

Moutstockje

nr 94

2009

94
erkeningsnummer p 702140

België-Belgique
P.B.
3300 Tienen 1
2/3954

DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER

T MOUTSTOCKJE

OKT. - NOV. - DEC. 2009

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT *nr 94*



**TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE**

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER

GROOTEN E
RESIDENTIE BEATRIS 169
3300 TIENEN

' t MOUTSTOCKJE

Driemaandelijks tijdschrift over
bierfolklore

Uitgegeven door "DIE EDELE ORDE VANDEN MOUTSTOCK"

De Hoegaardse brouwersgilde

Bankrekening : 230/0020261/08

Alle artikelen uit dit tijdschrift mogen vrij overgenomen worden mits
bronvermelding

INHOUD **94**

Geschiedenis v/h bier (vervolg)

Bier in België

DE GESCHIEDENIS

VAN HET BIER



BIERSTIJLEN

Bierstijlen worden op verschillende wijzen ingedeeld: volgens wettelijke criteria, volgens gistingwijze en volgens bierstijl. In dit hoofdstuk geven wij een bondig overzicht van de wettelijke indeling. Verder worden binnen- en buitenlandse biertypes gerangschikt volgens hun gistingwijze.

1. Wettelijke indeling

Het Koninklijk Besluit van 31 maart 1993 geeft een definitie van bier, zuur bier en brouwwater.

Bier wordt omschreven als 'de drank verkregen na alcoholische gisting van een wort hoofdzakelijk bereid uit zetmeel- en suikerhoudende grondstoffen, waarvan ten minste 60% gerst- of tarwemout, alsmede hop, eventueel in verwerkte vorm en brouwwater'.

De omschrijving van zuur bier slaat in het koninklijk besluit meer specifiek op de bieren van spontane gisting en bepaalt onder meer de zuurtegraad. Ook wordt aangegeven dat in zure bieren van spontane gisting ten minste 30% van het totale gewicht van de verwerkte zetmeel- of suikerhoudende grondstoffen uit tarwe moet bestaan.

Ten slotte definieert het Koninklijk Besluit het brouwwater als 'het water, bestemd voor menselijke consumptie waarvan de minerale samenstelling en de zuurtegraad kunnen aangepast worden aan de specifieke noodzaak die het brouwen van verschillende biertypes verlangt'. Deze omschrijving geeft brouwers de mogelijkheid om de samenstelling van het water te wijzigen en er bijvoorbeeld een meer kalkhoudend water van te maken om een Britse ale te brouwen. Brouwerijen worden hierdoor veel minder afhankelijk van het beschikbare put- of drinkwater in de regio waarin zij zijn gevestigd.

Vervolgens bepaalt het Koninklijk Besluit dat men bieren kan indelen volgens het extractgehalte of soortelijk gewicht van het stam-

Plato

De dichtheid of de zwaarte van een bier wordt gemeten op het nog ongegist wort of stamwort. Men gaat de hoeveelheid suikers per 100 gram ongegist wort wegen bij een temperatuur van 20°C. Door op een etiket de graden Balling (of het quasi gelijkaardige Plato) te vermelden wordt soms ten onrechte de indruk gewekt dat het bier bijvoorbeeld 28° alcohol heeft. Het aantal graden Balling zegt alleen iets over het suikergehalte van het wort, dus nog voor het gegist is en voor de suikers zijn omgezet in alcohol.

wort, uitgedrukt in graden **Plato**. Er worden vier categorieën onderscheiden, waarvan je de aanduiding soms nog terugvindt op de etiketten:

- S (Superieur) voor bieren met een extractgehalte van meer dan 15,5
- I voor bieren met een extractgehalte tussen 11 en 13,5
- II voor bieren met een extractgehalte tussen 7 en 9,5
- III voor bieren met een extractgehalte tussen 1 en 4,5

Consumenten hebben overigens weinig boodschap aan dergelijke indeling omdat men de verschillende categorieën niet kent en ook niet weet welke bierstijlen hieronder thuis horen. De overgrote meerderheid van de Belgische bieren valt immers onder S en I. Onder II en III vindt men overwegend lichtere bieren en tafelbieren.

De wetgever heeft ook bepaald dat de verkoopbenaming 'bier' alleen mag worden gebruikt voor dranken met een extractgehalte hoger dan 4. De benaming 'bier' mag worden vergezeld van een woord dat de soort aangeeft, bv. bruin bier, abdijbier. De benaming 'tafelbier' is voortbestemd voor dranken met een extractgehalte tussen 1 en 4.

De benamingen 'gueuze', 'lambic' of 'gueuze-lambic' mogen alleen worden gebruikt voor zure bieren waarin spontane gisting deel uitmaakt van het productieproces.

Ten slotte maakt de wetgever een onderscheid tussen de termen 'laag alcoholisch', 'alcoholarm' en 'alcoholvrij'.

De vermelding 'laag alcoholisch' dan wel 'alcoholarm' maakt deel uit van de verkoopbenaming, wanneer de dranken een extractgehalte van ten minste 2,2° Plato hebben en een alcoholgehalte van meer dan 0,5 **volumeprocent** tot ten hoogste 1,2 volumeprocent hebben.

'Alcoholvrij' maakt deel uit van de verkoopbenaming, wanneer de dranken een extractgehalte van ten minste 2,2° Plato hebben en een alcoholgehalte van ten hoogste 0,5 volumeprocent hebben.

Volumeprocent

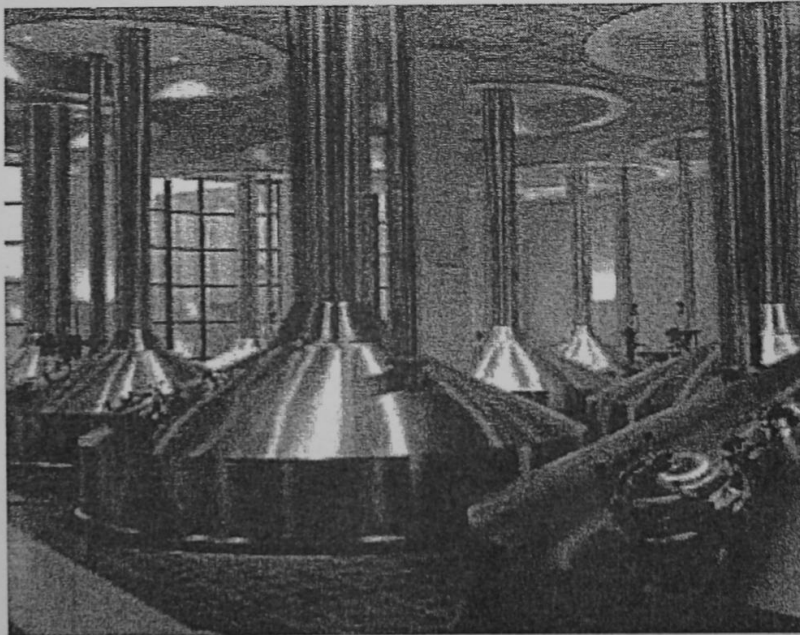
Volumeprocenten zijn gebaseerd op de verhouding tussen het aantal centiliters alcohol op één liter bier. Een andere, minder gebruikte maatstaf zijn de gewichtsprocenten waarbij het aantal grammen alcohol op één kilogram bier wordt berekend.

2. Overzicht van de bierstijlen

Al vele jaren wordt een relatief gedetailleerde opsplitsing naar bierstijlen gehanteerd. Sinds enkele jaren wordt een brouwtechnisch meer correcte maar voor de consument minder duidelijke onder-

verdeling naar gistingwijze gebruikt. Daarin worden respectievelijk lage, hoge, spontane en gemengde gisting onderscheiden. In het hierna volgende overzicht worden de bier ingedeeld naar gistingwijze en vervolgens naar bierstijl. In België algemeen verspreide bierstijlen zijn aangeduid met een *.

2.1. Lage gisting



Brouwzalen met grote inox ketels kenmerken de moderne pilsbrouwerijen.

Pils- of lagerbier*

Het pilsbier ontstond halfweg de negentiende eeuw in de Tsjechische stad Pilsen waar in 1842 voor het eerst een helder en goudkleurig lagegistingsbier werd gebrouwen. In die periode was dat een ontdekking van formaat omdat de meeste bieren donker of troebel waren. Dit biertype dankt zijn wereldwijde opmars onder meer aan de doorbraak van de spoorwegen, via dewelke het Tsjechische bier werd uitgevoerd naar heel Europa. Technische ontwikkelingen en opmerkelijke vernieuwingen in het brouwproces hebben toen ook de basis gelegd voor het hedendaagse pilsbier. Zo ontrafelde Louis Pasteur in de tweede helft van de negentiende eeuw het gistingsproces en stelde hij ook de verhitting tot 65°C of later naar hem genoemde pasteurisatie voor om het bier beter te bewaren. Graaf Carl von Linde ontwikkelde de eerste koelinstallaties die het mogelijk maakten om bier ook te gaan brouwen en bewaren buiten de koude maanden. Carlsberg-brouwmeester

Tafelbier

Prof. Jaak Janssens van het Limburgs Universitair Centrum in Diepenbeek heeft experimenten verricht waarbij jongeren na een periode van 12 uur vasten ofwel 33 cl softdrink dronken, ofwel dezelfde hoeveelheid tafelbier. Het onderzoek spitste zich toe op de daaropvolgende veranderingen in insuline, het hormoon dat de bloedsuikerspiegel regelt. Zoals verwacht, piekte het insulinegehalte in de groep teenagers die de softdrink dronken, terwijl dergelijke hoge concentratie niet werd teruggevonden in de groep die tafelbier dronk. Dat is niet verwonderlijk, vermits tafelbier minder enkelvoudige, maar vooral complexe suikers bevat. Nieuw in dit onderzoek was de vaststelling dat hoe zwaartijviger de jongere, hoe groter de insulinepiek na het drinken van softdrink.

