

# Oesters & wijn



Binnen Europa staat Frankrijk, wat de inspanningen van Nederland, Ierland, Denemarken, ... ook mogen zijn, nog steeds op de eerste plaats qua productie en qua consumptie van oesters. Zij verbruiken meer dan 100.000 ton oesters per jaar wat overeenkomt met een gemiddelde van 1,75 kg per persoon. Geliefd door de ene, uitgespuwd – letterlijk en figuurlijk – door de andere, oesters blijven een culinaire delicatessen. Daar een passende, witte wijn bij serveren blijft een moeilijke, haast schier onmogelijke zoektocht. Hoe dikwijls zegden we al niet dat het zogenaamde “oesterwater”, een Chabliswijn, veelal niet de goede, laat staan de beste keuze is? Bijkomende uitdaging deze avond: de “gewone” oesters werden achterwege gelaten, we focusten ons op de betere kwaliteit, de “grands crus” binnen de oesterwereld. Is het bij deze oesters gemakkelijker om een bijpassende witte wijn te vinden? En waarom ook niet, past Chablis hierbij beter of blijft het een dubieuze keuze?

Alvorens hierop naar antwoorden te zoeken middels een proefondervindelijke avond, is het toch wel nodig een woordje meer uitleg omtrent de gastheer/gastvrouw van de avond te geven nl. de oester zelf.

## De platte of de creuse?

De oesters verdelen we in 2 soorten, de platte oester (*Ostrea edulis*) en de creuse (*Crassostrea gigas*) of de kromme oester.



Aanvankelijk werden in Zeeland (Nederland) alleen platte oesters gekweekt tot de ijzige winters van de jaren zestig bijna het gehele oesterbestand vernielden. Voor de heropstart van de Zeeuwse oester importeerde men Franse oesters. Helaas kwamen de oesterboeren er te laat achter dat deze besmet waren met Bonamiasis, een desastreuze oesterziekte. Opnieuw waren binnen een mum van tijd alle platte oesters verdwenen. De oesterkwekers voerden toen Bonamiasis resistente Japanse wilde creuses in. De beestjes pasten zich perfect aan en werden de nieuwe ‘Zeeuwse oesters’. Tot in 1983 duikers in de Grevelingen naar een vermiste zeilboot zochten en miljoenen platte oesters ontdekten. Het meer was aan de epidemie ontsnapt. De handel in de Zeeuwse platte oester kwam opnieuw op gang. De kwekers van Yerseke pachtten meteen gronden in de Grevelingen en... visten deze zo goed als leeg. Door het vele heen en weer varen, raakte ook de Grevelingen besmet. De Japanse importoester heeft inmiddels de naam Zeeuwse creuse verdient, niet alleen omdat het de meest voorkomende oester is in Zeeland, maar ook doordat hij door de zorg van de oesterkwekers in niets meer lijkt op de in het wild groeiende Japanse oester. Maar er is ook een nadeel: omdat de creuse veel voedsel uit het water haalt en zich snel voortplant, krijgt de originele Zeeuwse Platte het steeds moeilijker en wordt hij als het ware verdreven van de plek waar hij zich eerst thuis voelde. Maar ook hier bestaat een oplossing voor. Platte oesters worden aangevoerd uit Ierland, Engeland en Denemarken en in de oesterputten van Yerseke gelegd om bij te komen van de reis. Na een inburgeringscursus van een week of 2 krijgen ze simpelweg de Nederlandse nationaliteit!

De platte oester wordt in Frankrijk “belon” genoemd. Maar deze term is noch een appellatie, noch een label of noch een merk. De platte oesters vertegenwoordigen 10% van de Franse productie. Ze komen alle uit Bretagne. De prijs van de platte oester ligt een stuk hoger dan die van de creuse en dit heeft een

oorzaak. De oplage van de platte oester is beduidend kleiner, hij plant zich moeilijker voort, hij groeit trager en is meer bevattelijk voor ziektes. Pas na een jaar of 6 heeft hij een mooie grootte bereikt en is hij voor consumptie geschikt. De creuse is niet zo moeilijk: hij houdt van voortplanten, hij heeft zaad in overvloed en hij krijgt het voor elkaar om binnen 3 jaar gereed te zijn voor consumptie. De creuses zijn in de meerderheid: zij zijn goed voor 90 % van de Franse productie.

