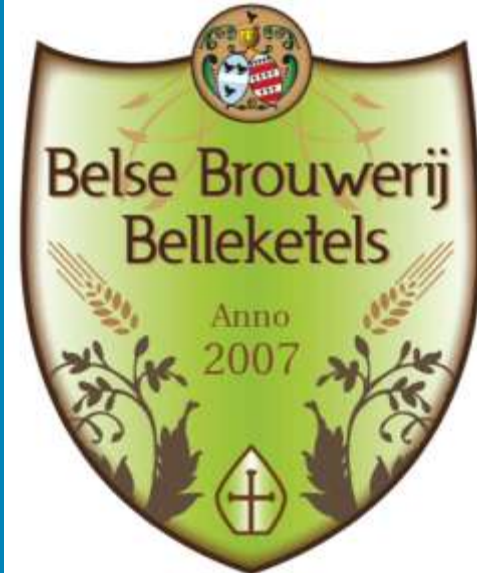




Het huis van
Cleophas
Restaurant
Grand-Café

Bent U een goede bierproever ?



Jo Abbeloos

Zytholoog, —————→ *Zytholoog is een samenstelling van de Griekse woorden zythos ("bier") en logos ("studie van").*

*Een zytholoog is een kenner van bier en houdt zich bezig met :
het **brouwen** en **proeven** van bier.*