Emil Christian Hansen verfijnde de lagegistingscultuur en isoleerde als eerste een eencellige gistcultuur; hierdoor werd het mogelijk een reïncultuur op te kweken waardoor men een constante biersmaak kon waarborgen, die zo kenmerkend is voor het pilsbier. Inmiddels wordt zowat 90% van de totale bierproductie wereldwijd ingenomen door pilsbieren. Deze bieren worden gebrouwen met een zacht water en een bleke mout en zijn rijk gehopt. Een stevige en relatief lang houdbare schuimkraag is één van de kenmerken van pilsbier. Waren pilsbieren vroeger uitgesproken bitter, dan is er nu eerder sprake van een verfijnde hopbitterheid. Het alcoholgehalte van pilsbieren schommelt tussen 4,5 en 5,2 vol.%.

Tafelbier*

Tot einde jaren zestig was tafelbier één van de toonaangevende bieren bij de maaltijd. Tafelbier heeft een alcoholgehalte tussen 0,8 en 2,5 vol.% en is beschikbaar in blond en bruin. De bieren worden op twee verschillende manier gebrouwen, als een uniek en apart brouwsel of als een zwaarder brouwsel dat nadien wordt verdund met water.

Het segment is vele jaren verwaarloosd geweest door de brouwers maar sinds enige tijd worden er inspanningen gedaan om het bier naar smaak en uitstraling te herpositioneren op de Belgische markt.

Tafelbier wordt daarbij naar voor geschoven als een gezonder alternatief dan frisdrank omdat softdrinks de insulineconcentratie sterk doen stijgen, vooral bij jongeren met overgewicht. Een verstoring in de insuline-huishouding kan aanleiding geven tot het ontstaan van (borst-)kanker op latere leeftijd. Het beperken van frisdrank en/of frisdrank vervangen door tafelbier, is mogelijk een preventieve maatregel in de preventie van borstkanker.

Tafelbier wordt aangeboden in de neutraal tot bitterige versies blond en tripel, terwijl zoete tafelbieren de ondertitel bruin, faro, stout of bok meekrijgen.

Alcoholvrij en alcoholarm*

Als gevolg van de strengere verkeerswetgeving en boetes voor rijden onder invloed zijn brouwerijen einde jaren tachtig alcoholarme en alcoholvrije bieren gaan ontwikkelen. Deze bieren worden gebrouwen met een lagere densiteit en er worden ook minder gistcellen toevoegd tijdens de gisting, waardoor er uiteindelijk weinig alcohol wordt gevormd. Een minder gebruikelijk productieproces bestaat erin om een gewoon lagerbier te brouwen en er nadien de alcohol uit te destilleren.

In België mag een bier de benaming alcoholvrij dragen als het maximaal 0,1 vol.% alcohol bevat. Situeert het alcoholgehalte zich tussen 0,1 en 0,5 vol.% dan wordt er gesproken van alcoholarm bier. In andere landen varieert de wetgeving over het gebruik van

de aanduidingen alcoholvrij en alcoholarm. Meestal zijn deze laag-alcoholische bieren blond, maar er zijn ook bruine en amberkleurige varianten op de markt.

Bock, Doppelbock en Maibock

Bock en Doppelbock zijn twee lagegistingsbieren die naar het voorbeeld van de pils worden gebrouwen. Zoals de naam laat veronderstellen zijn beide biertypes enorm populair in Duitsland. Sinds enkele jaren bestaat er ook een stevige bokbier-traditie in Nederland. Bokbieren werden aanvankelijk alleen gebrouwen in herfst, winter en lente aangezien er nog geen koeltechnieken bestonden en de bieren minder goed konden worden bewaard in de zomer. Tegen het einde van de lente brouwde men nog éénmaal een bier met een hoge dichtheid en hoger alcoholgehalte opdat het beter zou bewaren in de warme maanden. Dit bier stond bekend als de Maibock.

De bokbieren zijn minder rijk gehopt dan pilsbier maar zijn met hun 6,4 tot 7,6 vol.% alcoholgehalte wel aardig wat sterker. De Doppelbock is meestal niet volledig uitgegist waardoor hij ook iets zwaarder overkomt; zijn alcoholpercentage ligt een weinig hoger dan de Bock.

Märzen/Bière de Mars

De traditie van het Duitse Märzenbier of het Franse bière de mars gaat terug tot de achttiende eeuw, op een ogenblik dat er nog geen koelinstallaties bestonden. Het was het eerste bier dat met het nieuwe graan werd gebrouwen en in de maand maart op de markt werd gebracht. In Frankrijk wordt de traditie van het bière de Mars nog vrij levendig gehouden. Het is veelal een donkerkleurig lagegistingsbier, dat zich vlot laat drinken, dat licht gehopt en sterk verzadigd is.

Dortmunder of Export*

Alhoewel de brouwmethode van een Dortmunder identiek is aan deze van het traditionele pilsbier kan toch worden gesproken van een andere bierstijl. De bieren uit het Duitse Dortmund en omgeving zijn iets bleker en worden gebrouwen met een sulfaatrijk water, dat zeer veel zouten bevat. De bieren hebben ook een iets hogere densiteit dan pilsbier, zijn met 5,5 tot 6 vol.% alcoholgehalte ook iets sterker, maar zijn over het algemeen minder bitter of zachter dan pilsbier. Dortmunder-types worden vaak gepresenteerd als Export.

Münchener

Typisch voor München en omgeving is het bruine Münchener-type, waarvan densiteit en alcoholgehalte (5 tot 8 vol.%) sterk variëren afhankelijk van de brouwerij. Het bier krijgt zijn bruine kleur

dankzij het gebruik van iets donkerder gekleurde caramel- of crystal-mout, ook wel Münchenermout genoemd. Deze typische streekbieren worden gebrouwen met een water dat rijk is aan zouten, calcium en magnesium. In München is een algemeen verspreid biertype, daarbuiten wordt het eerder beschouwd als een specialiteit.

Rauchbier

Rauchbier is een typisch lagegistingsbier uit de regio Nürnberg-Bamberg in Duitsland. De gerstemout wordt gedroogd boven een vuur van brandende blokken beukenhout. Het bier krijgt daardoor een typische verbrande, geroosterde of gerookte smaak. Rookbieren zijn meestal iets zoetig en zijn amberkleurig tot zeer donker. Een eerste teug is alleszins verrassend waardoor het vaak agressief overkomt.

Amerikaanse pilsbieren*

De Amerikaanse pilsbieren verschillen heel sterk van de Europese bieren enerzijds omdat zij veel lichter zijn van kleur, anderzijds omdat er vaak tot de helft ruwe granen (rijst) wordt verwerkt in het beslag. Amerikaanse pilsbieren zijn licht gehopt, hebben weinig karakter en worden heel koud gedronken. Op dergelijke ijskoude temperaturen komen schuimkraag, kleur, aroma en smaak nauwelijks of zelfs niet tot hun recht. De bieren zijn zeer goed verteerbaar, uitermate doordrinkbaar en dorstlessend. Hun densiteit en alcoholgehalte is doorgaans lager dan dat van de Europese pilsbieren.

Light

Light-bieren zijn ontstaan in de Verenigde Staten en spelen duidelijk in op de vraag van de calorie-bewuste consument. De meeste calorieën in bier komen van de restsuikers die achterblijven na het gistingsproces waarin het alcoholgehalte wordt gevormd. Door bier te brouwen met een lager moutpercentage bekomt men een lager alcoholgehalte en dus ook minder calorieën in het eindproduct. Algemeen hebben light-bieren één derde minder calorieën dan het algemeen verspreide pilsbier van dezelfde brouwerij. Light-bieren kennen in Europa slechts weinig belangstelling, maar in de Verenigde Staten zijn zij nog altijd populair.

Dry

Dry-bier werd in 1989 voor het eerst gelanceerd door het Japanse Asahi. Wordt bij pils- of lagerbier doorgaans 80% van de wortsuikers tijdens de gisting omgezet in alcohol, dan streeft men bij dry-bier naar 90% vergisting, waardoor er slechts 10% restsuikers achterblijven. Hierdoor ontstaat een bier dat minder volmondig maar gemakkelijker drinkbaar is, ondanks een iets hoger alcoholgehalte. De bitterheid van deze bieren is ook fors verlaagd om het bier toegankelijk-

ker te maken voor de jeugd. In navolging van het Japanse succes zijn ook Amerikaanse brouwers een dry-bier gaan produceren.

