

BIER&KAAS

50 SPEELSE COMBINATIES MET

VINKEN EN
VAN TRICHT

www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Tekst: Ben Vinken en Michel Van Tricht

www.bierpassie.com - www.beerpassion.com

Tekst inleiding: Katrien Bruyland

Fotografie: Joris Luyten

Vormgeving/Opmaak: Android

Als u opmerkingen of vragen hebt, dan kunt u contact nemen met onze redactie: redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2015

D/2015/45/496 - NUR 440 en 448

ISBN 978 94 014 3212 2

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

BIER&KAAS

50 SPEELSE COMBINATIES MET

VINKEN EN
VAN TRICHT



LANNOO

IDEEËN RIJPEN, NET ALS

BIER & KAAS

Kaas houdt van bier. Na een stukje kaas smeekt een mond om lekker bier. Om het vet op de tong te neutraliseren, bijt het bier best lichtjes in de afdrank. Zalig zuur bier 'trekt' een beetje, wat ook mag. De liefde tussen bier en kaas is wederzijds. Dat laatste is geen geheim voor wie de honger kent die volgt op het hoppige genot.

Twee fijnproevers met een passie voor het allerbeste ontmoetten elkaar vijf jaar geleden. Biersommelier Ben Vinken doopte Michel Van Tricht met Belgisch bier. En kaasmeester Michel Van Tricht opende voor Ben Vinken de poort naar het walhalla van de kaas. In 2011 resulteerde hun gemeenschappelijke passie in het boek *Vinken & Van Tricht, 50 bier en kaas combinaties*. Met die eerste titel deelden de pioniers van bier-en-kaas-pairing hun kennis met zowel lezers als aanwezigen op proefsessies. Bijzondere bieren die door Ben Vinken werden geselecteerd, kwamen op tafel met uitzonderlijke kazen die door Michel Van Tricht werden geaffineerd. 'Als ons één ding bijblijft, is het wel de absolute verwondering van levensgenieters die we introduceerden in de wereld van bier en kaas. Mensen hadden geen idee hoe geslaagd dergelijke combinaties kunnen zijn. Ons pionierswerk vond weerklink bij het publiek en in de pers.'

Vier jaar na de publicatie van hun eerste boek zijn de ceremoniemeesters van gelukkige smaakhuwelijken tussen bier en kaas terug. 'We voelden dat de tijd rijp was voor een vervolg. We waren inmiddels zo geïnspireerd dat we in geen tijd stof hadden voor een tweede reeks van vijftig combinaties.' De manier waarop het tweede boek tot stand kwam, bleef ongewijzigd: Ben Vinken nam





Laaselt
MICHEL VAN

Pilsener
BIÈRE REINE

esse

NAC



voor elke proefsessie vijf bieren mee naar Michel Van Tricht. Die laatste dook in zijn atelier en bracht kazen op tafel waarvan hij dacht dat ze het goed zouden vinden met de gekozen bieren. Vinken & Van Tricht proefden en zochten tot ze de perfecte paren hadden gevonden.

Als de auteurs met dit tweede boek buiten de lijntjes kleuren, is dat te danken aan de leercurve die de biersommelier en de kaasmeester doormaakten. 'Het voorbereidende werk voor het eerste boek en onze ervaringen na de publicatie leverden veel waardevolle kennis op. Met die expertise op zak sloegen we aan het improviseren tijdens de proefsessies voor het tweede boek. Proeven blijft uiterst belangrijk in ons vak. Het is niet omdat bruine bieren goed samengaan met blauwe kazen, dat je bier en kaas lukraak kunt combineren. Onze experimenten resulteerden in zeer speelse combinaties. Tijdens het maken van het eerste boek snuffelden we al even aan de trend van pittige, blonde bieren gecombineerd met frisse geitenkaasjes. In het tweede boek werd dat een van de paden die we verder bewandelden. We voelden hoe we met smaken begonnen te spelen eens ze in ons hoofd zaten. In 2011 kozen we voor sterke, maar klassieke combinaties. Deze keer waagden we ons aan dingen die we in het eerste boek nog niet durfden. Met dit tweede boek gaan we voluit *out of the box*.'