### Het leven van een oester in een ~~notedop~~ schelp.

In de oesterparken planten de oesters zich voort. Oesters worden geboren in de zomer (juli / augustus of begin september). De larven worden 'gevangen' op een soort plastic schoteltjes (vroeger gebeurde dat op dakpannen en leien) en verder verzorgd. Ze blijven in verzamelbakken voor een periode van 6 tot 10 maanden. In Normandië, of ze nu van de kwekerij komen of op zee gevangen zijn, worden de babyoesters gekocht eens ze 6 maanden oud zijn. Ze worden terug naar zee gebracht, weg van de modder, en in kweekzakken gelegd die vastzitten aan metalen tafels van 40 tot 50 cm hoogte. Tijdens hun 3,5 jaar groei worden ze regelmatig uit hun zakken gehaald, gekalibreerd en in andere zakken gestopt. Zo krijgen ze steeds voldoende ruimte en kunnen ze genieten van een goede doorstroming van het water, zo kunnen ze goed groeien. De zakken liggen op tafels in zee in keurige rijen, net onder de zeespiegel. Bij laag water komen ze in de open lucht te liggen. Het openen en sluiten van hun schelp ontwikkelt hun spier en maakt de oester mooi en krachtig. Van geboorte tot verbruik wordt een oester zo'n 150 keer gemanipuleerd.



Na hun leven in de zee, komen de oesters aan land. Gedurende zowat een maand gaan de oesters dan in de befaamde 'claires', voormalige zoutpannen, waar ze dankzij de unieke leefomgeving hun specifieke, unieke smaak ontwikkelen. In deze oude zoutpannen gevuld met zeewater krijgen de oesters hun rust en worden ze vetgemest met plankton. Eb en vloed zorgen er voor dat de oesters hun sluitspier blijven trainen en also steviger worden qua smaak. Na een verblijf van 1 maand a rato van 20 oesters per m<sup>2</sup> mag deze oester zich *Fines Claires* noemen. Na een verblijf van 2,5 maanden a rato van 10 oesters per m<sup>2</sup> noemen we hem *Speciales de Claires*. En de oesters die 4 maanden in een claire verblijven a rato van hoogstens een vijftal per m<sup>2</sup> krijgen de titel *Pousse en Claires*; dit is de topper onder de oesters. Deze oester is dan ook het volst van smaak. Er zijn ook oesters die zich in de claires vol eten met de blauwe alg *navicula* waardoor zij een lichtgroene kleur krijgen en complexer van smaak worden. Zij gaan met het etiket *Label Rouge* door het leven.



*claires gezien vanuit de lucht*

## Oesterland Frankrijk

Frankrijk omvat 15.480 hectare oesterparken van het openbaar maritiem domein met daarnaast 2.118 hectare op privé domein, goed voor in het totaal een kleine 5.000 exploitanten. Er bestaan 7 grote productieregio's.

**De Normandische oester** vindt men in 4 soorten met elk hun eigen specifieke smaak.

- de westkust van de Cotentin
- de beroemde Saint-Vaast
- de onweerstaanbare van Isigny sur Mer
- de smakelijke van de Côte de Nacre

Met een productie van 27.000 ton oesters vertegenwoordigt deze regio 25% van het Frans totaal.



