

## Reypenaer XO reserve gepresenteerd

Geschreven door Cornelis Heystek

Thursday 01 November 2007

Op 31 oktober 2007 presenteerde Wijngaard Kaas B.V. in Zwolle hun nieuwste kaas, de Reypenaer XO reserve. Deze Reypenaer die 2,5 jaar heeft gerijpt is een spectaculaire uitbreiding van het assortiment. Gelukkig dat vader Van den Wijngaard in het verleden eigenwijs was en het historische pakhuis in Woerden in stand hield. In dit pakhuis rijpen nu de mooiste kazen door de historische omstandigheden in het gebouw, zoals de microbiologische invloed op de kaas en de natuurlijke ventilatie van het gebouw met luiken. De Reypenaer XO reserve is het summum van de Reypenaer kazen. Na jarenlange ervaring is door selectie en een extra lange rijping in het historische kaaspakhuis een fantastische kaas met een bijzondere smaakbeleving ontstaan.



[Klik hier voor een foto-impressie van de presentatie.](#)

Door uit de beste tijd van het jaar een kleine partij Reypenaer kazen te selecteren hebben Jan en Rien van den Wijngaard een bijzondere kaas weten te ontwikkelen; De Reypenaer XO reserve in een beperkte hoeveelheid van 359 kazen. Deze Reypenaer kaas wordt gemaakt van het mooiste zachtste zuivel, van de melk van de koeien die buiten lopen in de zomertijd. De Nederlandse zomer met afwisselend aangename temperaturen en regen zijn de basis voor sappig en groen gras. De weidegang van de koeien levert zuivere melk, de ideale start voor het rijpen in het historische kaaspakhuis uit 1906.

In de zomertijd is er een aangename temperatuur in het historische kaaspakhuis, waardoor de Reypenaer al op jonge leeftijd veel smaak kan ontwikkelen. Dit terwijl de relatief hoge luchtvochtigheid uitdroging van de kwetsbare jonge kaas tegengaat. Een optimaal klimaat voor de ontwikkeling van de jonge kaas. De smaakontwikkeling wordt beïnvloed door het bijzondere micro klimaat in het oude kaaspakhuis door de micro organismen en de geuren die zich hebben gevestigd in de muren, balken en planken en door de invloed van Oude Rijn die achter het kaaspakhuis stroomt.

De Reypenaer XO reserve verliest veel gewicht tijdens de langdurige rijping. In combinatie met het zachte zuivel ontstaat zijn kenmerkende platte vorm. De Reypenaer XO reserve is een kaas met een buitengewoon geconcentreerde en zuivere smaak. Een smaak met veel karakter die lang in de mond aanwezig blijft. Daarnaast geven de verfijnde mineraalkristallen en de smeugheid aan de kaas zijn specifieke beleving.

Reypenaer XO reserve is een ware sensatie!