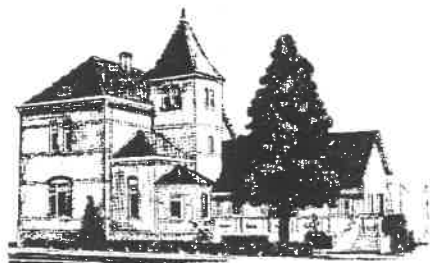


Wijnhandel Van Dinter
Waar informatie hoog in het vaandel staat



WIJN EN GERECHT

Maaslandse Wijnvrienden

18/02/2005

Wijnen in degustatie of met gerechten

Uiteenzetting door Paul Van Dinter

Eén van de moeilijkste opdrachten, culinair gezien, is een perfecte combinatie wijn-gerecht zetten

Als perfect niet bestaat kun je spreken dat op 100 keer proberen je er slechts 10 maal in slaagt om een zéér goede combinatie te zetten. De andere keren zal het goed zijn maar niet zéér goed.

Dit komt omdat je nooit op voorhand juist kan zeggen hoe een ingrediënt of wijn zullen smaken.

Ingrediënten kunnen in uit iedere streek anders smaken, ook het seizoen speelt een rol. Wijn kan door de jaren evolueren, zelfs een half jaar kelderrust kan de smaak een beetje veranderen.

Als je dus perfect wil werken krijg je moeilijkheden. De juiste combinatie berust hierdoor dikwijls op toeval.

We gaan proberen een aantal richtlijnen te geven die er voor zullen zorgen dat je geen slechte combinaties gaat maken.

Als er één gerecht wordt bereid is het iets makkelijker om hier een wijn bij te kiezen.

Als er een menu wordt gemaakt is het reeds een stuk moeilijker.

De gerechten moeten in een smaak opbouwende volgorde geserveerd worden van koud naar warm.

De wijnen moeten ook opbouwend zijn. Dan kan je keuze uiteraard zeer moeilijk zijn. Je hebt bijvoorbeeld een wijn die bij een bepaald gerecht zéér goed past, maar in de volgorde van wijnopbouw helemaal niet past. Dan moet je gaan puzzelen.

Zie hier de volledige beschrijving van wat U het best doet in dergelijke gevallen:

Men kan wijnen enkel degusteren, dit wil zeggen uitsluitend drinken zonder enig gerecht. Daarnaast kan men wijn ook gebruiken bij gerechten. In het laatste geval spreken we van menu- of wijnaanpassingen.

Wijnen in degustatie

Men moet enkele stelregels hanteren voor het opstellen van een degustatielijst. We verwittigen bij voorbaat: een algemene regel in de wijnkunde kent zoveel uitzonderingen dat je je geloof in dergelijke regels zou verliezen.

Toch enkele stelregels:

1^{ste} stelregel

Vooraleer een degustatie te organiseren, proef en bestudeer je eerst zelf de wijnen. Zo kunnen belangrijke misstappen vermeden worden.

Wijnhandel Van Dinter
Waar informatie hoog in het vaandel staat

2^{de} regel

Hou rekening met de volgorde:

eerst witte droge wijn, daarna halfdroge, dan zoete

eerst droge rosé, dan halfdroge rosé.

eerst wit, dan rosé, dan rood, dan V.D.N.(Vin Doux Naturel)

eerst jongere, daarna oudere wijnen.

eerst lichte rode wijn, dan krachtige gecorseerde wijn.

eerst Bordeaux, dan Bourgogne en dan Rhône

eerst eenvoudige wijn, dan hoger geklasseerde wijn

In geval van tegenstrijdige keuzemogelijkheden situeert men de rijke en volste soorten het laatst.

3^{de} regel

Hou een degustatie zo eenvoudig mogelijk: degusteren in functie van één wijng gebied is leerrijk

Vergelijk binnen één gebied. Bijvoorbeeld de gebruikte 'blend' van druivenrassen, diverse classificaties, enz...

Vergelijk de eerste en tweede wijn van één château, diverse jaartallen, verschillende wijnmakers, aparte druivenrassen...de voorbeelden zijn legio.

Wijnen en gerechten, een algemene benadering.