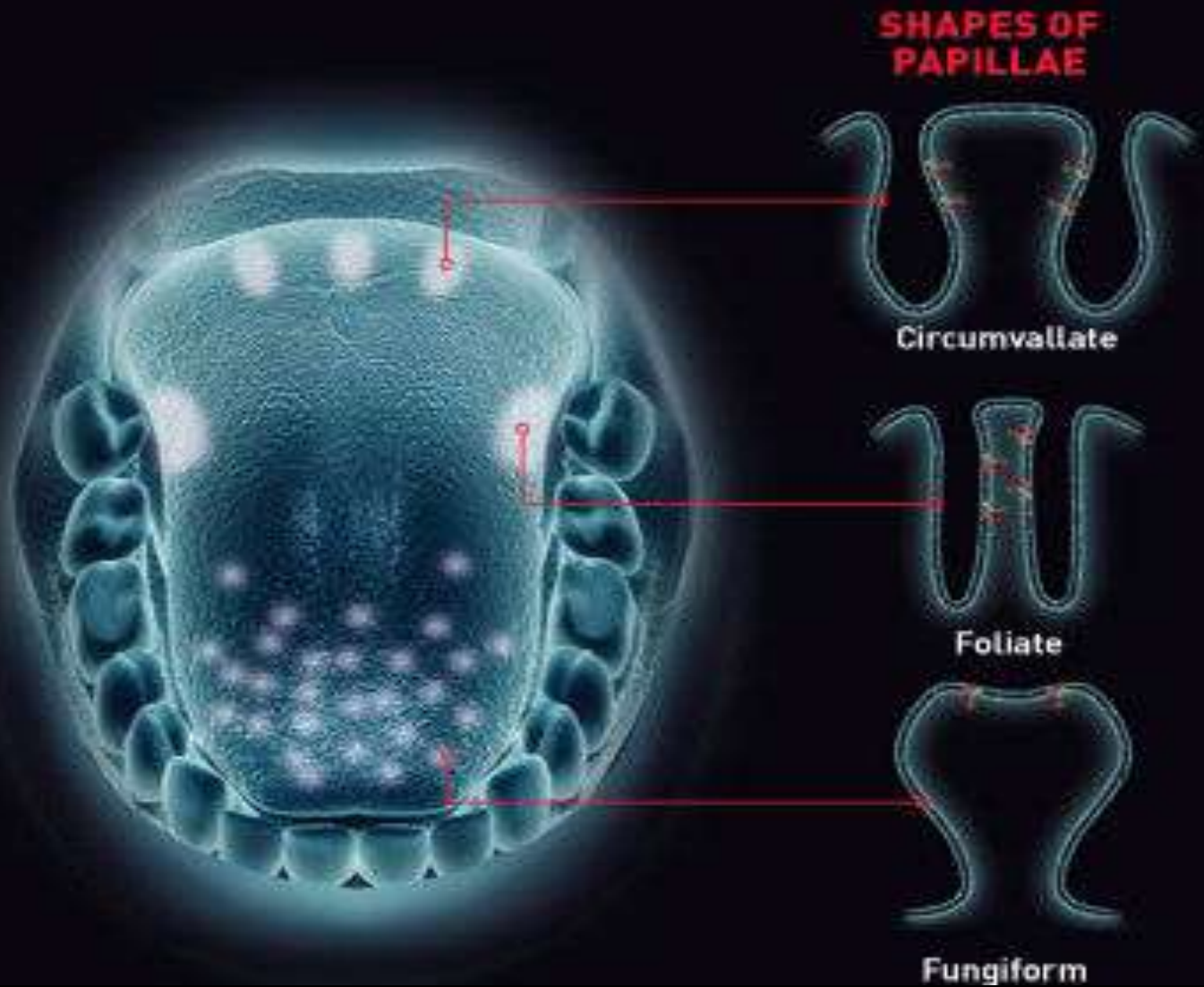
23 november 2010
Grand-Café Cleophas

Bent U een goede bierproever ?

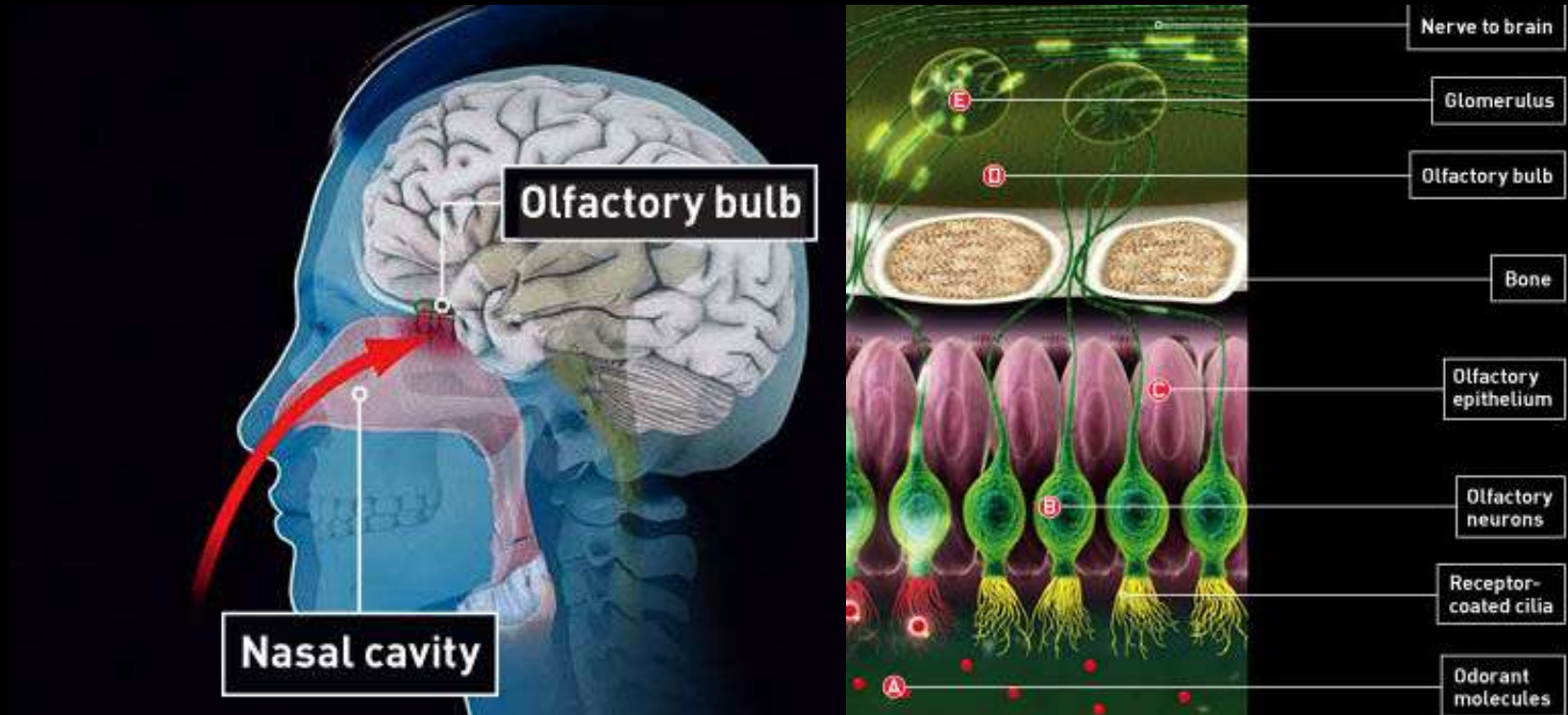
- ✓ **In het kort over smaak en reuk**
- ✓ Geschiedenis van het bier
- ✓ Brouwproces & biersoorten
- ✓ Hoe bier proeven
- ✓ Foodpairing met Hoppas
- ✓ Degustatie van een 6 bieren & 2 hoppas



