak zijn bijvoorbeeld het aardse van een rijpe merlot, of de herfstachtige geur van nebbiolo, het rustieke, chocoladeachtige van grenache, of de brede smaak van een oudere, niet-droge riesling.

Rijpe smaken krijgen vaak de stempel herfstsmaken te zijn ...

Dit smaakelement is iets complexer want je kan eigenlijk in een gerecht toetsen hebben van beide smaaktypes. Koks verhogen de complexiteit van hun gerechten door verschillende ingrediënten te combineren, en houden daarbij rekening met hun plaats op de boven geschetste dimensies. Zo compenseren ze erg eenduidige smaken.

Een voorbeeld is gerookte kip of eendeborst, een eerder rijpe smaak, die als begeleider een fris slaatje krijgt met een frambozenvinaigrette: de beide



‘de ideale wijn en gerecht combinatie ...’

componenten compenseren elkaar en maken het geheel boeiender of evenwichtiger.

Uiteraard bevatten veel gerechten een combinatie van ingrediënten die tot verschillende types behoren: een roomsaus bij een gerecht waarin ook fris fruit is verwerkt, paprika bij gegrilde kip, of gebakken vlees met salade.

Ga in dergelijke gevallen op zoek naar het dominante ingrediënt en stem daar je wijnkeuze op af. Onthoud dat sommige ingrediënten zoals vinaigrette, spek in een saus, tomaten, room of kalfsfond de neiging hebben om een gerecht ‘naar hun hand te zetten’.

Maar ook wijnen kunnen beide smaaktypes in zekere mate samen hebben, denk hierbij bijvoorbeeld aan een champagne die langere tijd gerijpt heeft ‘sur lie fines’ en waar de frisse toetsen in evenwicht staan met de rijpe toetsen (nootachtige) van de lange rijping op de gistresten ...

Het is precies dit aspect dat ons soms zal toelaten om toch contrasterende mondgevoelens bij elkaar te combineren. Die strakkere Beaujolais die ook rijpere toetsen meedraagt (de zoetere aardbeien-aroma’s bijvoorbeeld van de Gamay) en daardoor zich misschien toch laat combineren met het filmend mondgevoel van rauwe hesp of andere charcuterie.

Hou er tot slot rekening mee dat de bereidingswijze een belangrijke invloed heeft op het mondgevoel en smaaktype van een ingrediënt. Een rauwe ajuin of sjalot is bijvoorbeeld strak en fris terwijl gebakken of gestoofde ajuin juist heel rijp en filmend is.

c. Het smaakgehalte of de smaakintensiteit

Het smaakgehalte is het derde element binnen de smaakleer. Onthoud hieromtrent vooral dat de smaakintensiteit van de wijn en het gerecht in evenwicht moeten zijn.

Het is belangrijk te weten hoe het gerecht wordt bereid omdat de smaakintensiteit sterk wordt beïnvloed door de bereidingswijze. Bakken en braden verhoogt de smaakintensiteit van vis of vlees (versus stomen of pocheren) en grillen doet daar nog een schepje bovenop. (zie ook verder)

Smaakcomplexiteit is een belangrijk aandachtspunt hierbij waarbij de complexiteit staat voor de aanwezigheid van verschillende smaaknuances die samen de smaakintensiteit bepalen of versterken.

Hou er rekening mee dat intens niet altijd gelijk is of moet zijn aan complex. Denk bijvoorbeeld aan sommige krachtpatserwijnen uit de nieuwe wereld, die zeer dominant zijn maar toch eenzijdig of eenvoudig.



‘de ideale wijn en gerecht combinatie ...’

Evenmin heeft het aantal ingrediënten noodzakelijkerwijze te maken met complexiteit. Evenwicht en dosering blijft een belangrijk aspect en soms leiden teveel ingrediënten tot een disharmonie waardoor de juiste combinatie quasi onmogelijk wordt.

De stelregel is dat een gerecht met een hoge smaakintensiteit, zoals bijvoorbeeld een barbecue, vraagt om wijnen met evenveel in hun mars (krachtige, zuiderse rode wijnen). Gerechten met een lagere smaakintensiteit, zoals bijvoorbeeld gepocheerde kip, vragen om wijnen met eveneens minder smaakintensiteit zoals sommige niet- houtgerijpte chardonnay, sauvignon of sangiovese wijnen.

d. De basissmaken

Om het geheel aan te vullen is het belangrijk om ook de klassieke basissmaken mee in het vizier te nemen en te begrijpen wat de invloed is van deze smaken op wijn.

Naast de vier basissmaken zuur, zout, bitter en zoet is er de laatste jaren een vijfde wetenschappelijk erkende smaak bijgekomen die een belangrijke rol speelt in de appreciatie van een gerecht en dat is umami.

Umami is een hartige smaak die ook wordt gekenmerkt door weelderigheid, een zachtaardig, bouillonachtig en evenwichtig smaakgevoel in de mond.

Een van de eenvoudigste manieren om umami te ervaren, is door de smaak van een rauwe champignon te vergelijken met die van een champignon die 30 seconden in de microgolfoven is verhit. Door de verhitting neemt de smaak van umami in de paddenstoel sterk toe.

Veel etenswaren die gezien worden als lastig te combineren, hebben een hoog umami-gehalte, zoals bijvoorbeeld asperges of eieren.

