

NEUS IN DE BOTER



Tekst David Hague

FOTO'S PATRICK HESSE



Kaas is de wijn van Nederland

Jaren geleden woonde ik in het zuiden van Frankrijk op een kleine boerderij. Ik herinner me nog goed dat ik op een dag de oude boer in zeer euforische staat op zijn fiets zag springen met een aantal lege 5-liter-wijnkruiken achterop. Nooit had ik hem zo opgewonden gezien! Lang nadat het donker was geworden zag ik hem zijn fiets naar de boerderij duwen. Hij had een opmerkelijk goede wijn meegebracht die van een wijngaard kwam die blijkbaar grensde aan een wijngaard met een Appellation Controlée, maar die zelf niet over de oorkonde beschikte. Deze wijngaarden genoten dezelfde bodem en zonlicht, maar vielen net buiten de classificatie. Hierdoor konden hun wijnen nooit voor dezelfde prijs verkocht worden als hun gecertificeerde burens, maar in een goed jaar waren hun wijnen net zo goed, soms zelfs beter, en dit was wat de boer net ontdekt had. Het was 1995 en hij betaalde maar een paar Franse francs per liter. Die wijn voor die prijs was geweldig.

Het is altijd zeer spannend voor een gastronomist wanneer hij een nieuw product tegenkomt of wordt voorgesteld aan een nieuwe leverancier die wat specialiteiten heeft. Koks en connaisseurs zijn constant op zoek naar deze dingen. Iets nieuws, om een kick te geven aan een maaltijd. Dus, toen ik vorige week een nieuwe partij kaas van een nieuwe producent proefde bij vrienden, werd ik redelijk opgewonden voor een normaal gesproken zo kalme Engelsman. Ik sprong in mijn versleten oude busje en sjeesde weg. Het duurde niet lang voordat ik me in een kelder met een laag plafond bevond, rode tegels op de vloer en witgekalkte muren. En met de kilte van de koude aarde om me heen had het net een wijngrot in Frankrijk kunnen zijn, ware het

niet voor de houten planken met rauwe melkkaas. Toen realiseerde ik me plotseling: kaas IS de wijn van Nederland.

Proeven en echt genieten van een goede kaas is meer dan alleen eten, net als dat een goede wijn meer is dan slechts een dorstlesser. In vrijwel dezelfde manier als men een rode wijn drinkt, moet een fijne kaas worden gegeten; bij kamertemperatuur en niet direct uit de koelkast, als het nog fris is. Bij kamertemperatuur wordt de smaak van de kaas veel sterker, eigenlijk dezelfde werking van warmte op een rode wijn. Als je kaas te koud eet, slik je het door voordat de rijke smaak van haar rijping kan worden begrepen. Een fijne kaas verdient een beetje respect en een beetje geduld, net

als een fijne rode wijn. Een goede kaas heeft karakter, een volle smaak en een natuurlijke kleur en wellicht wat extra kenmerken zoals fruitigheid of peperige warmte. Alle of sommige van deze eigenschappen dienen aanwezig te zijn in een fijne kaas.

Hoogwaardige kaasmakerij komt best veel voor in Nederland, zeker in het Groene Hart, maar de echte toppers zijn lastig te vinden. Je hebt bijna een wonder nodig als je een uitmuntende kaas voor een aantrekkelijke prijs wilt kunnen vinden. Waar kan je als kaasliefhebber de kazen vinden die tegemoet komen aan jouw persoonlijke voorkeuren? Welke ambachtslieden nemen in deze moderne tijden nog de moeite om 'echte kaas' te maken,

kaas waarvan je stil van wordt en waar je geïnspireerd door raakt. De ontwikkeling van deze niveaus van finesse zijn het resultaat van zorgvuldig vakmanschap, de grillige werking van moeder natuur en tijd. Je moet echt een passie hebben om de benodigde inspanning te leveren. Mijn theorie is dat als je iets speciaals, onvoorspelbaar groot en unieks wil maken, je er vanaf het begin bij moet zijn.

