



LIEDEKERKE

Verslag van de “wijn/kaas tasting” met wijnkenner Alain Bloeykens op dinsdag 23 april 2024 om 15 u.

Deelnameprijs: 40 €

Aantal deelnemers: 39

Je mag Trump een egoïst vinden, een narcist, een leugenaar en bedrieger enz. enz., maar je moet wel toegeven dat hij een gewiekste politieker en zakenman is. Hij slaagt er immers in om met één slogan “Make America Great Again” (MAGA) en met doorzichtige leugens en fake news, de helft van de Amerikaanse bevolking achter zich te scharen en president te worden van een land dat (tot hiertoe) een leidende functie in de wereld heeft gehad. Dit heeft hij bereikt door zijn aanhangers en kiezers voor te spiegelen dat vroeger alles slecht ging en dat hij er zal voor zorgen dat alles beter wordt en dat ieder rijk zal worden de komende jaren. Een, voor onze Westerse nuchterheid, luchtspiegeling die hij nooit kan waarmaken. Met zijn internationale handelsoorlog die hij heeft ontketend wil hij ook de eigen bedrijven op het voorplan plaatsen en de bevolking aansporen om binnenlands te kopen.

Wat een slogan al kan doen!

Ook in België wil men de binnenlandse bedrijven ondersteunen en promoten. Met dit doel werd de VLAM (Vlaams Centrum voor Agro- en visserijMarketing) opgericht die regelmatig allerlei campagnes lanceert om de eigen, veelal ambachtelijke producten onder de aandacht te brengen en deze te promoten. Dit gebeurt via het contentplatform “lekkervanbijons.be” waar acties worden uitgewerkt voor verschillende producten o.a. voor Belgische kazen en wijnen.

In 2021 werd er een nieuwe kaascampagne gelanceerd met als slogan “Onze kleine momenten. Gróóts met Kazen van bij ons”. Er werd ook een logo uitgewerkt om onze kazen herkenbaar te maken voor het grote publiek.



De bedoeling van de campagne is om de consument bewust te maken van het ruime assortiment en de kwaliteit van kazen van bij ons en hen aan te sporen om meer belang en voorkeur te geven aan de Belgische oorsprong.

Sinds het begin van de 19^{de} eeuw was er in ons land geen wijnbouw meer. Napoleon had immers de Belgische wijngaarden laten verwoesten om de Franse wijn te beschermen en te promoten (nu legt men draconische invoertaksen op, dat heeft toch hetzelfde effect?)



Rond de zestiger jaren van de vorige eeuw werd in het Hageland, onder impuls van Maurice Fol en een achttal plaatselijke, enthousiaste wijnbouwers, terug begonnen met de aanplant van nieuwe wijngaarden. In 2002 heeft de provincie Vlaams-Brabant, als eerste, een boekje uitgegeven ter promotie van de wijnbouw in het Hageland en de wijnbouw in 't algemeen met de slogan “Het Hageland, een wijng gebied met ambitie”. Deze ambitie werd opgepikt door de VLAM die nu ook de ontwikkeling van de Belgische wijnbouw ter harte neemt en promoot, zowel hier als in het buitenland. En met succes!

Want intussen veroveren de Belgische wijnen de kaart van verschillende belangrijke wereldrestaurants. Aldus kun je, naast de Belgische restaurants, nu ook al Belgische wijn vinden op de kaart van bekende sterrenrestaurants zoals “El Cellar de Can Roca” in Spanje (***), “Fat Duck” in Londen (***), “Geranium” in Kopenhagen(***), “Pavillon” in het Duitse Zwarte Woud (**), een driesterrenrestaurant in Hong-Kong (***), in Nederlandse sterrenrestaurants, de restaurants van Alain Ducasse in Frankrijk... En toch moet men vaststellen dat de Belgische consument weliswaar openstaat voor Belgische kwaliteitswijn, maar deze niet regelmatig koopt en eerder zweert bij een wijn(tje) uit Frankrijk, Spanje, Italië, Zuid-Afrika, Chili, Nieuw-Zeeland, Argentinië ... Hoe is dit mogelijk? In het buitenland erkent men immers de kwaliteit van onze wijn. Waarom onze wijnhandelaars, restaurants en wij niet?