De basissmaken hebben absoluut een invloed op de wijnen en dat zal ons helpen om uiteindelijk toch de juiste fles te kiezen ... Dit kan ik waarschijnlijk het best illustreren met enkele voorbeelden:

- Een overwegend zuur gerecht maakt wijn minder bitter en zuur, fruitiger, zoeter en voller. Een beetje zuur in een gerecht doet de combinatie met wijn over het algemeen goed: het kan een wijn met hoog zuur in balans brengen en de fruitigheid verbeteren. Als het zuurgehalte van de wijn echter laag is, kan eten met veel zuur erin de wijn vlak en log laten lijken.
 - Zoete wijn wordt zoeter en daardoor vaak log,
 - Een fruitige rode wijn wordt fruitiger,
 - Een tannine-rijke rode wijn kan harder worden indien hij te weinig zuren heeft,



‘de ideale wijn en gerecht combinatie ...’

- Een overwegend zout gerecht maakt wijn minder drogend en bitter, minder zuur, maar eerder zachter en voller. Zout is een wijnvriendelijk bestanddeel van gerechten, dat kan helpen de hardere kantjes van een wijn te verzachten.
 - Benadrukt het zoete in een zoete wijn,
 - Een fruitige rode wijn wordt minder fruitig,
 - Een rode wijn met veel tannines kan zachter en ronder aanvoelen,
- Een overwegend bitter gerecht maakt wijn drogender en bitterder, minder zoet en fruitig,
 - Over het algemeen stapelen bitters zich op. De bitterheid van het eten kan precies goed zijn, en de bitterheid van de wijn mooi in balans, maar samengevoegd kunnen die bittere smaken een onplezierig niveau bereiken. De gevoeligheid voor bittere smaken varieert evenwel sterk van persoon tot persoon!
- Een overwegend zoet gerecht maakt wijn drogender en bitterder, zuurder, minder zoet en fruitig (pas m.a.w. op voor wijnen met minder zoet of met tannine).
 - Zoet in een gerecht kan er bij een droge wijn toe leiden dat hij zijn fruit kwijt lijkt te zijn en onaangenaam zuur wordt.
 - Zoete wijnen passen bij zoete gerechten. Dat klinkt gemakkelijk, maar blijkt in de praktijk niet het geval. Belangrijk is namelijk dat de zoethealten van wijn en gerecht ongeveer gelijk zijn. Als het gerecht zoeter is dan de wijn, komt de wijn zuur en schraal over. De afstemming van zoete wijnen bij nagerechten vereist daarom voldoende aandacht.
- Umami heeft een drogender en bitterder effect op wijn. De wijn wordt zuurder, minder zoet en fruitig (pas m.a.w. op met wijnen die tanninerijk zijn of die houtrijping hebben gehad).

Simpelweg kan je zeggen dat zoetheid en umami wijnen strenger maakt en zout en zuur wijnen zachter maakt ... Eenvoudige, niet-houtgerijpte wijnen met een beetje restsuiker zullen vrijwel nooit minder goed gaan smaken in combinatie met eten. Maar omdat aan dit soort wijnen relatief weinig verandert in combinatie met gerechten, zullen de combinaties ook minder interessant zijn.

Wijnen met veel zuur verscherpen scherpe en pikante smaken. Dat is geen goede combinatie. Wijnen met een licht zoetje passen beter. Ook jonge rode wijnen met tannine combineren prima met pikante smaken: de stroefheid van de tannine lijkt weg te vallen, waardoor het fruit van de wijn naar voren komt.

Een ander voorbeeld: een witte wijn die té zuur schijnt om op zichzelf te drinken, combineert vaak uitstekend met romige of zoute gerechten, omdat het zuur het olieachtige van de room vermindert en de room het zuur tempert, wat resulteert in opmerkelijk verbeterde aroma's voor beide.



‘de ideale wijn en gerecht combinatie ...’

e. De invloed van de kooktechnieken

De bereidingswijze van een gerecht heeft een belangrijke invloed op de harmonie tussen wijn en gerecht omdat een bereidingswijze het smaakprofiel van het gerecht verandert ...

Soms worden in een gerecht verschillende technieken samen gebruikt. Bijvoorbeeld een klassieke preisoep, die wordt afgewerkt met snippers gerookte zalm, wat zure room en gefrituurde preisnippers.

We hebben een combinatie van koken, roken en frituren waardoor de respectievelijke ingrediënten een ander dan klassiek smaakprofiel hebben. Het komt er ook dan op aan om te begrijpen of in te schatten wat de verschillende ingrediënten met elkaar doen om het globale smaakprofiel van het gerecht te kennen.

