

HOE GENIETEN WE BEST VAN KAAS EN WIJN?

IN WELKE VOLGORDE DEGUSTEREN WE DE KAZEN?

- **De kazen worden idealiter kloksgewijs opgegeten**
 - o Begin altijd met de minst sterke smaak, naar meer afsmakende kazen. Hou de blauwe kaas zeker voor op het einde!
 - o Dit is omdat u anders niets meer van de andere kazen proeft. De meest delicate smaken moeten eerst aan bod komen!
- **De opeenvolging in deze kaasbox is:**
 1. Kamiel
 2. Blankaart
 3. Camembert de Normandie
 4. Aarewasser
 5. Old Farmdal
 6. Bleu d'auvergne

KEUZE VAN DE WIJNEN MET DE KAZEN:

Even iets algemeen over kaas en wijn. Voor een perfect huwelijk van kaas en wijn, zou je bij elke kaas een andere wijn moeten drinken. Omdat dit onmogelijk is, selecteerden we 2 soorten wijnen die het beste samengaan met de meeste kazen.

(1): Witte wijn: Pinot Gris 2018

- Deze wijn komt uit de Elzas. Hij valt op door een mooie mineraliteit, frisse speelse zuren, en aroma's van exotisch fruit. Bovendien heeft quasi elke wijn uit de Elzas een klein zoetig toetsje, niettegenstaande hij droog is. Tensamen zorgt dit ervoor dat de wijn niet te strak overkomt en dat hij perfect past bij de volgende kazen:
 - o Kamiel, Blankaart, Aarewasser, Old Farmdal
 - o Bleu d'Auvergne: het lichte zoete exotische fruit geeft een mooie combinatie met deze kaas. Een zoetere Pinot Gris zou nog beter zijn!

(2): Rode wijn: Pinot Noir Vieilles vignes 2019

- Iedereen denkt aan rode wijn bij een kaasschotel maar eigenlijk is witte wijn zoveel beter met kaas. Waarom is dit nu zo?
- De meeste rode wijnen bevatten veel tannines die zeer overheersend in de mond zijn. Bij sterke tannines trekt je mond samen en proef je niets anders meer dan de wijn. Wij kozen echter voor een soepele, elegante Pinot Noir uit de Bourgogne. De wijnen uit de Bourgogne staan nu eenmaal voor hun finesse, en soepele tannines.
- Deze rode wijn bevat mooi rood fruit en zeer soepele zuurtjes en tannines. Gewoon een frambozensnoepje! ☺
- **Welke kazen passen het beste met deze rode wijn?** Probeer zeker het fantastische huwelijk tussen Blankaart en Camembert met deze wijn. Mmm, gewoon fantastisch! Ook de combinatie met de Kamiel, Aarewasser en Old Farmdal is niet slecht!

EEN SOMMELIER MET CULINAIRE KENNIS

Reinout Carmeliet, de bezieler van Via Vin, vertrekt steeds vanuit de overtuiging dat wijn drinken een totaalbelevens moet zijn. Wijn gaat over proeven en harmonie. Wijn gaat over samenzijn.

Hoe zijn passie voor wijn ontstond? Toen Reinout met zijn familie op vakantie ging naar Italië, Frankrijk of Spanje, hielden ze vaak even halt in omliggende wijndomeinen. Hij ontmoette er wijnboeren die vol liefde over hun producten spraken. Het is die energie die Reinout verder ontwikkelde in verschillende wijnstages en ook nadien verder integreerde bij Via Vin.

Waar maakt Via Vin het verschil?

Alle wijnen uit het assortiment zijn afkomstig uit wijndomeinen die Reinout zelf bezoekt. Door zijn **expertise als sommelier en zijn liefde**

voor gastronomie (kaas & culinaire gerechten), weet hij perfect welke gerechten samengaan met de wijnen. Zo kan je steeds rekenen op uitgebreid advies bij het proeven en bestellen van de wijnen.

Niet alleen deze 2 mooie Franse wijnen verkoop ik, maar ook nog een aantal andere wijnen uit Spanje, Italië en Frankrijk. U kan mijn uitgebreid gamma vinden op <https://www.viavin.be/wijnen>! U kan mij steeds contacteren via telefoon (0472/45.39.25), via mijn website, via mail (info@viavin.be).



🔥 IN DE KIJKER 🔥: gedurende de maand december krijg je 5% korting op alle wijnen (niet alleen op de volgende 3 voorgestelde wijnen). ONTDEK onze mooie Crémant de Loire als apéritief voor de feestdagen of een Saint-Aubin voor bij schaaldieren, of onze prachtige Barolo Marcenasco van 2015/2016 bij wildgerechten (staat op de 27ste plaats van de wereldranking)!

EEN WOORDJE MEER OVER DE WIJNEN

Domaine Maurice Schoech

Domaine Maurice Schoech gaat al mee van in 1650 en wordt van vader op zoon, generatie op generatie doorgegeven. Zij besteden erg veel aandacht aan de natuur en hun wijngaarden. Via Vin heeft voor u een mooie selectie gemaakt van de fijnste en elegantste wijnen waarin het terroir sterk tot uiting komt. Sinds 2014 worden de wijngaarden **volledig biologisch geteeld**. Bij het degusteren, proef je werkelijk het pure terroir, de passie die zij in de wijn steken!



