

Tartaar & wijn

Proefavond 04-05-2024 - DEWAELE Jeroen

We duiken de wondere wereld in van smaken en aroma's en we focussen ons op food- en winepairing met als rode draad 'tartaar'!

1. Smaaktest

Voor we starten zullen we een kleine smaaktest doen. We gaan op individuele basis onderzoeken wat de impact is van smaken op andere smaken. In ons geval; we onderzoeken de impact van enerzijds zout en anderzijds zuren (citroenpartjes) op de wijn. Hoe ga je hier best mee aan het werk: je proeft eerst de wijn, vervolgens het zout of de zuren en direct gevolgd door een nieuwe slok van de wijn. Probeer te achterhalen hoe de wijn verandert; zouter? Zoeter (Fruitiger)? Bitterder? Meer alcohol? Kruidiger? Romiger? Dit is de driehoeksmethode en zal je straks bovendien ook moeten toepassen bij de gerechten. Probeer tussendoor uw mond te resetten door af en toe een stukje brood te eten.



2. Tartaar

Maar wat is nu een tartaar? Tartaar is volgens Wikipedia fijnggehakt rundvlees, in principe biefstuk. Fijnggehakt rundvlees zou voor het eerst als gerecht zijn omschreven in de roman 'Michael Strogoff, de koerier van de tsaar' van Jules Verne¹.

Hoewel het verhaal hardnekkig is, heeft het woord tartaar waarschijnlijk niets te maken met het Mongools/Turkse steppenvolk Tataren, dat met lappen vlees onder het zadel zou rijden om het mals te maken. De naam tartaar zou een afkorting zijn van gerechten met de toevoeging "à la tartare" of "geserveerd met tartaarsaus" wat populair werd in de late 19e en vroege 20e eeuw. Deze saus zou omstreeks 1900 bedacht zijn door Franse koks die mayonaise wilden verrijken met ingrediënten uit een Russische saus.

Tartaar werd ook voor het eerst geserveerd in het begin van de 20e eeuw in Franse restaurants. Wat nu "steak tartare" heet werd toen 'steack à l'Americaine' genoemd. Als deze steak met tartaarsaus werd opgediend heette deze steak tartare. Dit verschil verdween in de loop van de tijd, zodat de steak ook zonder de saus steak tartare ging heten.



¹ Originele boek verscheen in 1874/1875 onder de oorspronkelijke titel 'Michel Strogoff'. De toevoeging Le courrier du Tsar volgde bij de uitgave van 1877

Wat in Nederland tartaar heet, is nauw verwant met wat in België filet americain wordt genoemd. Wat in Nederland filet americain heet, lijkt sterk op wat in België préparé heet, oftewel gehakt rundvlees dat reeds is aangemaakt met andere ingrediënten zoals peper en ei. Wie in België om filet americain of gewoon americain vraagt, krijgt gemalen rundfilet 'natuur', zonder peper of andere toevoegingen.

In de latere jaren is de naam 'tartaar' ook wel geëvolueerd naar eerder de bereiding (zijnde fijngesneden hoofdingrediënt met additieve smaakmakers), waardoor we naast ander vlees dan rund, ook vis-tartaren en groenten-tartaren terugvinden. Ook vandaag gaan we de term ruim interpreteren. We starten 'uiteraard' met de klassieke steak tartaar om gevolgd te worden door een tartaar van makreel. Na de pauze hebben we een tartaar van kalfsvlees en zelfs eend. Bij elke tartaar hebben we twee wijnen geselecteerd. Meer hierover later.

3. Food & Wine-pairing

Wie heeft er eens kaviaar en witte chocolade samen gegeten?

Twee ogenschijnlijk aan elkaar vreemde ingrediënten, maar deze combinatie werkt wonderwel. Dit is een combo die ook Heston Blumenthal intrigeerde. Hij is de chefkok van het driesterren restaurant The Fat Duck. Ooit verkozen dacht ik tot beste restaurant van de wereld.

En Blumenthal wou weten hoe dat kwam. In zijn zoektocht kwam hij in contact met Foodpairing...

Foodpairing is een Belgisch bedrijf, gevestigd in Gent, die onderzoek verricht naar het samengaan van ingrediënten.

Het theoretische gedeelte zal dus een weerslag zijn van wat foodpairing verkondigt, maar ook in combinatie met het boek dat Kristel Balcaen uitbracht in 2023 'wijnboek voor foodies' van waaruit een kleine synthese zal getrokken worden.



4. Foodpairing

Foodpairing zijn toch al een aantal jaar bezig en ondertussen uitgegroeid tot een belangrijke speler, waar veel sterrenchefs zijn bij aangesloten. Ze hebben ondertussen ook een aantal 'regels' opgesteld waaraan het ideale gerecht zou aan moeten voldoen.

Hun ideale combinatie van ingrediënten - en per uitbreiding inclusief begeleidende dranken - voldoet aan 3 voorwaarden, die gelinkt zijn aan de 3 aspecten die ze ontleden aan een gerecht: aroma's, smaken en texturen.



Complémentaire aroma's

Contrasterende smaken

Contrasterende texturen

4.1 Aroma's

Er wordt veel belang gehecht aan aroma's. Er is immers al onderzocht dat de proefervaring bij mensen voor 70%-80% bepaald wordt door de aroma's. Er wordt gesteld dat hoe groter de aromatische linken tussen producten, ons brein het evidenter gaat vinden om ingrediënten als goed samenhangend te gaan beschouwen. Als 2 ingrediënten samen gegeten worden zonder aromatische linken zal ons brein, tijdens het samen eten ervan, ook signalen geven dat er iets niet klopt.

Wat zijn aroma's, dat zijn moleculen. Moleculen die ontstijgen uit producten. Elke handeling heeft ook impact op de aroma's. Gesneden, gehakt... ook bereidingswijzen beïnvloeden die aroma's. Er zijn veel meer nuances in aroma's dan dat er in smaken zijn. We hebben aldus onszelf aangeleerd om met onze neus te eten.

Soit, die aroma's bereiken de receptoren bovenaan de neusholte. Dat kan nasaal – via de neusgaten – maar ook retronasaal; moment dat we drank of eten in de mond nemen, ruiken we nog steeds.

Die receptoren worden geprikkeld en sturen signalen naar onze hersenen. Onze hersenen gaan dan eigenlijk op zoek naar herinneringen in onze geuren-database. Eerdere registraties van geuren (in combinatie met het zicht) om linken en associaties te leggen. Geur is dus iets persoonlijks en is ook – als de receptoren goed functioneren – trainbaar!

Wat heeft foodpairing gedaan, zij hebben ondertussen een hele database opgebouwd van producten en de aroma's wetenschappelijk bepaald en in beeld gebracht in een aromawiel. Dat hebben ze onderverdeeld in een 14-tal registers.



Heel straf mocht je op basis van het aroma, Belgische aardbeien kunnen onderscheiden van Egyptische... maar bij het wijnproeven eigenlijk niet zo geheel nuttig. Belangrijk is terug te grijpen naar aroma-registers. Het aanhouden van deze categorieën is al een eerste grote stap in deductie bij blindproeven en een goede leidraad als je jouw geheugen wil uitbreiden.



Uiteraard gaat het veel dieper dan die 14 registers. Binnen de registers zijn er subregisters. Waar al de verschillende moleculaire verbindingen in ondergebracht worden. Ter info een gedeeltelijke oplijsting van de moleculaire aroma's die terug te vinden zijn in lychee's... niet toevallig vinden we deze ook terug bij de gewürtztraminer.

FOODPAIRING®



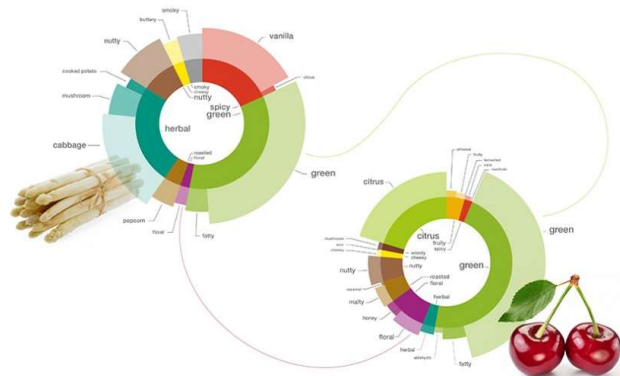
Cis-rozenoxide
Linalool
Geraniol
Citronellol
Beta-damascenon
Ethylbutanoaat
Ethylhexanoaat
Vanilline
...



Hoe groter de aromatische link tussen producten, hoe groter de kans dat ons brein bepaalde combinatie zal aanvaarden, ook al zit dit ver van onze gewoontes.

Asperges en kers bijvoorbeeld. Een heel boeiende combo.

Dit legt ook de weg open naar heel verrassende food- & wine pairings. Iedereen denkt bij asperges automatisch aan een frisse, witte wijn. Maar volgens deze theorie zou ook rood mogelijk zijn. Uiteraard heb ik dit al geprobeerd. Vriend en vijand al eens verrast door een heel minerale, frisse, fruitgedreven rode wijn te schenken met heel veel impressies van kers. Het werkt echt... maar nu loop ik al een beetje vooruit op de feiten. Aroma's is niet alles, smaken geven uiteindelijk wel de doorslag waardoor elke vorm van bitter in de wijn wel te vermijden is om te combineren met deze delicate groente.