Het vertrekpunt in de wijnaanpassing moet duidelijk gesteld worden:

- Ofwel kiest men, zoals klassiek het meest gebeurt, bij een gepresenteerd menu de wijnen.
- Ofwel kiest men een wijn, bijvoorbeeld bij een bijzondere gelegenheid, en laat men een gerecht creëren bij deze wijn.

Bij iedere keuze zal het van belang zijn een evenwicht na te streven tussen gerecht en wijn enerzijds en tussen de wijnen onderling anderzijds.

Algemeen mag men stellen dat een eenvoudige maaltijd om een eenvoudige wijn vraagt.

Sterk gekruide gerechten worden het best begeleid door gewone wijn terwijl verfijnde gerechten om een verfijnde, zachte wijn vragen. Zure gerechten verdragen haast geen wijn.

Een goede begeleider voor chocolade is bijna niet te vinden (Banyuls of Maury).

Fruitage, witte of zoete wijn begeleidt beter zoete nagerechten: frisse droge witte wijn profileert te sterk zijn zurige aspecten.

Men kan de wijn zien als begeleider, contrast, of als complimentair element.

Als begeleider

De wijn ondersteunt het gerecht zonder op te vallen en speelt een neutrale rol. De meeste droge witte wijnen en fruitige wijnen sluiten makkelijk aan bij eenvoudige en lichte gerechten, zonder op te vallen.

Als contrast

De zoute en vette smaak van blauwe kaas of ganzenlever vormt een tegenstelling met een zoete grote port of met een Sauternes. De stevige gerookte smaak van roze zalm, heilbot, paling, haring of ham contrasteert met de jonge fruitige smaak van een Alsace Riesling of Pinot Gris. Pikante oosterse gerechten contra de lichtvoetige fruitigheid van een frisse Beaujolais, een rosé of witte droge Loire: het zijn goede bondgenoten.

Als complement

Zoete nagerechten worden vervolledigd door halfzoete tot zoete wijn (bv. Barsac, V.D.N., Vouvray). Een wijn verwerkt in een gerecht of sausje kan best in het glas aan tafel verschijnen als aanvulling. Een gecorseerde wijn met een kruidig karakter voelt zich best naast karakteristiek vlees met kruidig karakter (bv. Médoc met lamsvlees, Bourgogne met wild).

Soms botst de wijnaanpassing met problemen zoals de moeilijkheid om wijn te combineren met vinaigrettes, hoofdgerechten met fruitbegeleiding, soep. De aanwezigheid van te veel zuur in een gerecht maakt de wijn azijnzurig. De wijn verliest zo al zijn positieve kenmerken. In de keuken moet men voorzichtig omspringen met azijn en citrusvruchten. De wijnkeuze moet met de nodige omzichtigheid gebeuren. Bij soep wordt aangeraden geen wijn te gebruiken. Bij citrusvruchten in nagerechten zou men zelfs aan likeuren mogen denken.

Hoeveel wijnen mag men binnen eenzelfde menu presenteren?

De gelegenheid, de omvang van het menu, de gasten, het aantal tafelenodigden, de kwaliteit van het diner, het zijn allemaal factoren die mee bepalend zijn voor het aantal te kiezen wijnen. Naast een eenvoudige maaltijd plaatst men geen grote variëteit aan wijnen. Bij een mooie gelegenheid of een copieus diner wordt dan weer ieder gerecht afzonderlijk begeleid door een aparte wijn.

Het aantal tafelenodigen speelt een belangrijke rol: een tête-à-tête vraagt geen zes flessen wijn als aanpassing bij een degustatiemen De geesten zouden te zeer gaan zweven!

Men kan voor twee personen een gulden middenweg vinden door eventueel het aperitief (dit kan men meestal per glas bestellen), en zeker het voor- en tussengerecht te laten begeleiden door eenzelfde (witte) wijn. Het hoofdgerecht en de kaas kunnen dan weer voorzien worden van dezelfde rode variëteit.

Het ideaal aantal disgenoten bedraagt zes. Men kan per gerecht genieten van een andere, aangepaste wijn zonder dat men overdreven veel alcohol nuttigt.

Kies in ieder geval voor kwaliteit en niet voor kwantiteit.

Laat verfijning primeren: het volwaardig genieten haalt zo de bovenhand.

