

Wijn en kaasfondue

Kaas en wijn hebben iets met elkaar. Op hun best zijn het beide mooie, eerlijke en ambachtelijke producten, die door liefhebbers bovendien graag samen genuttigd worden. Maar toch stelt kaasfondue zijn eigen eisen aan de wijnkeuze.

Kaasfondue is uit nood geboren, wordt gezegd. De in de zomer gemaakte kaas werd oud en droog, dus smolt men de kaas in warme melk, want weggooiden, dat was zonde. Raclette heeft dezelfde oorsprong, waarbij de oude kaas 's winters bij een houtvuurtje werd gehouden om het gesmolten laagje ervan af te schrapen. Deze specialiteiten uit de Zwitserse en Franse Alpen werden internationaal populair in de jaren zestig en zeventig. Maar de Franse jurist-politicus Brillat-Savarin (1755-1826) beschreef kaasfon-

due al als een delicatessen in *Physiologie du Goût (Het Wezen van de Smaak)*, waarschijnlijk het oudste boek over gastronomie dat nog steeds wordt gelezen.

Wijverbreid idee

Bij kaasfondue komt de wijn op twee manieren in beeld: in de fondue en bij de fondue. Laten we beginnen bij misschien wel de meest gestelde vraag: moet dat dezelfde wijn zijn? Het is een wijdverbreid idee dat wanneer de wijn aan tafel dezelfde is als de wijn die in de keuken is gebruikt, bijvoorbeeld voor een saus of de jus, dat het natje en het droogje dan beter bij elkaar aansluiten.

De wijn zou een brugfunctie vervullen. Ik waag dat te betwijfelen.

Wijn gaat grotendeels in lucht op als hij wordt gekookt. De meeste aroma's, inclusief de alcohol, verdampen. De rest gaat onherkenbaar op in de saus en heeft niets meer gemeen met de wijn in het glas. Bovendien: hoe feestelijker het menu, hoe mooier de wijn die erbij wordt uitgezocht. Gaan we dan de helft van die kostbare fles in een pan aan stukken koken? Zeker bij kaasfondue is dat geen goed idee. Wat er van de wijn overblijft in de fonduepan, kan met geen mogelijkheid nog boven het kaasgeweld uitkomen. Gebruik daarom een eenvoudige droge

huiswijn van de supermarkt, want het zijn de zuurgraad en de alcohol die in de pan het werk doen. De alcohol verlaagt het kookpunt. Dat is handig bij het smelten, want kaas wordt bij te hoge temperatuur taai als rubber in plaats van zacht en smeuïg. Het zuur schijnt goed te zijn voor de structuur van de kaasfondue, maar de zuurgraad van de wijn helpt vooral om het gerecht wat luchtiger te maken.

Dat laatste is ook van toepassing op de wijnkeuze aan tafel. Dat kan best dezelfde eenvoudige witte huiswijn zijn die in de kaas is opgelost, want een fijne fonduewijn is bij voorkeur licht en fris. Normaal gesproken vraagt kaas om stevige wijn met een vergelijkbaar smeuïg en intens karakter als de kaas van dienst. Bij een hele pan vol kaas is dat echter te veel van het goede. Bij kaasfondue is een beetje tegengas in de gedaante van een frisse, aromatische witte wijn zonder houtrijping het beste. Wees niet te scheutig met de kirsch als die op de ingrediëntenlijst staat, want die kan zo'n wijn in de weg gaan zitten.

Veel keus

Met het voorgaande als uitgangspunt is er veel keus. Denk aan riesling, pinot blanc, grüner veltliner, witte bordeaux, droge pinot gris, Spaanse godello of verdejo, Italiaanse verdicchio en kruidige witte wijn uit de Languedoc. En als we in de regio van de oorsprong van het gerecht willen blijven, komen we uit bij de Zwitserse druif chasselas (fendant) of jacquère uit Savoie, die ter plaatse de traditionele kaasfonduewijnen zijn. Ook mousserende wijn zoals droge prosecco of crémant kan een heerlijke combinatie opleveren, evenals droge cider, zoals ze in Normandië doen bij fondue van de drie witschimmelkazen van de streek – camembert, pont-lévêque en livarot (alle zonder de korst), plus room, melk, calvados en een kleingesneden sjalot.

Gastronoom Brillat-Savarin (er is overigens een Frans kaasje naar hem vernoemd) besluit zijn 18de-eeuwse fondue-recept van gruyère, roomboter, eieren en veel peper uit de molen als volgt: 'schep het op een warme schaal, breng snel uw allerbeste wijn op tafel en u zult een wonder beleven.'

Kijk op artsenauto.nl/fondue-recept voor de favoriete recepten van de redactie.



3 tips

Domäne Wachau, Grüner Veltliner 2014

Betrouwbaar wijnadres op de steile hellingen langs de Donau in Oostenrijk. Knapperig appelfris, sappig en licht peperig (Hema, € 6,50).

Domaine Zinck, Pinot Blanc 2013

Uit de Elzas, aan de voet van de Vogezen. Witte bloemen, amandel, peer, kruidigheid, fijne zuren en een prettige bite (Albert Heijn, € 6,99).

Jean Perrier et Fils, Savoie, Apremont 2013

Jacquère is een witte druif uit de Franse Alpen. Verkikkend schoon als de berglucht zelf, relaxed après-ski gevoel verzekerd (Grapedistrict, € 9,99).