Ik geef kort de invloed weer van de kooktechniek op het ingrediënt:

- Niettegenstaande bakken en braden andere kooktechnieken zijn (bakken is voor grote stukken, vaak in de oven, terwijl braden voor kleinere stukken is) hebben ze een gelijk effect. Ze zorgen voor een mooie korst rondom het vlees of de vis door het karamelliseren van de buitenkant. Het ingrediënt wordt hierdoor strakker maar ook rijper en smaakintensier.
- Grillen of roosteren geeft een nootachtige en licht gebrande smaak aan de bereiding. Het effect is vergelijkbaar aan bakken en braden maar grillen verhoogt de smaakintensiteit van een ingrediënt nog meer.
- Stoven creëert een fluwelig en zacht mondgevoel, het gerecht krijgt een smeuge structuur die meestal wel smaak-intens is. Stoven brengt m.a.w. eerder een filmend mondgevoel.
- Stomen zorgt ervoor dat de smaak en de smaakintensiteit van het ingrediënt puur en goed bewaard wordt. Deze bereidingswijze is dus eerder neutraal.
- Pocheren behoudt de smaken in een ingrediënt (omdat de vloeistof bij pocheren net niet kookt) maar kan die wel beïnvloeden omdat er meestal aromaten worden toegevoegd aan de vloeistof. Gepocheerde ingrediënten geven vaak een filmend mondgevoel.
- Roerbakken of wokken verhoogt vooral de smaakintensiteit van ingrediënten.
- Frituren zorgt voor een sterk filmend mondgevoel terwijl de krokante korst toch een verfrissend gevoel kan geven in de mond.

f. De invloed van het serveren van de wijn

Om een geslaagde wijn-gerecht combinatie te realiseren is het belangrijk dat je ook aandacht hebt voor de manier waarop je de wijn serveert. Ik denk hierbij eerst en vooral aan de temperatuur maar ook aan het glas, het al dan niet decanteren of verluchten van de wijn, enz.



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij Zottegem

Basiscursus

‘de ideale wijn en gerecht combinatie ...’

Een jonge rode wijn met strakke tannines die koud wordt geserveerd zal hard en wrang overkomen omdat het koude het samentrekkend mondgevoel accentueert of versterkt.

Dit is ook wat gebeurt als je deze wijn combineert met een gerecht dat zeer koud wordt geserveerd (zie ook hoger). De koude van de mond heeft een gelijkaardig effect op de wijn als wat hier wordt beschreven.

Een experiment: Eet flink wat vanille-ijs, hoe zoeter hoe beter, tot je mond goed koud is en gewend is aan de zoete smaak. Neem nu een flinke slok van een rode, droge, volle sterke wijn die je normaal graag drinkt. De kans is reëel dat je de wijn direct uitspuwt.

Anderzijds kan je dus een wijn die wat zwak is aan tannines toch zijn plaats geven door hem wat kouder te serveren ...

Een zoete wijn die te warm wordt geserveerd wordt zoeter en stroperiger en verhuult de zuren in de wijn. Hetzelfde krijg je met alcoholrijke wijnen. De wijnen worden lomp en zwaar.

g. De invloed van de volgorde van de geserveerde wijnen

Net zoals je bij het opstellen van een menu rekening houdt met de volgorde van de gerechten, hou je ook best rekening met die volgorde bij de keuze van de wijnen die je gaat serveren bij het menu ...

De klassieke stelregel om lichte wijnen te schenken voor zware wijnen, licht en fruitige wijnen voor zoet, jong voor oud en zachtaardig voor krachtig en intens blijft gelden. Strak gaat voor filmend, fris gaat voor rijp, laag smaakgehalte gaat voor hoog smaakgehalte ...

Als je bijvoorbeeld een krachtige, stevige rode wijn (syrah, carmenère, zinfandel) serveert bij het voorgerecht, dan wordt het lastig om daarna bijvoorbeeld een halfzware droge wijn zijn plaats te laten opnemen bij het hoofdgerecht.

Toch kan je soms bij het bepalen van de meest aangewezen combinatie uitkomen op dergelijk scenario. Dan is het belangrijk om de wijnen niet zomaar na elkaar te schenken maar eerst de mond terug te neutraliseren door een ‘tussenwijn’ te schenken of door bijvoorbeeld een sorbet of Trou Normand te voorzien. Ook groene thee heeft een mondzuiverend effect.

Dat betekent dat het best mogelijk is een witte wijn na een rode wijn te schenken, als de witte wijn rijker van smaak en meer filmend is dan de rode wijn die men daarvoor heeft gedronken.



‘de ideale wijn en gerecht combinatie ...’

3. Enkele mogelijke combinaties vertrekkende vanuit het gerecht

In de voorbije hoofdstukken heb ik geprobeerd om jullie enkele bruikbare regels aan te reiken in jullie zoektocht naar een geslaagde combinatie tussen wijn en gerecht. In dit hoofdstuk wil ik jullie nog wat handvaten aanreiken met voorbeelden.

a. Aperitief

Jullie kennen ondertussen allemaal mijn persoonlijke appreciatie voor een champagne (brut of extra-brut) als ideale aperitief omdat de bubbels licht, levendig en feestelijk zijn en omdat de frisse zuren de maag openzetten voor de maaltijd. Dat neemt niet weg dat er natuurlijk ook heel wat andere opties zijn!

Het is niet altijd evident om de aperitief af te stemmen op elk aperitiefhapje dat je misschien zal serveren. Bij het aperitief speelt de wijn (of het drankje) de eerste viool en dus is het vooral belangrijk na te denken over de rol van het aperitief: het openzetten van het mondgevoel en het aanscherpen van de honger.

Precies daarom zijn enkele, nochtans populaire, drankjes niet of minder geschikt als aperitief. Ik denk bijvoorbeeld aan een porto die eerder een plaats heeft als digestief dan als aperitief (vaak filmend en rijk waardoor het eerste, koud, voorgerecht dat vaak een strak en fris gerecht is benadeeld wordt). Een te zoete cocktail is een ander voorbeeld.