## Noord-Bretagne

Van de baai van de Mont-St- Michel tot de rede van Brest bestaat het uit 3.150 ha parken die zich uitstrekken over een zeer gekartelde kust. Goed voor ongeveer 18.000 ton oesters. De appellaties hier zijn :

- de oester van Paimpol, op volle zee gekweekt
- de oester van de Tréguier rivier, in de Côtes d'Armor
- de oester van Morlaix-Penzé en van Carantec
- de oester van de rede van Brest, in het estuarium van Daoulas
- de pareloester van de Abers, aan de noordpunt van Bretagne

## Zuid-Bretagne

Deze zone strekt zich uit van de baai van Douarnenez tot de monding van de Loire op een zeer uitgesneden kust. Het is op meer dan 5.000 ha. aan parken, waarvan 2.000 ha. in volle zee, dat de 22.500 ton oesters (waaronder de beroemde bretoense platte) worden gekweekt. Deze activiteit stelt 5.000 personen te werk. Bovendien bevoorraadt Zuid-Bretagne met zaad vele Franse en buitenlandse oestertelende gebieden. De appellaties zijn :

- de oesters van de Aven-Belon
- de Ria-d'Etel
- de oesters van de baai van Quiberon
- de Golf van Morbihan
- de Penerf
- de Croisicaises

## Het land van de Loire

Gelegen tussen de monding van de Loire et die van de Charente omvat het de eilanden van Ré, Noirmoutier en de baai van Bourgneuf. Met 2.620 ha produceert het  $\pm 20.000$  ton oesters. Het zijn creuses gekweekt in volle zee met een uitgesproken jodiumsmaak en ruim voorzien van vlees. Onder de overkoepelende appellatie van "Huîtres de Vendée Atlantique" vindt men lokale appellaties zoals:

- Baie de Bourgneuf
- Côte de Jade
- Fromentine
- Île de Bouin
- Île de Noirmoutier
- Port de Bec



## Poitou-Charentes

Het bassin van Marennes Oléron is het grootste oesterkweekcentrum ter wereld en het eerste verzendingscentrum in Frankrijk. De regio produceert  $\pm 25.000$  ton oesters per jaar en stelt 6.000 mensen full time en 2.500 mensen in seizoensarbeid te werk. Het strekt zich uit van de Charente tot aan de Gironde, op meer dan 3.000 ha., zowel in claires als in parken op zee. Uit deze regio komen vier “grands crus” nl. :

- De « Fine de Claire »
- De « Fine de Claire Verte » Label Rouge
- De « Spéciale de Claire »
- De « Pousse en Claire » Label Rouge



## Het Bassin van Arcachon

Het bassin d'Arcachon is als een waarlijke binnenzee in het midden van de bossen van de Landes. Waarschijnlijk de oudste van de oesterproducerende regio's. Het is een echte binnenzee met kwaliteitswater en een zanderige bodem, waar 11.000 ton oesters met fijn en zilt vlees worden geproduceerd op een oppervlakte van 15.000 ha. Gekend onder het collectief merk « Huîtres Arcachon Cap Ferret » is de Arcachonoester zeer getypeerd door een lichtgroene kleur.

Men onderscheidt volgende variëteiten:

- Grand-Banc
- Banc d'Arguin
- Cap Ferret
- Courbey





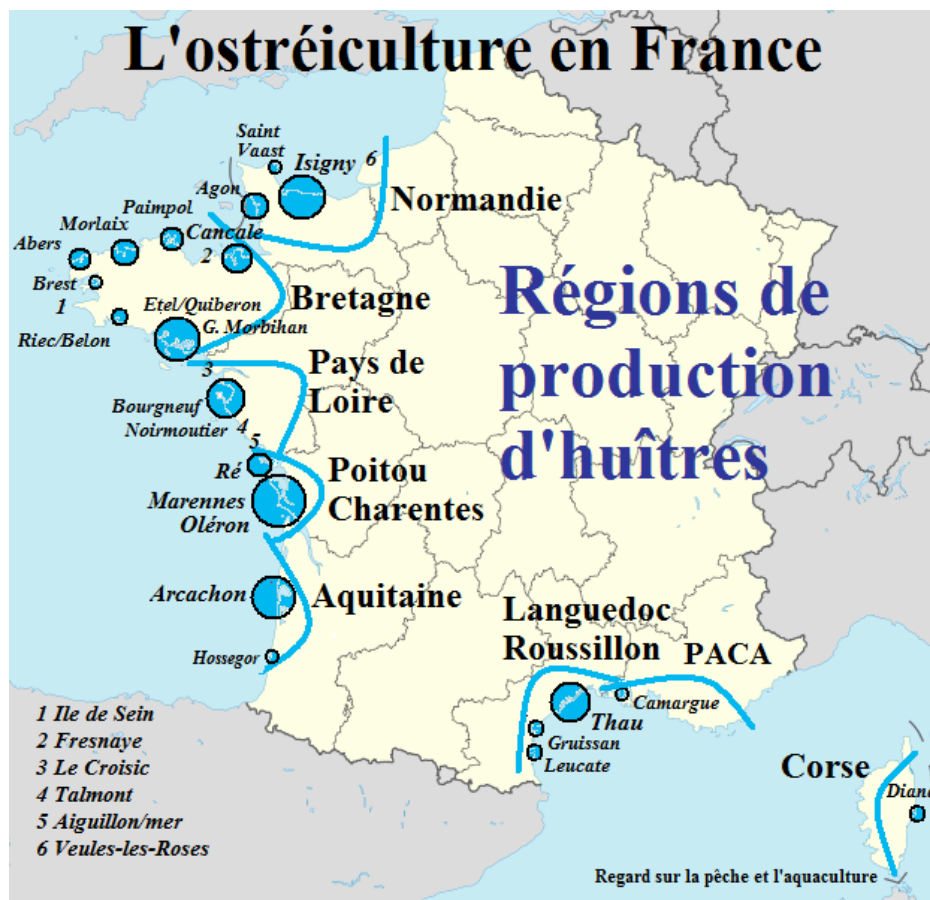
## Middellandse zee - Corsica

Het bassin van Thau is met zijn 75.000 ha de grootste productieregio. Rond deze enorme plas vindt men o.a. de dorpen van Bouzigues, Mèze, Marseillan, Loupian, Ballaruc, ... Tenslotte zijn er nog 2 andere regio's om te onthouden ook al is hun productie beperkt : l'Etang de Leucate en l'Etang de Diane et d'Urbino op Corsica. Men onderscheidt hier vier benamingen :



- de oesters van Bouzigues
- de oesters van het bassin van Leucate
- de oesters van Gruissan
- de Corsicaanse oesters, met de zeldzame lokale platte oester « Nustrale di Diana »

In het bassin van Thau geschiedt de kweek op een heel andere manier, namelijk via hangcultuur. de oesterzaden worden twee aan twee op koorden geplaatst en vastgeplakt met leem. De koorden worden onder productietafels gehangen en de oesters groeien dan verder in verticale stand. De oesters hebben een lichte zoute smaak en zijn goed gevuld.



## En het is ... ?

Oesters zijn bijna allemaal hermafrodieten, dat wil zeggen dat ze zowel mannelijke als vrouwelijk eigenschappen bevatten. Wanneer een oester zich in de vrouwelijke of mannelijke fase bevindt, hangt van de voedingsomstandigheden en watertemperatuur af. Dat oesters zomers minder goed eetbaar zijn ligt aan het feit dat oesters zich in de zomer voortplanten. Wanneer de temperatuur van het zeewater in de maanden juni, juli en augustus stijgt, zijn de oesters bezig met hun voortplantingsproces. Het vlees van de oester wordt wat magerder, slapper en ze gaan melken. Melken wil zeggen dat ze een melkachtig zaad afscheiden. Uit dit zaad komen na een paar weken larfjes die vervolgens een schelpje ontwikkelen. Door hun eigen gewicht zakken de larfjes dan naar de bodem van het water, waar de oesterkwekers een ideale hechtingsbodem van (mossel)schelpen of dakpannen voor ze hebben neergelegd.