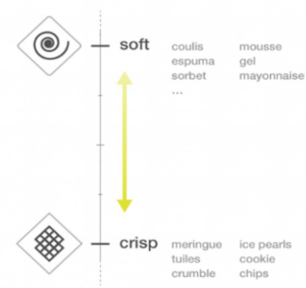


4.2 Texturen

Zeker niet te onderschatten zijn texturen.

Gaande van zacht (mousse, schuim, gel) tot het noodzakelijk 'krokantje'. Temperatuur is ook een textuur, denk maar aan combineren van ijs en warme saus.

Wijn is in de meeste gevallen vloeibaar, dus weinig om mee te spelen. Maar bij mousserende wijnen hebben we uiteraard de pareling, die voor een extra textuur kan zorgen bij het gerecht.



4.3 Smaken

Last but not least... smaken. Ook hier zou ik eerder complementaire smaken van maken dan contrasterend.

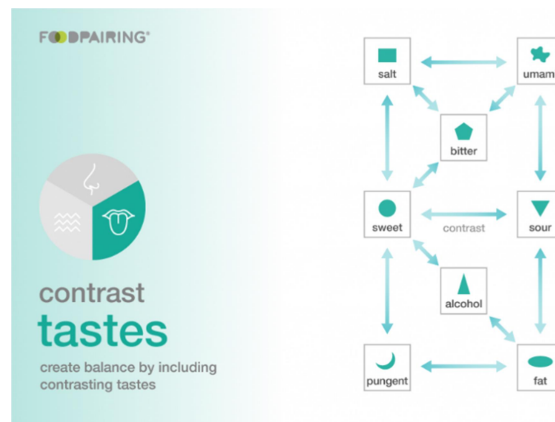
Smaken worden waargenomen op de tong en hebben we naast de 5 alom gekende:

zout, zuur, zoet, bitter, umamie

ook nog:

alcohol, pungency (scherp, pittig) en vet.

Bijna elk van deze smaken heeft invloed op elkaar. Een smaak kan een andere smaak gaan versterken, reduceren of ermee in balans gaan... om het extra ingewikkeld te maken, werkt dit niet in 2 richtingen.

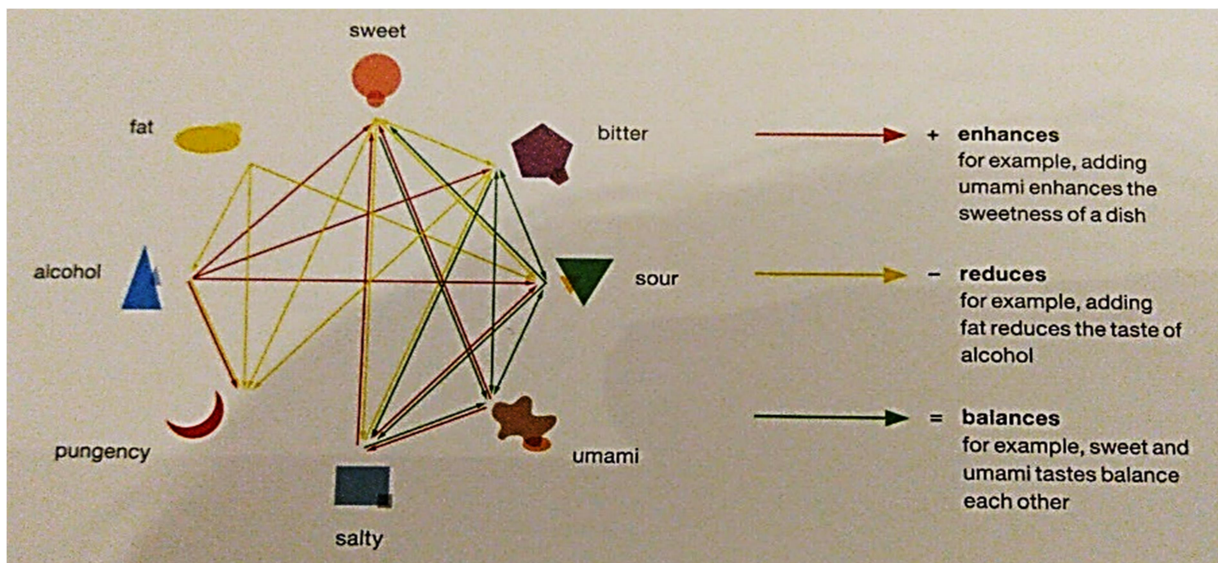


Let ook wel: dit gaat over de perceptie van smaken, niet zozeer over de absolute waarden (bvb de zuurgraad).

Een voorbeeld van versterkende smaken: alcohol versterkt zuren en ook bitter. Dat laatste is een van de redenen waarom fondant chocolade en wijn een moeilijke combinatie vormen gezien de bitterheid veelal wordt versterkt. Alcohol versterkt ook pittigheid; we hebben allemaal wel al eens ondervonden dat je – na het eten van een pikante peper – je best je mond niet blust met bier of wijn.

Zout versterkt zoet; een snuifje zout in elke chocoladebereiding doet wonderen. Dit zal niet enkel een zoute toets met zich meebrengen – en dus complexer overkomen door de bijkomende smaak - maar zal de perceptie van zoet ook versterken en dus voller smaken.

Een voorbeeld van smaken die andere smaken reduceren is bijvoorbeeld vet dat de alcohol-, zuurimpressie en pittigheid zal reduceren. Melk na die pikante peper werkt (en dan liefst volle melk natuurlijk!)



De eerste test: Zout versterkt redelijk wat smaken (zoet, zuur), maar reduceert tegelijk ook bitter.

De druif is eerder bijzaak, wat primeert is de wijnstijl! Al te vaak lees je: “chardonnay hoort bij vis.”... dat is natuurlijk nonsens gezien de veelzijdigheid die chardonnay kan bieden: warm klimaat, koel

klimaat, houtgelagerd, ... Bij sommige druiven heb je al wat minder variatie (riesling bvb) en houdt het al meer steek zo'n beweringen, maar ook hier is er een verschil in pairing met rieslings uit warme en koele jaren of verschillende bodemtypes. Ook met de huidige trend – of we het nu willen of niet – dat er meer wijn gemaakt wordt op eigenheid (eerder dan het beogen van eenzelfde expressie; de eenheidsworst), is het meer aangewezen om eerder te denken in wijnstijlen.

In hoeveel wijnstijlen (verbonden aan de 'gewicht' van de wijn) er onderverdeeld wordt, hangt af van jouw gewenste graad van verfijning. Realiseer wel dat hoe meer gradaties, hoe meer 'randgevallen' je zal hebben. Kristel B. spreekt in haar boek over 3 categorieën of gewichten:

1. Lichte, frisse, strakke wijnen
2. Volle stevige, gestructureerde wijnen
3. Intense, kruidige, aromatische wijnen

Let op dat de wijnstijlen ook volledig los staan van de wijntypes! Er wordt dus nog geen onderscheid gemaakt tussen witte, rode, rosé, mousserende -, versterkte wijnen, enz...

5.1.2 Analyse van de wijn – aromakenmerken



Bepaal de hoofd- en nevenaroma's van de wijn.

5.1.3 Analyse van de wijn – smaakkenmerken

Analyseer welke smaken (zoet, zuur, zout, bitter, umami, vet, pungency en alcohol) aanwezig zijn en analyseer naast het (on)evenwicht ook de dominantere smaakkenmerken. Hoe meer smaakkenmerken hoe complexer de wijn overkomt.

Zo zijn er bijvoorbeeld vette wijnen (met filmend aspect); deze vettheid kan komen door de druif (grenache, viognier), maar ook lagering (eik) en de vinificatie (malo). Aciditeit in wijnen kan afkomstig zijn van de druif zelf, maar ook door het moment van oogsten (hoe vroeger, hoe zuurder). Het zoutgehalte in wijn kan afkomstig zijn van de locatie (dicht bij de kust), de ondergrond (zandsteen, leisteen, ...) maar ook de ranken zelf; pre-phylloxera Franse onderstokken hebben bijvoorbeeld de eigenschap om iets zouter te smaken dan hetzelfde ras op Amerikaanse onderstokken. Het suiker in de wijn kan een gevolg zijn van latere oogst, het klimaat, ... Het alcoholgehalte kan een gevolg zijn van het klimaat, maar kan ook wijzen op bv. versterkte wijnen.



Belangrijk is te beseffen dat het hier niet enkel over de smaak-perceptie gaat.

Hier zou een verschil tussen witte en rode wijnen kunnen te zien zijn, gezien beide wijntypes veelal andere smaakprofielen hebben door bitters en pungency (maar het grootste verschil zit hem veelal in de aroma's).

5.2 Analyseer het gerecht

Zoeken we een gepaste wijn bij een bepaald gerecht dan dienen we het gerecht met dezelfde twee criteria te gaan analyseren: gewicht, aroma en smaakmakers.