Smaak



Reuk



Brugse zot Blond 6 Vol.%

GNOF, bier van hoge Gisting, Belgian Style Ale.



1

Brouwerij : De Halve Maan-Brugge

Brouwer: Xavier Vanneste

Uitzicht: Goudblond bier met een mooi wit-beige rijkelijke schuimkraag en fijnmazig parelend en bijna romig

Geur: Het is een gistig in de neus en ook sterk hoppig bitter (Tucher Germany en Saaz Slovenië) maar ook kruidig, koriander en fris en fruitigheid naar citrusvruchten, banaan, maar ook bloemig

Smaak: De smaak is droog , licht bitter met een complex karakter van citrus en perzik toetsen maar ook CO2 op de tong met een pittig karakter een een vol mondgevoel

Nasmaak: Overwegend droog en fris en licht bitter van de hoppigheid iets plakkerig en vloeit goed uit.

P.S.: Dit bier is gelanceerd in 2005 en de Zotten dat is de spotnaam van de Bruggeling en het bier noemt naar deze spotnaam en daarom staat er ook een nar op het etiket. Hij kreeg in 2006 liefst driemaal goud World Beer Cup Seattle USA, Monde Sélection Bière Praag en European Beer Star in Nürnberg en dit is een unicum op een jaar. En in 2008 goud in International Australian Beer Awards in Melborn Australië En nogmaals Gold Medal in San Diego USA in de categorie Belgian-French Style Ale . Ook in 2010 won dit bier goud op Europ Beer Stars.(zie pdf)

Bent U een goede bierproever ?

- ✓ In het kort over smaak en reuk
- ✓ **Geschiedenis van het bier**
- ✓ Brouwproces & biersoorten
- ✓ Hoe bier proeven
- ✓ Foodpairing met Hoppas
- ✓ Degustatie van een 6 bieren & 2 hoppas



Geschiedenis van het bier:



Geschiedenis van het bier:

1516
N. Chr.



1545
N. Chr.



1600
N. Chr.



1626-1700
N. Chr.



1789
N. Chr.



1842
N. Chr.



Bier drinken was veel gezonder dan het toenal vervuilde water (water drinken = straffen). Daarom beschermde de overheid de kwaliteit en schreven de magistraten zeer gedetailleerde brouwvoorschriften uit. Het gevolg was dat elke stad zijn eigen smaakprofiel kreeg.

16 Eeuw
Werd ook de Gouden Eeuw van het Bier genoemd. In de 16 eeuw werd er ook voor de eerste keer lambiek gebrouwen

Jean de Rancé
De enige prebende die hem nog restte, de abdij van La Trappe. Om het geestelijk niveau te verhogen trok hij zes monniken aan. De vervallen gebouwen liet hij onder zijn toezicht herstellen.