Men moet zeker rekening houden met de volgorde van de wijnsoorten. In principe kan de bovenstaande tabel toegepast worden. Er zijn echter nog andere elementen die meespelen. Gebruikt men een zoete wijn bij een tussengerecht (bv. ganzenlever en Sauternes), dan moet men die zeker neutraliseren door een sorbet of een soep. De zoete smaken zouden anders het volgende gerecht kunnen overstemmen. Voor ik een opsomming geef van wijnsuggesties, vermelden we eerst enkele algemene regels die gehanteerd kunnen worden.

Wijnhandel Van Dinter Waar informatie hoog in het vaandel staat

- Zorg dat het karakter van de wijn overeenstemt met het gerecht.
- Al te zoete wijn overstemt het geheel.
- De kwaliteit van de wijn moet overeenkomen met die van de maaltijd.
- Laat binnen het menu de kwaliteit in wijnkeuze stijgen.
- Het gebruik van een bepaalde wijn in gerechten kan het samengaan met dezelfde wijn aan tafel stimuleren. Foie gras met Sauternes, vis in Champagnesaus....
- Niets moet, alles mag....zonder te overdrijven natuurlijk.
- Als men rond een land of een streek allerhande evenementen of activiteiten organiseert, dan past het ook wijn uit diezelfde landen of streken te gebruiken.
- In bepaalde gebieden is het gebruikelijk om een volledig (degustatie)menu te begeleiden met wijnen uit de betreffende streek (bv. Champagne, Alsace,...). Het kan daar een aangename ervaring inhouden, zeker als men de streek bezoekt en men reeds verschillende soorten wijn zal gedegusteerd hebben. Zo kent men een aantal typische kenmerken van de wijnen en kan men een correcte wijnaanpassing doorvoeren.

Het voordeel voor België is dat wij alle soorten wijn, uit de verschillende, belangrijkste streken van Frankrijk (en eventueel andere landen) kunnen aankopen en daarin een vrije keuze kunnen maken. Hierdoor kan bij ons een perfecte harmonie gevonden worden tussen wijn en gerechten.

Wijnen en gerechten: enkele praktische wijnsuggesties

Van belang in de volledige wijnaanpassing is het evenwicht tussen de wijn en het gerecht : men moet de bereidingswijze van de gerechten en de typische eigenschappen van de wijn kennen om een juist oordeel te vellen. Zo kan een goede harmonie bereikt worden. De volgende adviezen zijn zeer algemeen, summier. Het zijn enkel richtingaanwijzers!

Het aperitief

Het openen van de maaltijd moet zodanig gebeuren dat men een verhoging van de eetlust ervaart. Dit kan het best door dranken met een zure basis te kiezen; het zijn 'maagopeners' of 'appetizers'. Wil men toch in zoete variëteiten zijn keuze maken, dan moet men er mee rekening houden dat het zoete aspect van de wijn niet overdadig aanwezig mag zijn en een goed evenwicht moet vormen. De meeste porto's, die nochtans zeer veel gevraagd worden als aperitief, zijn te zoet en zouden veeleer moeten verschoven worden naar de kaas, het dessert of worden uitgesteld tot na het diner. Er bestaat wel een dry white porto die op zijn beurt dan weer wel uiterst geschikt is om te aperitieven. Hij is wel zeer moeilijk te vinden. Champagne of schuimwijnen vormen het ideale, klassieke aperitief.

- Champagne met meer Chardonnay-eigenschappen is hier ideaal. Oppassen met de begeleidende hapjes!!
- Pinot Noirs kunnen beter als receptiewijnen worden aangewend: zij harmoniëren beter bij diverse hapjes van zout en zoet, van zuur en romig, van vis tot vlees, groenten enz.

Opgepast met zoete of likeurwijnen, met V.D.N..!

Dit zijn zeker geen klassieke aperitieven, behalve in de desbetreffende streek, ze moeten bovendien koel geschonken worden in kleinere volumes!

Droge stille wijnen, die voor een tête-à-tête diner ook bij het voorgerecht verder gebruikt kan worden (kwestie van alcoholgebruik in goede banen te leiden), is in elk geval een perfecte aanzet voor een lunch of diner.

Wijnhandel Van Dinter
Waar informatie hoog in het vaandel staat

In rood wordt de keuze beperkt tot fruitige jonge wijnen, type Beaujolais (primeur??!!) of sommige Loirewijnen met Cabernet Franc druiven.

Uiteraard mag de schenktemperatuur hier maximaal 14°C bedragen.