Als missionarissen van goede smaak geven Vinken & Van Tricht in dit boek een boeiende beschrijving van vijftig speelse en frisse combinaties van bier en kaas. Een overzicht van de vijftig klassieke paren uit hun eerste boek gaat de bespreking van deze nieuwe koppels vooraf. Een van de favoriete combinaties van toen blijft voor kaasaffineur Michel Van Tricht nog steeds Bush Ambrée met de rauwmelkse Hervekaas van de Ferme du Vieux Moulin. Ben Vinken bevestigt de goede smaak van de kaasmeester en noemt het 'een Waals huwelijk om duimen en vingers bij af te likken'. Een van de vele pairings naar het hart van de biersommelier is nog steeds die van Tongerlo Prior met Saint-Félicien Tentation. De uitgever van Bierpassie Magazine liet de toppers zelfs samen serveren op zijn Bierpassie Weekend.

Sinds het eerste boek dat Vinken & Van Tricht bij Lannoo publiceerden, kwamen er een aantal lekkere bieren en kazen bij. 'Die combinaties konden niet in het eerste boek staan omdat ze eenvoudigweg nog niet bestonden. Vroeger leed bier onder een oubollig imago. Dat is inmiddels helemaal veranderd. Zeggen dat bier hip is, is een understatement. Kaas kampt nog altijd met een wat saai profiel. Volledig onterecht, vinden wij. We hopen dat de huidige generaties levensgenieters ambachtelijk gemaakte kazen ontdekken en via de combinatie met Belgische bieren naar waarde leren schatten. Door kazen speels te combineren met bier, proberen we van kaas een sexy product te maken.

In 2011 bliezen deze twee professionele levensgenieters samen het stof van bier en kaas. In dit tweede boek spelen ze met de smaken in hun hoofd. Speel je mee?

INHOUD

INLEIDING IDEEËN RIJPEN NET ALS BIER & KAAS 4

KLASSIEK VS SPEELS 50 COMBINATIES UIT BIER & KAAS 1 12

01	AFFLIGEM TRIPEL & Pavé de Tavys Fleuri	22	14	DAME JEANNE BRUT D'ANVERS & Saint-Nicolas de la Dalmerie	68
02	ARMAND (TER DOLEN) & La Tartufina	26	15	DE BRABANDERE 1894 OAK & HOPS & Arrigoni Lucifero	70
03	AVEC LES BONS VOEUX & Le Palet du Vieux Moulin	28	16	DELVAUX SPECIAAL BLOND & Echte Texelse Schapenkaas	74
04	AVERBODE & Pavé de Tavys	32	17	DEUS BRUT DES FLANDRES & Figou	78
05	BASTOGNE PALE ALE & Trois Laits de Soumagne	36	18	DUVEL TRIPEL HOP EQUINOX & Banon	82
06	BOON OUDE GEUZE MARIAGE PARFAIT & Old Groendal	38	19	FLOREFFE TRIPLE & Saint-Nectaire	86
07	BRASSERIE LEFORT & Bleu du Val d'Aillon	42	20	GENTSE STROP & Le Charpeau	90
08	BUFFALO BELGIAN BITTER & Le Rond du Berry	46	21	GOLIATH TRIPLE & Cathare	94
09	BUSH PRESTIGE & Shropshire Blue	48	22	GRIMBERGEN DUBBEL & Cru des Fagnes	98
10	CHIMAY ROUGE & Vieux Chimay	52	23	KASTEEL HOPPY & Greendal	102
11	CORNET & Kaasterkaas	56	24	KASTEEL TRIGNAC & Époisses Gaugry	106
12	CORSENDONK AGNUS & L'Etivaz	60	25	KWAREMONT & Rouelle Cendrée	110
13	CUVÉE DES TROLLS & Feuille de Dreux	64	26	LA GUILLOTINE & Trou du Cru Gaugry	114