5.2.1 Analyse van het gerecht – gewicht

Het gewicht van een gerecht wordt bepaald door enerzijds zijn textuur en mondgevoel en anderzijds op de aanwezigheid en intensiteit van de verschillende smaken (en welke primeren).

Voelt het gerecht slank en strak aan of eerder stevig, zwaar, ruw of pezig? Hoe meer vet, hoe zwaarder het gewicht en hoe groter het 'filmend' gehalte. Een tweede aspect in de beleving van het gewicht is het proteïnegehalte. Ten laatste geldt ook; hoe hoger het suikergehalte, hoe zwaarder. De aanwezigheid van zuren (of frisse groene kruiden) kan een gerecht 'lichter' doen overkomen.

Gestoomde of gekookte ingrediënten zullen ook lichter overkomen dan dezelfde ingrediënten gebakken in boter of – nog zwaarder – gegrild.

5.2.2 Analyse van het gerecht – aromakenmerken



We zijn ondertussen wel al gewend om de belangrijkste aroma's van wijnen te ontleden. Bij gerechten wordt daar vaak niet bij stilgestaan.

Ik heb hier een foto van een van mijn lievelingsgerechten; steak bearnaise. Ik denk dat het bij velen een automatisme is om hier rode wijn bij te schenken... Maar geef mij hier maar een volle, verouderde, houtgelagerde witte Bourgogne bij! Veel logischer qua aroma's en smaken dan die rode wijn.

En waarom: puur door de frieten en de romige, boterige, zuurgedreven saus met groene frisse kruiden.



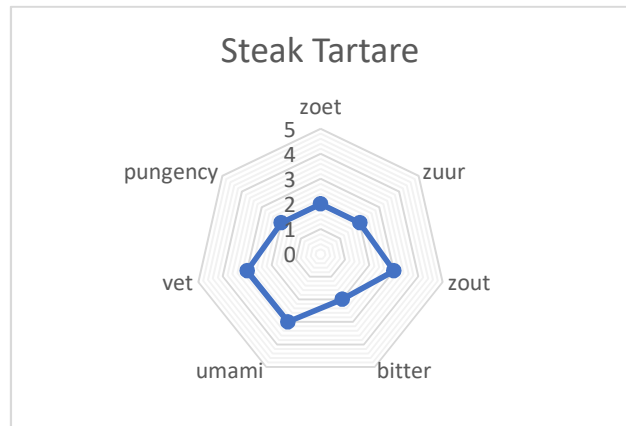
Dus: denk niet dat het 'hoofdingrediënt' veelal de combinaties bepaald. Eigenlijk is het zelf eerder de sauzen of de garnituur die dit doen.

5.2.3 Analyse van het gerecht - (hoofd)smaakmaker

Een gerecht is meestal een samenspel van bereidingen van verschillende ingrediënten die samen het smaakprofiel van het gerecht bepalen. Maak dus ook hier niet de fout om te stellen dat het 'hoofdingrediënt' per definitie de uiteindelijke smaak-beleving bepaalt. Het gebeurt wel vaker dat de garnituren of de sauzen eerder de hoofdsmaakmakers zullen zijn en de uiteindelijke pairing gaan sturen. (voetnoot: dit impliceert zeker niet dat het gewicht van de garnituren het 'hoofdingrediënt' hiermee overstijgt.)

Ik tracht telkens te visualiseren hoe het smaakprofiel er uit ziet, door de intensiteit (van de beleving) van de smaken uit te zetten op een radargrafiek. Zoals zichtbaar, is de traditionele steak tartare een compleet, complex, matig intens en gebalanceerd gerecht.

Nog een voetnoot: complexiteit van een gerecht betekent uiteraard niet automatisch lekkerder dan een 'eenzijdig' gerecht qua smaken.



5.3 Keuze

5.3.1 Gewicht

Een goede vuistregel bij de wine- en foodpairing oefening is: tracht er voor te zorgen dat zowel gerecht als wijn in eenzelfde gewicht- en intensiteitscategorie vallen. Licht gerecht vraagt een lichte wijn, matig intense gerechten vragen een matig intense wijn en de zwaardere gerechten eisen meer de aromatische, intensere wijnen. Dit om ervoor te zorgen dat de wijn het gerecht niet overstemt (of omgekeerd).

5.3.2 Aroma

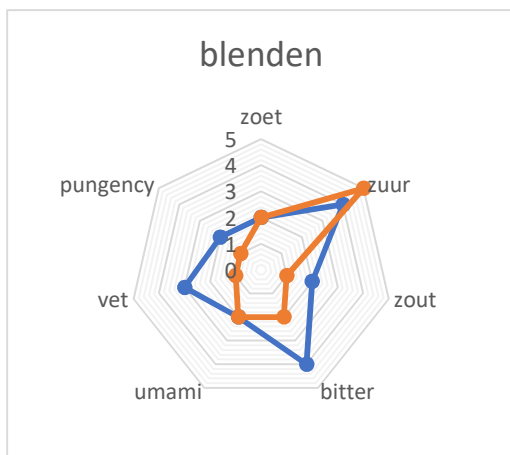
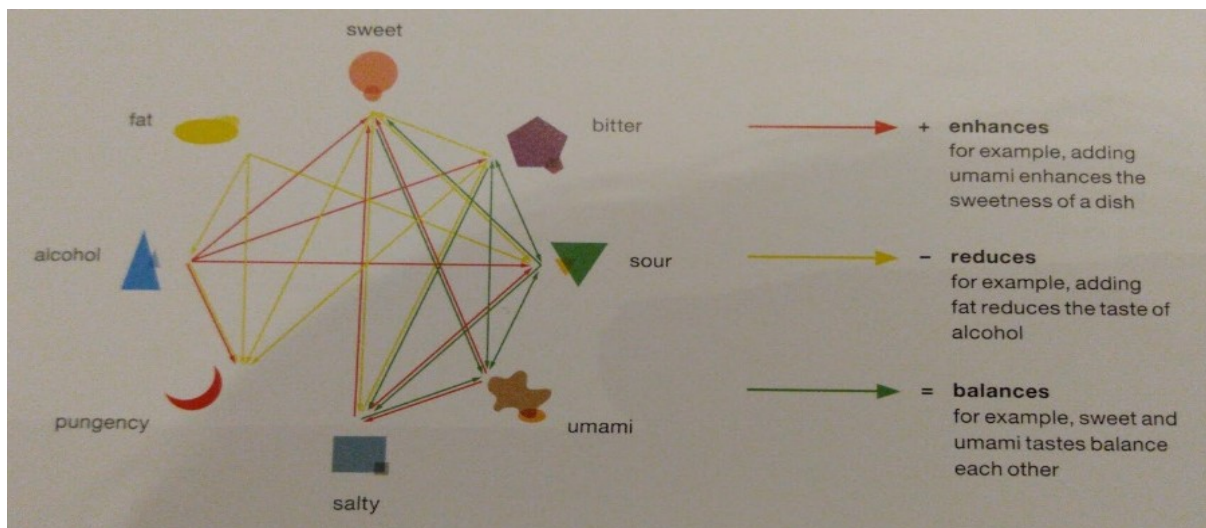
Vervolgens is het aangewezen om na te denken over een aromatische link tussen wijn en gerecht. Hierdoor zullen uw hersenen al een signaal geven dat de combinatie potentieel een winnaar is.

5.3.3 Smakenspel

Maar dan begint het boeiende spel van smaken, waar er veel opties zijn....

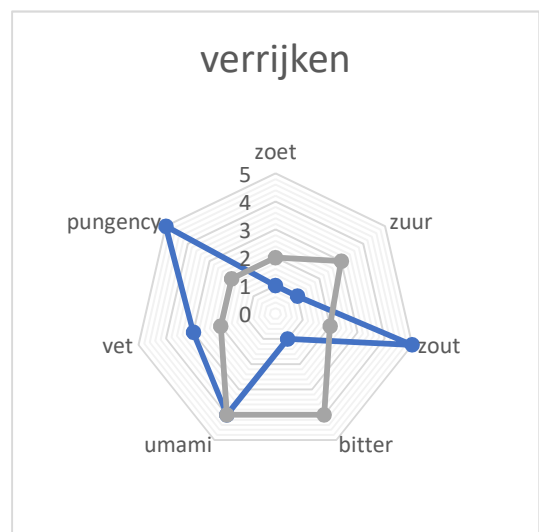
In de meeste gevallen zal de wijn de grootste invloed ondervinden van het gerecht. Door het filmend effect van enkele wijnen (of het zuurgehalte – en de verzadiging die optreedt) kan het omgekeerde ook optreden. Gezien het gerecht de grootste impact heeft op de wijn, is het eenvoudiger om te vertrekken vanuit de wijn. Het is evenals eenvoudiger om uw gerecht te gaan verfijnen naar smaken toe (iets romiger, iets zuurder, iets zouter, ...). Gezien er aan een wijn weinig kan gesleuteld worden, bepaal je best eerst de grote lijnen van een gerecht om vervolgens te gaan verfijnen, wat uiteraard een pak minder eenvoudig is.