Gedurende de korte jaren wanneer de trotse producenten hun resultaten delen met degenen die moeite gedaan hebben hen te vinden, verdienen deze speurders het voorrecht de resultaten te proeven. Soms zijn de producenten zo enthousiast over hun product, en waarschijnlijk ook een

beetje verbaasd, dat hun trots tot een vreugde van het delen leidt en de prijzen waanzinnig laag zijn.

Nooit voor lang natuurlijk. Als je een liefhebber bent van een goede kaas, is het altijd bij of dichtbij de bron dat de echte topkazen gevonden kunnen worden voor de juiste prijs, omdat als bekendheid en vraag stijgen, de prijs dat ook zal doen. Echte gastronomische producten vind je niet onder de producten die geproduceerd zijn in fabrieken, dus zal er waarschijnlijk weinig aan marketing worden besteed. Dus, hoe vind je de bron? Nou, dan heb je een vriend als David Hague nodig! En dat is mijn primeur voor jullie in mijn column deze week. Topkwaliteit, leuke prijs en lokaal. High five.

Dus, nu weet je het: de sleutel tot het vinden van de beste wijn of kaas is bij de bron, waar ambachtslieden nog steeds een passie hebben voor hun ambacht, het liefst in een vroeg stadium van succes en voordat velen hun locatie ontdekken. Dus, met tegenzin, verklap ik het geheim... Kaasboerderij Geingenoege, Gein-Noord 62, 1391 HW Abcoude, nu in hun tweede bedrijfsjaar.



26 oktober van 15 tot 19 uur:

Wijnproeverij bij De Zwart in Wilnis

Op zaterdag 26 oktober organiseert De Zwart dranken en delicatessen haar najaarsproeverij. Tussen 15 en 19 uur is men welkom aan de Herenweg 35 te Wilnis, waar zo'n 45 wijnen uit Spanje, Italië, Frankrijk, Zuid-Afrika, Chili, Argentinië en Californië open staan om te worden geproefd. Ook is er een uitgebreid assortiment portwijnen uit Portugal ontbreken.

Edwin de Zwart: "Zoals men van ons gewend is, kan men gewoon binnen lopen. De entree is volledig gratis en iedereen is welkom om te proeven. Naast de heerlijke open wijnen en Port, brengen wij zaterdag ook de delicatessen onder de aandacht. Tussen de wijnen door

kan men dan ook genieten van diverse lekkernijen uit onze delicatessenwinkel."

De geselecteerde wijnen en port zijn uitermate geschikt om binnen lekker van te genieten tijdens de komende donkere dagen. Edwin: "Onze insteek is om bezoekers die dag een grote diversiteit aan wijnen te laten proeven, zodat iedereen zijn of haar smaak kan ervaren."

"De wijnen die we open hebben staan variëren niet alleen in herkomstgebied en smaak, maar ook in prijs tussen de € 6,50 en de € 38, zodat we de mensen de verschillen in smaak en prijs kunnen laten zien en proeven. Bij ons kun je voor elk

segment terecht en wij adviseren de mensen graag over de juiste wijn- en spijscombinaties voor bijvoorbeeld hun wild- of Kerstdiner."

Edwin de Zwart verzekert dat er ook leuke scherpe wijnaanbiedingen op de proeftafel staan. Voor de komende kerstdagen tippt hij Afrikaans Rood: "De Simonsig Cabernet Sauvignon-Shiraz, een perfect glas wijn voor onder de 10 euro, waar je een brede combinatie van gerechten bij kunt serveren, zoals vele vleesgerechten, zoute kazen, etc. Dit is overigens ook een wijn die perfect te drinken is bij een heerlijk avondje ontspannen op de bank."

Smaakt het u naar meer? Kom dan proeven op zaterdag 26 oktober van 15 tot 19 uur op de Herenweg 35 in Wilnis.

David Hague presenteert:

Kooktips voor Kerstmis

in samenwerking met

Karin van Dierendonck Bloemen

Leer klassieke kerstgerechten bereiden en kerstversieringen maken op een stijlvolle locatie

- * Kookworkshop voor hem
- * Kerstversieringen voor haar

Groepen vanaf 10 personen welkom
Ook leuk als bedrijfs- en/of eindejaarsuitje!

Boek nu op info@davidhague.nl

€ 65 p.p. all in