## Oesters? Mmm, om in te bijten!

Het mag misschien niet echt smaakvol klinken maar als je de raad krijgt om goed op een oester te bijten alvorens ze in te slikken, dan is dat niet alleen om de textuur en de smaak beter te appreciëren maar wel om de oester te doden ! Indien je de oester rauw inslikt komt ze levend in de maag en gaat ze zich verdedigen door een product af te scheiden waarvan je ziek kan worden. Ziek worden van oesters kan dus van helemaal iets anders komen dan van een gebrek aan versheid.

## Oesters zijn gezond

Elke oester is een smaaksensatie op zich. Tenminste als je ze niet direct inslikt maar er eerst rustig op kauwt en voorzichtig het zoetige en het nootachtige er probeert uit te halen . De oester heeft al het goede uit de zee in de loop der jaren opgeslagen en geeft dit brokje gezondheid in één keer weer terug! Een oester zit vol met voedingsstoffen en wordt daarom ervaren als een oppepper! Oesters bevatten veel omega-3 vetzuren en amper cholesterol. Ze zijn een bron van vitamines A,B1,B2,B3,C en D en bevatten een hoge dosis aan mineralen, ijzer, magnesium, zink, kalk of folium. Het hoge zinkgehalte in oesters beschermt tegen verkoudheid. Mensen die een tekort aan zink hebben zijn veel vatbaarder voor verkoudheden. Doordat oesters altijd vers en onbewerkt zijn, blijft het zinkgehalte intact en wordt het beter door het lichaam opgenomen.

Een portie van 120 gram oestervlees bevat slechts 80 calorieën en 2 gram vet. Trek daar de calorietjes van af die we verbruiken bij het verteren van de oester en er blijft over. Daarnaast is het kweken van de oesters een milieuvriendelijke bezigheid. Een oester wordt zo uit het water gehaald en belandt puur in uw mond. Daarnaast zijn oesters ook goed voor het milieu. Door de duurzame productiemethode wordt het milieu niet aangetast, maar helpen de oesters juist om deze in stand te houden. Oesters gebruiken plankton als voedingsbron en zorgen zo voor mooi helder water. Het zonlicht doet de rest!

Er wordt beweerd dat oesters lustopwekkend zijn. De bekende Spaanse verleider Casanova at volgens de overlevering wel 50 oesters per dag. Volgens sommigen bevordert het hoge zinkgehalte in oesters de zaadproductie bij de man. Wetenschappelijk bewijs hiervoor is echter nooit geleverd. Waar de oester zijn seksuele faam aan dankt, zal waarschijnlijk altijd een mysterie blijven.

## Wat is het beste moment om oesters te eten?

Oesters zijn inderdaad op hun best in de acht maanden met een "r". Het Franse woord voor oester, huître, zegt het zelf: huit r. Tijdens die acht maanden, en ook nog een beetje in mei, is de watertemperatuur laag. Zolang het water koud blijft denken de oesters niet aan hun voortplanting. Pas wanneer de watertemperatuur in de maanden juni, juli en augustus stijgt, planten de oesters zich voort. Ze gaan dan melken, hun vlees wordt mager en slap. Ze zijn dan minder smakelijk.

Om dit probleem te omzeilen en het ganse jaar door oesters te kunnen eten werd een twintigtal jaar geleden een speciale creuse, de triploïde, ontwikkeld door het IFREMER (Institut public français de recherche pour l'exploitation de la mer). Deze is sedert een tiental jaar in de handel verkrijgbaar. Deze oester, die een set van 3 chromosomen heeft in plaats van 2 zoals bij de natuurlijke oesters, is steriel.

Ze is dus nooit melkachtig en daardoor bijzonder geschikt voor zomerse verkopen. De oesterkwekers liggen weliswaar niet aan de oorsprong van deze creatie maar velen hebben ze overgenomen omdat de « vier seizoenen oester» het hele jaar door verkocht kan worden. Een tweede voordeel: ze spendeert geen energie in voortplanting en daardoor gaat de groei veel sneller en is de kweek dus rendabeler. Het probleem is dat slechts enkele labo's en crêches beschikken over deze triploïde oesters met een vervelend monopolie tot gevolg, ergo hoge prijzen. Een tweede minpunt is dat op de manden nooit staat of het om « vier seizoenen oesters » gaat of om « natuurlijke » oesters.

