

Idiazabal

kaas met een ziel

Hoe komt het toch dat de Baskische schapenkaas Idiazabal elk jaar in de prijzen valt bij de World Cheese Awards? Voor het antwoord trok Aafke Jochems door Baskenland en bezocht er kaasmakers, zoals Jon Arregi. Met zijn kudde brengt hij vier maanden per jaar hoog in de bergen door om daar met hart en ziel zijn beste Idiazabal-kazen te maken.

TEKST EN FOTO'S: AAFKE JOCHEMS

Het had nogal wat voeten in de aarde. Want hoe spreek je nou af met een man zonder telefonisch bereik? Die een stuk moet lopen om 4G op te vangen om even te kunnen appen? Die op zes kilometer lopen van de bergweg bivakkeert van juni tot oktober? Ik voel me dan ook extra opgetogen dat het gelukt is Jon Arregi op te zoeken, op 1200 meter hoogte in het natuurpark Sierra de Aralar. Mede door de hulp van parkwachter Joxean met zijn fourwheeldrive. Hij had mij op een afgesproken parkeerplaats langs een bergweg opgepikt en het parkhek

van het slot gehaald, zodat we over een onverharde hobbelige weg door beukenbossen en langs graaslanden omhoog naar Jon en zijn hulpkracht Héctor konden rijden.

'Ik ben bijna klaar met melken.' Jon heeft ons horen aankomen en steekt zijn hoofd uit de deuropening van de melkstal. Over grasland loop ik naar de melkstal toe, langs honden, rondscharrelende kippen en twee varkens. Binnen melken Jon en Héctor op minikrukjes de schapen. 180 in totaal, elke ochtend en namiddag en allemaal met de hand! Voordat ze kunnen melken, moeten ze de schapen samen met de honden bij elkaar zoeken en naar de

melkstal leiden. Voor Jon en Héctor begint elke dag daardoor vroeg met struinen, op zoek naar de uitgewaaierde schapen.

Topkaasmakers

Jon is van huis uit kok, zal hij me later vertellen. Hij is getrouwd met de Frans-Baskische Martina, (klein-) dochter van schaapsherders. Samen hebben ze twee tieners. Daarom is Martina nog in hun woonhuis met kaasmakerij Garoa in het dorpje Zerain, want de kinderen moeten naar school. Zodra de zomervakantie aanbreekt, zal Martina zich bij Jon voegen om samen kaas te maken. Jon leerde →



het vak van Martina en haar familie en volgde een opleiding aan Gomiztegi, de vakschool voor schaapsherders. Dat Martina en hij topkaasmakers zijn, blijkt wel uit de vele prijzen die ze winnen, zoals recent de bronzen medaille tijdens de World Cheese Awards 2022-2023.

De superverse schapenmelk schenkt Jon in een kom bedekt met een doek die als filter dient. 'Van zes liter melk kan ik een kilo kaas maken,' wijst Jon naar de melk, die via de kom in een melkbus druppelt. 'De schapen geven gemiddeld een halve liter per keer, dus een liter per dag. Als ze in januari lammeren, is dat meer en met de maanden neemt het af.' Eind juli geven de schapen geen melk meer. Toch blijft Jon nog tot in het najaar in de bergen voor het welzijn van de schapen. Dan keert hij terug naar huis in Zerain, waar Martina en hij de rest van het jaar kaas maken. De heen- en terugreis gaan trouwens met een veewagen. Alleen de laatste kilometers leggen ze lopend af.

Rusten en rijpen

De melk is uitgedruppeld. Terwijl Jon de volle melkbus sjuwt, stappen we omhoog naar de kleine kaasmakerij die aan zijn onderkomen is gebouwd. Jon voldoet met zijn schapen van het Latxa-ras en met deze eenvoudige kaasmakerij aan alle voorwaarden om zijn kazen het keurmerk *Idiazabal DOP* te geven. DOP betekent *denominación de origen protegida* (beschermde oorsprongsbenaming) en Idiazabal is het dorp in de regio waarnaar de kaas is vernoemd. Inspecteurs komen elk jaar langs bij Jon voor inspecties en analyses. De kazen van twee maanden oud worden met steekproeven beoordeeld op smaak, textuur, kleur, etc. 'Hierboven zijn de inspecteurs iets coulanter dan in mijn kaasmakerij in Zerain,' vertelt Jon. 'Ze zien dat ik minder faciliteiten heb. Zo heb ik slechts één zonnepaneeltje dat zorgt voor elektriciteit.'