Vervolgens is het een kwestie van te zien wat je wil benadrukken of compenseren. Hierbij vertrekkende van de impact die smaken op elkaar hebben. Nogmaals de afbeelding:



Je kan ervoor kiezen om eenzelfde smaakprofiel te kiezen voor zowel wijn als gerecht. In dit geval zal gerecht en wijn blenden met elkaar of mogelijks 1 smaak gaan uitlichten.

Een andere optie... de meest boeiende mijns inziens, maar tegelijk ook de moeilijkste op welslagen ... een contrasterende, verrijkende combo. Een combo dat zowel een meerwaarde is voor wijn en/of gerecht. Wijn en gerecht blijven beiden overeind maar de wijn (of het gerecht) krijgt een nieuwe dimensie doordat andere smaakfacetten naar voor zullen treden. Wijn en/of gerecht krijgt een extra dimensie waardoor het geheel complexer wordt. Dit is eerder delicaat en – nogmaals – sterk persoonsafhankelijk. De moeilijkheid ligt in het feit dat bepaalde smaken andere smaken gaan reduceren. Dit kan soms positief zijn (tanninerijke wijn toegankelijker maken), maar in sommige gevallen wil je niet dat bepaalde aspecten verloren gaan. Een bitter gerecht zal de zoutimpressie van een wijn reduceren, waardoor de wijn een facet verliest en minder complex zal overkomen. Bij een 'compleet', 'gebalanceerd' gerecht is het veel moeilijker om een 'verrijkende' wijn te vinden. Het gerecht is al in balans en elke 'smaakverschuiving' zal eerder overkomen als het aanbrengen van een disbalans. Complete, complexe gerechten zijn mijn inziens aangewezen op een 'blend'-pairing.



De verrijkende combo is mogelijk bij de 'puurdere' gerechten, ofte de 'asymmetrische' gerechten. Gerechten die uiteraard in balans moeten zijn qua smaken, maar waar niet alle smaken even hoog

qua intensiteit zitten. Hier is het mogelijk dus om een wijn te zoeken die bijbrengt en voor extra volume zorgt.

5.3.4 Tips & tricks

Zuur: de wijn hoort veelal zuurder te zijn dan uw gerecht, om de simpele reden dat anders uw wijn aan intensiteit zal verliezen (zie de smaaktest van de zuren!). Let daarom op bij wijnen met een laag zuurgehalte (bv. sherry). Bij deze laatste horen eerder umami-rijke / licht bittere gerechten. Wijnen met een hoge aciditeit kunnen wel wat vetzigheid in het gerecht verdragen (of 'vette' gerechten schreeuwen om wijnen met een zekere aciditeit). Gerechten die zuur gedreven zijn (tomaten (-bouillon), citrus, ...) zijn een hel om wijnen bij te selecteren; zuur gedreven of zilt-zure wijnen hebben hier het meeste kans op slagen.

Zout: intensifieert veel smaken waardoor in de gastronomie wijnen met een zekere zoutimpressie vaak gekozen worden als begeleider. Naast intensifiëren van veel smaken heeft zout ook de eigenschap om bitter te reduceren. Dit is de reden waarom jonge tanninerijke wijnen vaak gepaired worden met een goed stuk vlees (niet omwille van het vlees, maar het zout dat er op wordt gestrooid!). Je kan een te jonge wijn op eenvoudige wijze toegankelijker maken door bv. uw saus iets zouter te maken.

Zoet: (licht)zoete wijnen hebben de neiging om een gerecht wat te gaan intomen. Dit kan handig zijn bij pittige gerechten. Maar tegelijk kunnen zoete wijnen wel een mooie toevoeging / verrijking zijn bij umami-zure gerechten. Zoute gerechten zijn dan weer moeilijk te combineren met lichtzoete wijnen. Bij zoete gerechten is de neiging vaak om ook zoete wijnen te schenken, maar probeer ook eens een zure wijn (riesling/champagne), of zelfs zoet-bitter (maury)

Let op met bitter.

De proef op de som

6. Tartaar 1: Complex, matig intens gerecht

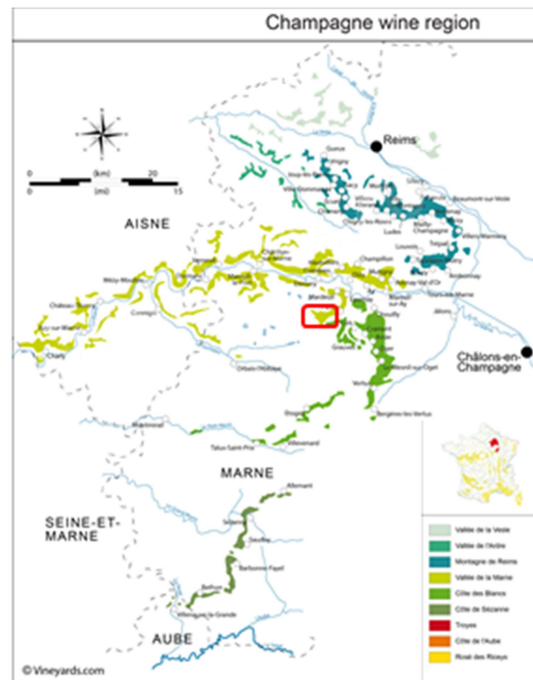
Rundsvlees (filet mignon)
Eigeel
Kappertjes (5%)
Sjalot (5%)
Worcestershire sauce (5%)
Zout, peper



Volgende wijnen worden hier bij geserveerd.

Wijn 1 – Champagne Benoit Michel

- Gevestigd in Monthelon
- Vallée de la Marne, Champagne (FR)
- Sinds 1847
- +/- 22 ha
- Voorheen Guy Michel (Moussy)
- Gespecialiseerd in oude champagnes
 - heel lange lagering (>14jr)
 - Jaren '70, '80, '90



Linkse glas



- 50% Pinot noir 42% Chardonnay 8% Pinot Meunier
- Oogst 2007
- 16 jaar sur lattes
- 4g/l (extra brut)

Wijn 2 – Michel Gahier



- Gevestigd in Montigny-Les-Arsures
- Arbois, Jura (FR)
- Stad van de trouwe -
- Leermeester was Puffeney (en buurman)
- 6,5ha
- Vinificatie per perceel
- Biodynamie

Rechtse glas



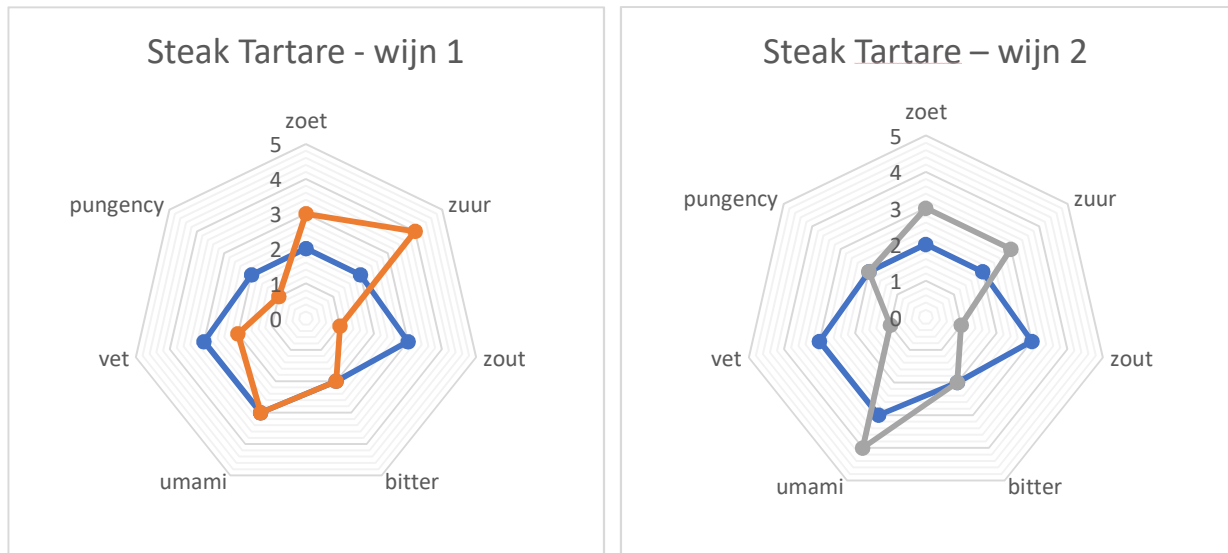
Trousseau – Les grands Vergers 2018

100% Trousseau -
Perceel 'Les grands Vergers' -
Ranken uit 1940 -
Rode mergel, onderlaag kalk -
12m rijping op foeders -
25-30 hl/ha -