### Classificatie van oesters

Er bestaan twee methodes om oesters te classificeren naar grootte. Voor de creuse loopt dit op - van klein naar groot - van 5 tot en met 0, maar dan uitgedrukt met Romeinse cijfers. De groottes V tot en met III genieten de voorkeur om rauw te consumeren. De groottes II, I en 0 worden vanwege de grootte eerder gebruikt om mee te koken. De platte oester wordt geclassificeerd met nullen. Hoe meer nullen, des te groter. Behalve in Frankrijk: daar tellen ze bij de platte oesters net andersom! Dus hoe meer nullen, des te kleiner.

Een oester, die men alleen in het wild vindt, is de zogenaamde « paardevoet ». Dit is een echte steak van de zee, rond de 300 g.



### Bekende namen of producenten

Binnen een regio of een appellatie creëren sommige producenten hun eigen merk, hun eigen cru.

Zo wordt de Tsarskaya, een bijzondere oester uit Cancale (regio Noord-Bretagne), geproduceerd door Les Parcs Saint Kerber. Het is de aanduiding van een oester met het typische jodium van de baai van de Mont-Saint-Michel, maar met veel zachtheid in de mond. Hier is het de bedoeling aan te geven dat het om een topproduct gaat. De Tsarskaya heeft ondanks dat hij uit hetzelfde gebied komt een totaal andere smaak dan de oester van Cancale. Dit komt omdat de Tsarskaya, waarvoor alleen de beste percelen worden uitgezocht, met relatief weinig oesters in dieper water worden gekweekt. Hoe verder in de baai, hoe arbeidsintensiever de kweek in dit gebied met het grootste getijden verschil van Europa. Het keren van de oesterzakken op de tafels hier in zee is een van de vele handelingen en loodzwaar werk. Haar welluidende naam verwijst naar de tijd waarin deze oester zeer werd geapprecieerd door de Russische tsaren.



De « Perle Blanche » is een erkenningsmerk, gecreëerd in partnership door drie kwekers uit de Marennes, om een zachte, bijna smeùige oester te onderscheiden die gekweekt wordt in Normandie en afgewerkt in claires in de Marennes. Het Normandische strand in Saint-Marie-du-Mont, waar in 1944 de geallieerden landden, is tegenwoordig een plek waar oesterbanken er vredig bij liggen. Hier wordt de "Perle Blanche" gekweekt: een oester die unaniem wordt geroemd door culinaire kenners. Utah beach was voor de oesterkwekers geen gemakkelijke verovering.



Nadat in 1977 de eerste proeven waren uitgevoerd, duurde het nog diverse jaren voordat men hier de exploitatietechnieken volledig beheerste. De oesterbanken op het strand zijn honderd meter breed en eenvoudig te beheren zodat het risico van overexploitatie wordt voorkomen. De wateren van Utah Beach geven de oesters hun speciale karakter. Met name aan de monding van de Vire zijn de omstandigheden uitermate gunstig. Deze rivier draineert alluviale gronden die zich met het zeewater mengen en de ontwikkeling van plankton bevorderen. Daarbij liggen de oesterbanken op een plaats waar de zee bijzonder onstuimig is, wat het zeewater uitzonderlijk helder maakt. In de Claires van Marennes Oléron worden de oesters verfijnd en afgewerkt en krijgen ze hun unieke, hazelnootachtige smaak.

## Gillardeau : een begrip in de oesterwereld

Soms is het een naam die een merk wordt zoals bij de oesters Gillardeau. De naam van deze veeleisende producent is zo beroemd dat hij in de ogen van de oesterliefhebbers synoniem staat voor kwaliteit.



