



**Welke wijnen
passen bij je
feestgerechten?**

Eten en wijn combinaties

“Il s’agit du vin, c’est-à-dire la partie intellectuelle du repas. Les viandes n’en sont que la partie matérielle.”

A. Dumas

Eten en wijn combinaties

Een gouden regel !!

De kracht van het gerecht en de wijn moeten op hetzelfde niveau zitten.



Eten en wijn combinaties

Wat zoeken we?

- $1 + 1 = 3$ (de synergie)
- De complementariteit
- De combinaties harmonie - contrast
 - Van de kleuren
 - Van de textuur
 - Van de smaken

Eten en wijn combinaties

Eén waarheid:

**“Een wijn mag er nooit voor zorgen dat je
spijt krijgt van de vorige!”**

Verder: geen strikte of definitieve regels

- Intuïtie
- Toeval
- Durf

Eten en wijn combinaties

Enkele logische principes

- Zuurheid wekt de eetlust op
- Bitterheid wekt de eetlust op
- Suiker verzadigt de eetlust
- Tannines waarden geen vetten of eiwitten
- Alle voedingsmiddelen veranderen de wijnpersistentie

Eten en wijn combinaties

Soorten combinaties

- Traditie
 - Rode wijn → rood vlees
 - Droge, witte wijn → vis / schaaldieren
 - Zoete wijn → desserts, einde maaltijd
 - Weinig ruimte voor rosés: jammer!
- Regionale combinaties: duidelijk en makkelijk!
 - Paella
 - Cassoulet
 - Zuurkool
 - Foie gras

Eten en wijn combinaties

Soorten combinaties

- De kleuren
 - Logica
 - Esthetiek
 - Originaliteit: vis, rode wijnsaus
 - Beperkingen

Eten en wijn combinaties

De texturen

- Moeilijk en afhankelijk van de 'cuisson'
- Harmonie of contrast: naar keuze

Eten en wijn combinaties

De smaken

- Harmonie:
 - Zuur → zuur (vis citroen)
 - Zoet → zoet (dessert)
- Contrast:
 - Zout → zuur (oesters)
 - Zout → zoet (roquefort)
 - Bitter → zoet (chocolade)

Combinaties met vlees

Combinatie type 1	Combinatie type 2	Combinatie type 3
Rood met karakter Vol in de mond fruitigheid	Kruidige wijn Vlezig en warm	Lichte frisse wijnen
Druivensoorten <ul style="list-style-type: none">• Tannat• Pinot noir• Syrah• Cabernet• Sangiovese• Nebbiolo• Mourvèdre• Tempranillo• ...	Druivensoorten <ul style="list-style-type: none">• Merlot• Grenache• Montepulciano• Nieuwe wereldwijnen	Druivensoorten <ul style="list-style-type: none">• Gamay• Pinot noir• Dolcetto• Noordelijke regio's (Loire/Allemagne/..)
<ul style="list-style-type: none">• Rood gegrild vlees• Vlees met een mineraliteit• Klein wild	Gekruid vlees <ul style="list-style-type: none">• Wild• Organvlees• stoofpotjes	<ul style="list-style-type: none">• Wit vlees• mager rood vlees• Charcuterie• Paté

Enkele eenvoudige tips

- Een sappige wijn maakt droog vlees zachter
- Een tanninerijke wijn versterkt de droogte van het vlees
- Fruitsmaken gaan goed samen met wild
- Pelswild → lekker vlees, eerder rode wijn → wijn met tannines om de sappigheid vast te houden.
- Vederwild → droog vlees, eerder witte wijn → wijn met weinig tannines om het 'droge' aspect niet te versterken
- Een zoete wijn met dessert maakt het geheel mogelijk zwaar

Eten en wijn combinaties

Het genot van koken met wijn

- De wijn is geurig: verhoogde smaak kwaliteit
- De wijn bevat glycerine (bindingsmiddel): culinaire kwaliteit
- De wijn bevat tannines geremd door koken: digestieve kwaliteit
- De wijn verdampt de alcohol tijdens het bakken en stimuleert de eetlust: gastronomische kwaliteit

Koken met wijn vereist een jonge en typische wijn