



Witte truffels hebben het sterkste aroma

Voor liefhebbers van truffels breekt de tijd van het jaar weer aan. De periode van de witte truffels staat voor de deur, de variëteit die door kenners zowat als het nec plus ultra van de truffelfamilie wordt beschouwd. Een leek zal snel verloren lopen in de wereld van truffels, want het aanbod is uitgebreider dan men op het eerste gezicht denkt. We staken dus ons licht op bij Johny Wijsmans van Gheyskens Delikatessen, die als geen ander thuis is in de ondergrondse wereld van de truffels.

Welke truffel is duurder: de witte of de zwarte?

Johny Wijsmans: "Op deze vraag kan ik kort antwoorden: de witte truffel, dit vanwege haar zeldzaamheid en haar sterk aroma."

Hoe zit het dan met de zwarte truffel?

Johny Wijsmans: "Hier maken we een onderscheid tussen winter-, zomer- en herfsttruffels. Een lentetruffel is er niet, want de wintertruffel loopt naadloos over in de zomertruffel. De zwarte wintertruffel wordt geoogst van december tot en met februari/maart, de zomertruffel vanaf april en de herfsttruffel in de periode september tot en met december."

Wat zijn de belangrijkste verschillen tussen de zwarte truffels?

Johny Wijsmans: "Dat ligt niet zo makkelijk. Het zijn weliswaar alle drie champignons, maar van verschillende families. Dat blijkt trouwens uit het feit dat de Latijnse benaming verschillend is. Ze lijken echter wel sterk op elkaar, zeker wat het uitzicht betreft. De zwarte wintertruffel is vanbinnen homogeen en vrij donker. Ze heeft het sterkste aroma en is ook de duurste van de zwarte truffels."

De zomertruffel heeft minder aroma en is zeker in het begin van het seizoen erg bleek. Naarmate het seizoen vordert zal dat aroma toenemen, om een climax te bereiken in augustus-september. De herfsttruffel heeft een meer uitgesproken smaak. Haar aroma is zeker in het begin van het seizoen sterker dan dat van de zomertruffel."

Vertel eens iets meer over de prijzen.

Johny Wijsmans: "Truffels zijn het ganse jaar door beschikbaar, maar de prijzen kunnen sterk fluctueren van jaar tot jaar en van seizoen tot seizoen. De zwarte wintertruffel is bijvoorbeeld drie- tot viermaal duurder dan de zomertruffel. De prijs voor een kilo zwarte wintertruffels kan makkelijk oplopen tot 500 euro. De zwarte truffels worden geoogst in Frankrijk, Italië en Kroatië. Er zijn nog wat uitheemse variëteiten, maar die zijn voor onze keuken niet belangrijk. De witte truffel komt alleen in Italië voor en is door haar zeldzaamheid erg prijzig. Een kilo kan makkelijk 1.500 tot 2.000 euro kosten. De witte truffel wordt door de liefhebbers vooral op prijs gesteld vanwege haar krachtig aroma."

Valt er verder nog wat te vertellen over truffels?

Johny Wijsmans: "Heel veel uiteraard, maar dan ben ik morgenavond nog bezig. Ik wil echter afsluiten met de opmerking dat een truffel rauw het best tot haar recht komt. Wil je deze lekkernij warm serveren, heb je het nadeel dat een groot deel van het aroma verloren gaat en dat is niet de bedoeling, want daarvoor zijn truffels een te subtiele lekkernij."