De combinatie met de hapjes is meestal geen probleem omdat het vaak lichte, verfijnde hapjes zijn met vis of zeevruchten en dus een goede combinatie vormen met strakke frisse aperitieven. Droge jonge wijnen met aangename zuren vormen hier een goede optie. Heb je echter gekozen voor iets zwaardere aperitiefhapjes, dan kan een fris-gevinifieerde witte wijn met houtlagering een beter alternatief zijn.

Lichtvoetige Rieslings met een laag alcoholpercentage wekken bijvoorbeeld de eetlust op zonder vermoeiend te zijn. Zij gaan goed samen met allerhande vleeswaren, frisse salades (met bijvoorbeeld wat tomaat en enkele grijze garnalen) of wat gerookte vis.

Hapjes die rijker zijn zoals patés vormen dan weer een betere combinatie met een wat oudere Riesling Spätlese of Auslese.

b. Koude voorgerechten

Het gamma aan mogelijke koude voorgerechten is natuurlijk groot. Het is dus zeker niet de bedoeling om hier zelfs maar een aanzet te geven van een exhaustief overzicht van gerechten en wijnen ... Ik heb enkele uiteenlopende klassiekers bij elkaar gezet om jullie alvast aan het denken te zetten ...



‘de ideale wijn en gerecht combinatie ...’

- Oesters: rauwe oesters hebben een strak en fris smaakprofiel. Zij harmoniëren mooi met een glaasje champagne, een glaasje jonge frisse witte wijn (sauvignon blanc of riesling) of een wat strakkere, frisse chablis. Dit is derhalve dezelfde wijnkeuze om een plateau met verschillende verse zeevruchten te begeleiden.
- Carpaccio van rundsvlees: Een carpaccio van rundsvlees is op zichzelf relatief neutraal qua smaakgevoel. De smaakversterking door olie, vers gemalen peper, wat balsamico-azijn of Parmezaan creëert meer nuances. Het gerecht is eerder fris met een evenwichtig mondgevoel (balans tussen strak en filmend). Ik zou opteren voor jonge, speelse frisse witte of rode wijnen zoals een goed gevinifieerde pinot grigio uit Noord-Italië, een Oostenrijkse gruner veltliner, lagrein (Alto Adige), gamay (Beaujolais of Loire).
- Carpaccio van tonijn: heeft een strak en fris mondgevoel en associeert goed met een mooie sauvignon blanc, een riesling, een witte Graves of een kwaliteitsvolle Verdicchio uit Le Marche in Italië.
- Carpaccio van zalm: heeft een fris maar filmend mondgevoel. Ik zou hier opteren voor een frisse Chablis (iets filmend van de chardonnay en toch voldoende frisse zuren)
- Gerookte zalm heeft een filmend en rijp mondgevoel. Traditioneel denken we een iets stevigere eikgelagerde chardonnay of een degelijke Blanc de Blancs champagne maar durf ook eens een rode wijn met een filmend en rijp smaakprofiel (bijvoorbeeld een wat gerijpte Pessac-Léognan). Hoe er rekening mee dat de garnituur (rauwe ui, peterselie en citroen de rijpe smaaktoetsen van de zalm kunnen overheersen. De gekozen wijn moet dus voldoende zuren hebben omdat hij anders riskeert zwaar en lomp over te komen.
- Een klassieke antipasti of hors-d'oeuvre van fijne charcuterie combineert meerdere smaakprofielen. De ideale combinatie is dan uiteraard moeilijker (tenzij je meerdere verschillende wijnen voorziet in functie van het smaakprofielen van de verschillende vleeswaren, vis of groenten). Daarom zou ik durven kiezen voor een iets bloemigere Riesling of een fruitige Beaujolais.
- Foie gras heeft een filmend, rijp en intens smaakprofiel. Foie gras is door zijn smaakprofiel eigenlijk een gerecht dat beter op het einde van het menu wordt geserveerd. Bij Foie gras opteer je voor een iets zoetere, moelleux witte wijn (maar liefst wel uit het goede hout gesneden zoals een Sauternes die toch voldoende frisse zuren heeft) maar ook een volle witte wijn uit de Graves kan een mooie combinatie geven (zeker als je wat frissere toetsen bij de garnituur hebt) of een Spätlese Riesling met een zweempje restsuiker. Ook een mooie grote Pauillac of Saint-Julien laat zich goed harmoniëren.
- Gerookte eendeborst heeft een filmend en rijp mondgevoel. De smaakintensiteit is afhankelijk natuurlijk van de manier waarop de eendeborst is gerookt maar normaal is die intensiteit gemiddeld. Het is een fijner gerecht dat ook een fijnere vraag, iets zoeter mag zeker ...
- Rauwe ham heeft een filmend mondgevoel, het smaaktype hangt eigenlijk af van de soort, een volgerijpte Pata Negra heeft bijvoorbeeld rijpe smaaktoetsen terwijl Gandaham door het zoutere karakter iets frissere smaaktonen heeft. Het is dus moeilijk om zo maar een wijn naar voren te schuiven. Je kan zowel wit als rood uitgaan. Ik zou zeker bij de Ganda-ham durven opteren voor een volle chardonnay met voldoende frisse zuren ...



‘de ideale wijn en gerecht combinatie ...’