Ice*

Halfweg de jaren negentig werd in Canada het ice-bier voorgesteld. In de aanvangsfase wordt een traditioneel pilsbier gebrouwen. Op het einde van de gisting gaat men het bier diepkoelen, tot net onder het vriespunt. Aangepaste technologie zorgt ervoor dat het bier niet gaat bevriezen. Wel worden ijs en ijskristallen gevormd, die nadien worden verwijderd. In dit ijs hebben zich naast water ook onaangename smaakelementen verzameld. Omdat men minder water in het eindprodukt heeft, stijgt ook de dichtheid en het alcoholgehalte (ca. 5,7 vol.% of iets hoger dan pilsbier), waardoor een zachtere smaak en een aangenamer mondgevoelen ontstaan. De hopsamenstelling is volledig aangepast aan de lichte zoete indruk die men krijgt bij het drinken van het ice-bier.

Dieetbier

Dieetbieren zijn vooral populair in Duitsland. Tijdens de gisting streeft de brouwer naar een integrale of 100% vergisting van de suikers. Door een aangepaste brouwmethode en toevoeging van aangepaste zetmeelstoffen worden alle aanwezige suikers vergist en omgezet in alcohol, esters, zuren, aldehyden en koolzuurgas. Deze bieren hebben dus geen suikers maar een veel hoger alcoholgehalte. Om hen te kunnen positioneren als dieetbier worden zij daarom gebrouwen met een lagere dichtheid dan pilsbieren, waardoor zij uiteindelijk een iets lager alcoholgehalte hebben dan de pilsbieren. Hun caloriegehalte is hoger dan dat van de light-bieren, maar lager dan dat van de pilsbieren.

Draft Beer/Genuine Draft

Draft Beer en Genuine Draft zijn twee benamingen die duiden op niet-gepasteuriseerd bier. Je mag dit biertype dus niet verwarren met het Engelse 'draught' wat wijst op vatenbier. In Japan, de Verenigde Staten en Duitsland is er een trend om het bier niet langer te pasteuriseren. Het bier krijgt een extra steriele filtratie waarvoor ook de omgevingslucht in de bottelarij en de brouwzaal op steriele wijze wordt gefilterd om eventueel infectiegevaar te vermijden.

2.2. Hoge gisting

Amber of Speciale Belge*

Na de Eerste Wereldoorlog wordt de Speciale Belge gelanceerd als 'overwinningsbier in Engelse stijl'. Spoedig groeien deze bieren uit

tot een volwaardige, eigen Belgische bierstijl. Onder Nederlandse invloed worden deze beiren al vlug bedacht met de benaming amber, die louter de kleurschakering aangeeft. De 'Speciale Belge' werd het laatste decennium vooral door jongere consumenten beschouwd als een wat oubollig bier. Amber werd een bier voor dertig- en veertigplussers, waardoor het binnenlands verbruik ook enigszins de terugliep. De laatste tijd worden opnieuw heel wat inspanningen gedaan om de Speciale Belge terug bekend en gewaardeerd te maken bij jongeren. De dichtheid en het alcoholgehalte van deze bieren is vergelijkbaar met die van pilsbieren. Deze hogegistingsbieren krijgen hun kleur door het gebruik van kleur- of caramelmouten.

De laatste jaren werden naast het traditionele amber-doordrinkbier verschillende amberkleurige bieren met hogere alcoholgehaltes ontwikkeld. Met een sterkte tussen 6 en 12 vol.% worden zij beschouwd als typische degustatiebieren.

Witbier*

Als België zijn biercultuur en zijn cultuurbieren opnieuw is gaan ontdekken, dan heeft Hoegaarden daarin meer dan een pioniersrol gespeeld. Het was immers in 1966 dat de voormalige melkventer Pierre Celis, op vraag van omwonenden, besloot om een tiental jaar na de sluiting van de laatste dorpsbrouwerij terug een typisch Hoegaards tarwebier te gaan brouwen. Oorspronkelijk dacht Pierre Celis dat zijn witbier de ouderen zou aanspreken, maar het bier werd razendpopulair onder de jongere generatie, die het bier via mond-aan-mond-reclame promootte. De belangstelling voor dit biertype nam zo fors toe dat heel wat Belgische brouwerijen nu een witbier in hun assortiment hebben.

In het beslag van de Belgische witbieren wordt tot 30% ongemoute tarwe aangewend. Soms wordt ook een kleine dosis haver toegevoegd. Tijdens het koken worden koreander en sinaasschillen (curaçao) toegevoegd aan het wort, waardoor het bier zijn typische, verfrissende smaak krijgt. Het alcoholgehalte is vergelijkbaar met dat van pilsbieren. De witbieren worden doorgaans niet gefilterd en zijn eerder licht troebel van aard.

Een buitenbeentje onder de witbieren is een witte lambiek, een witbier op basis van lambiek en op smaak gebracht met koreander en zoete sinaasschillen.

Trappistenbier*

Geen bier wordt zo de hemel in geprezen als een trappist. Er is evenwel ook geen enkel ander biertype waarrond zoveel verwarring bestaat. Trappist is in de eerste plaats een eigennaam, toebehorend aan de orde van de Cisterciënzers, en in veel mindere mate een aparte bierstijl. Daarnaast bestaat er een heel assortiment abdijbieren (zie verder). Specifieke biertypes die men terugvindt



Het logo waaraan je de authentieke trappistenbieren kan herkennen.

Citeaux

In het Waals-Brabantse Villers-la-Ville werd in 1146 de eerste Belgische Cisterciënzerabdij gebouwd, volgens het grondplan van de abdij van Citeaux. In de eerste helft van de dertiende eeuw werd samen met de abdijskerk ook een brouwerij in Romaanse stijl gebouwd. De afmetingen daarvan waren allerminst gering, 38 meter lang en 10 meter breed. Dat de kloosterbrouwerijen zich goed konden ontwikkelen, was te danken aan allerlei voordelen. Zo waren de abdijen vrijgesteld van het gruitrecht – een voorloper van de accijnzen – omdat zij een bijdrage leverden tot de welvaart in een streek. In de loop van de achttiende eeuw kregen de kloosters het almaar moeilijker om deze voorrechten te behouden, en tijdens de Franse Revolutie worden de abdijen meestal op grote schaal verwoest.

Trappistenabdijen

Tot december 1999 kon Nederland pronken met de exclusiviteit van het zesde trappistenbier ter wereld. In de abdij O.L.Vrouw van Koningshoeven in Berkel-Enschot (nabij Tilburg) werden immers de trappistenbieren La Trappe en Koningshoeven gebrouwen. In de loop van 1999 verkocht de abdij brouwerij De Schaapskooi aan de Nederlandse bierfabrikant Bavaria. Daarmee verloor men ook het authenticiteitslabel, hoewel de bieren nog steeds binnen de abdijsmuren worden gebrouwen.



Het authenticiteitslogo van de Erkende Belgische Abdijbieren.

binnen de trappisten- en abdijbieren zijn blond, dubbel of donker en tripel.

Dat de paters uiteindelijk zijn gaan brouwen, is grotendeels ontstaan uit noodzaak. Wanneer het water ondrinkbaar was, mochten zij voor hun tafeldrank overschakelen op de drank van de streek; in Vlaanderen was dat kiezen tussen karnemelk of bier. Dat de paters voor bier kozen, was niet verwonderlijk. Wie melk wou drinken, moest al over een flinke veestapel kunnen beschikken en daarvoor moesten er uiteraard geschikte weiden zijn. Die waren echter zeldzaam want de meeste abdijen werden gesticht op desolate plaatsen en woeste gronden met een geringe vruchtbaarheid. Er was bijgevolg flink wat mest nodig om die gronden in cultuur te brengen. Alleen gerst kon er relatief goed geteeld worden. Met de gerst kon men bier brouwen en de draf kon men nadien gebruiken als veevoeder. En zo was de economische kringloop van de abdijen gesloten.

Norbertijnen, Benedictijnen en Cisterciënzers van de Niet-Strikte Observantie zijn doorheen de geschiedenis gestopt met brouwen of hebben daarvoor een licentie-overeenkomst afgesloten met lekenbrouwers. Alleen de Belgische Cisterciënzers van de Strikte Observantie, waarvan de oorsprong teruggaat naar de Franse abdijen van **Citeaux** en La Trappe, zijn blijven brouwen om in het eigen levensonderhoud te voorzien.

Omdat tijdens de Franse Revolutie (1789 en daaropvolgende jaren) heel wat abdijen werden verwoest, zijn de brouwactiviteiten van de Belgische trappistenabdijen van vrij recente datum. Westmalle startte als eerste in 1836, in 1859 zijn de trappisten van Chimay als eersten hun bier gaan verkopen.

Vandaag zijn er wereldwijd nog maar zes brouwende **trappistenabdijen**, in Achel, Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle en Westvleteren. Volledigheidshalve moet wel worden gezegd dat er steeds meer lekenbrouwers actief zijn in deze abdijen en dat men nog zelden een trappistenpater in de brouwzaal zal aantreffen. Organisatorisch hebben de trappistenabdijen wel een structuur opgezet waarbij het beheer van de brouwerij nog steeds in handen is van de kloostergemeenschap.

