



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij
Zottegem

Foodpairing met zoete wijnen

Proefavond 19/3/2015

1. De geproefde wijnen:

- *Thanisch Riesling Kabinett 2013, Wwe Dr. H. Thanisch*
- *Chateau de la Jaubertie 2011, Cotes de Bergerac moelleux*
- *Vouvray Le Haut-lieu moelleux 2009, Domaine Huet*
- *Muscat de Beaume de Venice 2010, M. Trignon*
- *Pacherenc du Vic Bihl 2009, Chateau Aydie*
- *Mont Tauch Banyuls*

2. Noot van de wijnmeester:

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.

Bepaalde combinaties werken beter dan andere, dat kan niet worden ontkend. Sommige smaken in eten en wijn botsen, andere vullen elkaar juist aan. 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.

En meerwaarde proberen we ook voor jullie te creëren met elke proefavond, daarom hebben we, gelet op het succes van de eerste editie van foodpairing met wijn, dit seizoen terug een proefavond in het teken van de kunst van het combineren van wijnen en gerechten gezet, maar deze keer dan wel met zoete wijnen ...

Wijnen en gerechten combineren is altijd al een beetje een hersenbreker maar de uitdaging om een proefavond uit te werken met zoete wijnen en foodpairing is op zich zeker ook een 'leuke' opgave. En om het helemaal af te maken is er gekozen om een volledig menu samen te stellen, van voorgerecht tot dessert, en elk gerecht te combineren met een zoetere wijn.

Verwacht je zeker niet aan plakkerige mierzoete wijnen maar wel eerder aan edelzoete wijnen, wijnen die een hoog restsuikergehalte mooi in evenwicht houden met frisheid en levendigheid.

Ik ben vertrokken van de eigenschappen van de wijnen om er dan passende gerechten bij te kiezen. Het wordt deze avond dus niet enkel proeven maar ook eten. De voorziene gerechtjes vormen samen zeker een volwaardige maaltijd. We hebben dan ook geen apart menu meer voorzien. Het bestuur heeft beslist dat de leden niet moeten bij betalen maar dat de menu inbegrepen is in het lidgeld. Gasten zijn ook welkom maar zij betalen deze keer 50 €.

Het is niet mijn ambitie om jullie deze avond een antwoord te geven op alle mogelijke combinaties of te pretenderen dat dit de meest optimale combinaties zijn. Het is wel mijn ambitie om jullie te verrassen en te inspireren om zelf ook eens te experimenteren.

Hou echter steeds één regel in gedachten: drink vooral wat je zelf het lekkerst vindt en laat je niet opjagen door regels of wat anderen zeggen.

Tot donderdag,

Gentil.

3. Enkele 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. 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 ...

De meest klassieke regels gaan we vanavond alleszins met de voeten treden.

- Rood bij vlees, wit bij vis en zoet voor het dessert is de meest klassieke. Deze avond gaan we zoet bij alles drinken en ja, dus ook bij vlees ...
- Streek gebonden combinaties scoren altijd maar ook daar gaan we ons deze avond niet aan storen. Wijnen en gerechten zijn zo cosmopoliet geworden dat er ondertussen heel wat voorbeelden zijn die het tegendeel aantonen ...

Maar wat hanteren we dan wel als spelregels?

Een eerste regel die ik zelf vaak hanteer bij het zoeken naar een gepaste combinatie tussen wijn en gerecht is dat de smaken elkaar nooit mogen overheersen. Een goede wijn-gerecht combinatie steunt vooral op harmonie. Dat is ook de reden waarom de bereidingswijze van gerechten vaak belangrijker is bij het bepalen van een goede combinatie dan het hoofdingrediënt!

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. Een goede uitgangsbasis is het model waarmee Peter Klosse, oprichter van de Academie voor Gastronomie, doceerde aan de Universiteit van Maastricht. Zijn benadering geldt vandaag wereldwijd als één van de belangrijkste referentiekaders bij het zoeken naar de juiste combinatie.

De smaakleer is een gastronomisch uitgangspunt dat de hefbomen aanreikt om goede combinaties van wijn en gerecht te bepalen. 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.

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.

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

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.

- Inzake smaaktype maakt Klosse een onderscheid tussen frisse en rijpe smaaktonen.

Frisse smaaktonen heb je bijvoorbeeld bij frambozen, asperges of Sauvignon Blanc. Rijpe smaaktonen worden geassocieerd met meloen, champignons, gebakken vlees maar ook een hout gelagerde chardonnay ...

Dit smaakelement is iets complexer want je kan eigenlijk in een gerecht toetsen hebben van beide smaaktypes. 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.

- 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.

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.

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. Simpelweg kan je zeggen dat zoetheid en umami wijnen strenger maakt en zout en zuur wijnen zachter maakt ...

Een korte aanzet of theoretisch kader, laten we dit vooral in de praktijk toepassen.

4. De combinaties van deze avond

- Thanisch Riesling Kabinett 2013, Wwe Dr. H. Thanisch
Verse geitenkaas, gerookte eendenborst, geroosterde pijnboompitten en een lichte toets van balsamico.