- Kreeft Bellevue is een eerder strak en fris smaakprofiel. Een goede champagne of mousserende wijn, een chablis of een mooie sancerre vormen een mooie combinatie. Een jonge strakke rode wijn (rode Sancerre bijvoorbeeld of een Elzasser pinot noir) kan hier ook leuke combinaties geven.

c. Soepen

Vaak kiest men geen begeleidende wijn bij soep. Daarom wordt waarschijnlijk ook algemeen al eens gesteld dat bij de soep dezelfde wijn als bij het voorgerecht mag worden geschonken.

Dat is een regel uit gemak want soepen zijn zo gevarieerd in smaakprofiel dat dit natuurlijk nonsens is en zeker niet leidt tot een geslaagde combinatie. Analyseer je soep en durf dan toch een glaasje wijn te serveren! Een rijke, eventueel pikante vissoep kan bijvoorbeeld heel goed worden gecombineerd met een lichte rode wijn, iets koel geserveerd.

d. Warme voorgerechten

Ook het gamma aan warme voorgerechten is uitgebreid. Ik geef opnieuw een korte greep uit enkele klassieke of populaire gerechten. Je zal niet verschieten dat ik bij de voorgerechten ook verwijs naar pasta's en risotto's. In Italië zijn dat ook de primi piatti ...

- Gestoomde of gepocheerde witte vis in combinatie met lichte sauzen op basis van citrus (salsa vierge), visfond of azijn hebben een eerder strak en fris smaakprofiel. Voorbeelden van geschikte wijnen bij deze gerechten zijn een sauvignon blanc, verdicchio of chablis. Ook een droge Riesling kan mooi harmoniëren.
- Visgerechten met een romige saus (mousseline saus, normandische saus, ...) of bijvoorbeeld een gegratineerd vispannetje kunnen beter met een rijkere en meer gestructureerde witte wijn worden gecombineerd. Eventueel een wijn die wat ouder is of een lichte houtrijping heeft gehad.
- Voor een juiste keuze van wijn bij pasta of risotto is de saus of de bijkomende ingrediënten van groot belang. Betreft het een saus met vlees en tomaten, dan kan daar bijvoorbeeld een Sangiovese di Romagna bij, maar ook Barbera d'Alba, Valpolicella Classico en Torgiano Rosso kunnen er goed bij. Zeevruchten vragen doorgaans om de combinatie met een droge, eventueel licht aromatische witte wijn. Gaat het om een spaghetti met 'vongole' (venusschelpen), dan kan daar het best een wijn met een voldoende zuurgraad bij zoals de Gavi, de Verdicchio dei Castelli di Jesi of een Fiano d'Avellino. Een risotto op basis van zeevruchten is iets zachter en romiger van smaak en vraagt daarom een witte wijn die wat voller van smaak is, zoals een Sauvignon uit Friuli, of een Riesling uit Alto Adige.
- Asperges worden algemeen beschouwd als lastig wanneer het gaat om wijn-gerecht combinatie. De bereidingswijze is hier toch opnieuw van groot belang. Op vlaamse wijze geeft een totaal ander smaakprofiel dan bereid met mousseline saus en gerookte zalm bijvoorbeeld. In het eerste geval is een strakkere en frissere wijn (sauvignon blanc uit de Loire bijvoorbeeld) aangewezen terwijl ik in het tweede geval eerder zou opteren voor een fijne witte Bourgogne ...



‘de ideale wijn en gerecht combinatie ...’

- Een kreeftje thermidor of met warme boter vraagt om een vollere witte wijn maar die toch voldoende frisse zuren heeft zoals een mooie chablis maar ook een mooie champagne of een grand cru riesling kunnen hierbij hun mannetje staan.

e. Hoofdgerechten

Ik blijf mezelf herhalen door telkens weer te wijzen op het smaakprofiel van het ganse gerecht bij het combineren van wijn en gerechten. Bij hoofdgerechten is dat vaak nog belangrijker dan bij voorgerechten omdat de bereidingswijze of de bijgerechten ingrijpender kunnen zijn. Een varkenshaasje met champignonsaus vraagt om een andere wijn dan varkenshaasje met gorgonzolasaus. Het is niet de smaak van de varkenshaas, die bepalend is voor de smaak van het totale gerecht, maar de sterkere smaak van de champignons of de Gorgonzola ...

Het is daarom bij hoofdgerechten ook voldoende aandacht te hebben voor de sauzen (reductiesauzen, boter en roomsauzen, enz.).