Cocktails, zelfs op basis van wijn, horen niet thuis in het kader van een wijncursus. Sommige drankmixen kunnen zeer verfijnd als aperitief geserveerd worden. Enkele voorbeelden: Kir, Kir-Royal, Sangria met fruit of met likeur geparfumeerde wijn.

Voorgerechten

Schaal- en schelpdieren (oesters, mosselen, garnalen, krab, langoesten, kreeft...):

Klassiek kunnen deze gerechten begeleid worden door een droge witte wijn of een droge rosé.

Bv. Chablis, Muscadet, Macon-regio, Loire, Luxemburg, droge Duitse en eventueel andere landen

Minder klassiek zou men een mousserende brut wijn kunnen kiezen

Bv. Champagne, Crémant, méthode Traditionnelle...

Nog minder klassiek kiest men voor een zoete wijn

Bv. Vouvray, Coteaux du Layon, Sauternes, Gewurztraminer Alsace, Jurançon, witte Corbières

Koude visgerechten (roze zalm, forel in gelei, tongfilet, gerookte vis)

Warme gerechten (gebakken vis of vis in saus, vis met groenten, schelp of potje met St-Jacobsvruchten, kaas- of gevogeltekroketten, kikkerbiljetjes, enz.):

Klassiek: droge witte wijnen, droge rosé, lichte fruitige rode wijn.

Minder klassiek: champagne of mousserende wijn.

Nog minder klassiek: zoete witte wijn

Fijne vleeswaren (parmaham, pasteien, gerookte filets, carpaccio's en hors d'oeuvres)

Klassiek: droge witte, droge rosé, een lichte fruitige rode wijn

Minder klassiek: mousserende soorten en halfdroge rosé

Ganzenlever

Klassiek: zoete witte wijn (Sauternes, Barsac, Loupiac, Jurançon, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, ouvray, Vendanges Tardives Alsace....).

Soepen

Geen wijn !!!! Als het echt moet: een weinig droge sherry. Het is het ideale moment om het water uit te schenken!

Enkele uitzonderingen:

- Een bouillabaise mag begeleid worden door een droge Provence of Rhône rosé.
- Een soep met sherry of eventueel Porto mag dezelfde drank als begeleider meekrijgen.

Tussengerechten

Zie voorgerechten.

Let op de groei in de kracht van de wijn indien je twee verschillende wijnaanpassingen voorstelt voor voor- en tussengerecht. Aan te raden zijn dan wijnen met minder zuur, hoger smaakniveau, meer concentratie.

Indien een zoete wijn gebruikt wordt (bv. bij foie gras), dan moet hij geneutraliseerd worden door een sorbet, water of een pauze. Oppassen met aquavit of iets dergelijks: het alcoholgehalte overheerst en beïnvloedt zo de rest van het menu.

Hoofdgerechten

- * Witte vleessoorten en gegrild gevogelte (onder andere kalfs, kip, zeer jong wild, duif, lam, jonge eend, jong tam konijn, rundstong)
Algemeen, meer smakelijke rode wijn

Klassieke voorbeelden; Médoc, Graves, Blaye, Bourg, Bordeaux Supérieur, cru Beaujolais, Vins de Pays.

- * Vettere vleessoorten (onder andere konijn, veulen, varkenshaasje, kalkoen, kwartel, gans, parelhoen, gefarceerd vlees)
Algemeen: lichte rode wijn

Klassieke voorbeelden: Grote Médoc, grote Graves, Fronsac, Canon Fronsac, Lalande Pomerol, lichte Pomerol, lichte Saint Emilion (eventueel Puisseguin-, Lussac, Montagne), Krachtige Vins de Pays.

- * Rode vleessoorten (gegrild of in saus) en vliegend wild (onder andere rund, paard, jong wild, waterwild, jong wild zwijn, fazant, patrijs, schaap, geit,....)
Algemeen krachtige rode wijn

Klassieke voorbeelden: Pomerol, St. Emilion, lichte Bourgognes, Côtes du Rhône...

- * Groot of lopend wild

Let op de zachte of grove wildsmaken ! (haas, reebok, hinde, berggeit of -bok, wild ever, hert, damhert,...)
Algemeen: zeer krachtige wijnen

Klassieke voorbeelden: Grote Bourgognes, Grote Rhône's, krachtige Pomerol of Saint Emilion, Roussillon...