Wellicht is de oorzaak te vinden in het ambachtelijk karakter van onze productie, wat maakt dat onze wijnen gemiddeld duurder zijn dan deze uit het buitenland. Een fles wijn van 10 euro wordt door de Belgische consument als duur ervaren, terwijl onze wijnen dikwijls nog duurder zijn. Daarenboven worden de meeste wijnen gekocht in een supermarkt waar het aanbod van Belgische wijnen zeer beperkt is en er daarentegen een overvloedig aanbod is van wijn uit andere landen, aan goedkopere prijzen. Zouden we niet beter doen zoals in Frankrijk waar er in elk groot magazijn een enorm aanbod is van Franse wijn en weinig of geen uit andere landen. Moet er geen mentaliteitsverandering komen? Zouden we niet beter wat chauvinistischer worden zoals de Fransen en meer aandacht schenken aan onze wijn (en bereid zijn er wat meer voor te betalen).

Moet de VLAM hieraan ook niet wat meer aandacht besteden en (promotie)acties ondernemen?

In deze voordracht zullen we het hebben over “foodpairing”. De basis van foodpairing is het principe dat bepaalde smaken en aroma’s mekaar perfect aanvullen. Onze huidige wijn/kaas tasting heeft dan ook tot doel ons te laten ervaren hoe smaken gecombineerd kunnen worden of mekaar juist afstoten. Onze gewaardeerde gastspreker en wijnkenner, Alain Bloeykens, zal ons daarbij begeleiden.

Het was hierbij niet onze bedoeling om speciale aandacht te besteden aan de origine van de wijn of de kaas maar wel aan een smaakpalet van kaas en wijn dat momenteel als gebruikelijk en hedendaags wordt ervaren, wat ook de afkomst moge zijn.

Wellicht kunnen wij, ter promotie van onze Belgische wijn en kaas, bij een volgende smaakervaring aandacht besteden aan een kennismaking met onze eigen producten en aan de ideale combinaties ervan. Maar laten we nu genieten van wat onze spreker ons te bieden en ons te leren heeft.



Wij verwelkomen met veel plezier en met hoge verwachtingen onze spreker Alain Bloeykens, die ons, in een vorige voordracht, wijnen heeft laten proeven en vergelijken uit verschillende landen waaronder ook Belgische kwaliteitswijn (wijntasting op 24 april 2024). We hebben bij die gelegenheid genoten van de verschillende, soms verrassende wijnen die we geproefd hebben en van de deskundige, verhelderende uitleg van onze spreker.

Vandaag gaan we een stapje verder: we combineren telkens een drietal wijnen met 2 stukjes kaas van dezelfde familie (geitenkaas, witbacteriekaas, roodbacteriekaas, blauwgeaderde schimmelkaas...).

De bedoeling is om, via proeven en vergelijken en met de deskundige toelichting van onze spreker, de ideale combinatie te vinden tussen de verschillende wijnen met de kaas. Hij laat de beoordeling volledig aan ons over en het is opvallend dat ieder weliswaar een andere, subjectieve smaak heeft maar dat qua foodpairing/combinatie van smaken, de beoordeling dikwijls gelijklopend is.

We krijgen een bordje voorgezet met een selectie van de verschillende kazen telkens twee per familie. De kazen ruiken heerlijk en verschillende leden kijken verlangend uit om te proeven, wat onze “streng” spreker ten stelligste verbiedt. We moeten evenwel niet te lang deze tantaluskwelling ondergaan want de drie bijhorende wijnen staan reeds uitnodigend te pronken op de toog.



We beginnen met de twee geitenkaasjes: “La Gabarre”, een licht belegen kaas uit de Loire streek en “Buche” een zachte, jonge Franse kaas. Daaraan koppelt hij drie soorten wijn:

een mousserende “Crémant de Luxembourg Brut” (11,90 €), een witte “Flaxbourne Sauvignon Blanc 2023” uit Nieuw Zeeland (9,98 €) en een rode “Château La Chapelle 2023” uit Bordeaux (15,98 €).

