Commanderij Osiris stelt voor:

Kaas en wijn

In samenwerking met Kaasconcept

Inleiding

- Hoe wordt kaas gemaakt
- Soorten melk
- 6 smaaktypes
- Kaas bewaren
- Kaasschotel samenstellen

Hoe wordt kaas gemaakt

- Kaas = melk
- Melk opwarmen, zuursel en stremsel toevoegen
- Eiwitten klonteren, ontstaat wrongel en wei
- Wrongel wordt gebruikt om kaas te maken
- Afhankelijk type kaas : hard / zacht persen licht / veel versnijden

Hoe wordt kaas gemaakt

- Bedoeling is vaste stoffen scheiden van het vocht
- Daarna pekelen
  - Korstvorming
  - Smaak
  - Houdbaarheid
  - Stevigheid
- Na pekelen, aroma's toevoegen

Hoe wordt kaas gemaakt

- Rijping = stevigheid

  Duurt 4 weken tot 1 jaar

- 2 type labels
  - EKO keurmerk
  - AOP label

Soorten melk

- Koe / geit / schaap

- Buffel melk
- Paarden melk
- Kamelen melk

6 smaaktypes

- Zachte, romige kaas
- Geitenkaas
- Schapenkaas
- Roodbacterie kaas
- Blauw geaderde kaas
- Harde kaas

Kaas bewaren

- Schimmelkazen onder kaasstolp
- Aangesneden kaas in plastiek folie,
  zo min mogelijk lucht
- Harde kazen bewaren langer dan roomkazen
- Gepekelde kazen bewaren het langst: van enkele weken tot maanden
  vb : vieux Chambolle au Marc de Bourgogne
  affidélice Chablis

Een kaasschotel samen stellen

Online bestellen & aan huis geleverd !!

Degustatie van 6 kazen

- Brillat savarin
- Saint maure
- Pecurinu
- Livarot
- Comté 1O maand
- Achelse blauwe

- ZEKER EN VAST NOG NIET STARTEN !

- De bedoeling is, dat er deze avond 6 wijnen gedegusteerd worden naast 6 kazen.
- We doen telkens 1 wijn op 1 kaas.
- Er wordt geen extra kaas geserveerd, dus eet niet alle stukjes kaas direct op

Het combineren van wijnen en gerechten

Doel

De wijn en het gerecht moeten hun identiteit en karakter behouden, elkaar harmonieus ondersteunen en eventueel aanvullen

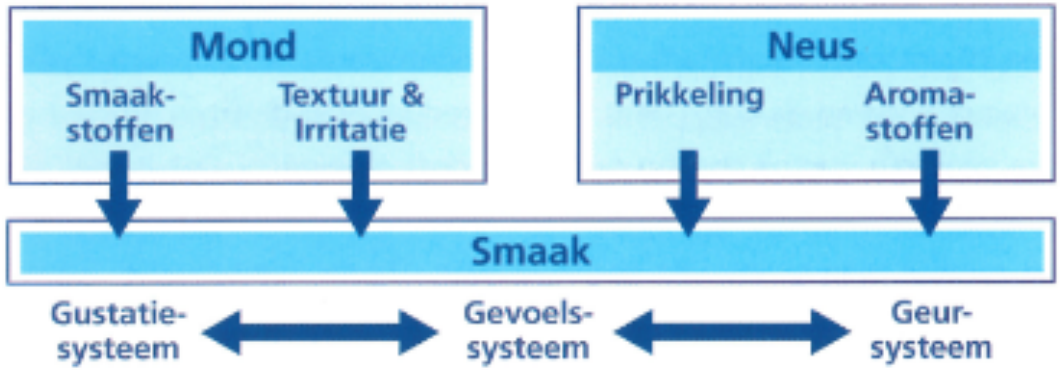
Hoe reageren smaken op elkaar

SMAAK	Zoet	Zuur	Zout	Bitter
Zoet	positief	positief	positief	positief
Zuur	positief	pos./neg.	negatief	negatief
Zout	positief	negatief	negatief	pos./neg.
Bitter	positief	negatief	pos./neg.	negatief

Naar wijn vertaald

	Witte wijn met zoetje	Witte wijn met behoorlijk zuur	Lichte, fruitige rode wijn	Rode wijn met tannine
Zuur	*zoeter*	*zuurder*	*fruitiger*	*harder*
Zout	*logger?*	*minder fruitig*	*minder fruitig*	*harder*
Zoet	*rijker*	*zuurder*	*zuurder*	*harder*
Pikant	*blijft in balans*	*verliest nuances*	*verliest nuances*	*zachter*

