

# Comté en rode wijn: een gedurfde, maar geslaagde combinatie!



Vandaag vallen de combinaties kaas-witte wijn erg in de smaak omdat ze perfect bij elkaar passen en ze elkaar aanvullen. Ook de Comté vormt hier geen uitzondering op. Comté combineren met rode wijn kan onverenigbaar lijken, maar toch is dit niet zo. Het is zeker de moeite waard om op zoek te gaan naar vernieuwende en verrassende overeenkomsten en een flinke portie durf kan echt lonend zijn. Het Comité Interprofessionnel du Comté heeft onlangs een interessante degustatie van Comté en rode wijn georganiseerd, die verrassende, maar

geslaagde combinaties aan het licht heeft gebracht omdat de voorgestelde rode wijnen hebben bijgedragen aan de noodzakelijke voorwaarden voor dit succes. Welke? Hiervoor moeten wij eerst uitleggen waarom kaas en rode wijn niet echt een geslaagd gastronomisch huwelijk zijn.

Ten eerste gaan de tannines van de wijn niet samen met de vetten van de kaas. Ze zorgen immers voor een bittere, zelf metaalachtige smaak, die nog wordt versterkt door de ammoniak die aanwezig is in talrijke

kazen afhankelijk van hun type of rijpingsgraad, ook al ruikt of proeft men dit niet, zoals dat het geval is bij blauwgeaderde of schimmelkorstkazen. Zuurheid is vervolgens ook nodig, maar wel in beperkte mate, om de melkzuurbarrière te doorbreken. Tot slot is er ook «*materie*» nodig om de wijn en de kaas met elkaar te laten communiceren. Als de wijn een vleugje bitterheid bevat, zal er nog een betere harmonie worden bereikt omdat er een mooi samenspel tot stand zal worden gebracht tussen de wijn en het mineraal van de kaas.





Wij laten u graag kennismaken met twee interessante combinaties. De eerste is die van een ivoorgele «Comté d'Oussières, 13 maanden (mei 2015), affineur L'Alpage» met een geur van verse licht muntachtige boter, panna cotta met kurkuma, licht gepeperde gelei van paardenbloemen en een «Venturi le vin des dieux 2012 AOC Ventoux Cave Terraventoux», met een granaatrode kleur met tinten van amethyst en een fruitige neus van zwarte kersen en donkere pruimen, die wordt

benadrukt door een vleugje zoethout en zachte toetsen van zwarte peper. Bij de eerste slok lijkt het een eerder aarzelende combinatie, maar vervolgens wordt de mond verrast door een prachtige explosie van kruiden: de Comté krijgt een exotisch tintje, terwijl de rode wijn een minerale twist verwerft die zijn structuur naar een hoger niveau tilt. De tweede is die van een «Comté de Mont Rivel, 13 maanden (mei 2015), affineur Marcel Petite», met een intense kleur en de

geur van karnemelk en zure room, met een nuance van gedroogde abrikozen en mirabellen, en een «Château de Fontenille 2010 Bordeaux» met paarse kleur en een neus van kruidige marasquin van zwarte peper en bruine tabak, zoethout en menthol. Het samenspel is evolutief, gaande van sober tot rijkelijk: de wijn vult de ronde smaak van de Comté perfect aan, die smeugiger wordt en mooie fruitige toetsen vrijgeeft.

I.W.

### «MIJN ZWITSERSE KAZEN OP EEN PLANKJE»

Een boek met verrukkelijke en smaakvolle recepten voor liefhebbers van kazen en vooral van Zwitserse kazen. En aangezien Zwitserse kazen in talrijke recepten en op verschillende momenten van de dag kunnen worden gedegusteerd, laat dit boek opmerkelijke ideeën en soms verrassende combinaties op ons los om te tonen dat de Zwitserse

geneugten ook kunnen worden geserveerd bij een brunch, met een kopje thee, bij het diner, als tussendoortje,... Aan inspiratie en smaakvolle combinaties zal het dus zeker niet ontbreken! Zoute lekkernijen, maar uiteraard ook originele zoete-hartige recepten, bijvoorbeeld wanneer de Zwitserse kazen worden verwerkt in een cake of wafeltjes! Hiernaast vindt u trouwens drie lekkere recepten die deze ontmoeting



tussen zoetheid en kaas alle eer aan doen en u vast zullen doen watertanden: olijvencake met Gruyère AOP, muffins met Appenzeller® en spek, kruidenwafeltjes met Gruyère AOP (van links naar rechts). Smakelijk!  
([www.kaasuitzwitserland.be](http://www.kaasuitzwitserland.be))

I.W.