- Een zeetong, gebakken à la meunière, geeft een fris en filmend smaakprofiel. Een elegante chardonnay (fijne Meursault of Montagny bijvoorbeeld) kan hier goed op aansluiten.
- Een gegrilde zeetong laat zich dan weer misschien wel verrassend goed combineren met een jonge Chianti Classico ...
- Tarbot met een beurre blanc saus en een volle chardonnay (Chassagne Montrachet bijvoorbeeld) sluiten eveneens goed op elkaar aan. Je kan hier ook eens kiezen voor een vollere Soave.
- Lotte met prei heeft graag een volle witte Pessac-Léognon of witte graves als gezelschap.
- Chateaubriand, entrecôte of filet pure met een peper (room) saus vragen een iets solidere wijn zoals een Pessac Léognan, een Côtes du Rhône (Chateauneuf-du-Pape of Gigondas), Barolo, Vino Nobile di Montepulciano maar ook een Rosso Piceno kan hier op aansluiten.
- Coq-au-Vin voelt zich goed met een goede pinot noir maar ook een kruidige Pinotage kan een leuke combinatie geven. Een volle smeulige Verdicchio kan hier ook tot leuke resultaten leiden.
- Gebraden of gebakken kip combineert goed met witte wijn (een fruitigere chardonnay, een viognier, een sauvignon blanc) maar ook speelse rode frisse wijnen vormen een goed partnerschap. In dezelfde zin past ook bij gebraden fazant een mooie volle witte Bourgogne.
- Gebraden duif vraagt om een Côtes du Rhône stijl van wijn, een Barbera d'Alba maar ook een pinotage kunnen hier ook tot een mooi resultaat leiden. Een Brunello di Montalcino is zeker niet te versmaden ...
- Lamschouder, gebraden in de oven met wat rozemarijn en look, verkiest een stevigere rode wijn, een Haut-Médoc, een kruidige syrah uit Zuid-Afrika bijvoorbeeld, een volle Saint-Émilion of een betere rode Bourgogne.
- Witloof in hamrolletjes, misschien een alledaagser gerecht maar dat ook verdient om een goede wijngeselschap te krijgen ;-). Je kan hier zeker kiezen voor een sauvignon blanc. Let op het wisselspel tussen het witloof en de kaassaus ...



‘de ideale wijn en gerecht combinatie ...’

f. Kazen

Er is al heel wat geschreven over het feit of kaas nu wel of niet goed harmonieert met wijn. In een aantal gevallen is bier een betere begeleider maar ook wijn kan mooi aansluiten op kazen. Dat dit niet noodzakelijk rode wijn is, dat wisten jullie ondertussen al ...

Wat hoe dan ook vast staat, is dat één wijn bij een kaasschotel zelden een goede keuze is. De verschillende kaassoorten hebben ieder een ander smaakprofiel en moeten dus ook best gecombineerd worden met andere wijnen! Wil je toch maar één wijn schenken, serveer dan één kaas of tenminste enkel kazen met hetzelfde smaakprofiel ...

- Brie gaat goed samen met Chianti, Châteauneuf-du-Pape of Bourgogne
- Camembert vraagt een vollere wijn zoals een Corbières of een rode Bordeaux
- Chaume gaat goed met Riesling, Gewurztraminer of een zachte rode Bourgogne
- Comté kaas vormt een geode harmonie met Vin Jaune uit de Jura
- Explorateur en een Chinon of andere frisse lichte rode wijn
- Bij geitenkaas heb je een wijn nodig met voldoende frisse zuren. Ik zou hier persoonlijk zeker ook een glaasje champagne durven bij voorzien maar ook een Sancerre of een Riesling vormen een geode combinatie.
- Gouda past goed bij pinotage, Chianti maar ook bij Gewurztraminer ...
- Gorgonzola vraagt bijvoorbeeld een goede Pinot Gris maar ook een rijpe Bordeaux of een Barolo vormen een interessante combinatie. Een mooie volle Soave is een waardevol alternatief.
- Mozzarella en Chablis, Orvieto Classico of Pinot Grigio gaan goed samen.
- Parmezaan verlangt een rijke gerijpte rode wijn maar past zeker zo goed bij een elegante en rijpe mousserende wijn! Ook een Chianti of een Brunello laten zich afmeten met Parmezaan net als een volle witte Bourgogne.
- Stilton heeft dan weer graag een glaasje oude port ...

Als je een kaas en wijnavond voorziet met vrienden, kan je er eens een meergangen-menu van maken. Als voorgerecht serveer je een selectie van geitenkazen met een witte sauvignon of chenin blanc. Daarna volgen zachte en halfzachte kazen van koemelk met een jonge rode grenache of gamay als hoofdgerecht en enkele sterker smakende kazen met een halfzoete riesling of pinot gris sluiten het rijtje af. Op slag krijgt een "kaasavond" een feestelijk karakter.

g. Desserten

Zoete gerechten zijn iets moeilijker te combineren met wijn, omdat de meeste wijnen niet zoet genoeg zijn en niet genoeg aroma's bevatten om zichzelf te kunnen handhaven. Voor deze combinaties moet de wijn net zo zoet zijn als het gerecht, anders krijg je het minder prettige effect zoals bij vanille-ijs met Cabernet Sauvignon (zie hoger).



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij Zottegem

Basiscursus

‘de ideale wijn en gerecht combinatie ...’

- Aardbeiendesserts gaan goed samen met champagne maar ook een lichtzoete wijn of een fruitige rode wijn (bijvoorbeeld Saumur-Champigny) kunnen leuke combinatie geven (zeker als je de aardbeien kort hebt opgewarmd of met zwarte peper hebt afgekruid ...)
- Appeldesserten laten zich goed combineren met bijvoorbeeld Pineau des Charentes ...
- Banaandesserten en een Gewurztraminer of een Muscat de Beaumes de Venise,
- Chocoladedesserten zijn ook vaak een uitdaging. Een mousserende wijn demi-sec, een oude prot, een Banyuls of een Sauternes kunnen de taak meestal wel aan.
- Citroendesserten combineren goed met Vouvray maar ook met een lichtere Sauternes
- Crème Brûlée kan je waarschijnlijk best met een Sauternes of andere lichtzoete wijn combineren.
- Frambozendesserten gaan vaak goed samen met een fruitig rode Beaujolais of Saumur of met een zoete witte wijn (Riesling, Monbazillac, Sauternes)
- Flensjes verdragen zeker een zoete mousserende Vouvray of Muscat de Beaumes de Venise maar ook een Sauternes zal zijn mannetje staan (zeker indien geflambeerd).