Rechtse glas

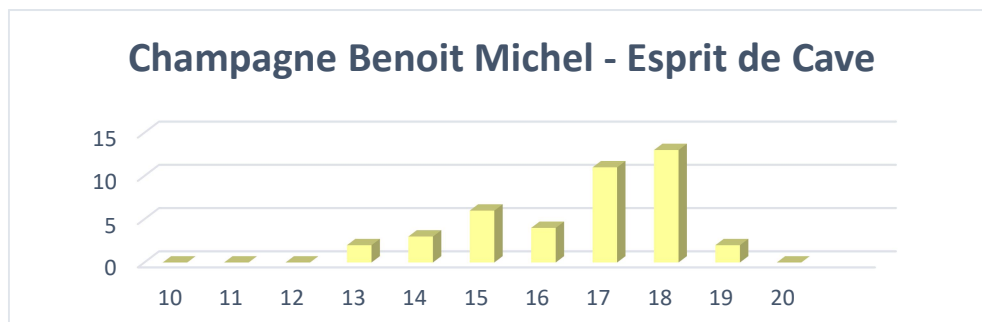
6.1 Pairing

6.1.1 Visualisatie

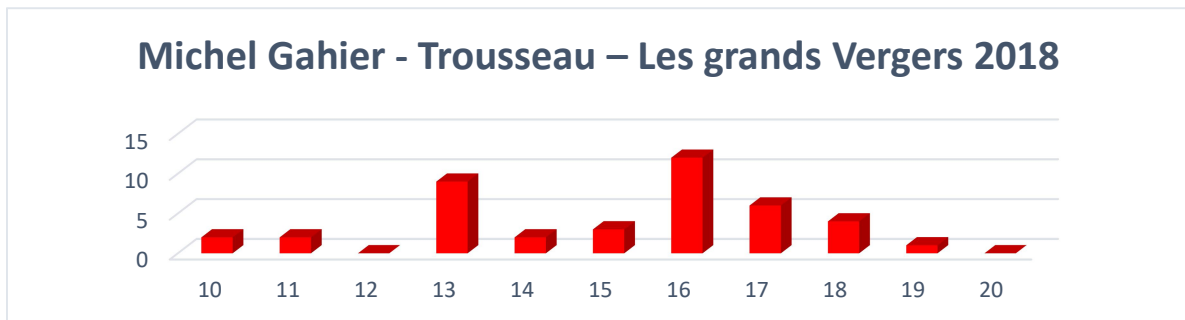


6.1.2 Resultaten

De meeste proevers gaven de voorkeur aan de champagne – 52% vond dit een geslaagde combo, 30% een neutrale en 17% een mindere combo. De champagne – met duidelijk de (oxidatieve, romige, autolyse) toetsen die refereren naar de lange lagering – benadrukte de kruidigheid en bitter van het gerecht, daar waar de pareling wel voor extra structuur zorgde. De 'vleesimpressie' (naar ik vermoed vooral aromatisch) werd versterkt. Het is natuurlijk een aparte stijl deze 'oude' champagne die eigenlijk heel jong overkomt door de frisse zuren; deze champagne werd dan ook nog maar recentelijk gedegorgeerd.



Bij de trousseau waren de meningen nog meer verdeeld; 1/3 vond het een goede combo, 1/3 matig en 1/3 een mindere combo... Zo zie je maar. Ik durf te vermoeden dat de wijnstijl – duidelijk vlezig, aards, puur, zuur gedreven – hier wel voor een groot deel zal meespelen. We merkten ook in de scores van de wijn een heel grote spreiding tussen hoog en (heel) laag. “You hate it or you love it” leek hier wel het motto, wat wel op z’n minst gezegd heel opmerkelijk te noemen is bij een wijn van deze kwaliteit. De link tussen gerecht en wijn op aromatisch vlak was het animale, vlezige aspect. Er werd opgemerkt dat de (rode) fruitigheid die de wijn toevoegde aan het gerecht een meerwaarde was.



Het smaakprofiel van beide wijnen – alsmede het gewicht – is eigenlijk gelijkaardig. Met deze keuze wou - achter de schermen - getest worden welke aroma's er geprefereerd worden bij de steak tartare. Nogmaals, de wijnstijl verstrooide mogelijks de resultaten meer dan het feit dat er meer aromatische linken zijn met 'witte' dan 'rode' wijnen bij een steak tartaar.

7. Tartaar 2: 'Asymmetrisch', evenwichtig gerecht. Matig intens.

Gerookte makreel
Verse makreel
Ricotta
Pijpajuin
Bieslook
Koriander
Limoen
Mierikswortel

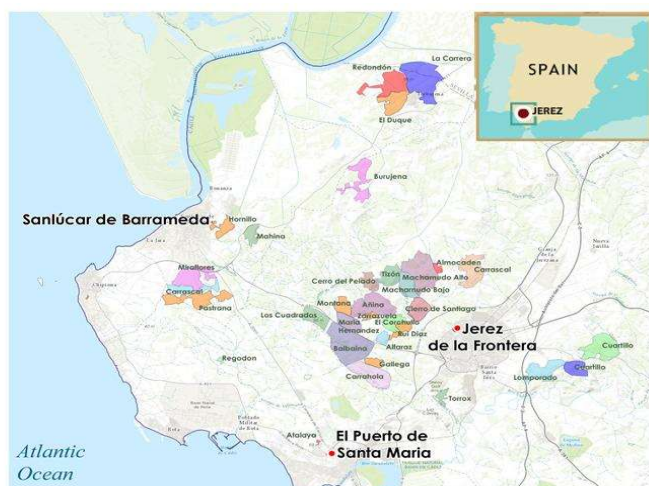
Gepaired met volgende wijnen:



Wijn 3 – Luis Pérez

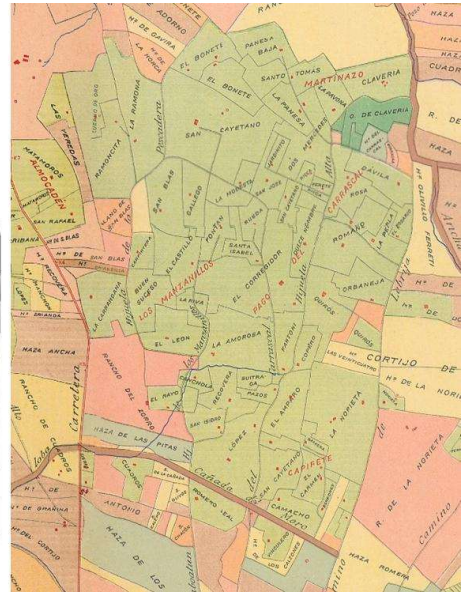
- Jerez, Andaloesië (ES)
- Opgericht in 2002
- “Jerez moet terug naar de wijngaard.”
- Oude stijl van sherry, zonder ‘versterking’ waar het perceel = belangrijkste parameter
- Pago Balbaina, Corchuelo, Macharnudo en Carrascal

Linkse glas



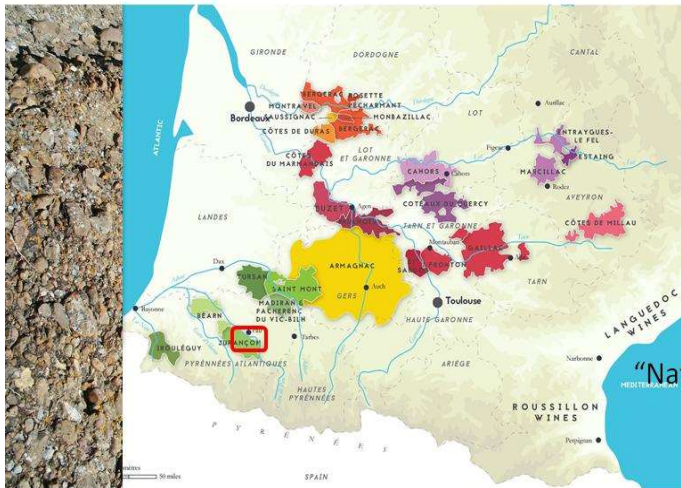
Luis Pérez Caberrubia saca VII

- Pago Carrascal
- El Corregidor (60ha)
- 100% Palomino fino
- 45 jaar oud
- Asoleo
- N.V. / Saca VII: Blend van 2 vaten uit 2017 (sappigheid) en 2 vaten 2018 (finesse)
- Bodem: Albariza de Barajuelas
- 35 hl/ha
- Fino - 'vina el Corregidor'



Linkse glas

Wijn 4 – Clos Lapeyre



- Sud-Ouest (FR) –
- Wijnmaker Bernard Larrieu –
- Jurançon –
- Uitlopers van de Pyreneeën –
- Kalksteen 'poudingue' –
- Sinds 1985 –
- 18 ha (60-90.000 flessen) –
- Biodynamie –
- "Natuurlijke, expressieve en eerlijke wijnen" –