Franse revolutie
In de 17de en 18de eeuw werd bier het doelwit van taxatie, waardoor de bierconsumptie afnamen. Abdijen bleven echter gespaard en bleven daarom bier maken dat zwaar van alcoholgehalte was. Tot de Franse revolutie een einde maakte aan alle abdijen.

Pils
(ook pilsener of pilsner genoemd) is een soort bier dat voor het eerst door de Duitser Josef Groll in de stad Pilsen werd gebrouwen

Geschiedenis van het bier:

1876
N. Chr.



1875
N. Chr.



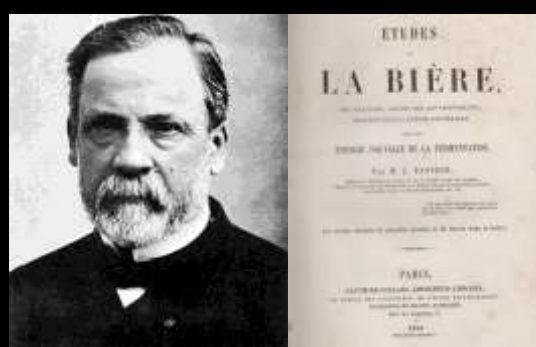
1883
N. Chr.



1928
N. Chr.



De 20^{ste}
eeuw



Louis Pasteur
1876 Etudes sur la bière In 1876 stelde Louis Pasteur vast dat deze wilde gisten zich op uiteenlopende manieren en onder verschillende condities voortplanten en bovendien vermengd zijn met andere microorganismen.



In 1875 stichte Jacob Christian (JC) Jacobsen Het brewery research lab.



In 1883 slaagde Hansen erin om het pure biergist te isoleren van de gistvariëteiten en bacteriën die bederf veroorzaakten. Tegenwoordig maken bijna alle brouwerijen gebruik van gist van één stam, wat de smaak van het bier constant en voorspelbaar maakt. Deze raszuivere gistkweek heet Reincultuur.



De 20ste eeuw is een periode van vele wetenschappelijke en technologische uitvindingen waardoor de brouwerswereld in een stroomversnelling raakt. De koudemachines maken het nu mogelijk bier te laten gisten aan lagere temperatuur

Overzicht Belgische trappisten :



	Gesticht	Terug opgestart	Start brouwen
--	----------	-----------------	---------------

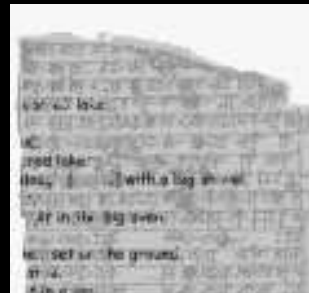
Orval	1132	1926	1932
Rochefort	1230	1887	1899
Westmalle	1794		1836
Westvleteren	1831		1838
Chimay	1850		1861
Achel	1648	1844	1998

Geschiedenis van het bier :

*De uitvinding van het bier danken we aan de bewoners van Mesopotamië (zo'n 9000 v. Chr.). De eerste verwijzing naar " **gegist gerstennat** " vinden we op Soemerische schrijfplankjes. Bier was heel belangrijk voor de eerste beschavingen en werd aan verschillende goden en godinnen (de maaltijd bereiden behoorde tot de vrouwentaken) toegeschreven.*



*Van 1800 v. Chr. dateert "**De hymne aan Ninkasi**" een Soemerisch Gedicht opgedragen aan de godin van het bierbrouwen. Van Ninkasi is ook het oud-Babylonische woord voor bier "kas" afgeleid, wat letterlijk bierbrood betekende. Men gebruikte immers brood om als beslag te dienen tijdens het brouwen. Bier was voor de Babyloniërs niet enkel beperkt tot de lagere sociale lagen, maar evenzeer verspreid aan het koninklijk hof.*



Er was een koninklijk bier dat men "kasnaglugal" noemde. Een andere hoogstaande beschaving, zijnde de Egyptische, kende ook een belangrijke biercultuur. Volgens de Egyptenaren was het bier uitgevonden door de godin Hathor, maar werd het bier gemaakt door een andere godin, Menqut. De Egyptische bieren luisterden naar De betekenisvolle namen als "vriendenbier," "bier van de beschermheer" En "bier van de godin Maat" . Zoals uit het bovenstaande blijkt was bier en niet wijn de eerste fakkeldrager van de civilisatie.