Abdijbier*

Abdijbieren is de verzamelnaam voor bieren waarvan de merknaam verwijst naar een bestaande of verdwenen abdij. Meestal betreft het Benedictijner- of Norbertijnerabdijen die ooit gebrouwen hebben of die al zeer vroeg hun bier onder licentie lieten brouwen. Je vindt in de abdijbieren dezelfde biertypes terug als bij de trappistenbieren, hoewel de klemtoon iets meer op blond en tripel ligt.

Nadat de trappisten eerder al een authenticiteitslogo uitvaardigden, hebben brouwerijen en religieuzen het licentielabel '**Erkend**

Erkend Belgisch Abdijbier

Een paritair samengesteld comité met vertegenwoordigers van de Federatie van Belgische Brouwers en afgevaardigden van vier orden – Benedictijnen, Norbertijnen, Cisterciënzers van de Niet-strikte Observantie en Cisterciënzers van de Strikte Observantie (Trappisten) – waken over de criteria en de uitreiking van het licentielabel 'Erkend Belgisch Abdijbier'. Iedereen mag echter de naam abdijbier blijven gebruiken, maar alleen wie beantwoordt aan de drie opgesomde criteria mag het gedeponeerde logo 'Erkend Belgisch Abdijbier' voeren. Dat zijn tot op heden alleen de merken Abdij Dendermonde (De Block), Affligem (Affligem Brouwerij BDS), Bonne-Espérance (Lefebvre), Bornem (Van Steenberghe), Cambron (Brie De Silly), Ename (Roman), Floreffie (Lefebvre), Grimbergen (Alken-Maes), Keizersberg (Van Steenberghe), Leffe (Interbrew), Maredsous (Moortgat), Postel (De Smedt), St-Feuillien (Friant), St-Pietersabdij (De Gouden Boom), Steenbrugge (De Gouden Boom), Tongerlo (Haacht) en Val-Dieu (Val-Dieu).

Belgisch Abdijbier' gecreëerd. Daarmee wil men de echte abdijbieren een duwtje in de rug geven omdat zij zich kunnen roemen op een historische band met een abdij of orde en omdat zij royalty betalen voor het naamsgebruik. Waar abdijen of orden verdwenen zijn, kan het logo 'Erkend Belgisch Abdijbier' ook worden toegekend op voorwaarde dat er royalty worden betaald aan stichtingen of verenigingen die zich inzetten voor bijvoorbeeld de opgraving van een abdijsite. Nieuwe 'erkende' abdijbieren kunnen er alleen bijkomen als zij verwijzen naar een bestaande abdij, die ooit gebrouwen heeft, en als zij royalty betalen.

Blond*

De lichtblonde tot goudkleurige (abdij-)bieren van hoge gisting worden gekenmerkt door een lichtmoutig en zoetig aroma met een vrij neutrale tot lichtzoetige smaak. De nasmaak is meestal eerder bitterig. Het alcoholgehalte schommelt tussen 5,5 en 7 vol.%.

Dubbel of donker*

Oorspronkelijk was dubbel een bier waarvoor een dubbele hoeveelheid mout werd gebruikt in vergelijking met het alledaagse of gewone bier van een welbepaalde brouwerij. Doorheen de jaren is dubbel geëvolueerd naar de typische licht- tot donkerbruine of bijna zwarte (abdij-)bieren met een zoetige tot zoete smaak, die dikwijls contrasteert met een bitterige nasmaak. Het aroma herbergt geuren van rozijn, zoethout en kandij tot een meer gebrande toets. Het alcoholgehalte schommelt rond 6 vol.%

Tripel*

Werd er voor dubbel oorspronkelijk tweemaal zoveel mout gebruikt dan voor het gewone bier, dan lag de hoeveelheid voor een tripel nog een stuk hoger. Tripel is nu overwegend een goudkleurig en relatief sterk (abdij-)bier (7-9 vol.%) van hoge gisting. Na de hoofdgisting volgt een tot vijf weken lange tweede gisting tussen 8 en 10°C. Daarna wordt het bier gefilterd en wordt er opnieuw gist en suiker toegevoegd om een derde, nagisting op fles te starten in de warme kamers. Daarin vertoeft het beir dan zo'n drie weken aan een temperatuur van 21°C.

De meeste tripels onderscheiden zich door een moutige, alcoholische en soms lichtjes zoete smaak. Sommige tripels hebben een eerder kruidig aroma.

Sterk blond*

Sterk blond is een verzameling van zogenaamde virtuoze bieren die uitblinken door hun grote helderheid, hun volumineuze schuimkraag en hun hoger alcoholgehalte (7-11 vol.% en meer).

Het gebruik van aromatische moutsoorten, esterachtige gisten en hogere gistings- en rijpingstemperaturen onderscheidt deze bieren van een aantal andere variëteiten. Sommige van deze sterke blonde en virtueuze bieren zijn – net zoals bepaalde tripels – uitgegroeid tot referenties in de bierwereld.

De hoofdgisting van deze bieren grijpt meestal plaats tussen 16 en 28°C waarna het bier een tweede gisting bij –1°C ondergaat in koele gist- en lagertanks. Na een koude rijping waarbij de temperatuur nog enkele graden daalt en de gist zich afzet, wordt het bier gefilterd en gebotteld. Tijdens het bottelen wordt opnieuw een beetje gist geïnjecteerd en wordt ook een dosis dextrose toegevoegd. Hierna gaat het bier gedurende één tot twee weken naar de warme kamers (ca. 22°C) waar een derde gisting op fles wordt opgewekt. Vervolgens wordt het bier nog enkele maanden opgeslagen in een koude ruimte (4–5°C) om het te laten stabiliseren.

Saisons*

De oranjegele tot bronskleurige saisons zijn een typisch Waals bier, en meer bepaald uit Henegouwen en Waals-Brabant. Oorspronkelijk werden zij alleen in de wintermaanden gebrouwen, maar zij moesten wel voldoende krachtig en fors zijn om tijdens de daaropvolgende zomer nog voldoende dorstlessend te zijn. Het beslag hiervoor wordt op een uitzonderlijk hoge temperatuur gemaakt, waardoor een zeer hoog gehalte aan vergiste suikers wordt verkregen. Na de hoofdgisting volgt een warme rijping tijdens dewelke een dry-hopping gebeurt. Het ruwe karakter van de hop wordt voldoende gecompenseerd door de onvergiste suikers, die later de basis kunnen vormen voor een mogelijke hergisting op fles. Die hergisting draagt bij tot het sprankelend en fruitig karakter van dit typisch zomerbier.

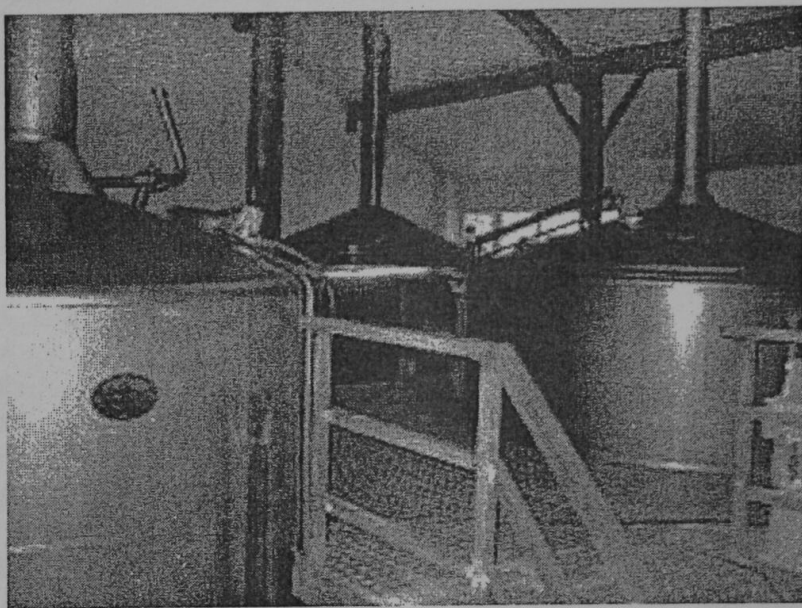
Vlaamse bruine bieren*

Een biertijl die algemeen wordt geassocieerd met Vlaanderen is het oud bruin of bruin bier, een palet van lichtjes zoetig-zurige bieren met een wat nootachtig karakter. Deze bieren, afkomstig uit de regio tussen Oudenaarde en Zottegem, ontstaan door vermenging van oude en jonge bieren, maar allen rijpen in de alom verspreide lagertanks (dus geen houten vaten). Deze versnijding kan leiden tot een hergisting, maar het is ook een manier om een meer evenwichtige en meer constante smaak te creëren.

Op basis van dit bruine biertype wordt ook een kriekbier gemaakt, waarvoor men krieken tot een half jaar laat rijpen op jong bier en dit kriekbier vervolgens opnieuw gaat versnijden met ouder bier. Bruine bieren worden aangeboden in verschillende alcoholgehaltes, van 4 tot 8,5 vol%. Sommige bieren worden specifiek gebrouwen als provisie- of bewaarbier.

Stads- of streekbier, specialiteiten en gerstewijnen*

Naast de eerder aangehaalde biertypes van hoge gisting, beschikt België over een minstens even grote verscheidenheid van originele bieren waarin creativiteit en vakmanschap van de brouwer tot uiting komen. Dikwijls gaat het om een bieren die sterk regionaal verankerd zijn, maar het zijn even goed bieren die niet als dusdanig te catalogeren zijn omdat zij zo uniek en ongeëvenaard zijn. Meestal zijn het bieren met een relatief hoog alcoholgehalte, waardoor zij al eens worden omschreven als een gerstewijn.