Rechtse glas



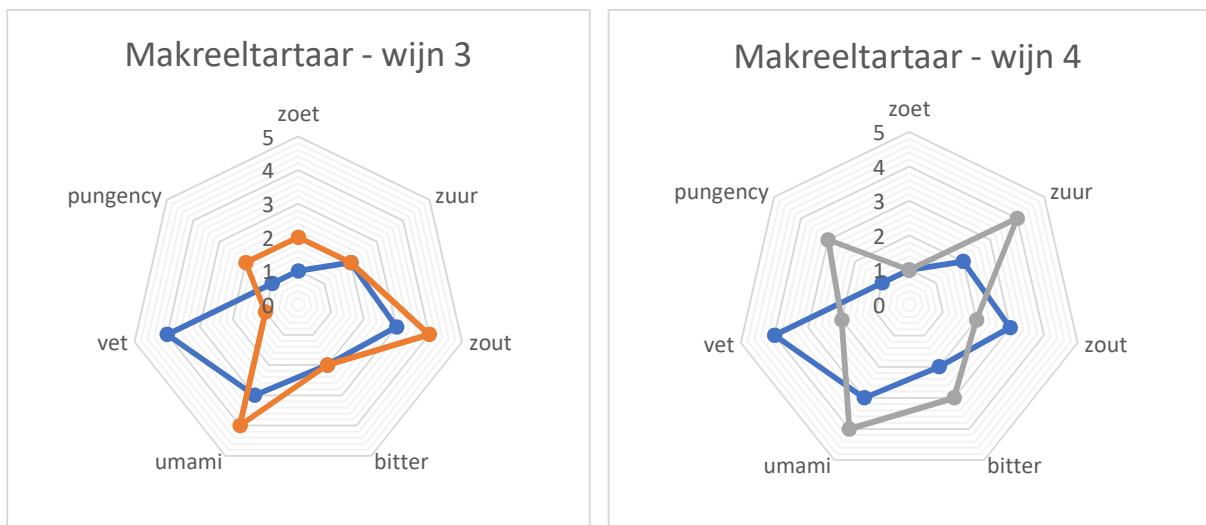
Clos Lapeyre - Mantoulan 2016

- Perceel: Mantoulan (1,6ha) –
- kalksteen 'poudingue' –
- 4000-6000 flessen per jaar (niet elk jaar) –
- 70% petit manseng 15% courbu 15% camaralet (Selection massale) –
- Na trage persing; fermentatie in foeders van 1 tot 5 jaar –
- Lagering in dezelfde foeders, regelmatige bâtonnage –
- 6 maand in cuve voor botteling –
- Wine enthustiasit: 92 p –
- As an aperitif, with river and sea fish, white meats, cooked dishes such as squid risotto with chorizo or roast chicken with lemon –

Rechtse glas

7.1 Pairing

7.1.1 Visualisatie

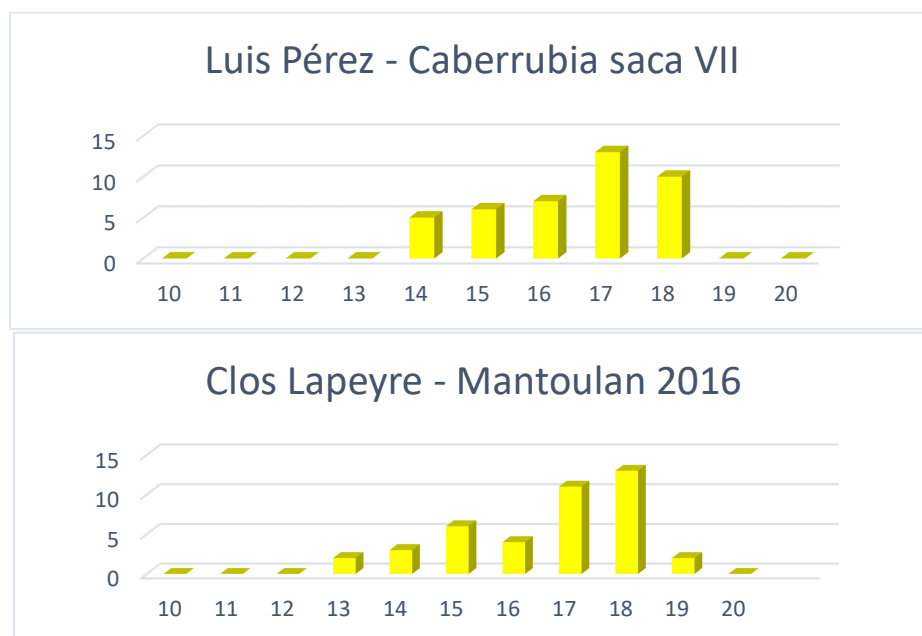


7.1.2 Resultaten

Een duidelijke winnaar hier. De Clos Lapeyre werd door de meeste mensen goed gesmaakt bij dit gerecht. 64% vond dit een goede combo, 27% een matige en 9% een mindere combo. 50% van de aanwezigen vond de Caberrubia eveneens een goede combo, 34% bleek voor het neutrale kamp te kiezen en toch ook 18% bleek de combo niet te zien werken.

De Caberrubia van Luis Pérez zette ons inziens de pungency (gerookte toetsen) en de ziltigheid van de vis in de verf. Waar bij de Clos Lapeyre de wijn het gerecht wat oppimpte door zijn uitgesproken zuur-pittig karakter. De keerzijde van de medaille is dat door de vettigheid van het gerecht de zuren in de wijn onder druk kwamen te staan. Persoonlijk was ik meer fan van de eerste combo die zich meer in het zout-umami-register bevond.

Beide wijnen scoorden ook goed met een gelijkaardige spreiding, nochtans met heel verschillende smaakprofielen.



8. Tartaar 3 : Matig+ intens gerecht. Asymmetrisch : zuur-bitter-vet

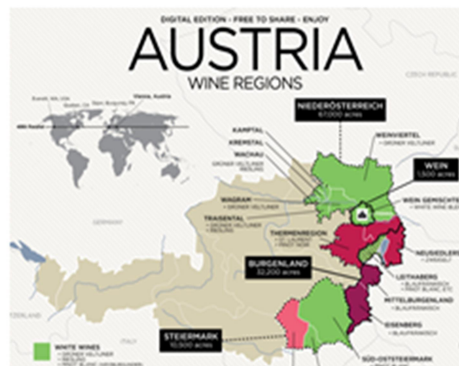
Kalfsvlees
(gemarineerd in karnemelk)
Pompelmoes
Rucola
Fenegriek
Peper
Zout
Yuzu



Gepaired met volgende wijnen

Wijn 5 – Tom Dockner

- Traisenthal (Nieder-österreich)
- Traisen: zijrivier van Donau
- Gevestigd in Theyern
- 4e generatie
- Pannonische vlakte:
 - bodem met kalksteen, conglomeraat rots en kiezel.
 - de Traisen mildert de hitte van de zomerdagen en de ijzige nachtelijke winden.
- ÖTW-lid



Linkse glas

- ÖTW - Österreichische Traditionsweingüter
- 77 wijnbouwers
- Gesticht in 1992
- 'The present needs its origin in the past,
in order to shape the future'.
- Origine, site en authenticiteit
- Classificatie van "Ried"
 - „ÖTW ERSTE LAGE“ (1^{ÖTW}) and „ÖTW GROSSE LAGE“ (G^{ÖTW}).



Tom Dockner

Riesling Ried Pletzengraben 1 ÖTW 2020

- 100% riesling
- Inzersdorfer Pletzengraben
 - hoogste en steilste wijngaard van het domein (op 380m)
- Bodem: geel & beige verweerd Conglomeraat met kalkrijk leem en kwarts
- Selectieve manuele oogst vanaf half oktober
- 12 uur maceratie
- na de persing vergisten de druiven in inox cuves op 19-22°C
- blijft 7 maand in contact met de lies
- analyse: alc: 13,5%; 7.5 g/l zuren; 3.8 g/l restsuiker



Linkse glas

Wijn 6 – Rafael Palacios



- D.O. Valdeorras, Galicië (ES) –
- Bibei-vallei –
- Opgericht in 2004 –
- Kocht oude wijngaarden op met godello –
- 32 percelen (24,5ha) – hoogte 620-740m –
- Veelal terrassen –
- Continentaal klimaat met Atlantische invloeden –
- Weinig vruchtbare geërodeerde bodem –

Rechtse glas



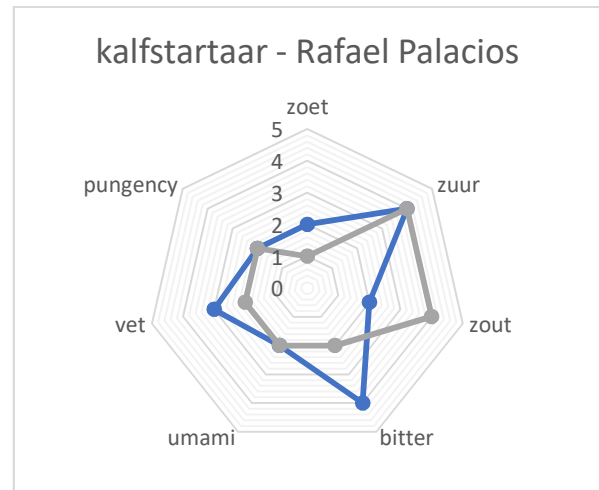
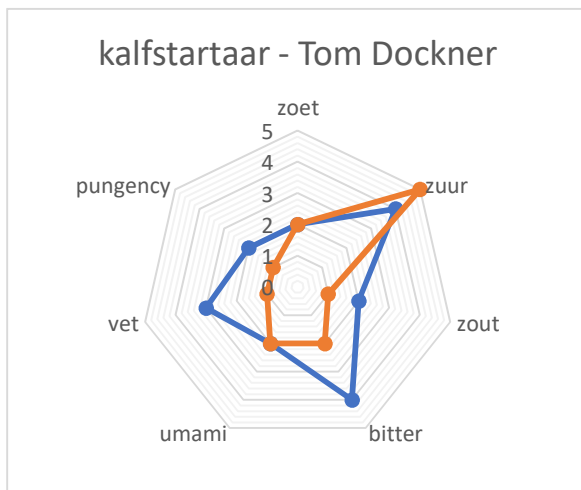
Rafael Palacios - Louro 2022