Geschiedenis van het bier:

Vanuit het Midden Oosten werd het graan, en dus ook het bier, door de Feniciërs naar andere landen gebracht. Uit Beieren en Bohemen verspreidde de brouwtechniek zich verder noordwaarts en in de richting van de Britse eilanden. Het brouwen was onderdeel van het huishouden en dus de taak van de vrouw. Het is pas in de vroege middeleeuwen wanneer de kloosterorden uitzwermden over heel Europa dat zij de taak van bierbrouwen op zich namen. In meer noordelijke gebieden was er immers geen mogelijkheid om wijnstokken te planten, waardoor de kloosterlingen geen wijn konden verbouwen. In de biografie van de Heilige Columbanus (589-610) staat bier opgetekend als de drank die "wordt gebrouwen van tarwe- en gerstenat en in alle landen van de wereld-behalve bij de Scordiscae en Trojanen die langs de kusten van de oceaan wonen-wordt genuttigd, van Gallië, Brittanië, Ierland tot in het land der Germanen en soortgelijke volken. " De monniken brouwden bieren met een verschillend alcoholgehalte naargelang de gelegenheid waarvoor het bier moest dienen. De pachters werden ten dele uitbetaald in een bier met het laagste alcoholgehalte. De monniken reserveerden voor zichzelf en hun belangrijkste gasten een bier met een hoger alcoholgehalte. Soms werden er nog "zwaardere" bieren gebrouwen voor zon- en/of feestdagen.



Geschiedenis van het bier:

Aan het einde van de 12de eeuw namen herbergen, in de steden en langs belangrijke wegen, meer en meer de taak van de Huisvrouw en abdijen over. Van allerlei granen o.a. gerst, tarwe, haver en boekweit maakten ze een troebel bier (nu gekend als "witbier") Dat brachten ze op smaak met een kruidenmengsel "gruyt" noemden. Het hoofdbestanddeel van gruyt was gabel. De andere kruiden verschilden van stad tot stad. De meest gebruikte waren rozemarijn, koreander, duizendblad, jeneverbes, kaneel, anijs, kruidnagel, salie, saffraan, laurier, rozemarijn, etc.. Door het kruidenmengsel te veranderen, verkregen ze een eerste vorm van smaakverscheidenheid. Omdat de locale machtshebbers geld gezien hadden in "gruyt" onderwierpen ze het gebruik ervan aan het "gruytrecht." Enkel bepaalde families hadden het recht om gruyt te maken en alle brouwers werden verplicht hun gruyt bij hen te betrekken. Om een beeld te hebben van de immense macht die de families hierdoor verwierven, moeten we maar aan de pracht en praal van de gevel van het huidige gruuthuse-museum te Brugge.



Geschiedenis van het bier:

In de 14de eeuw maakte Brabant kennis met het hophier. De Duitse keizer, Karel IV, verplichtte in 1364 deze « Novus Modus Fermentandi Cervisiam » en Brabant dat tot het Duitse Rijk behoorde legde zich toe op deze methode. Daarom zijn de bieren met hoge gisting vooral Brabantse specialiteiten. In Vlaanderen was er meer tegenstand van de gruyters, ondanks dat men in Vlaanderen al langer het hophier kende. In Vlaanderen bleef het gruytrecht het gebruik van hop verboden, de gisting van het bier bleef daar gebeuren met een mengeling van gist en tal van bacteriën, waaronder de melkzuurbacterie. Daarom dat Vlaanderen de bakermat is van de “Vlaamse bruinbieren van gemengde gisting. Uiteindelijk werd het hophier door iedereen aanvaard. De gruyters kregen een geldelijke vergoeding zonder nog gruyt te moeten leveren. Het gebruik van hop verbeterde de kwaliteit van het bier enorm, want hop remde, in tegenstelling tot het gruyt, selectief de groei van bacteriën af. De gistflora kon zo de bovenhand nemen.