Pinot Gris 2018 – vin d’Alsace AOC

Dit is een droge minerale, volle wijn met exotische toetsen van ananas, lychee en honing in de neus en in de mond! Ook deze wijn is gerijpt ‘sur lie’ en is daarom vol en rond.

Domaine Jérôme Fornerot

De naam “Fornerot” bestaat al meer dan vijfhonderd jaar in en rond Saint-Aubin. Jérôme Fornerot houdt de opbrengst per hectoliter laag zodat de kwaliteit stijgt. De kwaliteit komt niet enkel van zijn wijnexpertise maar ook door het harde werk in de wijngaarden, waarbij altijd het respect voor de natuur en het milieu centraal staat.

Jérôme Fornerot is een wijnboer die exact weet hoe hij van een goed product een **excellente wijn** kan maken. Hij maakt zijn wijnen met **veel passie en respect voor de natuur**.



Pinot Noir Vieilles Vignes 2018 - 100% pinot noir – Bourgogne AOP

Deze wijn wordt gemaakt van zeer oude wijnstokken die aangeplant zijn tussen 1940-1970 en wordt 15 maanden gerijpt in barriques. Dit is een zeer aantrekkelijke pinot noir, waarbij hij zowel karakter heeft als fluwelige tannines. Volgende aroma's kunnen onder andere waargenomen worden: framboos, kers, kriek, en een licht peperige afdronk.

EEN WOORDJE MEER OVER DE KAZEN

Kamiel

Dit prachtige geitenkaasje wordt gemaakt door kaasmakerij Karditsel in Lummen.

Giedo en Magda hebben hun kaasmakerij vlak naast de stallen gebouwd van geitenboer Koen.

De melk wordt dan ook super vers, rauw, biologisch en kwaliteitsvol verwerkt.

Kamiel is een kaas die tot stand kwam om de derde verjaardag van de kaasmakerij te vieren. Het is een geaste kaas die zeer smeug rijpt.



Blankaart

De Blankaart werd door Kaasaffineur Van Tricht in samenwerking met Het Dischhof ontwikkeld. De naam Blankaart verwijst naar een natuurgebied op het grondgebied Diksmuide. De kaas wordt gemaakt in Keiem, vlakbij Diksmuide. Dries, de kaasmaker, werkt enkel met biologische, rauwe koemelk afkomstig van de boerderij van zijn zus en schoonbroer. Deze melk wordt licht afgeroomd om de frisheid van de kaas te verkrijgen.

De Blankaart wordt nog steeds manueel in de vormen geschept na het stremmen. Dit om de wrongel zo weinig mogelijk te kwetsen om deze specifieke structuur te verkrijgen. Nadat de kaas uit de vormen komt, wordt hij manueel gezouten met zeezout. Hierna rijpt hij een viertal weken. De Blankaart is een zacht smakende kaas met de krijtachtige structuur van een Chaource.



Camembert eigen selectie Van Tricht

Een rauwmelkse Camembert uit Normandië. De vormen worden nog manueel gevuld met de pollepel, een zeer intensief werk dat zorgt voor een mooie structuur in de kaas. De koeien grazen op weiden die niet verder dan 5 km van de kust liggen. Het zilte gras geeft aan de kaas een mooie volle smaak. De producent selecteert voor ons extra dikke camemberts die mooi affineren vandaar ook onze eigen verpakking!



Old Farmdal

De kaas is afkomstig van kaasboerderij 't Groendal in Rumbeke.

De gepasteuriseerde melk van eigen koeienstal wordt allemaal ter plekke verwerkt.

De kaas is 10-12 maanden gerijpt en heeft zeer mooie rijpingskristallen.

Het opvallende van deze kaas is dat hij nog een mooie smeuïgheid heeft niettegenstaande zijn rijping. Smaak is zeer complex met karameltoetsen.

Deze kaas wordt exclusief voor kaasaffineurs Van Tricht gemaakt!



Aarewasser

Aarewasser is een rauwmelkse koemelk kaas uit Zwitserland. De kaas wordt gemaakt tussen de twee bergdalen Emmental en Aaretal, die gescheiden worden door de Aarerivier. De kaas dankt zijn naam aan het feit dat hij met bronwater van de rivier gewassen wordt.

De Aarewasser wordt gemaakt door de kaasmakerij van Juerg en Mike uit het Zwitserse Belp. Zij verwerken hier melk van 6 kleinschalige regionale leveranciers. De koeien die de melk voor deze kaas produceren leven op bergweiden op 680 – 1100 meter hoogte en grazen van de verschillende grassen en wilde kruiden.

De kaas heeft een gewassen korst en rijpt minimaal 2 a 3 maanden in de bergen op zo'n 900 meter hoogte. Vol, romig en kruidig van smaak met tonen van hooi en boter. Kortom veel karakter door de rijping die de kaas gehad heeft.



Bleu d'Auvergne Fermier

De Bleu d'Auvergne is familie van de Roquefort, met dezelfde vorm maar van rauwe koemelk. De meeste Bleu d'Auvergnes zijn gepasteuriseerd maar gelukkig zijn er nog enkele 'Bleu d'Auvergnes Fermier au lait cru' beschikbaar. De kazen wegen ongeveer 3kg en hebben een affinage van 10 weken. De kruidige smaak van de schimmel is aangenaam en niet overheersend. Een topkaas uit de Auvergne!