We beginnen onze proefavond met een Riesling. Er zijn veel verschillende Riesling wijnen: een Riesling leent zich omwille van zijn natuurlijk zuurgehalte tot verschillende vinificatietechnieken en kan dus zowel als schuimwijn of stille droge wijn of stille zoete wijn (eiswein, vendanges tardives,...) in je glas belanden. Riesling kan grootse droge wijnen produceren, maar ook heerlijk delicate en opwindende, en uiterst zoete wijnen ...

Ik heb gekozen voor een Riesling Kabinett van het wijndomein Erben Thanisch in de Moezel. De wijngeschiedenis van de familie Thanisch gaat terug tot 1636. Vandaag wordt het

wijndomein geleid door Sofia Thanisch. We hebben eerder al van haar Riesling wijnen geproefd.

Dit wijndomein van 7 ha groot produceert enkel Riesling wijnen. De wijn draagt de karakteristieken van de Riesling uit met mooie frisse zuren, typische neus met een lichte 'petroleum' toets en nog wat restsuiker. Het is dus geen overmatig zoete wijn maar een wijn waarin de restsuiker op een elegante manier aanwezig is.

Het gerecht is verse geitenkaas (zure frisse toets die associeert op de frisse toetsen van de Riesling), gerookte eendenborst (wat zouter wat het zoete benadrukt in de wijn en dus de restsuikers wat extra aandacht geeft – ook een meer filmend en rijp mondgevoel dat het strakke van de geitenkaas compenseert), de geroosterde pijnboompitten (die wat structuur geven) en de toets balsamico die het zoet-zure evenwicht benadrukt.

- Chateau de la Jaubertie 2011, Cotes de Bergerac moelleux
Gebakken ganzenlever met kort gestoofde frambozen.

De tweede wijn is een AOC Côtes de Bergerac Moelleux, een wijn uit het zuid-westen van Frankrijk. Deze wijn is gemaakt van 100% muscadelle. 30% van het sap werd gedurende een 3-tal maanden opgevoed in Franse eiken barriques om meer structuur en fruit expressie te krijgen. De wijn heeft 33,3 gr/l restsuiker.

Château de la Jaubertie heeft zijn naam te danken aan de rivier die door het domein loopt. Het heeft een lange geschiedenis die terug gaat tot de 16^e eeuw. Sinds 1973 is deze wijngaard eigendom van de familie Ryman. Het wijndomein ligt 100 km. ten oosten van Bordeaux en dus onderhevig aan een meer continentaal klimaat dan Bordeaux.

Muscadelle is een typisch druivenras voor de Bergerac, waar het ook vandaan schijnt te komen. De Muscadelle druif geeft aromatische wijnen. Bloemig, met een hint van druiven, peer en perzik. Er worden zowel zoete als droge witte wijnen van gemaakt. Monocépage wijnen van Muscadelle zijn eerder uitzonderlijk.

Ik heb gekozen om deze wijn te combineren met een complexe smaakcombinatie. De gebakken ganzenlever heeft een filmend mondgevoel dat je ook in de wijn terug vindt. (Foie gras is door zijn smaakprofiel eigenlijk een gerecht dat beter op het einde van het menu wordt geserveerd.)

De frambozen hebben eerder een strak en fris mondgevoel waardoor het ganse gerecht lichter wordt en dus ook onze wijn niet gaat onderdrukken. Door de frambozen kort te stoven gaan we echter het volle en het zoete van de vruchten versterken. De frisheid van de frambozen houdt de volheid en het filmend mondgevoel van de ganzenlever perfect in evenwicht en maakt het gerecht lichter, speelser. De aroma's van exotisch fruit, viooltjes en sinaasappel in de wijn kunnen hier op aansluiten.

- Vouvray Le Haut-lieu moelleux 2009, Domaine Huet
Kwartel met witte druiven en kroketjes.

Voor de derde wijn ben ik naar de Loire getrokken. De wijn komt van het gereputeerde wijnhuis Huet dat in 1928 is opgericht en ondertussen 35 ha wijngaarden heeft.

Het is een 100% Chenin Blanc, die hier zoet gevinifieerd is. De Chenin Blanc is een zeer aromatische druivensoort met een goede, natuurlijke zuur balans. Zijn potentiële zuren zijn altijd hoog, waarbij de wijnen steeds elegant en meestal heel levendig zijn. De druiven zijn afkomstig van 40 jaar oude wijnstokken wat zeker bijdraagt tot de concentratie.

De wijn heeft ongeveer 53 gr/l restsuiker maar de frisse zuren zorgen voor levendigheid. In de neus heel wat exotisch fruit en een toets van blonde karamel. In de mond een juist evenwicht tussen zoet en zuur met op het einde wat kruiden ...

De kwartel heeft een rijp, filmend mondgevoel (hoewel toch strakker dan bijvoorbeeld de foie gras). De romige saus met witte druiven maakt het geheel nog wat meer filmend. De kwartel brengt rijpe smaaktoetsen terwijl de druiven eerder zoet aanzetten wat het gerecht een mooie smaakcomplexiteit geeft.

