

Reypenaer lanceert XO reserve

03-11-2007

Wijnliefhebbers zijn vaak kaasliefhebbers en bij een mooie kaas past een mooie (versterkte) wijn. Voor de liefhebbers Reypenaer wordt de keuze moeilijker: Reypenaer lanceert de overtreffende trap van de populaire V.S.O.P. Deze harde, twee jaar oude kaas, zowel thuis als in horeca graag gegeten, ontving al veel prijzen en wordt ook in de Spaanse topkeukens gebruikt. De nieuwe kaas, XO reserve, vraagt om rijpe wijnen en een diepgaand onderzoek.

Wijngaard Kaas uit Woerden bestaat ruim honderd jaar. Met de nieuwe XO reserve gaat het kaasbedrijf terug in de tijd. Destijds werden kazen alleen in de zomer gemaakt, van melk van koeien die het groene gras hadden gegeten. Voor de nieuwe kaas wordt ook alleen deze hoogwaardige melk gebruikt, die in vaktaal 'zachte zuivel' wordt genoemd.

Het oude kaaspakhuis van Wijngaard Kaas uit 1906 speelt een belangrijke rol bij de productontwikkeling. Het wordt nog steeds volop gebruikt. Niet zo vreemd, want het heeft een eigen microklimaat! Natuurlijke temperatuur- en vochtschommelingen, aanwezig bacteriën en aroma's bepalen mede de smaak van de kaas.

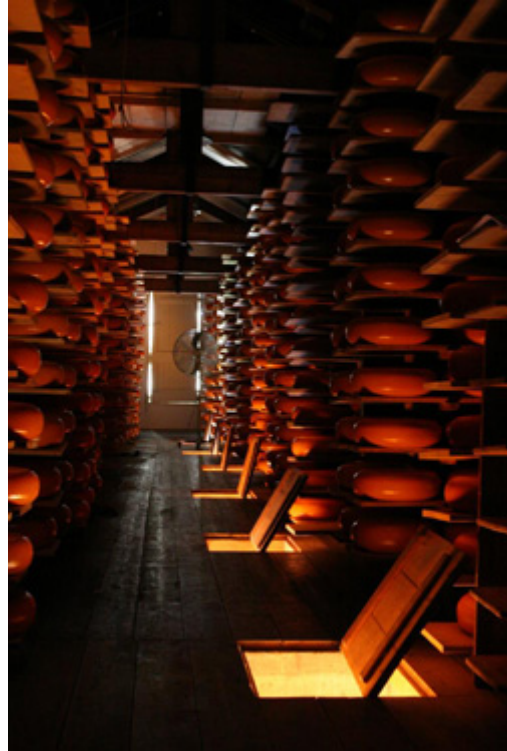
359 kazen

De XO is bijna tweeënhalf jaar gerijpt, dus net nog iets langer dan de V.S.O.P. De datum van productie en *mise en cave* staan op de verpakking. In het geval van de eerste kazen die op de markt komen, is dat mei en juli 2005. De oplage is 359 mooie ronde kazen, die nu 30 tot 40 procent minder wegen dan in het begin. Resultaat van de langere rijping, het gras grazen van de koeien en het unieke pakhuis is een kaas met een complex en hoog smaakgehalte. Aroma's van noten en zuidvruchten en kruidigheid vragen om rijpe of gerijpte wijnen.

Perfekte begeleiding

Tijdens de lancering van de XO reserve in De Librije creëerde Jonnie Boer een crème brûlée van Reypenaer XO reserve. Het gerecht had een mooie, volle kruidige kaassmaak met mooi zout en een korrelige structuur en was hoog op smaak. Zijn eega zorgde voor de perfecte begeleiding met een oude Riversaltes (1978). Deze nieuwe kaas vraagt inderdaad om een stevige partner. Hij zal goed combineren met gerijpte, ontwikkelde wijnen, waarbij bijvoorbeeld grenache of syrah een rol spelen. Oude wijnen hebben de voorkeur boven jonge wijnen. In de auto naar huis kwam de Beaucastel 1990 in gedachten, wat thuis inderdaad een mooie combinatie bleek. Maar ook oudere wijnen uit de nieuwe wereld zullen het goed doen vanwege hun rijpe tonen. Ik verheug me al op combinatie met Penfold's RWT 1998 bij het volgende stukje XO reserve. Mocht je een port bij deze kaas willen drinken, ga dan voor een oudere tawny versie. Toch weet ik dit allemaal niet zeker. Zo'n nieuwe kaas vraagt gewoon om een diepgaand onderzoek. Een vervelende opgave.

André Sauerbier



De oude pakhuisen in Woerden zijn belangrijk voor de smaak van de nieuwe kaas.



Jonnie Boer, Thérèse Boer en Rien van den Wijngaard, directeur van Wijngaard Kaas, met de eerste XO reserve.

Bron: <http://www.perswijn.nl/nieuws.php?nid=670>