Ik ben een wijnliefhebber maar geen wijnkenner. Ik drink graag wijn, maar vraag mij niet om te vertellen welke “cépages” er in te onderscheiden zijn en van welke “terroir” de wijn afkomstig is.



In het gezelschap van deze prominente wijnkenner en van andere Neos leden/specialisten die met geduldig en veelvuldig oefenen de nodige ervaring en kennis hebben opgebouwd, wil ik evenwel niet uit de toon vallen en de indruk geven dat ik er ook iets van afweet. Ik bekijk de kleur van de wijn, wals de wijn in mijn glas zonder te storten, steek mijn neus diep in mijn glas en snuif de geur op. Vervolgens hef ik het glas bescheiden in het licht om te controleren of de wijn aan het glas “plakt”. Gerustgesteld over de kwaliteit en over de drinkbaarheid, nip ik aan mijn glas. Ik durf niet te slurpen zoals echte kenners doen om de aroma’s in de mond vrij te maken, uit vrees dat ik wijn zal kwijlen en verspillen (een belachelijk figuur zal slaan). Ik laat de wijn ronddraaien in mijn mond en proef wel de zuurte, de zoetheid, de alcohol, de tannines... om het in het oenologische termen uit te drukken: de body van de wijn. Tijd om de afdronk te beoordelen heb ik niet want de kaas smeekt om te jumeleren met één van deze drie heerlijke wijnen. Na elk slokje neem ik een stukje kaas en beoordeel de mogelijk symbiose. Het is een moeilijke oefening want de smaak van de wijn en de kaas moeten “pairen”, bij mekaar passen, en mekaar niet verdringen of overheersen.

En kijk, alhoewel elke wijn voortreffelijk smaakt, heb ik verrassend genoeg een voorkeur voor een wijntje dat perfect past bij deze geitenkaasjes.

De mousserende crémant is heerlijk om te drinken maar past niet bij de kaas.

Onze spreker sluit niet uit dat een oude, vergeten en versleten champagne toch nog zal smaken bij een sterke kaas, maar niet deze crémant. De rode wijn is weliswaar een traditionele gezelschap van kaas maar komt, in combinatie met deze geitenkaas, wat dominant over. De witte Sauvignon daarentegen wordt gedomineerd door frisse zuren die het vette en smeulige van de kaas beter afbreken en daardoor uitstekend bij mekaar passen. De wijn drukt de kaas niet weg, je blijft én de wijn proeven én de kaas, een verrassende maar ideale combinatie. Ik voel mij opgelucht dat ik in deze moeilijke eerste oefening geslaagd ben. Ik niet alleen trouwens want uit de reactie van onze medeproevers moet ik constateren dat, In tegenstelling tot onze vroegere wijntasting, er nu een grotere eensgezindheid is onder de leden qua het bij mekaar horen van wijn en kaas.

Ik moet evenwel vaststellen dat ook de “gebuisde” wijnen geapprecieerd worden, en samen met de “laureaat” wijn, eerder in de man verdwijnen dan in de kan (gemeenschappelijk spuwemmertje op de tafel). Een goed, maar relatief gevaarlijk begin van deze proeverij.

We zuiveren onze mond met een stukje Frans brood en zien verlangend uit naar de tweede sessie.



Nu komen de witbacteriekazen aan de beurt: een Camembert rauwe melk en een Brie Coulommiers.

Deze worden gecombineerd met een witte Chablis 2023, “Chartron & Trébuchet” uit Bourgogne (20,50 €), een witte Chardonnay 2023 “19 Crimes The Uprising” uit Australië (14,50 €) en een rode “Pico Pau Reserva 2020” uit Portugal (7,95 €). Opvallend is dat onze spreker vooral wijnen kiest uit 2023. Hij suggereert om geen Franse wijnen te kopen uit 2024 omdat dit een rampjaar geweest is. Goed om te onthouden.