Wijn- spijscombinatie is een complex samenspel tussen mond en neus



SMAAK

1. Smaakstijl (8) (neutraal, fris, rond, …)

2. Smaakrijkdom = smaaktype + smaakgehalte

Visie voor/van de sommelier

WIJNCOMMANDERIJ

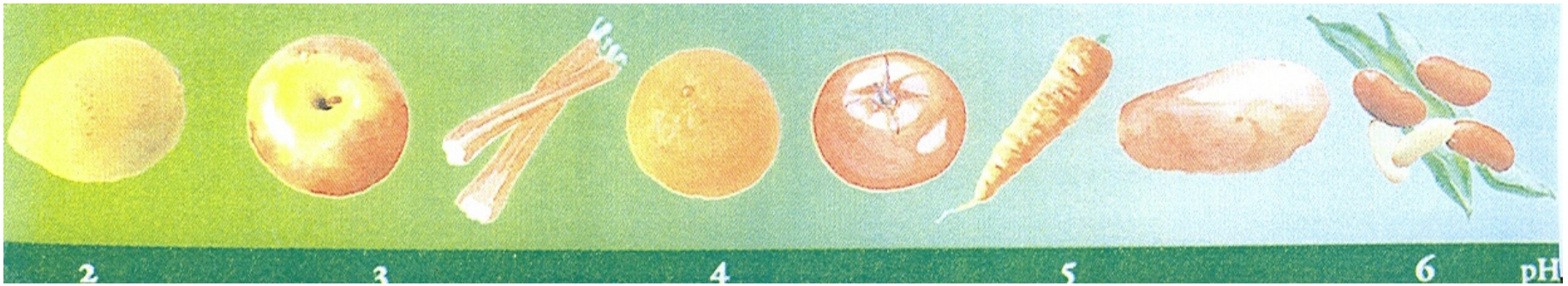
OSIRIS GENT

VLAAMSE WIJNGILDE

LET OP

TE ZUUR OF TE ZOUT

KIES NIET VOOR WIJN



WIJNCOMMANDERIJ

OSIRIS GENT

VLAAMSE WIJNGILDE

- VERGEET NIET TE GENIETEN EN STEM UW WIJNEN AF OP DE DOMINANTE FACTOREN

- UW GEMOED OF KARAKTER ZAL BEPALEN OF JE VOOR HARMONIE OF CONTRAST KIEST

Brillat savarin / Champagne Ayala

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

- Champagne Ayala Brut Majeur
- Jaar: BSA (brut sans année)
- Druif: Pinot Noir (40%) Chardonnay (40%) Pinot Meunier (20%)
- Appellatie: Champagne AOP Vallée de la Marne
- Bijzonderheden:
  - Méthode tradionnelle / Champenoise
  - NM: négociant-manipulant
  - 3 ans de vieillissement sur lies en moyenne
  - Dosage : Brut, 7g / litre
  - Degré d'alcool : 12 % / Vol.
  - De wijngaarden bevinden zich in de Grand cru en Premier cru dorpen.
  - Eigendom van Bollinger sinds 2005.
  - Vrouwelijke keldermeester

Saint maure / Languedoc

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

- Chateau Haut Blanville 2014 Peyrals blanc
- De oogst vindt ‘s nachts plaats.
- Pre fermantaire maceratie op een koude temperatuur gedurende korte tijd.
- Daarna gebeurt de vinificatie v/d druiven in houten vaten met dagelijkse batonnage.
- Rijping in houten vaten gedurende 9 maanden. daarna blending waarop de wijn gestockeerd wordt in inoxen cuves tot botteling.

- Chateau Haut Blanville
  Route de Gignac (D32)
  34230 Saint Pargoire
  www.haute-blanville.fr

Pecurinu / Alsace

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

- AOC Alsace Grand Cru Saering
- Domaine Dirler-Cadé
- 2012
- 100% riesling
- bio-dynamische wijn
- zanderige mergelbodem

Livarot / Bourgogne

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

- Saint Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien
- Françoise et Denis CLAIR
- Jaar: 2014
- Druif: Chardonnay
- Appellatie: Saint Aubin 1er Cru AOP
- Bijzonderheden:
  - Deze wijngaard grenst aan de AOP Puligny-Montrachet en ligt boven op de heuvel ter hoogte van de Crand Gru Le Montrachet.
  - De wijngaard ligt op 340 meter hoogte en heeft een zeer kalhoudende ondergrond
  - Dents de chien verwijst naar de vorm van de rotsen
  - 10 000 wijnstokken per Ha of 1 stok per m2.
  - 10 maanden op Eiken vaten, 20% nieuw

Livarot/ Bourgogne

Comté 10 maand / sherry

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

- La Guita Manzanilla
- Bodegas Hijos de Rainera Pérez Marín in Sanlúcar de Barrameda
- Jaar: 4,5 jaar oud
- Druif: Palomino
- Appellatie: Sanlúcar de Barrameda DO
- Type: Manzanilla
- Bijzonderheden:
  - Cooperatieve 170 wijnbouwers
  - Solera systeem "Flor"
  - Kalkrijk
  - Rond de fles is een gitaarsnaar aangebracht als een strop.

Achelse blauwe / Vacqueras

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

- Beaume de Venise
- 100 % muscat
- 60 jaar oude wijngaard van 0,48 a
- Productie : 2000 flesjes van 50 cl
- Traditionele vinificatie zonder houtlagering
- Thermo gereguleerd op lage temperatuur om zuurelegantie te verkrijgen
- Vinificatie op Domaine La Pigade, rijping op Domaines les Ondines
- Geen malolactische gisting om maximale fraîcheur te behouden.
- Laag rendement van 20 hl/ha
- 2015 is EERSTE productie en stijlbepalend

De prijzen :

- Wijn 1 € 27,95
- Wijn 2 € 11,75
- Wijn 3 € 22,00
- Wijn 4 € 25,00
- Wijn 5 € 10,04
- Wijn 6 € 18,00