- 27** LEFFE TRIPEL & Brin d'Amour 118
- 28** LINDEMANS CUVÉE RENÉ & Bleu des Causses 122
- 29** LUPULUS BLOND & La Tur 126
- 30** MALHEUR 12 & La Peral 130
- 31** MARTIN'S IPA & Gorgonzola Dolce Tosi 134
- 32** MONSIEUR ROCK & Écume de Wimereux 138
- 33** OMMEGANG KEIZER KAREL & Taleggio 140
- 34** PALJAS BLOND & Le Petit Fiancé des Pyrénées 144
- 35** PALM HOP SELECT & Romana 146
- 36** REX & Bio Bleu Belge Chèvre 150
- 37** RODENBACH CARACTÈRE ROUGE
& Bleu de Termignon 154
- 38** SAISON DUPONT CUVÉE DRY HOPPED 2015
& Monte Enebro 158
- 39** ST-FEULLIEN GRAND CRU & Tunworth 162
- 40** STRAFFE HENDRIK WILD 2015 & Lichtaartse Blinker 166
- 41** SURFINE & Brie de Meaux Dongé 170
- 42** TONGERLO BLOND & Le Compostelle 174
- 43** TRIPLE D'ANVERS & Blaus Hirni 178
- 44** VALEIR EXTRA & Plaisir du Berger 182
- 45** VEDETT EXTRA BLOND & Tomme Fleurette 184
- 46** VEDETT EXTRA WHITE & Burrata 188
- 47** VEDETT IPA* & La Fourrière 192
- 48** VINKEN BLOND & Poperingse Keikop 196
- 49** WESTVLETEREN BLOND & Vera Pagliettina 200
- 50** ZUNDERT & Pavé du Bethelin 204



BELGIAN
BEER
SOMMELIER



AFFLIGEM TRIPEL

De abdij van Affligem had sinds het begin van de jaren zeventig een overeenkomst met de brouwerij De Smedt in Opwijk voor de productie en distributie van Affligem-abdijbier. Aan het begin van deze eeuw viel de brouwerij in handen van Heineken, die vijftien jaar later van Affligem een van haar prioritaire merken heeft gemaakt. Tegenwoordig wordt het gebrouwen door Alken-Maes. Een Amerikaan die ooit op bezoek was in Opwijk, noemde de tripel *'God in a glass of beer'* en dat is echt niet overdreven. De Affligem Tripel is vast en zeker een van de beste tripels op aarde.

Proeven

- **Herkomst:** Alken-Maes (onderdeel van Heineken), Opwijk.
- **Fles:** 33 cl met kroonkurk en 75 cl met kurken stop.
- **Alcoholvolume:** 9 vol%.
- **Uitzicht:** blond en briljant helder met een fijne witte, maar eerder bescheiden schuimkraag.
- **Aroma:** een verleidelijke geur van zoet fruit en overrijpe banaan.
- **Smaak en afdronk:** zoet, bitter en fruitig; alle smaakcomponenten zijn mooi in balans.





Pavé de Tavys Fleuri

Toen ik enkele jaren geleden op een barre winterdag met veel sneeuw naar een klant in Marche-en-Famenne moest, gleet ik met mijn bestelwagen bijna in een gracht op het Plateau du Gerny. Toen ik een beetje bekomen was van de schrik en een andere veldweg nam met iets minder sneeuw, reed ik voorbij de Fromagerie du Plateau du Gerny – waar ik nog nooit van gehoord had. Ik belde aan en werd vriendelijk verwelkomd door Anne Walhin-Lecaillie. Samen met haar vriendin Viviane Maillen-Evrard, maakt ze een mooi gamma ambachtelijke kazen. Een hiervan is de Pavé de Tavys Fleuri. Het is een witschimmelkaas van rauwe melk van het type camembert. De koeien die Anne en Viviane laten grazen in de regio van Aye, leveren een kwaliteitsvolle melk en dat proef je in hun gamma kazen. Ik hef het glas Affligem Tripel op Anne en Viviane en ben nog altijd dankbaar voor de samenwerking. Proost!

Pairing

Zoals elke goede camembert is dit witschimmelkaasje gemaakt van rauwe melk van topkoeien, smaakvol en smeuiġ. Het bier daarbij moet blond en fruitig zijn, en daar heeft deze tripel geen enkele moeite mee, hij wentelt zich in gelukzalig genot...