De “19 Crimes The Uprising” is ons bekend door de speciale fles en etiket en door het verhaal achter dit etiket. Bij de wijntasting in april 2024 werd de wijn, gemaakt met Cabernet Sauvignon en Shiras, verschillend geëvalueerd als “echt lekker” tot “niet te drinken”.

Voor de jongere generatie apprecieert deze wijn en vindt dat deze wijn een andere smaak heeft, ronder en gemakkelijker drinkt, “moderner” smaakt.

Nu krijgen we evenwel een wijn van dezelfde producent maar op basis van Chardonnay. We zullen nu zien hoe deze wijn zich koppelt aan de Camembert en een Brie. Omdat ik bij de vorige “pairing” niet door de mand ben gevallen en een goed resultaat had ten opzichte van de specialisten, volg ik terug dezelfde procedure.

De keuze is dit keer niet zo eenvoudig. Er is een groot verschil tussen de witbacteriekazen: de Camembert is duidelijk meer uitgesproken van smaak dan de Brie. De smaakverschillen zijn dan ook groot. Aan de verschillende tafels wordt vergeleken, gediscussieerd en herhaaldelijk geproefd en herproefd. Spijtig dat de flessen zo ver weg staan om onze keuze te bevestigen.

Terwijl we proeven merkt onze spreker op dat verschillende landen er nu in slagen om goede kwaliteit af te leveren. Door de klimaatopwarming zullen de meer noordelijke landen steeds belangrijker worden. In het zuiden zullen op termijn wijnregio’s verdwijnen. Men zoekt nu naar oplossingen om dit probleem op te lossen: andere druivenrassen resistent tegen de hitte, andere gisten voor frissere wijnen, meer productie in bergregio’s, wijnregio’s verhuizen (Engeland)... In België wordt zeker goede wijn geproduceerd maar om rendabel en professioneel te zijn, zou minimaal moeten worden voldaan aan de 3 X 10 regel: 10 ha grond, 10 jaar oude wijnstokken en een verkoopprijs van minimum 10 €/fles. Portugal is de sterkste stijger qua productie. Frankrijk blijft nummer één, Italië op twee en Spanje op drie, gevolgd door Portugal. Op wereldniveau staat Chili aan de top, gevolgd door Zuid-Afrika. Argentinië is de sterkste stijger op wereldniveau, wellicht door de aanwezigheid van wijngaarden die zich situeren boven de 1000 meter en minder gevoelig zijn aan de klimaatopwarming.

In Vlaanderen kun je uit 33 verschillende wijnlanden kiezen, een ongekennde weelde.

De wijnconsumptie is evenwel overal gedaald, in België met 2 %. Nochtans geeft de Belg nu meer uit, wellicht omdat duurdere wijnen nu in de smaak vallen.

De beoordeling leidt nu wel tot verdeelde reacties en controversen. De Australische Chardonnay wordt als te rijk, te krachtig en te zoet beoordeeld, wellicht doordat hij gerijpt is op whiskey vaten.

Onze specialist geeft dan ook de raad om bij dergelijke kazen hyper aromatische wijnen te mijden.

Hij is er zich van bewust dat ook een rode wijn past bij een rijpere, romige Camembert. Maar, in tegenstelling tot wat velen denken, is ook een witte wijn perfect te combineren met een kaas.

De witte Chablis komt hier dus, door zijn veelzijdigheid, als winnaar uit de bus.
En we drinken onze glazen leeg: de wijsheid gaat ook nu in de man en niet in de kan.



Onze derde oefensessie gaat over de combinatie van de roodbacteriekazen “Livarot” (licht pittig) uit Normandië en “Altesse” (type Chaumes) uit de Vogezen met een witte wijn “Vouvray Sec 2022” uit de Loire (13,50 €), een rode wijn “Julié纳斯 2021” uit de Beaujolais (8,99 €) en een Toscaanse rode wijn “Chianti Superiore Collezione Oro 2022” (7,95 €).

