CABRALES VALDEON.

Land van herkomst: Spanje

De Cabrales. Eén van de meest bekende kazen uit Spanje. Toch werd deze kaas in eerste instantie alleen voor de inheemse bevolking gemaakt. Een goed bewaard geheim of heeft het misschien te maken met de omgeving waar de Cabrales gemaakt wordt? We kunnen u verklappen dat dit laatste inderdaad het geval is, maar dit ruigere gebied in Spanje is dan ook weer ergens goed voor: de fantastische smaak van deze bijzondere blauwader!

In het Noordwesten van Spanje - in de provincie Asturië - vindt u het Picos-gebergte. ‘Picos’ is Spaans voor ‘piek’ en die kom je in dit gebergte heel wat tegen. Door de eeuwen heen - mede dankzij het warme en ook vochtige klimaat - viel hier veel regen en die zorgde op zijn beurt weer voor diepe grotten. Geen punt voor de kaasmakers in dit gebied, want zij maken hier nog dagelijks gebruik van. Het zijn namelijk deze vochtige, koude grotten, waar de zilte lucht van de Golf van Biskaje en de Atlantische Oceaan aan land komen. Gedurende de rijping voorzien zij de Cabrales van een bijzondere smaak.

Toch was het - zoals gezegd - ook deze omgeving die ervoor zorgde dat de kaas maar moeizaam aan bekendheid won. In de voetsporen van de Roquefort werd er een model kaasmakerij geopend, een museum én een openbare grot. Ze hadden echter niet het gehoopte effect, doordat het gebied veel minder toeristisch was dan bij het gebied van de Roquefort het geval was.

De uiteindelijke populariteit van deze kaas is vooral te danken aan het DOP predicaat dat werd verkregen. De productie eisen werden hiermee verhoogd en er kwamen budgetten vrij om de kaas meer bekendheid te geven. Zo wordt er onder andere nog elk jaar in de laatste week van augustus een festival georganiseerd om de kaas mogelijk nóg meer bekendheid te geven. Dit festival gaat hand in hand met diverse proeverijen én de strijd om de titel van beste kaasmaker!

De Cabrales wordt voornamelijk gemaakt van rauwe koemelk, aangevuld met rauwe geiten- en schapenmelk. De samenstelling van de melk verschilt gedurende de winter- en zomermaanden, waardoor deze Spaanse blauwe nooit precies hetzelfde smaakt. De kaas wordt vervolgens verpakt in eikenbladeren die het nog van een extra aroma voorzien.

De Cabrales smaakt het beste als deze tussen de 4 en 6 maanden heeft gerijpt. Het zuivel is dan wat brokkelig en tevens vrij donker van kleur. Hoewel de smaak vervolgens zeer krachtig is, is deze echter lang niet zo hevig als de geur u doet vermoeden… Deze kaas laat zich uitstekend smaken bij wat dadel- of vijgenbrood!