Al deze voorbeelden zijn ook niet meer dan dat. Zaligmakend zijn ze zeker niet, daarvoor zou er alvast meer in detail moeten worden ingegaan op elk gerecht. Beschouw het als indicaties en ga vooral zelf op ontdekking uit.

Neem de krijtlijnen uit de smaakleer bij de hand, analyseer je gerecht en je wijn, stel bijvoorbeeld een smaakprofiel op en ga dan voor de ideale match.

Wees niet ontmoedigd als de combinatie niet was wat je ervan verwachtte maar beschouw het als ene les en een excuus om nog intensiever te experimenteren.

Daarom serveer ik graag, zoals jullie al weten van ons jaarlijks kappittelbanket, meerdere wijnen per gerecht. Het is ontzettende leerrijk en onderhoudend om de impact van de wijn op het gerecht en omgekeerd te ontdekken.



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij Zottegem

Basiscursus

‘de ideale wijn en gerecht combinatie ...’

4. Enkele mogelijke combinaties vertrekkende vanuit de wijn

In een aantal gevallen zal je misschien, zoals het een goede wijnliefhebber past, vertrekken bij die uitzonderlijke fles wijn en je afvragen met welk gerecht je de belevenis helemaal af kan maken. Ook hier kan ik je geen garanties geven maar ik zet een paar voorbeelden op een rijtje om je op weg te helpen.

a. Mousserende wijnen

Mousserende wijnen worden over de ganse wereld gemaakt. Enkel champagne mag de naam champagne dragen maar heel wat mousserende wijnen zijn op dezelfde manier gemaakt. Desalniettemin is er een groot verschil onder de mousserende wijnen.

Daarnaast heb je ook de verschillende types gaande van beendroog (extra brut) tot halfdroog (brut), licht-zoet (demi-sec) tot zoet (sec).

Droge Champagne is alvast het aperitief bij uitstek. Serveer hier een oestertje natuur bij en je hebt een mooie combinatie tussen het ziltige van de oester en het frisse sprankelende van de champagne.

Mousserende wijnen kunnen zeker ook bij het diner aanschuiven. Een volle, rijke vintagechampagne associeert zeer goed met gepocheerde vis in roomsaus of met gevogelte. Mousserende wijn is trouwens ook een interessante optie in moeilijke gevallen met nadrukkelijk gekruid eten. Het koolzuur kan heel wat aan.

b. Jonge, licht fruitige en frisse witte wijn

Deze wijnen zijn droog en aromatisch en geven de natuurlijke aroma's van de rijpe druiven weer. Ze worden normaal gemaakt van druiven die een hogere zuurtegraad hebben zoals sauvignon blanc of riesling. Een jonge Chablis of een frisse Tocai Friulino uit Italië horen ook thuis in dit rijtje.

Deze wijnen zijn ook goed inzetbaar als aperitief of combineren goed met salades, zeevruchten, rauwe groenten, gestoomde vis of geitenkaas. Een andere combinatie is bijvoorbeeld een tartaar van lagoustines.

Een Oostenrijkse Grüner Veltliner is een dergelijke lichtere wijn, die wel veel smaak heeft, kruidig en zelfs een beetje peper in de afdronk, waardoor deze goed te combineren valt met lichte oosterse gerechten met grote smaakintensiteit.

c. Halfzware, droge witte wijnen

Deze witte wijnen hebben vaak wat houtlagering gehad, zijn iets vetter en ronder in de mond. Chardonnay en sémillon zijn typische druiven maar ook bijvoorbeeld marsanne in de noordelijke Côtes du Rhône geeft dergelijke wijnen. Het zijn vaak wijnen uit warmere (zuidelijkere) regio's. Ook



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij Zottegem

Basiscursus

‘de ideale wijn en gerecht combinatie ...’

een gerijpte Riesling of Gruner Veltliner behoren tot deze categorie. Ook witte Bordeaux-wijnen (Graves, Pessac-Léognan) behoren tot deze categorie.

Dit type wijn kan je met vis en met wit vlees serveren. Ik denk bijvoorbeeld aan een vol-au-vent of een Gentse Waterzooi. Ook een toast met champignons gaat hier goed bij of kazen zoals Chaource, Brie of Brillat Savarin.

Deze wijnen combineren ook goed bij schaaldieren of gegrilde vis. Een stukje zeebaars op vel gebakken en geserveerd met enkele asperges (op Vlaamse wijze) maakt samen met dit soort wijn een feestje ...

d. Stevige complexe witte wijnen met body en kracht

Bij deze wijnen denk je natuurlijk spontaan aan de volle en rijke witte Bourgognes (Meursault, Puligny Montrachet, ...) maar ook Gruner Veltliner, Riesling of Gewurztraminer bijvoorbeeld kunnen tot dergelijke grote wijnen leiden.