- D.O. Valdeorras –
- 92% godello 8% Treixadura –
- Gemiddelde leeftijd 25 jaar –
- Zandige granietbodems en zandgronden met kleisedimenten –
- Vergist in 35 hl grote foeders van Franse eik –
- Élevage van 4 maand op fijne lies –
- 2e /3e wijn van het domein (as sortes & Sorte Antiga) –
- Parker 93, Peñin 92 –

Rechtse glas

8. Pairing

8.1.1 Visualisatie

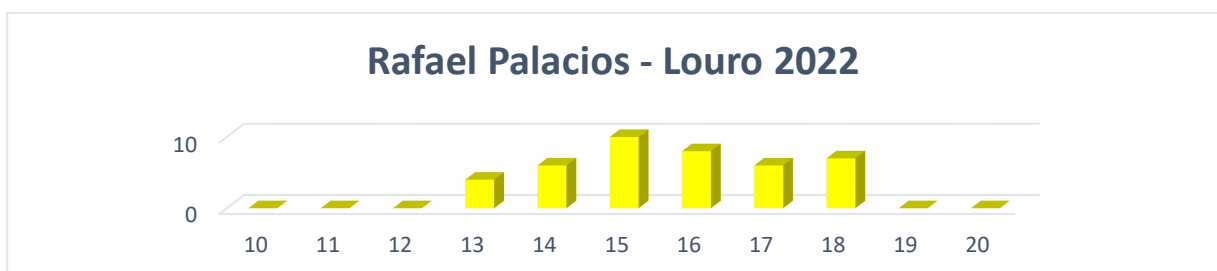


8.1.2 Pairing

Ook hier een duidelijke voorkeur! De riesling van Tom Dockner werd aangevinkt als goede combo bij 71% van de aanwezigen, 27% vond het een matige combo en een enkel individu vond het geen goede combo. De wijn op zich werd ook door de meerderheid verkozen als beste van de avond. De tropische toetsen en fruitigheid werden in de verf gezet en de zuren brachten frisheid.



Een duidelijk grotere spreiding qua punten bij de Louro van Palacios. Door de lagere zuren dan bij de riesling had deze wijn het moeilijk om op te boksen tegen de kleine hoeveelheid yuzu-gel. De vlees-tartaar zonder yuzu, werkte evenwel heel goed. De vleestartaar met yuzu-gel inclusief een extra snuifje zout, bleek dan weer wel de strijd aan te kunnen.



Een moeilijk gerecht om wijn bij te pairen, niet enkel door de hoofdsmaken van bitter en zuur. Maar voornamelijk door de aanwezigheid van de yuzu-gel - ook al is dit even zoet als zuur. Het welslagen van een pairing kan dus afhangen van een 3-tal kleine toefkes.

9. Tartaar 4: Uitgesproken intens gerecht, asymmetrisch. Balans pittig - zout – umami

Eendeborst

- Gepekeld
- Gerookt

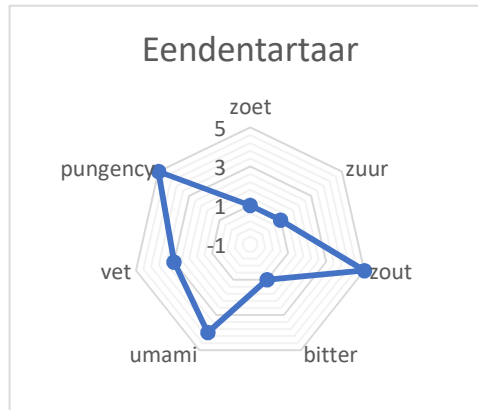
Shii-take

Kardemon

Sechuan-peper

Olijfolie

Sjalot



Gepaired met volgende wijnen:

Wijn 7 – Braunewell



- Rheinhessen (D)
- Seltz (rivier Seltz)
- 'karakterwijnen met ruwe kanten'
- Maxime Herkunt
- Opgericht in 1655
- in 1971 eerste wijn gebotteld (maar wel reeds lange tijd landbouw)
- 28 ha (250.000 flessen)



Linkse glas

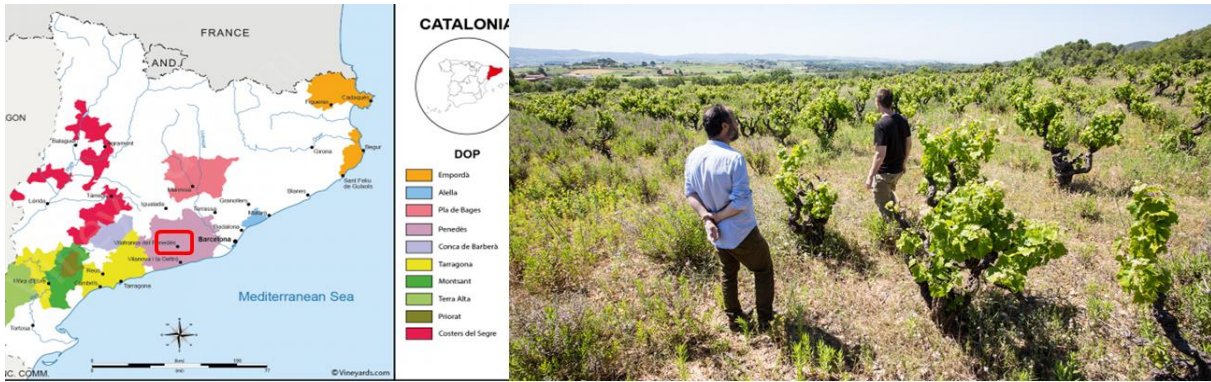
Braunewell - Portugieser réserve 2020

- 100% Blauer Portugieser
- Kalkmergel, kleimergel
- Maceratie 4 weken
- Fermentatie in barriques (40% nieuw, 60% 2e jaars)
- Zuurgraad: 5,7 g/l restsuiker: 1,5 g/l

Linkse glas



Wijn 8 – Amos Bañeres



Vilafranca del Penedès, Penedès, Catalonië (ES) –
Els Vinyerons (met Alex Ruiz Masachs) –
zo natuurlijk mogelijke wijnen –
elk perceel zijn eigen potentieel en karakter –
5,5 hectare wijngaard –
Minimale interventie –

Middelste glas

Amós Bañeres - Vinya Oculta 2018



100% Xarello –
Top van helling, ten zuiden van Vilafranca del Penedès (La Munia) –
Zandsteen, kalkrijke klei en zand. (apart gevinifieerd) –
Ranken aangeplant in 1989, 250m hoogte –
In inox cuves, met de voeten geplet –
fermentatie semi-carbonique (inox) (max 22°) –
10 dagen schilcontact –
10m in 2 oude 300l Fr eiken vaten –
Gebotteld zonder stabilisatie, filtratie of clarifying –

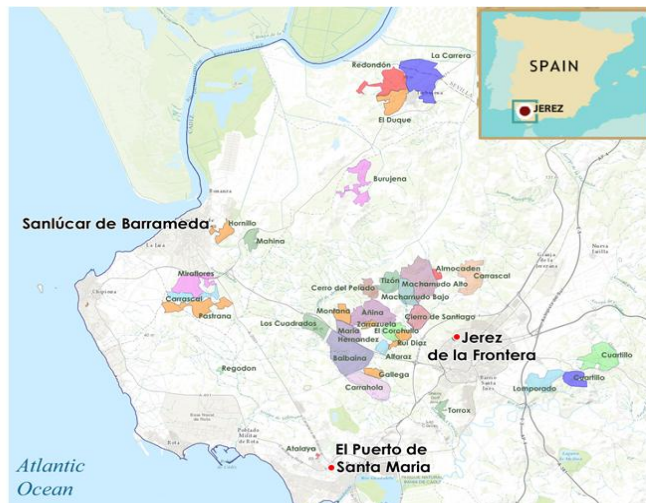
Middelste glas

Wijn 9 – Amos Bañeres

Xpertvinum

- Jerez, Andaloesië (ES)
- Pago Maina
- Dichtste bij oceaan (5km) met Albariza de Barajuelas-bodem