De verse melk van vanochtend plus die van gisteravond giet Jon in een grote, roestvrijstalen bak. De liters worden langzaam opgewarmd tot 30 graden. Zodra het op temperatuur is, zet Jon de verwarmingsbron uit en dekt de bak af met een doek. Zo kan de melk even 'rusten'. Dat geeft ons tijd om in een kamertje ernaast de kazen om te draaien die op planken staan te rijpen. Een dagelijks terugkerende klus. In de *saladero*, een bak met zout water, drijven kazen van gisteren. Die zal Jon straks op de planken zetten.

Uniek stremsel

Er is even tijd voor koffie. Ik volg Jon naar zijn onderkomen, een functioneel, rechthoekig gebouw. Via de deur stappen we meteen de onopgesmukte woonkamer/keuken binnen. Op de eettafel prijkt een bord met verschillende eigen kazen. Jon snijdt een stuk van een jaar oude kaas af om te proeven. De kaas smaakt intens, vult de mond en heeft een stevige textuur. Ik proef ook een lekker pittig accent. Jon zet koffie en laat me het essentiële ingrediënt *cuajo* zien, stremsel. Hij maakt het zelf van schapen- en koeienmaag. 'Stremsel is medebepalend voor de smaak,' vertelt Jon. '100% schapenmaag vind ik te sterk. Zo bepaalt elke kaasmaker z'n eigen stremsel en daarmee de smaak van zijn kaas.' Met het stremsel gaan we terug naar de kaasmakerij. Voorzichtig roert Jon het door de 'uitgeruste' melk, die inmiddels dik is geworden. Dan pakt hij er gereedschap bij dat wel wat weg heeft van een gigantische eiersnijder; een lang handvat aan een grote, open rechthoek waartussen vlijmscherpe draden zijn gespannen. Hij zet het verticaal in de bak en 'snijdt' door de dikke melk, heen en weer. Langzaam verandert de dikke melk in korrels. Als ze zo klein als rijstkorrels zijn, gaat het snij-instrument eruit en worden de 'rijstkorrels' opgewarmd tot 37 graden. Jon wast ondertussen handen en

armen grondig en stopt ze tot halverwege zijn bovenarmen in de kaas om ze te bewegen als roerspanen. Regelmatig knijpt hij om te voelen of de 'korrels' aan elkaar blijven plakken tot wrongel.

Kaaswei voor de zwijnen

Daarna duwt Jon met een plaat de wrongel naar beneden, zodat de kaaswei erboven drijft. Hij laat de kaaswei wegstromen in emmers. Het blijkt een voedzame lekkernij voor de varkens, want vanuit de deuropening van de kaasmakerij zie ik hoe Héctor met de emmers wei naar de varkens banjert. Die beginnen luid knorrend te dartelen. Ze weten niet hoe snel ze ervan moeten slobberen. Tientallen liters drinken ze per dag. Jon snijdt ondertussen met een mes flinke brokken van de wrongel en vult er de ronde mallen mee die hij had klaargezet. Hij propt ze vol. Dan legt hij op elke gevulde mal een doek, draait het geheel om en stopt wrongel met doek terug in de mal. Als alle mallen gevuld zijn, plaatst hij ze in de pers om de laatste wei er de komende uren uit te persen. Zodra de juiste pH-waarde is bereikt, zullen de kazen in de *saladero* gaan drijven.

Al met al is Jon bijna vier uur bezig geweest om 25 kazen handmatig te maken. En dan heb ik daar het uren melken nog niet bij gerekend. Waarom al die moeite, vraag ik hem bij het afscheid, want dit gaat toch veel sneller met machines? Zijn antwoord tekent zijn passie: 'Boven in de bergen is de melk geconcentreerder dan de melk beneden. Daardoor is de smaak anders, beter, ook door wat de schapen grazen. Plus, wat ik met mijn handen en armen doe, kun je nooit vervangen door een machine.'

Blijde schapen

Iets soortgelijks had schaapsherderin Elixabete Arrillaga van kaasmakerij Aizpea me eerder ook toevertrouwd. Ik had haar per toeval getroffen in het





ZODRA DE SCHAPEN DE BEL HOREN, WETEN ZE DAT ZE DE BERGEN WEER IN MOGEN

natuurpark Aizkorri-Aratz, net toen ze haar kaasmakerij klaarmaakte voor de komst van haar kudde een paar dagen later. Wat haar schapen hierboven grazen is erg voedzaam en bepaalt de kwaliteit van haar kaas, vertelde ze toen. Zo eten ze verschillende soorten grassen, klaver, wilde bloemen, struikjes, jonge boompjes en kruiden die typisch zijn voor dit hooggebergte. De schapen genieten bovendien van het verblijf hoog in de bergen. Hoe ze dat weet, wilde ik weten. 'Eén schaap krijgt altijd een speciale schaapsbel omgehangen als we vertrekken. Zodra de andere schapen deze bel horen, weten ze niet hoe snel ze erachteraan moeten. Zo blij dat ze weer de bergen in mogen.'