ARMAND (TER DOLEN)



Mieke Desplenter: met zo'n naam moet je wel brouwersbloed hebben. En dat heeft ze ook. In 1994 zette ze de brouwerij Ter Dolen op in het Limburgse Helchteren, bekend om de Ter Dolen abdijbieren. Haar recentste bier werd opgedragen aan haar vader, Armand Desplenter, die in 2014 overleed. Dit bier haalde terecht goud op de eerste Brussels Beer Challenge.

Proeven

- **Herkomst:** Brouwerij Ter Dolen, Houthalen-Helchteren.
- **Fles:** 33 cl met kroonkurk en 75 cl met kurken stop.
- **Alcoholvolume:** 7 vol%.
- **Uitzicht:** bleekblond en gesluierd, het fijne witte schuim vervalt snel in grove bellen.
- **Aroma:** frisfruitig, met verwijzing naar ananas, bitter-zurig dus; het bittere in de neus doet niet echt aan hop denken.
- **Smaak en afdronk:** bitterder dan de geur doet vermoeden, maar ook fruitig; de afdronk is kort, een lichte bitterheid blijft hangen.

La Tartufina

La Tartufina is een kaasje uit de regio Torino in Noord-Italië. Het is een type robiola van gepasteuriseerde koemelk waar verse truffels zijn aan toegevoegd. Het is een kaasje van ongeveer 100 gram, dat tijdens het rijpen zeer zacht en romig wordt. Met een flesje Ter Dolen Armand en deze fluweelzachte kaas vertoeven we meteen in hogere gastronomische regionen.



Pairing

Limburg en Piemonte zorgen hier voor een subtiel samenspel van smaken, het fruitige bier walst lichtjes over de zachte truffelkaas, maar krijgt er ook wat van terug. 'Bekömmlich' zouden de Duitsers dit noemen.

AVEC LES BONS VŒUX

Dit is ongetwijfeld een van de beste bieren van het land. Brasserie Dupont maakt bijzondere saisons en dit is een zware versie van de Moinette Blonde. Het bier werd aanvankelijk enkel rond de jaarwisseling aangeboden (vandaar de naam 'met de beste wensen'), maar ondertussen is het een vast onderdeel van het gamma geworden. Zoals alle bieren bij Dupont wordt het gebrouwen met 'de naakte vlam' onder de ketels... Dit zie je nergens meer. Het rechtstreekse vuur waarmee de brouwketels worden opgestookt, zorgt voor een zekere karamellisatie in het beslag, dat een speciale rijke smaak aan het bier geeft.

Proeven

- ***Herkomst:*** Brasserie Dupont, Tourpes.
- ***Fles:*** 33 cl met kroonkurk, 75 cl en 150 cl (magnumfles) met kurken stop.
- ***Alcoholvolume:*** 9,5 vol%.
- ***Uitzicht:*** oranjeachtig blond, lichtjes gesluierd met een rijke, romige schuimkraag.
- ***Aroma:*** lichtzurig en bitter.
- ***Smaak en afdronk:*** fluweelzacht en volmondig met een kruidige en bittere afdronk.



Saison
Dupont

Le Palet du Vieux Moulin

De bekendste Belgische kaas en de enige met een AOP (Appellation d'Origine Protégée) is de hervekaas. De beste herve en de enige die nog met rauwe melk wordt gemaakt, komt van de Ferme du Vieux Moulin. Le Palet du Vieux Moulin is een hervekaas die gewassen wordt met een plaatselijk bier dat luistert naar de naam Hervoise. Het bier wordt vermengd met een siroop van appel en peer zonder suiker. Door de kaas te wassen met dit mengsel van bier en siroop, krijgt deze een zachtere en minder pikante smaak dan de doorsneehervekaas. Wij zijn als kaasmeester blij dat Madeleine Hanssen deze hervekazen van superieure kwaliteit maakt. Proficiat Madeleine... en we zullen er een lekker Bons Voeux van Brasserie Dupont op drinken!

Pairing

Deze hervekaas is heel krachtig en smeuïg en toch gaat dit bier er nog over... een straffe prestatie en een heerlijk Waals huwelijk.