Het geslacht Gillardeau komt ook uit de Charente Maritime. Ze zijn gevestigd in Bourcefranc Le Chapus. Henri Gillardeau, een ongeletterde boerenzoon uit de streek begon eind 19e eeuw aan zijn oesteravontuur. Deze jonge Franse landbouwer raakte gefascineerd door de platte oesters van de Marennes. Hij richtte zijn eigen oesterkwekerij op die hij in dertig jaar uitbreidde tot een dynamisch bedrijf met een uitstekende reputatie. Intussen is het de vierde generatie al die zich met de *ostreiculture* bezighoudt. Het grootste verschil met de andere ostreiculteurs is waarschijnlijk hun innovatieve benadering van de oesterteelt. De meeste kwekers werken nog zoals men het in de middeleeuwen deed. Gillardeau niet. Als eerste in de streek zocht hij in de zeventiger jaren al een partner in Parijs, om op de veiling van Rungis zaken te doen. In 1978 brengen ze de eerste 'Speciales' op de markt. Ze laten de helft van de productie bij Utah Beach in Normandië opgroeien, de andere helft in Ierland bij Cork. De Ierse wateren zouden schoner en beter bereikbaar zijn. Na een jaar of drie worden de oesters naar Marennes Oléron gehaald om in de claires op smaak te komen. Intussen exporteren zij hun 'Speciales' over de hele wereld. Het zijn grote, krokante, harde en vette oesters met een volle, bijna zoete smaak die lang blijft hangen in de mond. De oester wordt met de grootste zorg door de Gerard Gillardeau geselecteerd op zijn ronde vorm en een zeker volume. De oesters krijgen hun smaak na verschillende manipulaties, de verandering van site (park) en het rusten in de zoute claires van Marennes Oléron. De tijd dat ze in deze bassins liggen maakt hun schelp harder waardoor de oester langer houdbaar blijft. De Gillardeau wordt in 4 jaar 59 keer gemanipuleerd en is daarmee de meest bewerkelijke oester die er bestaat.

## Harmonie met witte wijn

Wegens de verschillen in bodem, voedingsstoffen, zoutgehalte en watertemperatuur - die allen een invloed hebben op de smaak, de vorm en de samenstelling van de oester - is een bijpassende wijn kiezen niet evident. De enige regel die best in acht genomen wordt is dat je best geen grote en/of houtgelagerde wijnen kiest. De eenvoudige, strakke witte wijnen die spelen op mineraliteit, ziltigheid en directe fraîcheur blijven het goed doen. Voor deze proefavond hebben we gekozen enerzijds voor "klassiekers" zoals champagne, chablis en sauvignon blanc maar anderzijds ook voor wat meer gedurfde wijnen zoals manzanilla sherry.

Wat combineerden we?

- 1) Oester: Noirmoutier
  - **Champagne Alexandre Rat** Serrières 1 Cru - Montagne de Reims  
65 % pinot meunier, 25 % pinot noir & 10 % chardonnay
  - **Domaine Le Fay d'Homme 2010** – Vincent Caillé Muscadet Sèvre et Maine sur lie  
100% muscadet
- 2) Oester: Tsarskaya
  - **Bodegas Valdamor - Namorio 2011** Rias-Baixas (Spanje)  
100% albariño
  - **Fattoria Villa Matilde - Tenuta di Altavilla 2010** Fiano di Avellino (Italië)  
100% fiano



- 3) Oester: Zeeuwse creuse als tussendoortje
- 4) Oester: Zeeuwse platte
- **Domaine La Colombe 2011** Féchy (Vaud - Zwitserland)  
100 % chasselas
  - **Bodegas Barón - Sherry Manzanila Pasada** - Sanlucar de Barrameda (Spanje)  
100% palomino fino
- 5) Oester: Henri Gillardeau Spéciale
- **Domaine des Marronniers 2010** – Bernard Legland Chablis (Préhy)  
100 % chardonnay
  - **Domaine Roc de Châteauneuf 2011** – P. Chainier Sauvignon-Touraine (Vallée du Cher)  
100% sauvignon blanc
- 6) Oester: Pousse en Claire Label Rouge (extraatje aangeboden door het bestuur)
- **Domaine des Marronniers 2010** – Bernard Legland Chablis (Préhy)  
100 % chardonnay