Gouden Carolus tripel 9 Vol.%

NOF, bier van hoge Gisting, Belgian Strong Ale.



2

Brouwerij: Het Anker Mechelen

Brouwer Charles Leclef

Uitzicht:

Het is licht goudblond en lichtjes gesluid met zeer fijne koolzuur belletjes en die ondersteunen een fijn wit schuim dat wat kantwerk op het glas achterlaat

Geur:

Eerder bescheiden maar met een open geur gekenmerkt door rijp fruit (banaan, rozijn, rode bes, koriander, steranijs) maar ook wat warme bakker toestand, vers gebakken brood van de mout.

Smaak:

en fruitig, banaan, mandarijntjes, rijpe kiwi, citrus en een mooi in balans fijne hop bitterheid. Er is ook een hartverwarmende alcohol gevoel dat neigt naar Mandarine Napoleon, of

Nasmaak:

Een lange harmonische droge ietsjes bitterzoete afdrank die uitvloeit

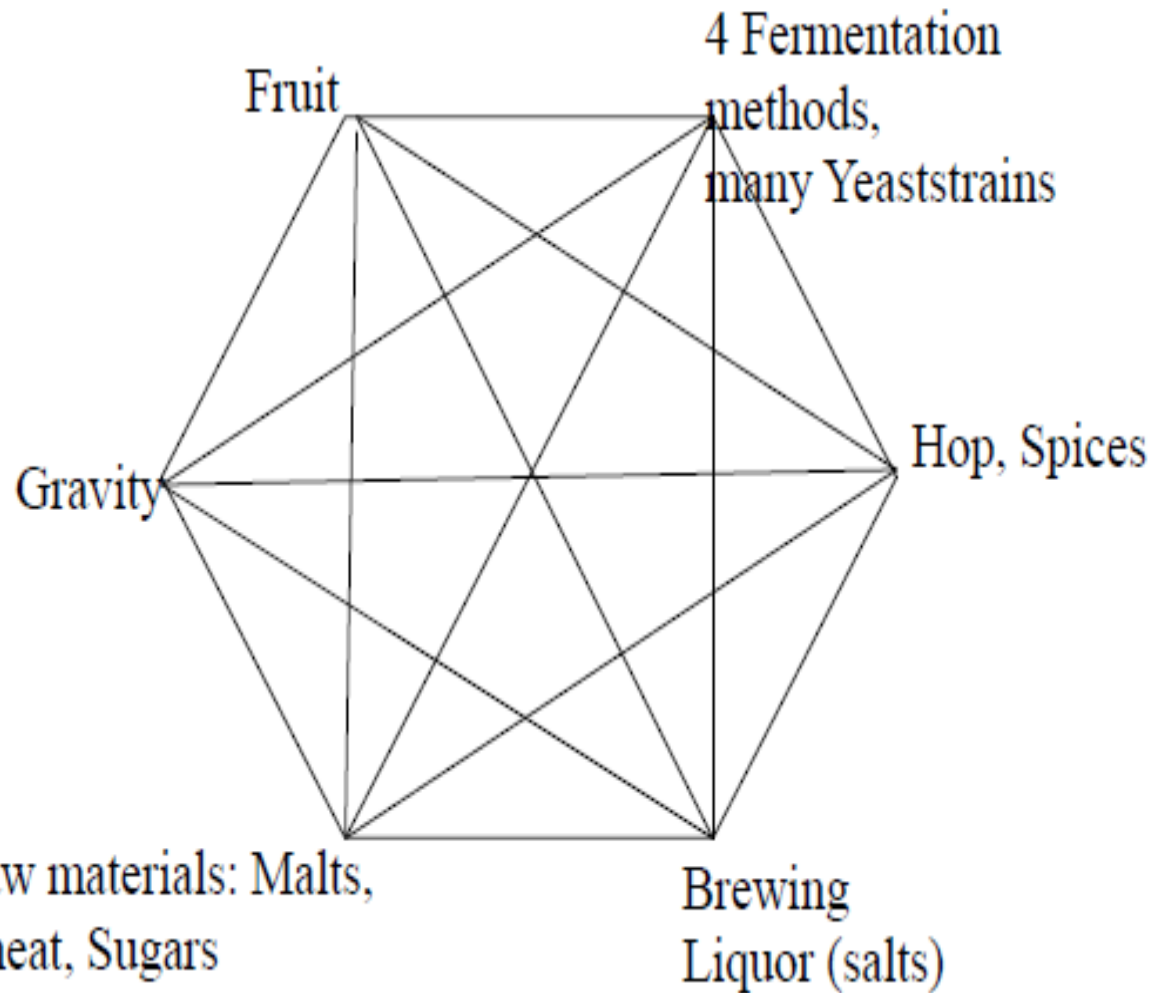


Bent U een goede bierproever ?

- ✓ In het kort over smaak en reuk
- ✓ Geschiedenis van het bier
- ✓ **Brouwproces & biersoorten**
- ✓ Hoe bier proeven
- ✓ Foodpairing met Hoppas
- ✓ Degustatie van een 6 bieren & 2 hoppas