De roodbacteriekaas is veel krachtiger dan de vorige kazen, wat het veel moeilijker maakt om een match te vinden met de wijn.

Daarom dat twee rode wijnen worden aangeboden een lichtvoetige en een rijke. De “Julié纳斯” valt tegen: deze is vrij zurig, niet fruitig genoeg. Wellicht is 2021 ook niet het mooiste jaar.

De kaas is ook veel rijker voor de witte “Vouvray”. En deze kan zich dan ook niet profileren.

Het panel is er unaniem over akkoord dat bij deze kaassoorten een rode wijn goed past, in dit geval de “Chianti”. Omgekeerd zou deze wijn ook passen bij harde kazen of bij bepaalde vleessoorten op een koude schotel of bij de barbecue. Wat dan in elk geval moet vermeden worden zijn sauzen, vooral zure, die de wijn op de achtergrond duwen.

Onze achtergrond begint ook stilaan troebelder te worden want de spuwemmertjes op de tafel blijven nog steeds behoorlijk leeg.

Gelukkig (of ongelukkiglijk voor de vele levensgenieters onder ons) beginnen we aan onze laatste proefsessie. De kazen zijn nu nog meer uitgesproken van smaak. We vinden twee blauwgeaderde schimmelkazen op ons bord: “Achelse blauwe” (zacht van smaak) uit Hamont-Achel en “Saint Agur” (smeuig en licht pittig) uit de Auvergne. Aan onze licht troebele geesten wordt gevraagd om deze te koppelen aan één van de drie volgende wijnen: een roséwijn “Chiarretto de Bardolina 2023” uit Veneto, Italië (7,93 €), een witte “Pinot Blanc, Grand Premier Cru 2022” uit Luxemburg (15,80 €) en een zoet-witte “Monbazillac 2022, Cave d’Aquitaine” uit Zuid-West Frankrijk (11,60 €). Volgens onze spreker zou dit de minst moeilijke reeks moeten zijn.



Ik vrees evenwel dat hij ons incasseringsvermogen enigszins overschat want er ontspant zich een levendige, in geluidsterkte, steeds hoger oplopende discussie met hier en daar een luide lach, die een lichtelijk, verheven gemoedstoestand laat vermoeden.

Komt het nu door het vele proeven dat onze smaakpapillen verstoord reageren of aan de ongewone toestand van onze hersenen die dwars liggen, dat we een andere mening hebben dan onze spreker.

Hij is de mening toegedaan dat de zoute kaas het beste past bij de zoete Monbazillac. Hij vindt dat deze combinatie een culinair orgasme vertegenwoordigt! Volgens hem is de roséwijn goed vanwege zijn fruitigheid maar de combinatie met de zoute kaas werkt niet. De witte Pinot Blanc is lekker om zo te drinken maar tornt niet op tegen de kracht van de blauwgeaderde kaas. De meesten onder ons neigen evenwel naar de witte wijn. Onze spreker is verwonderd dat wij zijn ervaren smaakpapillen niet volgen maar wil geen discussie hierover beginnen met een getroebleerde groep senioren.

“Des goûts en des couleurs, on ne discute pas” is zijn besluit en dat kan en is normaal bij dergelijke proeverijen. Immers, het Engelse spreekwoord zegt: “The proof of the pudding is in the eating” en is een individueel ervaren.

Als beste vrienden en onder luid applaus nemen we afscheid van deze begaafde, geapprecieerde en sympathieke spreker en wijnkenner.

Velen onder ons zijn nog niet overtuigd van de gemaakte keuzes en starten een nieuwe proeverij met de overgebleven “kloesjkes” wijn, weliswaar zonder kaas, want die is ondertussen opgegeten.

De spuwemmertjes blijven ook nu onbenut...

De sfeer, die bij Neos Liedekerke steeds heel goed en positief is, gaat in crescendo en nadat onze vloeibare munitie op is en geïnspireerd door de aangename ervaring, nemen we ons voor om deze oefening nog eens te herhalen ... nu met Belgische wijn en kaas uiteraard.



Verslag en foto's: Erich Segers