Ook kleine brouwerijen van speciaalbieren hebben flink geïnvesteerd in nieuwe brouwzalen om de kwaliteit van hun bieren te waarborgen.

In deze speciaalbieren en degustatiebieren worden bijvoorbeeld aparte kruiden (anijs, mosterdzaad) of honing verwerkt. Of het beslag wordt aangemaakt met een mengeling van meerdere granen die zowel in ruwe als in gemoute vorm worden gebruikt.

Maar het gaat even goed om bieren die worden gebrouwen met unieke esterachtige gisten. Zij ontwikkelen hun karakter volop tijdens opeenvolgende gistingen aan hoge en lagere temperaturen en verblijf in de warme kamers.

Zelfs enkele bitterdroge bieren met een matig tot hoog alcoholgehalte zijn ware specialiteiten. Tijdens de lagering gebeurt er meestal nog een dry-hopping om het bier zijn unieke smaak en nasmaak te geven.

De laatste jaren zijn er ook enkele bieren bijgekomen die geïnspireerd zijn op de champagnes. Zij worden bijvoorbeeld gelagerd in mergelgrotten of het bier in de flessen wordt gerijpt volgens de champagne-methode met remuage en degorgement.

Britse ales

Het ontstaan van de eerder aangehaalde Speciale Belge of amber vloeide voort uit het succes dat geïmporteerde Angelsaksische bieren hier kenden. De dichtheid van deze bieren is meestal geringer dan onze bieren, vandaar dat Engelse exportbieren een hogere densiteit en alcoholgehalte hebben. Bovendien ligt ook het koolzuurgehalte veel hoger, omdat wij nu eenmaal houden van een mooie schuimkraag in plaats van de 'platte' Engelse bieren. De Britse bieren worden ofwel in containers aangevoerd en vervolgens hier gebotteld ofwel hier onder licentie gebrouwen met een aangepaste smaak en alcoholgehalte voor de Belgische markt.

In Groot-Brittannië onderscheidt men bitter ale, mild ale, pale ale en brown ale naast scotch, porter en stout.

Bitter ale is de voornaamste bierstijl in Groot-Brittannië. Het bier is laag in densiteit en alcohol en heeft een uitgesproken prikkelend, hopbitter karakter.

Met mild ale wordt een relatief licht alcoholische ale (3-3,8 vol.%) aangeduid waarvan het hopkarakter nogal zwak is. Mild staat hier voor zacht, zoetig en zeker niet voor bitter. Mild ale wordt beschouwd als een goede drank voor bij de lunch.

Pale ale betekent zoveel als bleek bier maar die term moet je niet te letterlijk nemen. Als bitter ale gewoonlijk van het vat wordt getapt, dan is pale ale eerder de iets rondere variant ervan in de fles. Voor het brouwen ervan wordt een typische pale-mout gebruikt, die het bier ook een lichtjes nootachtig karakter geeft. Pale ale wordt ook gebrouwen met een sterk kalkhoudend en lichtjes zwavelachtig water. Bakermat en centrum van deze bierstijl is **Burton-on-Trent** in de Britse Midlands. Tegenover de pale ales staan de zogenaamde brown ales, waarbij deze uit het Noord-Oosten van het Verenigd Koninkrijk sterk, moutig en diep koperkleurig zijn, terwijl hun soortgenoten uit het Zuiden minder alcohol bevatten, donkerder en zoeter zijn. De Britse ales hebben over het algemeen een lichtjes zoetig karakter en bitterige nasmaak.

Scotch*

Scotch ales zijn doorheen de jaren stilaan een Belgische, en meer bepaald Waals-Brabantse of Henegouwse specialiteit geworden. In hun vaderland vind je deze zware, sterke en donkere hogegistingsbieren met een uitgesproken moutig en lichtjes gebrand karakter nog nauwelijks terug. Door toevoeging van kandijsuiker krijgen de bieren hun zoete smaak. In België zijn zij geëvolueerd tot een specialiteit voor de echte bierliefhebbers, maar zij kunnen even goed rekenen op een groep van heel trouwe consumenten. In de eindejaarsperiode wordt meestal een iets zwaardere christmas op de markt gebracht. De meer Belgisch geöriënteerde scotch onderscheidt zich van de Angelsaksische variëteit door een iets geringere dichtheid en een iets lager alcoholgehalte.

Burton-on-Trent
Bierstijl met de naam Burton-on-Trent
op 'burtoniseren' afgeleid.
Een technische term die
betreft de watersamenstelling
van het bier, zodat men er een
goed bier zou kunnen brouwen.

Stikstof

Ook in blikjes Ierse stout bevindt zich een vleugje stikstof. Als je dergelijk (leeg) blikje zou opensnijden of zagen, dan tref je daarin een hol schijfje aan. Door het openen en uitschenken van het blik gaat de stikstof zich binden met het aanwezige koolzuurgas en ontstaat eenzelfde rianie en romige schuimkraag die geleidelijk opkdaart.

Porter

Het uit Londen afkomstige porter is een zeer donker en bitter bier, dat in zeker opzicht kan worden vergeleken met scotch. Kleur en smaak zijn afkomstig van een geroosterde en ongemoute gerst. De bittere aroma's worden verkregen door krachtig te hoppen. Porter was in het verleden vrij bekend, verdween vervolgens bijna geheel van de markt en is sinds enkele jaren opnieuw geliefd door bierliefhebbers in het Verenigd Koninkrijk, maar ook daarbuiten.

Stout*

De zogenaamde 'dry stouts' uit Ierland zijn te herkennen aan hun donkere kleur en hun romigheid. Stout is een donker, compromisloos zoetbitter bier met een sterk gebrand of geroosterd aroma. Het kan zowel licht als sterk en zwaar zijn.

Stout van het vat of uit blik krijgt zijn romig karakter door het tijdens het tappen of uitschenken te binden met een vleugje **stikstof**. Hierdoor gaat de schuimkraag een romig dik laagje vormen, dat het bier als het ware afdekt en ervoor zorgt dat de aroma's grotendeels in het bier blijven.

Varianten van dry stout zijn milk stout, sweet stout en cream stout die meestal iets lager van alcoholgehalte (3-3,5 vol.%), iets romiger en iets zoeter zijn.

Weizenbier

Het Duitse Weizenbier of witbier wordt gebrouwen met 50% tarwemout en 50% gerstemout. Deze bieren worden niet of zeer licht gefilterd en zijn daardoor ook licht troebel. Opdat het bier wat pittiger en frisser zou smaken, wordt meestal een schijfje citroen toegevoegd tijdens het serveren. In het Weizenbier erkent men Beierse versie en de Berliner Weisse, die iets lichter is.

Alt

Alt is een tamelijk sterk zoetig-bitterig en vrij droog donkerkleurig Duits hogegistingsbier uit de streek rond Düsseldorf. Het vertoont dikwijls een licht gebrand of geroosterd aroma en wordt nogal eens beschouwd als de Duitse variatie van de Britse ales of de spéciales belges. Het alcoholgehalte varieert tussen 4 en 5 vol.%.

Kölsch

Kölsch is een goudblond hogegistingsbier uit Keulen. Het is even lichtgekleurd als pils, maar het heeft de fruitigheid van een ale. Kölsch heeft een sterkte van zowat 5 vol.%, is lichtjes parelend en gemakkelijk drinkbaar. Voor sommige bieren wordt een kleine hoeveelheid tarwemout gebruikt om het iets fruitiger en iets lichter

Bière de Garde

Bières de Garde (vertaald als provisiebier) werden oorspronkelijk in februari en maart gebrouwen in Frans-Vlaanderen en Noord-Frankrijk om vervolgens te worden bewaard voor de zomer. Deze moutige tot droge bieren hebben een ale-achtige fruitigheid met een vaak kruidige ondertoon. Traditioneel is het een hogegistingsbier. Er zijn evenwel enkele brouwerijen die een bière de garde maken met de typische lage gisten, maar de hoofdgisting laten plaatsvinden op de temperaturen voor hogegistingsbieren. Omdat het bière de garde tegenwoordig het jaar rond wordt gebrouwen, zijn er vaak ook blonde, amber en bruine varianten beschikbaar. Het originele bière de garde wordt dan verkocht als bière de mars.

2.3. Spontane gisting

In het zachtglooiende Pajottenland met zijn kronkelende Zenne, zijn afgeboorde beekvalleities, zijn boomgaarden, zijn uitgestrekte akkers, zijn kastelen en vierkantshoeven, huist één van de best bewaarde geheimen van de Belgische biercultuur. Wetenschappelijk luistert het geheim naar de benamingen *Brettanomyces Lambicus* en *Brettanomyces Bruxellensis*. Deze twee wilde of spontane gisten leiden tot het ontstaan van een op wereldvlak uniek en ongeëvenaard bier, namelijk de lambiek, het moederbier voor onder andere de geuze en een reeks van fruitbieren, waarvan kriel en framboos de meest bekende zijn.