De wijn heeft voldoende zoetheid om het evenwicht te bewaren met de zoete ondertoon van het gerecht (zoete gerechten laten droge wijnen vaak hun fruit verliezen en maken ze daardoor onaangenaam zuur).

- Muscat de Beaume de Venice 2010, M. Trignon
Blauw geaderde kaas met confituur van vijgen.

De familie Quiot, wijnmakers sinds 1748, beheren verschillende wijndomeinen in de Rhône en de Provence. In 2006 kochten ze het Chateau du Trignon waar ze 11 rode en witte wijnen maken.

Vanavond proeven we een AOC Muscat de Beaumes de Venice, een zogenaamde 'natuurlijke zoete wijn' of 'vin doux naturel'. De term 'natuurlijke' is eigenlijk misleidend want het hoge suikergehalte ontstaat niet binnen het natuurlijke gistingsproces maar wel door het kunstmatig stoppen van de omzetting van de suikers in alcohol.

De Muscat de Beaume de Venice wordt uitsluitend gemaakt van de 'Muscat Blanc à Petits Grains' druif. De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van een perceel van 2 ha in het zuidwesten van de appellatie. De druiven worden volledig hand-geplukt zodra ze minimaal 525 gr suiker per liter bevatten.

Het productieproces start zoals voor droge witte wijnen maar wordt onderbroken door toevoeging van zuivere wijnalcohol van 95° zodat een restsuikergehalte van 110 gr/liter en een alcoholgehalte van 15% wordt bekomen.

Het zoete van de wijn gaat het zoute van de blauw geaderde kaas verzachten. De smaakpatronen van de confituur van vijg gaat mooi samen met de exotische toetsen van citrus en ananas die ook in de wijn verscholen zitten. De levendigheid en het aromatische van de wijn maken de kaas lichter.

- Pacherenc du Vic Bihl 2009, Chateau Aydie
Gateau met slagroom en vers fruit.

Met deze wijn keren we terug naar de Sud-Ouest en meer bepaald het gebied van de AOC Madiran.

De AOC Pacherenc du Vic Bilh (erkend sinds 1997) is gekenmerkt door het feit dat de wijnranken langs hoge palen groeien. Deze wijnen hebben een hoog suikergehalte (30 tot 50 gram per liter) en worden hoofdzakelijk gemaakt van de druivensoorten Arrufia, Courbu en Petit-Manseng. Het gezamenlijk aandeel van deze soorten moet ten minste 60% zijn. Daarnaast worden bijvoorbeeld Gros-Manseng, Sauvignon blanc en Sémillon gebruikt. Het aandeel van de twee laatstgenoemde soorten mag in totaal echter niet meer dan 10% bedragen.

Chateau d'Aydie is een familiaal domein van ongeveer 35 ha groot en is één van de wijndomeinen van de familie Laplace. Zij kiezen ervoor om ieder wijn typisch te maken, een eigen karakter te geven.

De chateau d'Aydie doux is gemaakt van 95 % Petit Manseng en 5% Gros Manseng. Het is een schitterende, goudgele wijn met delicate aroma's van exotisch fruit, noten en honing. In de mond ervaren we tegelijkertijd levendigheid en een zekere mond vullende vettigheid.

Het biscuit gebak is eerder strak maar de slagroom zorgt voor een filmend effect. De vanille toetsen aligneren mooi met de smaakcomplexiteit van het gebak.

- Mont Tauch Banyuls
Chocoladetaart.

Mont Tauch is één van de meest gekende en gerenommeerde coöperatieve wijnbouwers in Frankrijk. 250 wijnboeren maken deel uit van deze coöperatieve die in 1913 in Tuchan werd opgericht. Gelegen in de Languedoc - Rousillon, beschikt deze coöperatieve wijnbouwer over 1.950 hectaren wijngaard, verspreid over maar liefst 7.000 kleine percelen in de gemeenten Tuchan, Paziols, Villeneuve en Durban.

Wij proeven deze avond de Banyuls, een zogenaamde 'vin doux naturel', gemaakt van 100% grenache druiven van oude wijnstokken.

Door de hete zomers hebben de druiven van natuur uit een hoog suikergehalte. Door het toevoegen van zuivere wijnalcohol tijdens het gisten van de most, wordt het alcoholgehalte dermate verhoogd dat de gistcellen worden afgebroken en de restsuikers de wijn zoet maken. Men noemt deze werkwijze 'mutage'.

De wijnen rijpen vervolgens in grote houten vaten waarbij ze met opzet aan oxidatie worden blootgesteld. Het productieproces van Banyuls is dan ook vergelijkbaar met dat van porto-wijnen.

Banyuls wijn staat sinds jaar en dag gekend als de ideale begeleider van chocolade. De wijn heeft een steenrode kleur, een frisse neus met toetsen van gekonfijt rood fruit, rozijnen en vijgen evoluerend naar karamel en noten. In de mond worden hier accenten van appelsien aan toegevoegd.

De combinatie met het strakke mondgevoel van het zanddeeg en de rijke structuur van de chocolade ganache zal een mooie afsluiter van onze avond zijn ...