Vroeger was het heel normaal dat schaapherders maanden boven in de bergen verbleven en er Idiazabal-kaas maakten. Nu zijn er nog maar tientallen, onder wie Jon en Elixabete, verdeeld over de natuurparken Sierra de Aralar en Aizkorri-Aratz. De meeste schaapherders verplaatsen zich niet meer en maken hun kaas machinaal. Al gaat het wrongel snijden

en in mallen proppen nog altijd met de hand, zoals ik zie in kaasmakerij Oteiza Goikoa van Ion Ander, zijn vrouw Ainhoa en hun twintigjarige dochter Ixiar, fulltime kaasmaakster. Tot vier jaar geleden verbleef Ion in de zomermaanden ook hoog in de Sierra de Aralar met zijn kudde. Maar het werd te veel gedoe. Hun driehonderd schapen grazen nu het hele jaar in de wijde omgeving van de boerderij bij het plaatsje Amezketa. Als het nodig is, krijgen ze mais, alfalfa, soja en rogge bijgevoerd.

Klimaatkaas

Om ervoor te zorgen dat het vak niet verdwijnt, is in de jaren negentig de school voor schaapherders, Gomiztegi, opgericht in Arantzazu. Studenten zijn kinderen van boeren en schaapherders, maar ook jongeren die niet van het platteland komen. Iedereen moet een toelatingstest doen, omdat sommigen een te romantisch beeld hebben. 'Het is geen Heidi, zoals sommigen verwachten,' glimlacht lerares en dierenarts Ane Gartzandia als ik een ochtend langsga. 'We leiden op

voor een arbeidsintensief beroep dat bij je moet passen.' De studenten krijgen op deze opleiding in tien maanden theorie en praktijk. Een combinatie van werken op boerderijen, bedrijfsbezoeken en de theorie die Ane geeft over voeding, voortplanting, hygiëne, marketing en businessplan. Onderdeel is ook het Idiazabal-kaas maken.

Ane neemt me mee naar de stal om de schapen eens van dichtbij te bekijken. Ze zijn alle van het Latxa-ras, een typisch Baskisch ras. 'Latxa betekent ruig in het Baskisch. Kijk maar eens naar hun ruige vacht om tegen regen te kunnen. We onderscheiden *caras negras*, zwarte gezichten, en *caras rubias*, blonde gezichten,' legt Ane uit. Ik vraag haar hoe ze de toekomst ziet van de kaasmakers en hun Idiazabal-kaas. 'Door de klimaatdiscussie is er meer aandacht voor het verlagen van vervoerskilometers door lokaal geproduceerd eten te kopen,' antwoordt Ane. 'Daarom heeft de Idiazabal-kaas wel degelijk toekomst in Baskenland en Spanje. En vergeet niet, de kaas is verrukkelijk!' ■

INFORMACIÓN PRÁCTICA



ETEN

In de woonplaats Zerain van Jon Arregi kun je een lekker *menú del día* eten bij **Mandio Taberna** en bij **Zeraingo Ostatua**. Boven Mandio Taberna is een VVV'tje waar ze de kaas van Jon en Martina verkopen.

BOODSCHAPPEN

Elke woensdag is er al eeuwenlang een grote **streekmarkt in Ordizia** met lokale producten. Hier kun je rechtstreeks van de schaapherders/kaasmakers Idiazabal-kaas kopen.

BEZICHTIGEN

Het spirituele centrum en pelgrimsoord van Baskenland is het **Santuario de Arantzazu**. De avant-gardistische architectuur van de basiliek springt in het oog, evenals de veertien apostelen van beeldhouwer Jorge Oteiza en de ijzeren poorten van Eduardo Chillida.

Volgens de legende verscheen voor een schaapherd hier de maagd Maria in een meidoorn. Vandaar dat de torens van de basiliek talrijke uitsteeksel hebben die verwijzen naar meidoorns.

ACTIEF

De Tour de France 2023 startte in Baskenland, want het is hier een walhalla voor wielrenners. Ook vind je overal gemarkeerde wandelroutes, bijvoorbeeld door de **natuurparken Sierra de Aralar** en **Aizkorri-Aratz**.

PROEVEN

Restaurant Sagardi, dit Baskische restaurant in Amsterdam heeft de kaas van Jon op de menukaart. www.sagardi.nl.