Lambiek*

Lambiek is één van de **oudste bieren** ter wereld, waarvan de geschiedenis teruggaat tot in de vroege middeleeuwen, toen de gisting nog niet als dusdanig bekend was en de toenmalige brouwers alleen rekenden op de spontane gisting van het wort. Het brouwproces ziet er bijgevolg iets anders uit dan in een traditionele brouwerij van lage en hoge gistingsbieren. Aan het wort voegt de brouwer minder bittere, overjaarse hop toe. Daarna zal men het wort overpompen naar een hoger gelegen, open koelschip. Deze breedopen, koperen kuip bevindt zich meestal net onder het dak of in een goed geventileerde ruimte met typische kantelluiken. Gedurende één nacht laat men het wort hier rusten en afkoelen tot zowat 22°C. In die periode strijkt de koele lucht van de Zennevallei en Zuid-West-Brabant over het wort en starten de micro-organismen in de lucht de spontane gisting. Deze micro-organismen zijn uitsluitend actief in de koele maanden omdat de zomerlucht meer schadelijke elementen bevat; authen-

Oudste bieren

Eén van de oudste geschreven documenten over de lambiek is een Halse stadsrekening uit 1559. Deze vermeldt dat lambiek moet worden gebrouwen met zes delen tarwe en tien delen gerst en haver. Daarmee is dit meteen het oudste bekende bierrecept uit de Nederlanden.

1965

Het Koninklijk Besluit uit 1965 bepaalde dat de benamingen lambiek, geuze, geuze-lambiek en ook de samenstellingen of afleidingen ervan, slechts mogen gebruikt worden om een bier van spontane gisting aan te duiden, dat met ten minste 30% tarwe werd gebrouwen.

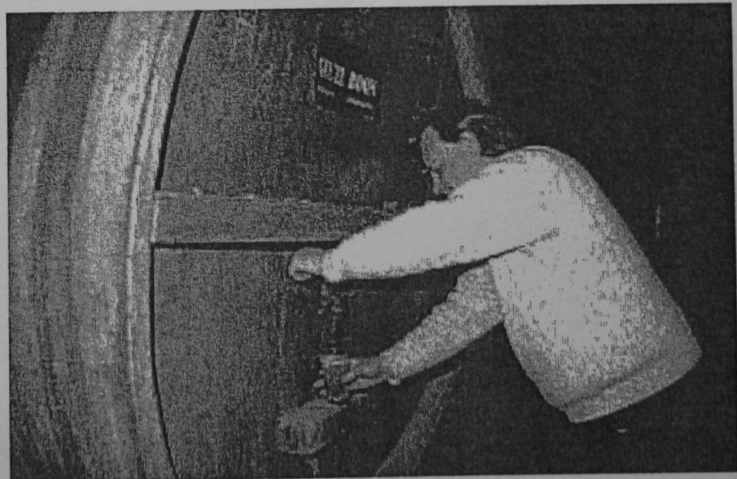
Nieuw besluit

Een Europese verordening 2082/92 van 21 januari 1997 onderscheidt lambiek- en geuzebieren volgens de gebruikte grondstoffen en het brouwproces. Bieren gebrouwen volgens de oude receptuur mogen de benaming 'Oud' of 'Oude' toevoegen.

Zo is oude lambiek sindsdien lambiekbier dat vervaardigd is met ten minste 30% tarwe en dat integraal een spontane gisting heeft ondergaan. Oude geuze ontstaat door het vermengen van 100% oude lambiek van spontane gisting met een gewoon gemiddelde leeftijd van ten minste één jaar en waarvan het oudste gedurende minstens drie jaar in houten vaten heeft gerijpt. Het mengsel moet een nagisting in de fles ondergaan en moet na zes maand rijping in de fles voldoen aan een aantal biochemische eisen. Ook "Oude Kriek" moet op fles hergist zijn. Voor geuze en kriek, die het voorwoord 'Oud' of 'Oude' niet mogen dragen, zijn de eisen veel minder streng; de lambiebieren moeten niet zo oud zijn, er moet geen nagisting zijn in de fles en is filteren, verzoeten en pasteuriseren is toegestaan.

tieke lambiek kan bijgevolg alleen maar worden gebrouwen tussen november en maart. Na een spontane nachtrust zal men het bier afvullen in houten tonnen. En dan is het wachten: weken, maanden, jaren ... tot de lambiek zijn typisch droog, wat zurig karakter krijgt. Het is uitgerekend in die eiken tonnen van 650 liter of meer dat de nagisting met de befaamde *Brettanomyces Lambicus* en *Brettanomyces Bruxellensis* begint. Tijdens een allereerste nagisting vormt zich azijnzuur, in een latere fase volgt een melkzure gisting (nvdr. denk aan zurige yoghurt) die uiteindelijk leidt tot de alcoholische gisting waarin de nog aanwezige suikers worden omgezet in alcohol. Pas nadien volgt de eigenlijke rijping en vormt zich de karakteristieke smaak van de lambiek. Merkwaardig is dat door het lot van de natuur lambiek van eenzelfde brouwsel, maar uit verschillende houten vaten, totaal anders kan smaken.

In de loop der jaren is er wel wat gewijzigd aan de receptuur van de lambiek; die in 1965 zelfs in een Koninklijk Besluit werd gegoeten. Een gewijzigd smaakpatroon – de vraag naar een zoeter en meer commercieel bier – heeft ertoe geleid dat brouwers vanaf de tweede helft van de jaren tachtig de receptuur nauwelijks nog gevolgd hebben. Zo ontstond een commerciële geuze, vervaardigd uit een mengeling van lambiek met bier van hoge gisting. Uiteindelijk werd deze receptuur enkele jaren geleden bevestigd in een **nieuw besluit**, waarbij men naast de hedendaagse lambiebieren criteria is gaan opstellen voor de jonge en de oude receptuur. Je kan deze classificatie best vergelijken met het onderscheid dat wordt gemaakt tussen jonge en oude jenever.



In de houten tonnen krijgt de platte lambiek zijn typisch droog, wat zurig karakter.

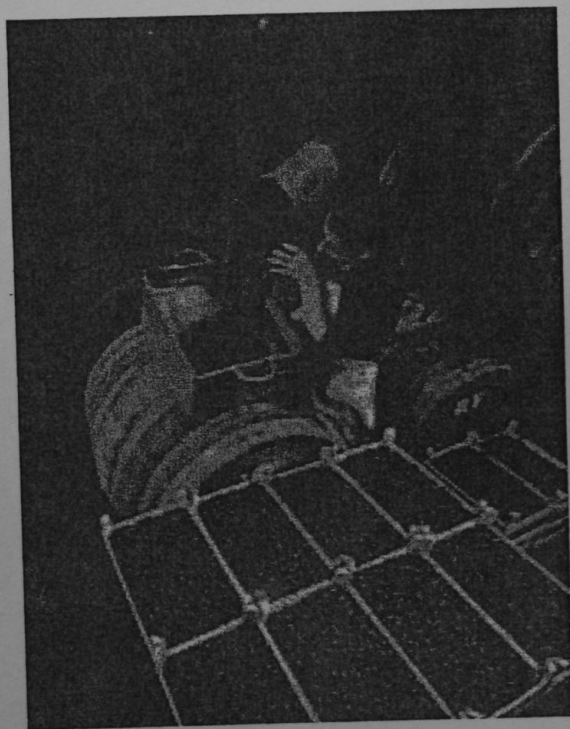
Geuze*

Lambiek, rechtstreeks uit de ton getapt, is een plat en schuimloos bier. Geïnspireerd door de Franse champagnemethode zijn brou-

wers oude, nog niet volledig uitgegiste en jonge lambiek gaan mengen en op grote flessen gaan laten hergisten tot een sprankelende geuze. Vandaar dat geuze vaak de champagne onder de biere wordt genoemd. Naast de typische lambiekbrouwers zijn er ook geuzestekers gekomen. Zij brouwen zelf geen lambiek, maar kopen deze aan bij verschillende brouwers en gaan dan zelfs een mengeling maken naar hun eigen smaak en deze commercialiseren onder eigen naam.

Traditionele of oude geuze kan men indelen in drie verschillende smaakpatronen: de malse geuze met een lichtjes zurige, maar evenwichtige tinteling, een geuze waarin het melkzure aspect overheerst en een geuze die een uitgesproken azijnzurig karakter heeft. Oorspronkelijk kregen caféklanten bij de bestelling van een geuze een kopje met een klontje suiker en een stamper. Daarmee konden zij de zurige geuze naar eigen goeddunken wat zoeter maken. Deze traditie is evenwel zo goed als verdwenen.

Geïnspireerd op het toenmalige succes van de geuze tussen 1960-1970 zijn diverse Zuid-West-Vlaamse brouwers een eigen geuze gaan maken. In de aanvangsfase werd daarvoor lambiekwort uit het Pajottenland ingevoerd dat vervolgens werd versneden met hogegistingsbier. Doorheen de jaren heeft zich een eigen lambiekcultuur gevormd in deze brouwerijen, zodat zij sindsdien hun eigen lambiekwort brouwen, spontaan laten gisten en laten rijpen op eiken vaten.



Bij traditionele kriekbieren laat men 250 kg. krieken per hectoliter gedurende een half jaar rijpen.

Fruitbier*

Fruitbieren ontstaan door vermenging van fruitsoorten - meestal krieken - met lambiek.