Kaasschotel

Een kaasschotel is meestal een assortiment van lichte, magere kazen tot vette, blauwe, krachtige en zelfs ziltige kazen. Een Châteauneuf-du-pape, een stevige Bourgogne (zowel rood als krachtige witte) komen in perfecte harmonie met een gemengde kaasschotel. Indien Bourgogne gepresenteerd werd bij de hoofdschotel, kan men dezelfde wijn presenteren bij de kaasplank.

Na zachtere Bordeaux bij het hoofdgerecht, kan een Bourgogne of Rhône. Een krachtige Bordeaux is ook aan te raden. Als de kaas gesorteerd wordt, kan men de volgende regel hanteren:

- Geitenkaas: Sauvignon (Sancerre)
- Roomkaas met witte schimmel : Bordeaux-Bourgogne
- Roomkaas met rode schimmel: Gewurztraminer-Bordeaux-Bourgogne –Rhône
- Roomkaas met groene/blauwe schimmel: Coteaux du Layon, Porto, Sauternes
- Smakelijke vette kaas; lichte fruitige, velourse wijn.
- Lichte magere kaas: krachtige, rijke, smakelijke wijn

Dessert

We onderscheiden:

Fruit als basis: zoete witte wijnen (type Monbazillac, Sauternes) of muskaatwijn (type Beauges de Venise).

Gebak als basis: Zachte, halfzoete wijn (type Vouvray moelleux) demi-sec mousserend, Coteaux du Layon, vendange tardive

Chocolade als basis: Banyuls, Maury of Porto.

Citrusvruchten als basis: een likeur.

Deegwaren

Voor Frankrijk: Rhône, zuiderse of zuidwestenwijn.

Daarnaast kunnen een aantal niet te complexe Italiaanse wijnen gebruikt worden.

Streekgerechten

Indien mogelijk wordt hier de wijn van de desbetreffende streek gepresenteerd.

Oosterse, pikante gerechten

Sterk gekruide, oosterse gerechten kan men het best laten begeleiden door niet te krachtige maar eerder lichte, fruitige rode wijn.

Zelfs vlot drinkbare droge, fruitige witte en/of rosé mag hier bij pikante vleeswaren geserveerd worden.

Regels die voorschreven dat witte wijn uitsluitend paste bij vis en rode bij vlees, dat men geen wijn kon drinken bij asperges of chocoladedessert, dat men grote rode wijnen schonk bij kaas na de maaltijd, zijn al lang achterhaald.

De enige vuistregel die in de combinatie tussen wijnen en gerechten van kracht is, is dat wijn het gerecht nooit mag overdonderen, wel aanvullen. Deze harmonische aanvulling kan net zo goed in dezelfde als in een contrasterende tonaliteit gebeuren.

Gaat het om een volledig menu met verschillende gerechten en wijnen, dan houdt men zich best aan het principe dat men eenvoudige wijn schenkt vóór betere, lichtere wijn vóór zwaardere, jonge wijn vóór oude en droge wijn vóór zoete.

Het is natuurlijk ook mogelijk om de hele maaltijd te begeleiden met één wijn.

Het meest feestelijk voorbeeld is natuurlijk het champagnediner. Wie uitsluitend witte wijn wil drinken (ook bij rood vlees en wild) probeert best een Elzasser Tokay Pinot Gris.

Hou je het uitsluitend bij rode wijn, serveer je best (fris geschonken) wijn uit Languedoc, Provence, Bergerac of Côtes du Rhône. Uiteindelijk hangt de wijnkeuze vooral af van twee factoren: je eigen smaak en die van je bereiding. Uitproberen is dus de boodschap!

Voorgerechten

Asperges : Riesling, Pinot Blanc, Muscat d'Alsace, Savennières, witte Graves, Seyssel, Crépy.

Fijne vleeswaren : Beaujolais, Côtes du Rhône, Bourgueil, Chinon, Tavel rosé, Gewurztraminer.

Ganzelever : Gewurztraminer of Tokav Pinot Gris (vendange tardive), Sauternes, Barsac, Vouvray, Jurançon, Quarts-de Chaumes, Muscat de Beauges-de-Venise, Maury.

Leverpastei : Beaujolais Villages, jonge Bordeaux, rode Loirewijn.