Rechtse glas



Xpertvinum

Cernícalo Primilla Saca II Sobre Lias 2020

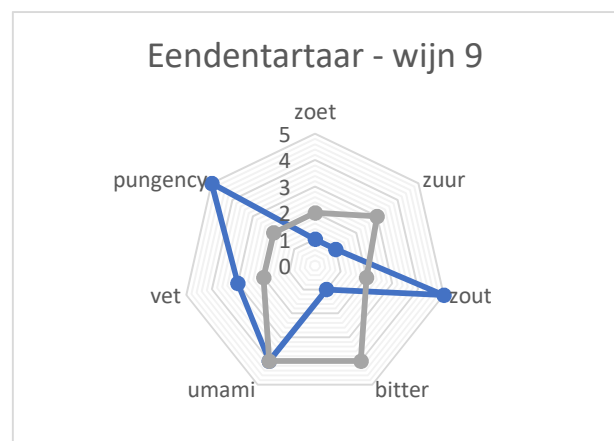
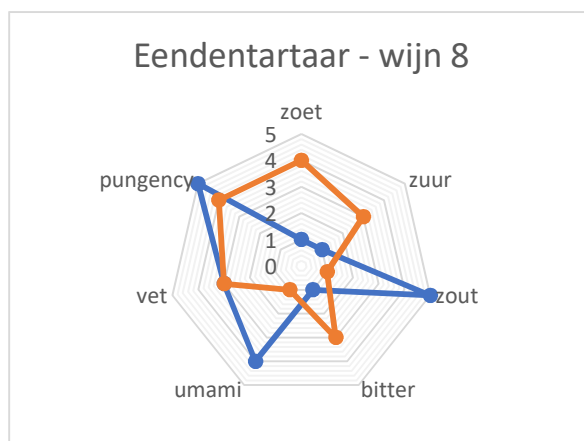
- Pago Maina
 - Perceel 0,8ha
- 100% Palomino fino
 - 80 jaar oud
 - 65-75m boven zeeniveau
- Bodem: Albariza de Barajuelas
- Deel opvoeding sur lie
- Vaten 80% gevuld om flor mogelijk te maken (in maart aangevuld)



Rechtse glas

9.1 Pairing

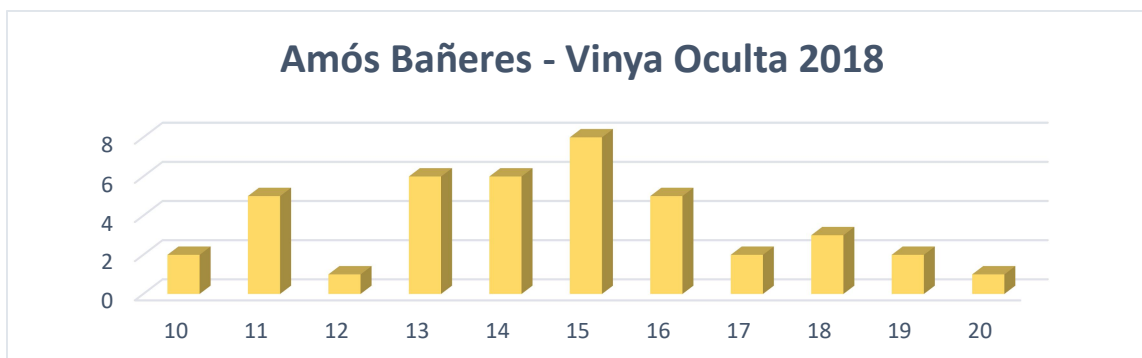
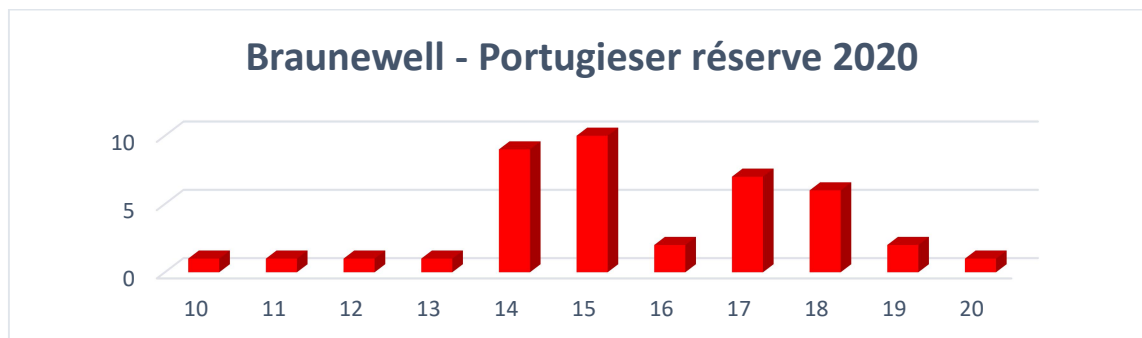
9.1.1 Visualisatie



9.1.2 Pairing

De laatste tartaar was een tartaarbereiding die eerder in gewichtscategorie 3 onder te verdelen is. Een 'asymmetrisch' gerecht met veel gerookte toetsen, zout en umami. Een goede opportuniteit om te testen hoe een "krachtige, fruitige rode wijn", een "krachtige zuur-bitter-umami-orangewijn" en een "krachtige zilt-vet-kruidige witte wijn" zich kunnen profileren. De rode en de orange zijn verrijkende combo's, de pairing met de witte wijn valt eerder onder te verdelen bij de blendende combo.

We starten met de scores van de wijnen... Tot mijn (gedeelde) verbazing was er bij alle 3 de wijnen sprake van een heel grote spreiding... Alle 3 de wijnen werden beoordeeld gaande van "neutrale, drinkbare wijn zonder veel positieve eigenschappen" tot "uitzonderlijke wijn, grootheid in zijn klasse, topwijn"; alleen al over deze spreiding kan je een boek schrijven, op z'n minst opmerkelijk. Het moet wel gezegd, het smaakprofiel van de orange en witte wijn zitten niet direct in ons 'alledaags' register, wat ik wel zou verwachten van de rode.



Dan de pairing... Ik denk dat we vooral moeten besluiten dat er gewoon geen eenduidigheid is.

Op papier wint uiteindelijk de Xpertvinum (Jerez) met 42% die dit een goede combo vonden, 35% waren gematigd positief en 23% (toch 10 mensen) vonden dit dan weer absoluut geen goede combo. Een nipte tweede plaats met de rode Braunewell; 37% vond de combo goed, 47% matig en 16% vond dit niet samen passen. Als minst favoriete combo werd de orange (Vinya Oculta) gekozen: 34% vond deze combo goed, 32% was neutraal en de volle 15 mensen vonden de combo maar niets.

Drie uiteenlopende combinaties. Bij de rode wijn wordt de extra dimensie van fruit en zuren toegevoegd. Bij de orange hebben we eerder bitter-zuur waarbij de spicyness wordt versterkt en de witte, die eerder blend en in hetzelfde smakenregister zit als het gerecht. Voor elk wat wils dus.

Eindconclusie

Wat een constante blijkt te zijn, is dat de resultaten geen eenduidig besluit tonen. We proeven allemaal anders en prefereren ook duidelijk andere combinaties; gelukkig maar! Dit moet onderkend worden en ten alle tijden gerespecteerd blijven. Als de wijn ook minder 'uw smaak' is (wat zich eigenlijk niet automatisch zou moeten vertalen in een lage kwalitatieve beoordeling – ook respect voor het product is belangrijk!), zal een potentiële goede combinatie met food geen evidentie zijn. Al moet ik sommige proevers wel feliciteren om hier door te kunnen proeven en 'hun minste' wijn soms aan te duiden als beste combinatie. Dat noemen ze proeven en openstaan voor smaken en aroma's!

Laat dit onderwijs ook een warme oproep zijn om jullie aan te moedigen om op zoek te gaan naar nieuwe smaken en aroma's. (Deze oproep komt trouwens van een 43 jarige die tot 10 jaar geleden niets at dat uit de zee kwam...) De wereld van smaken en aroma's is zo boeiend. Verloochen uiteraard 'uw eigen smaak' niet. Dat is en blijft uw referentie. Uw lievelingswijnen moeten uw lievelingswijnen blijven. Maar aanvaard verschillen, aanvaard afwijkende smaken, analyseer ze en je zal merken dat er zoveel meer te vinden is buiten het standaard smakenregister. Een wijn op kwalitatieve basis afstraffen omdat het afwijkt van uw persoonlijke smaak is not done en daar gaat m.i. een grote mate van respectloosheid mee gepaard ten opzichte van het fantastische product dat wijn uiteindelijk is.

Terug naar de tasting: persoonlijk vond ik de combinatie eend met de Vinya oculata meer dan magistraal en staat met een straatlengte voorop als ik een rangschikking moet maken van alle pairings. Een combo die voor mij $1+1 = 5$ is zonder twijfel. Als je dan merkt dat deze pairing gemiddeld gezien als een van de minste wordt ervaren, dan kan je u wel afvragen hoe dit komt. Is mijn smaakpalet fout? Heb ik andere verwachtingen? Ben ik bevooroordeeld omdat ik de wijn op zich ook heel lekker vind? Wie zal het zeggen...

De theorie kan ons veel leidraden geven om een potentieel werkende pairing te vinden. Dit blijkt ook wel zo te zijn. Tijdens de tasting werd getracht een aantal verschillende combinaties te 'toetsen' of aan te halen. De verdeeldheid getuigt dat ze an sich wel werken, voor elk wat wils.

Maar zonder twijfel is het grootste besluit na deze oefening, dat een potentieel werkende pairing enkel en alleen effectief werkt als je de wijn ook effectief aanvaard en lekker wil vinden. Daarom: zoek je een goede food- and winepairing: kies dus vooral een wijn die jijzelf gewoon lekker vindt en geniet! Of zoals Roger van Dobbit-tv zou zeggen: "Alles wat je zelf kiest, kies je meestal beter!"

Tot slot een blik op enkele van onze keukenpieten