Deze wijnen gaan we combineren met rijke gerechten zoals fazant op Brabantse wijze, Tarbot met mousseline, kreeft thermidor, kort gebakken coquilles Saint-Jacques met gebraiseerd witloof, zalm met béarnaise saus, kalfszwezeriken, enz..

e. Lichtzoete wijnen, fruitig en speels

Deze tedere wijnen hebben heel veel aroma's en worden gemaakt van heel rijpe druiven (vendage ardiver / auslese / late harvest / ...). Als ze goed gemaakt zijn, dan brengen deze wijnen een mooi evenwicht tussen zoet en frisheid.

Deze wijnen zijn zeer geschikt in combinatie met ganzenlever of fruitdessert. Ook met een exotische keuken (oosterse, pikante gerechten, specerijen als curry in combinatie met zoete tonen) of met pittige of blauw geaderde kazen (Munster, Pont l'évêque of mairolles) gaat deze wijn goed samen.

f. Aromatische rijke witte wijnen

Deze edelzoete wijnen worden gemaakt van overrijpe druiven. We denken aan Sauternes, Cépôteau du Layon, Quart de Chaumes of Monbazillac maar ook Duitse of Oostenrijkse trockenbeerenauslese of selection grains nobles uit de Elzas of de zeldzame eiswein behoren tot deze categorie.

Deze wijnen gaan a priori goed samen met desserts, taartjes en gebak met vruchten. Maar ook met blauwe schimmelkaas of met foie gras krijg je een mooie combinatie. Een stukje foie gras gebakken met stukjes appels of nectarines of een bladerdeeggebakje met een stukje romige schimmelkaas en afgewerkt met wat perensiroop en geserveerd met een slaatje vormt een mooi evenwicht ...

g. Rosé wijnen

Rosé wijnen hebben de laatste jaren aan populariteit gewonnen en daarmee is gelukkig ook het kwaliteitsniveau gestegen. Er bestaan verschillende types rosé-wijnen.



‘de ideale wijn en gerecht combinatie ...’

Afhankelijk van het type kan je deze wijnen best serveren met lichte grillades, frisse salades, gebakken gevogelte, mediterrane smaken ...

h. Jonge, lichte en fruitige rode wijnen

Tot deze categorie wijnen rekenen we bijvoorbeeld de Beaujolais of de lichtgekleurde rode Sancerre of fruitige Saumur.

Denk aan wat rood vlees, gebraden gevogelte maar zeker gerechten waarin verse tomaten zijn verwerkt om bij deze wijn te combineren (typische zuiderse smaken zoals je ook krijgt bij een lamsfilet in brickdeeg met een tapenade en ratatouille). Ook bij een lekkere tonijnsalade past deze wijn goed. Koel geschonken past deze wijn ook goed bij gegrilde vis.

i. Rode wijnen met iets meer kracht en body

Tot deze categorie behoren rode Bourgogne suit de Côtes de Nuits, Côtes du Rhône, wijnen uit Puglia of Sicilië (diepgekleurd, krachtig en fruitig), tempranillo crianza, enz. Het zijn wijnen die een voldoende mooi samenspel bieden tussen fruit en stevigheid, ze kunnen jong gedronken worden maar ze hebben voldoende potentieel om enkele jaren te rijpen.

Deze wijnen zijn lekker bij een fijne complexe keuken. Ik denk aan parelhoen, fazant en gevogelte in saus, maar ook aan een gegrild ribstuk, aan lamsvlees of duif.

j. Krachtige tanninerijke wijnen

Dit zijn de krachtpatsers die meestal uit het Zuiden komen. Ik denk aan carmenère, malbec, madiran, syrah, ... tanninerijke wijnen met een overvloed aan structuur en extractie.

Als regel wordt vaak gesteld om een vet en/of koolhydratenrijk gerecht te eten bij tanninerijke wijnen. Vet en meelstijfs (of bonen) doen wonderen met tannine – ze maken hem soepel en smaakrijker. Pasta's met lekkere sauzen, stoofpotten, rijke maaltijdsoepen of hartige taarten zijn prima 'vangnetten' voor dit type wijnen, die door het eten veel toegankelijker van smaak worden.

Deze wijnen kunt u het best drinken bij gerechten die duidelijk vol van smaak zijn. Zo kunt u het best denken aan vleessoorten als wild (hazenpeper), lam (navarin of een gegrilde bout met mosterdpersillade) en rund (steak au poivre of côte à l'os gegrild). In combinatie met deze gerechten komt de wijn optimaal tot z'n recht. Wat betreft de sauzen en additieven kiest u het best voor truffel, roomsauzen, boter of vleesfond, die opnieuw de wat vollere smaak kennen.

k. Grote complexe rode wijnen

Dit zijn de Cru Classé-wijnen uit de Bordeaux maar ook de Brunello's, Bolgheri's of Vino Nobile's of sommige Barolo's en Barbera's enz. behoren tot deze categorie.



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij Zottegem

Basiscursus

‘de ideale wijn en gerecht combinatie ...’

Bij deze wijnen serveer je fijne gastronomische gerechten. Ik denk aan een tournedos rossini (samenspel tussen de tournedos, de ganzelever, de truffel, ...), wildschotels met rijke sauzen, truffelgerechten, hazenrug of hertengebraad met boschampignons ...

I. Versterkte wijnen

Dit zijn de porto's, madeira's, Banyuls, Rasteau, Muscat, enz.

Combinaties met fruittaarten of foie gras met een zoete garnituur lukken goed met witte versterkte wijnen. Combinatie met schimmelkazen of met chocolade desserts kan voor de meeste en zeker voor de rode wijnen.