Maatjes : Sauvignon du Haut-Poitou.

Slaatjes : Sylvaner, Sancerre, Vouvray, Touraine, Beaujolais. (op voorwaarde dat men de vinaigrette bereidt met wat citroensap of een minimum aan zachte azijn zoals balsamico, cider of frambozenazijn)

Slakken : Aligoté, één van de 10 Cru's uit Beaujolais, Pouilly Fumé, Sancerre.

Tomaat met garnalen : garnaalkroket, en andere bereidingen met garnalen: Edelzwicker, Pinot Blanc, Tokav Pinot Gris, Savennières, Sauvignon du Haut-Poitou, witte Saint-Joseph.

Visterrine : Champagne Brut (eventueel met oogstjaar), droge witte Vouvray.

Vleespastei : lichte Bourgogne, witte Mâcon Villages, Rosé des Riceys, Graves, één van de 10 Cru's uit Beaujolais.

Schaaldieren

Kreeft, Krab, Langoust : Champagne brut (eventueel met oogstjaar), Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, witte Côtes de Beaune, witte Graves, Riesling, Condrieu. Bij een geroosterde kreeft past eerder een rosé-wijn.

Mosselen : Entre-deux-Mers, Muscadet, Gros Plant du Pays Nantais, Sauvignon, Riesling, witte Bordeaux.

Oesters : droge Champagne of andere mousserende wijnen volgens de klassieke methode, Chablis, witte Graves, Muscadet, Sancerre.

Sint-jacobsschelpen : Muscadet, Gros Plant du Pays Nantais, Saint-Véran, witte Mâcon.

Vis

Gebakken vis : witte of jonge fruitige rode Loirewijnen, lichte, fruitige Cru uit de Beaujolais, Tokay Pinot Gris, Pinot Noir uit de Elzas, Tavel rosé, Muscadet, witte Mâcon-Villages, witte Bourgogne.

Gekookte vis : Schuimwijn volgens de klassieke methode, witte Sauvignon, Muscadet, Riesling, Pinot Blanc. Ook fruitige, jonge rode wijnen (Loire, Bergerac).

Gerookte vis : Tokay Pinot Gris, Gewurztraminer, Riesling (Vendange tardive), vin "jaune" uit de jura, Witte Rhônewijnen, Chablis, witte Graves.

Vlees

Orgaanvlees : Collioure, Beaujolais Villages, Médoc, Pomerol, St.-Emilion.

Rood vlees : Beaujolais, Bordeaux, Bourgogne, Côtes du Rhône (Gigondas, Côte Rôtie, Châteauneuf-du-Pâpe), Loire (Chinon, Bourgueil, Saumur-Champigny), Corbières, Minervois, Fitou, Costières de Nimes, Côtes du Roussillon, Bandol, rode Provence-wijn, Cahors, Madiran...

Wit vlees : witte Bourgogne, Tokay Pinot-Gris, Riesling, Vouvray, lichte rode wijn (Beaujolais, Bordeaux, Bourgogne, Loire ...), droge rosé-wijn, schuimwijn volgens de klassieke methode, Champagne.

Wild en Gevogelte

Pluimwild : Tokay Pinot Gris, Riesling, grote witte Bourgognes (Meursault, Montrachet), rode Bourgognes, Moulin-à-Vent, Côtes du Rhône (zoals Crozes-Hermitage en Hermitage), Bordeaux (o.a. St.-Emilion en Pomerol), Bandol.

Wild : Bordeaux (grand cru uit de Haut-Médoc, Pomerol), Bourgogne, Bandol, Madiran, Hermitage, Châteauneuf-du-Pâpe, Côte-Rôtie.

Nagerechten

Fruit : Vouvray (moëleux), Sauternes, Barsac, Monbazillac, muskaatwijnen (Rivesaltes, Beaume de Venise enz...Pineau des Charentes, een strowijn uit de jura.

Gebak : Vouvray (moëleux), Coteaux du Layon, Sauternes, Barsac, Monbazillac, Sainte-Croix-du-Mont, muskaatwijnen (Rivesaltes, Beames de Venise enz.), jurançon (moëleux), Tokay Pinot Gris of Gewurztraminer (Sélection de grains nobles).

Op basis van pure chocolade : Banyuls, Maury, Rasteau, rosé Champagne (half-zoet).