10x KAAS UIT SPANJE

In Spanje vind je honderden verschillende kaassoorten gemaakt van schapenmelk, geitenmelk en koemelk. Maar hoe smaken ze? Handig om te weten als je in de Spaanse supermarkt bent of een Spaans recept wilt maken. Daarom hebben we tien Spaanse kaassoorten op een rij gezet met lekkere bijpassende wijnen.

CABRALES Hou je van blauwaderkaas? Dan is cabrales uit de Picos de Europa met zijn pikante en zilte smaak iets voor jou. Cabrales wordt meestal gemaakt van koemelk en rijpt in natuurlijke grotten. Heerlijk op een kaasplankje, met een glas cider of een stevige rode wijn. Maar ook je sauzen en salades geef je met deze kaas een pittige Spaanse touch. Cabrales staat in het *Guinness Book of Records* omdat er in 2019 €20.500 voor een stuk van 2 kilo werd betaald. De hoogste prijs ooit voor een kaas van dat gewicht!

GARROTXA is een traditionele Catalaanse geitenkaas die bijna niet meer werd gemaakt. Jonge kaasmakers bliezen de kaas in de jaren tachtig echter met succes nieuw leven in. Door de aardse paddenstoelensmaak past Garrotxa goed bij knapperig landbrood, peren en noten. Drink er een lekkere witte priorat bij of een droge amonillado-sherry.

IDIAZABAL Deze harde schapenkaas uit Baskenland en Navarra met een intense, rokerige smaak en een licht zoute toets mag uitsluitend worden gemaakt van melk van de lokale Latxa-schapen. Idiazabal lijkt wel een beetje op pecorino sardo. Heerlijk in tapasgerechten en op gegrilde groenten met een goede rioja, ribera del Duero of txakoli, een Baskische witte wijn.

MAHÓN van het eiland Menorca wordt meestal gemaakt van 100% koemelk. De jonge variant smaakt een beetje als fontina of Saint-Paulin. Gerijpte mahón kun je gebruiken in plaats van parmezaan. Geweldig in sandwiches en tosti's of op een Catalaanse pizza, een coca met uien, sobrasada en honing. Heerlijk met een glas cava!

MANCHEGO is de bekendste Spaanse kaas uit de regio La Mancha, gemaakt van schapenmelk. Hij heeft een rijke, nootachtige smaak. Hoe langer gerijpt hoe pittiger. Manchego is heerlijk bij de borrel maar ook in tapas, kroketjes, salades en geserveerd met *membriillo* (kweeperengelei). Je kunt er een droge witte wijn, een stevige rode of een frisse cava bij drinken.

QUESO DE BURGOS Deze verse kaas is genoemd naar de stad Burgos en wordt traditioneel gemaakt in de regio Castilië en León. Deze koemelkse kaas heeft een romige textuur en een zachte milde smaak die doet denken aan mozzarella en ricotta. Net als requesón, de Spaanse versie van ricottakaas, heerlijk in toetjes. Drink er dan bijvoorbeeld een zoete Spaanse dessertwijn bij zoals Torres Floralis.

RONCAL was de eerste Spaanse kaas die de Beschermd Oorsprongsbenaming (DOP) kreeg, in 1981. Deze kaas uit de Valle del Roncal, in Navarra, wordt enkel met schapenmelk bereid en lijkt sterk op Idiazabal. De smaak is intens en zelfs scherp in zeer rijpe kazen. Populair in pastagerechten zoals cannelloni. Schenk er een wijn bij uit de D.O. Navarra.

TETILLA is een zachte, romige kaas van koemelk die al eeuwenlang wordt gemaakt in Galicië. De kaas dankt zijn naam aan de vorm die lijkt op een vrouwenborst en tepel, *tetilla* in het Spaans. Tetilla is qua smaak en structuur vergelijkbaar met bel paese of Saint-Nectaire. Je kunt er eindeloos mee variëren in de keuken: van taarten tot salades, alles is lekker met tetilla. Perfect met een frisse albariñowijn uit dezelfde streek.

TORTA DEL CASAR is een exclusieve romige lepelkaas met een intense smaak en een vloeibare textuur. Deze kaas wordt gemaakt in Cáceres van de melk van merinoschapen. Lekker als dip voor brood of groenten met een rode ribera del Guadiana erbij uit dezelfde streek in Extremadura.

ZAMORANO is een een stevige schapenkaas met een nootachtige smaak uit de provincie Zamora. De kazen worden vaak gekeerd en ingewreven met olijfolie, waardoor ze hun karakteristieke donkere kleur krijgen. Zamorano heeft wel wat van manchego en kan op vergelijkbare manieren worden gebruikt.