Bij traditionele kriekbieren laat men 250 kg. krieken per hectoliter gedurende een half jaar rijpen. Omdat de vruchten worden toegevoegd tijdens de lagering, gaan de aanwezige vruchtensuikers volledig vergisten, waardoor

deze bieren een eerder subtiel-fruitige en niet-zoete smaak krijgen. Tegenwoordig mengen heel wat brouwers vruchtensappen of extracten met jong bier, omdat er lang niet genoeg kwalitatief hoogstaande kriekenvariëteiten zijn om de vraag naar dit biertype te beantwoorden. Voor variëteiten als framboos, perzik en andere vruchten worden meestal sappen gebruikt. Een heel nieuwe trend zijn de laagalcoholische (2-3,5 vol.%), uiterst zoete en vlot drinkbare fruitbieren die koel geserveerd vooral de jongeren aanspreken.

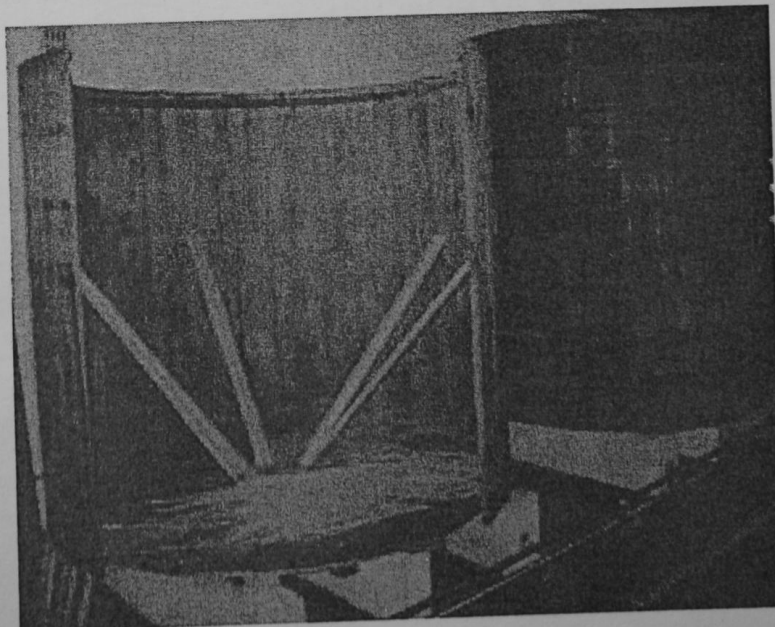
Faro*

Faro wordt gemaakt op basis van zure lambiek waaraan kandijssuiker, caramel of stroop is toegevoegd om het bier zoeter te maken. Soms is faro ook een versnijding van gezoete lambiek met een bier van hoge gisting.

2.4. Gemengde gisting

Roodbruin bier*

Roodbruine bieren uit Zuid-West-Vlaanderen worden gebrouwen met roodachtige gerstemouten die niet alleen bijdragen tot de diep roodbruine kleur van het bier maar ook tot de complexe smaak. Brouwproces en vergisting gebeuren gelijklopend aan dat van hogegistingsbieren.



In de eikenhouten vaten krijgt het roodbruine bier zijn typisch karakter.

De gebruikte hopvariëteiten zijn eerder kruidig en minder bitter omdat zij anders het pittige karakter van dit biertype zouden verstoren. De roodbruine hoge-gistingsbieren danken hun typische smaak aan de frisse, licht-zure gist, waarin ook melkzuurbacteriën aanwezig zijn.

Een gedeelte van het brouwsel wordt na de hoofdgisting overgepompt in eikenhouten vaten, waar het bier gedurende achttien maanden of langer rijpt. In die tijdspanne gaat het melkzuur zich verder ontwikkelen terwijl de micro-organismen en tannines die in het hout zitten eveneens op het bier gaan inwerken en de fruitige esters gaan vormen. Na de rijpingsperiode wordt het bier gefilterd en versneden met jong bier, naar het voorbeeld van de blending bij Engelse whisky's. Sommige brouwers brengen ook niet-versneden bier van achttien maanden op de markt.

Versnijbieren*

Versnijbieren zijn bieren die ontstaan door brouwsels van spontane, hoge en lage gisting met elkaar te versnijden. De bieren smaken overwegend zoetig-zurig en hebben soms een licht melkzurig aroma.



ORGANISATIE EN GROEI

BIER IN BELGIE

Het gebied dat het huidige België vormt, kende in de 16e eeuw afgewisseld perioden van ongekeerde welvaart en van groot verval. Onder het bewind van Karel de Vijfde, ging een forse demografische groei gepaard met een niet minder snelle groei van de economische welvaart. De vrijheid van de gemeenten, waar vooral de steden van profiteerden, heeft zeker aan deze groei bijgedragen. Het meest opmerkelijke voorbeeld is ongetwijfeld Antwerpen, dat door haar bijzondere ligging op het kruispunt van water en land, uitgroeide tot het belangrijkste handelscentrum van Europa. Het ging zelfs het rijke Brugge voorbij, dat tot dan, deze rol had vervuld. Sinds het einde van de 15e eeuw heeft Brugge veel van haar economische uitstraling verloren, met name door de verzanding van het Zwin en de ondergang van de lakenindustrie.

De Nederlanden werden welvarend vanaf 1560, toen sociale opstanden, godsdiensttwisten en oorlogen elkaar onophoudelijk afwisselden. De zuidelijke provincies Vlaanderen en Brabant moesten hierdoor veel van hun belangrijkheid, opgebouwd tijdens de eerste helft van de Renaissance, inboeten. De Verenigde Provinciën (de Noordelijke Nederlanden) werden daarentegen steeds welvarender. Amsterdam werd belangrijker dan Antwerpen, dat haar voornaamste handelsfunctie, door het afsluiten van de Scheldemonding door de Hollanders,

zag afnemen. Toen in de 17e eeuw het regime van de Spaanse koning weer in ere werd hersteld, leidde dit voor de Zuidelijke Nederlanden tot desastreuze gevolgen...

In dit klimaat werd de bierindustrie steeds meer gestructureerd en droeg het actief bij aan de ontwikkeling van de plaatselijke economie. Haar groei werd vooral begunstigd op de lokaties waar voorheen de lakenindustrie gevestigd was. Men had nu immers een nieuwe bestemming waar de beroepsbevolking weer aan de slag kon. Zo wist de brouwnijverheid zich te ontwikkelen in onder andere Hasselt, Leuven, Diest en Hoegaarden.

De smaak van het bier

In de Middeleeuwen kende men verschillende soorten cervoise en later bier, dat gehopt werd. Oorspronkelijk was al het bier van spontane gisting; men had het gisten nog niet onder de knie. Pas vanaf de 15e eeuw begon de brouwer aan de wort gist toe te voegen die nog restanten bevatte van een eerder brouwsel. Het waren gistcellen die actief waren bij een hoge temperatuur.

Het bier had in het algemeen een redelijke dichtheid, geschat ten minste tussen de 7° en 8° Balling en gemiddeld 13° tot 15° Balling. Moest het immers niet dienen als aanvulling op de voeding? Het schijnt dat deze rol tot aan de Renaissance, en zelfs daarna, in bepaalde streken, belangrijk is geweest.

In ieder geval, kan men in het begin van de 16e eeuw in de plantenencyclopedie van Jacques Théodore Tabernaemontanus lezen dat: «Het bier uit Vlaanderen een goed bier is, vooral het Dubbel uit Gent en Brugge, dat alle andere bieren uit de Nederlanden versloeg. Het is erg verzadigend en voedzaam. Het is goed voor de bloeddruk en zorgt voor een gezonde kleur. Mensen die dit bier al vanaf hun jeugd dronken bleven er stralend uitzien.» Het Dubbel bier uit Vlaanderen waar hier sprake van is, had een dichtheid van maar liefst 19° Balling!

Maar het was niet altijd zo. Zoals de zware bieren ook echt zwaar waren, bevatte het bier voor de courante consumptie toen niet meer alcohol dan een pils van tegenwoordig. In de eerste helft van de 12e eeuw bedroeg 30 tot 50% van de bierconsumptie in de stad Antwerpen uit licht bier. In Mechelen lag deze verhouding zelfs hoger dan 55%. Het bier was immers de drank van alledag, daar wijn te duur was en het drinkwater verontreinigd was. Deze waterverontreiniging stelde de



Over het bieretiket van brouwerij Van den Bossche, in Sint-Lievens-Esse: Lamoral, geboren in 1522, in het Henegouwse La Hamaide, was graaf van Egmond en prins van Gavere. Hij werd één van de grootste veldheren van de Renaissance. Hij deed in vele veldslagen van zich spreken en werd tot algemeen bevelhebber van de Vlamingen en tot raadgever van de Staat benoemd. Door zijn vijandige houding ten opzichte van kardinaal Antoine de Granvelle en zijn rol tijdens de crisis, die de Nederlanden op haar grondvesten deed schudden, werd hij ter dood veroordeeld. Op bevel van Hertog van Alva in 1567, werd hij een jaar later op de Grote Markt in Brussel onthoofd.

brouwers voor een groot probleem, getuige de oprichting van een Waterhuis in Antwerpen.¹

Het bier werd dus regelmatig en in redelijke hoeveelheden gedronken, zowel in tijd van oorlogen als in tijd van vrede. Zo hadden de soldaten, die in 1568 in Antwerpen in garnizoen lagen, ieder recht op 2 liter bier per dag. En ondanks de ravage, die in de laatste decennia van de 16e eeuw werd aangericht, telde de stad in 1584 nog tenminste 376 dranklokalen. Rond 1620 schommelde het jaarlijks verbruik *per capita* rond de 400 liter; Dit zou de in laatste tien jaren van de 16e eeuw terugvallen tot 260 liter, wat ook al heel behoorlijk was! Dit gold ook voor andere steden, zoals bijvoorbeeld Mechelen: De jaarlijkse gemiddelde bierconsumptie was ongeveer 400 liter *per capita* in het begin van de 17e eeuw en zo'n 250 liter in het midden van dezelfde eeuw.

De voorkeur voor bier nam zelfs extreme vormen aan, zoals blijkt uit talloze reisverhalen uit de 17e eeuw. In de oorlogsmemoires van de Spaanse kapitein Don Alonzo Vasquez (1617) wordt gesproken over het belang van het bier in de Nederlanden tijdens zijn verblijf en de overmaat aan consumptie ervan:

«In deze streken drinkt men bier als wijn.[...] Het bier dat gebrouwen wordt op basis van tarwe, heeft een kleur die even licht is als linnengoed en het begint te schuimen als men het in de kruiken giet. Het wordt in vaten bewaard. Van dit bier wordt men sneller dronken dan van wijn, in tegenstelling tot het gerstebier, dat gezonder en minder koppig is [...] Het goedkope bier wordt gebrouwen met zemelen (in feite met al eerder gebruikte draf): Het bier is zeer licht.[...]



»Men geeft toe dat het Engelse bier het beste is, maar er worden ook goede Nederlandse bieren gebrouwen in Antwerpen en in Leuven. Bepaalde bieren hebben meer body en zijn aromatischer vanwege de toevoeging van een bepaald kruid aan de hop. Dat maakt deze bieren smakelijker en koppiger.[...]»

Elke streek had haar eigen specialiteiten, die alleen maar verkrijgbaar waren in de directe omgeving van de brouwerij. In Brussel kon men bijvoorbeeld witbier, roodbier (*roetbier*), zwartbier (*swartbier*) of *cuijte* (*coijte* of *queute*) drinken. Het *cuijte* was een licht bier zonder hop, waarvan in de 16e eeuw de kwaliteit werd verbeterd en de dichtheid werd opgevoerd (*dobbel-cuijte*).²

Indien de brouwers echter hun bier niet kwijt raakten, werd buitenlands bier ingevoerd. Deze geleidelijke import verliep via de buitenlandse handelaren in de havens. In de 16e eeuw dronk men in Brussel bier uit de Baltische streek, uit Ierland en uit Hamburg. In het midden van de 17e eeuw, kon men in het Antwerpse naast bier uit Antwerpen, Mechelen, Diest en Leuven ook bier verkrijgen uit Gouda, Danzig, Brunswijk, Hamburg en Engeland.

Het instellen van een reglementering

Voortaan werd de brouwkunst, door de oprichting van vakverenigingen, op een steeds meer gestructureerde en professionele manier door specialisten uitgeoefend.

Deze coöperaties registreerde als het ware de gang van zaken binnen de sector. Zo was bijvoorbeeld, in 1606, in het handvest van de Naamse brouwers vastgelegd dat het verboden was dat andere grondstoffen dan granen en hop voor het bier te gebruiken, evenals het drinken van bier dat nog geen 8 dagen in de kelders had gerust.

Tegelijkertijd werd elk brouwsel aan de meest strenge controles onderworpen, die door het gezag waren opgelegd en door de gemeenten, in overeenstemming met de gilden, werden uitgevoerd. Deze reglementering die gekoppeld was aan de verkoopprijs van het bier (die te betalen moest zijn), hing uiteraard af van de stad en werd bijgesteld als de graanprijzen veranderden. De geringste overtreding werd onmiddellijk beboet.

Zo werd in 1587 in Namen een edict uitgevaardigd waarin de maximaal toegestane aantal zakken graan was vermeld voor een gebrouwen van 10 tonnen en de maximale verkoopprijs. De woelige perioden van de geschiedenis hebben geleid tot zware tijden van hongersnoden, waarop men de bierproduktie moest afstemmen. De kwaliteit leed er aanzienlijk onder, de prijs bleef echter veel te hoog. Men moest er op toe zien dat het geen gevaar op zou leveren voor de volksgezondheid. In de

winter van 1709 was dit in Namen het geval. De brouwers waren verplicht goed bier te brouwen voor 4 stuivers per pot; middelmatig bier voor 2 stuivers per pot «op voorwaarde dat het in juiste verhouding stond tot de prijs en dat er geen tarwe werd toegevoegd».

Behalve de prijs werd alles strikt gereguleerd. Op het einde van de 17e eeuw werd in Charleroi door Karel II bijvoorbeeld een edict afgekondigd, waarin de maximale inhoud van een bierton werd bepaald; gelijk aan 110 potten van elk 2,86 liter. De vaten waren geijkt en gemerkt evenals de maten waarin het bier verdeeld moest worden om getapt te kunnen worden. Want ook de dranklokalen waren aan een streng toezicht onderworpen. «Het is verboden om het bier anders dan in volle potten te tappen en te verkopen, zonder rekening te houden met het schuim. Ook is het niet toegestaan bepaalde grondstoffen te gebruiken of de pot in het warm water te leggen om het bier te doen schuimen, op straffe van een boete van 3 Florijnen voor iedere pot of halve pot die anders geschonken zou zijn.»

Net zoals het verboden was om op zondagen te brouwen, was het niet toegestaan bier te schenken tijdens de mis.

Elke overtreding die door kastelein of klant werd begaan, werd meteen zwaar beboet.

Toenemende heffingen

Zoals in de Middeleeuwen, bleef de bieraccijns de gemeentekas spekken. De retributies namen steeds toe. In Luik bijvoorbeeld, bracht de accijnsheffing op bier, in het begin van de 16e eeuw, gemiddeld zo'n 25.000 Florijnen op. In Antwerpen brachten de taksen op het einde van de 16e eeuw meer dan 60% van de stadsinkomsten op. In de 17e eeuw bestond de accijnsheffing in Namen zelfs uit verschillende onderdelen. De brouwers waren genoodzaakt om steeds minder grondstoffen te gaan gebruiken omdat ze steeds meer belasting moesten opbrengen en ook nog wat winst wilden maken op hun bier. Er werd vooral op hop bespaard, met als gevolg: Een nogal licht bier, zonder uitgesproken aroma en smaak.

Soms leidde de toenemende heffingen tot een hechte onderlinge band tussen brouwers, noodzakelijk om beter ten strijde te trekken. Dit was het geval in Antwerpen. De oude stad telde oorspronkelijk 30 brouwerijen waarvan er in 1602 nog 5 van over waren en in 1642 nog slechts 2, die de hele markt van stad en streek moesten bedienen.

De brouwers kwamen niet onder hun belastingplicht uit. Het toezicht was zeer streng. Zodra het bier de kelders uitkwam, kwam de belasting om de hoek kijken.

Het vervoer van bier was niet vrijgesteld van taks, dit om elke vorm van fraude te voorkomen. Zo waren de brouwers in Brugge nogal afhankelijk van het bierdragersgilde.

Van producent naar consument

Het was gebruikelijk dat de burgerij zelf mocht brouwen of mocht laten brouwen voor de eigen consumptie. In bepaalde steden zoals Antwerpen en Mechelen konden particulieren zich richten tot speciale, gemeentelijke brouwplaatsen. In andere steden brouwden de brouwers bier, onder bepaalde voorwaarden, in opdracht van particulieren. Zo gold in Namen, aan het einde van de 17e eeuw, dat zij, die brouwden voor de burgerij, de opbrengst van wat men noemde «het kleine beroep» moesten afstaan aan de gilden. Dit was het enige wat hen werd toegestaan, in tegenstelling tot de brouwers van «het grote beroep», aan wie eigen verkoop en het loonbrouwen, allebei was toegestaan.

Het is interessant te melden dat vele particulieren doorgingen met het thuisbrouwen. Een aangifte van een Brugse brouwerij uit 1673 geeft duidelijk aan dat er grote, kleine én zeer veel thuisbrouwerijen actief waren. In 1685 kon men 425 ketels (*huisbrouwtten*) bij de burgers van de stad tellen; dit cijfer zou in 1718 boven de 621 komen, de kloosterbrouwerijen inbegrepen. Een kookketel diende om 4 tot 8 tonnen bier te brouwen.

Ook de thuisbrouwers leden, net zoals de beroepsbrouwers, onder de heffingen, zij het in mindere mate. Een manier om onder bepaalde heffingen uit te komen, was om het bier bij de brouwer op te slaan en het steeds te gaan halen al naargelang de behoefte. Dat deed men liever dan het per kruik in de tapperijen te gaan kopen. In de loop van de 17e eeuw, leek zo de verkoop van meer dan één derde van het geproduceerde bier in de drankgelegenheden, verduisterd...