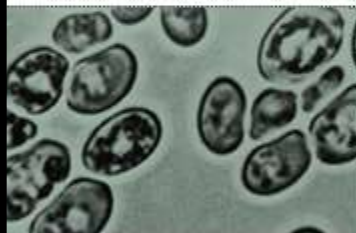
Brouwproces



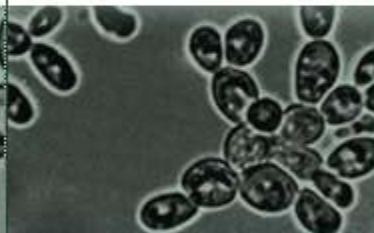
Brouwproces



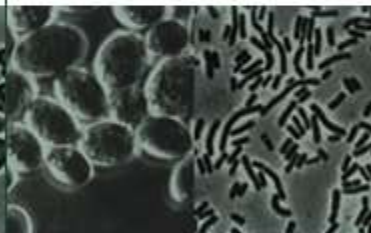
BROUWPROCES LAGE GISTING



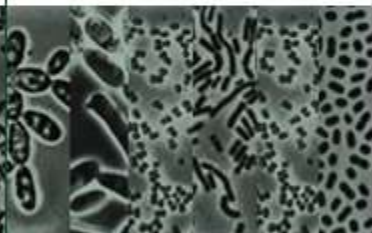
BROUWPROCES HOGE GISTING



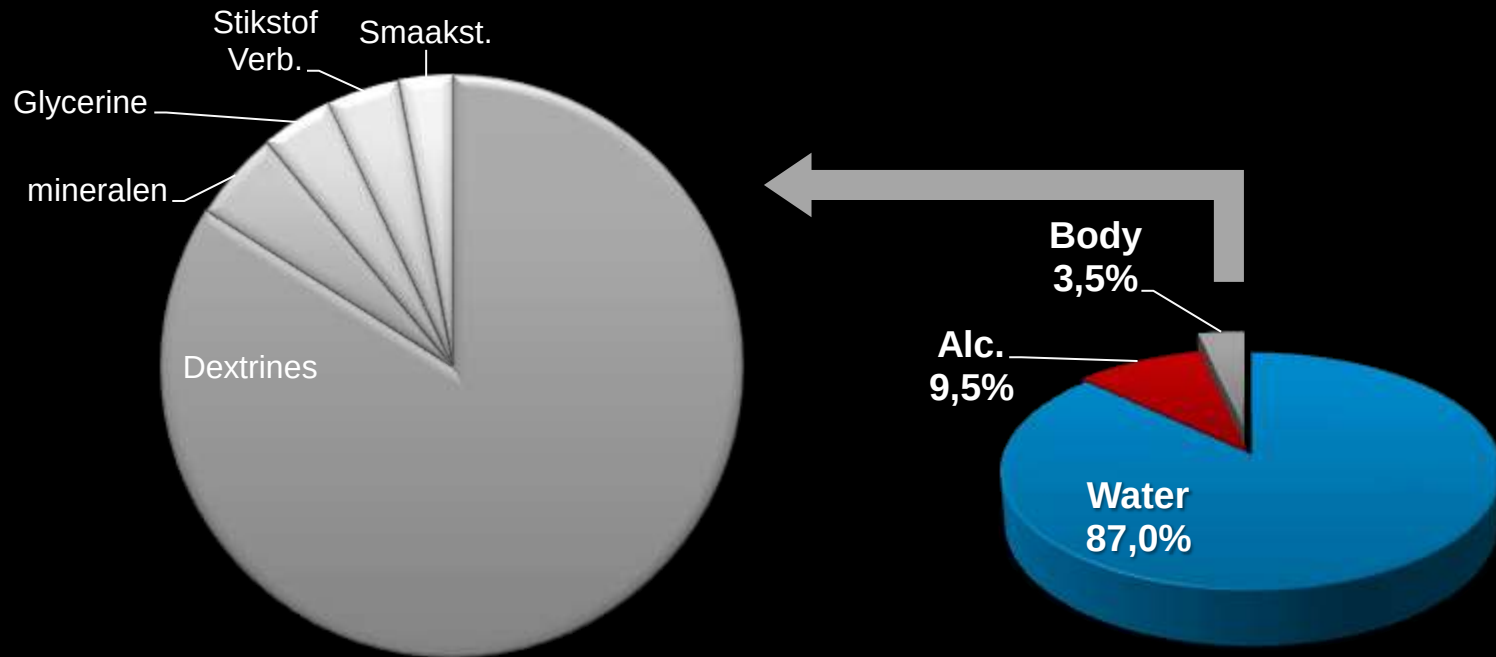
BROUWPROCES GEMENGDE GISTING



BROUWPROCES SPONTANE GISTING



Wat is bier ?



80-85% Dextrines

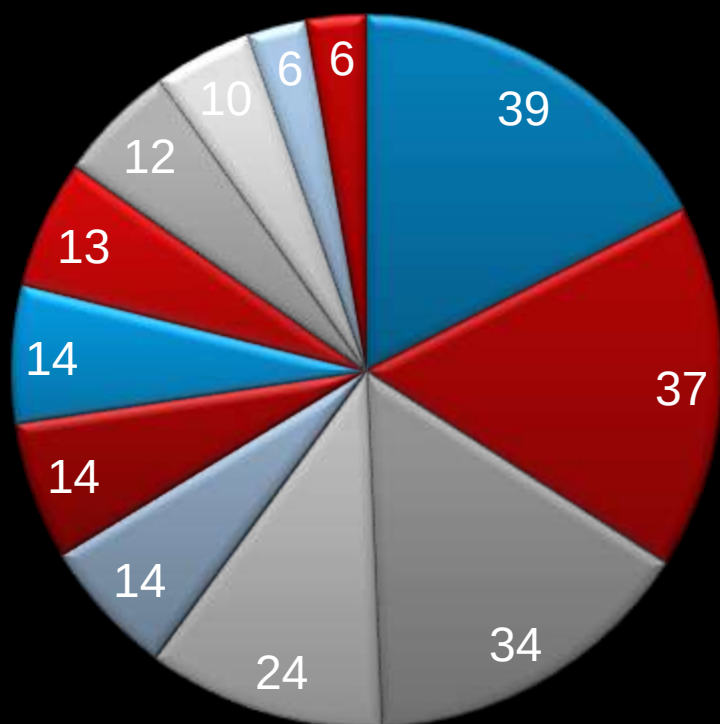
4-6 % stikstofverbindingen

3-5 % glycerine

3-4 % mineralen

2-4 % smaakstoffen = polyphenolen, organische zuren, esters en bitterstoffen (van gist en hop)

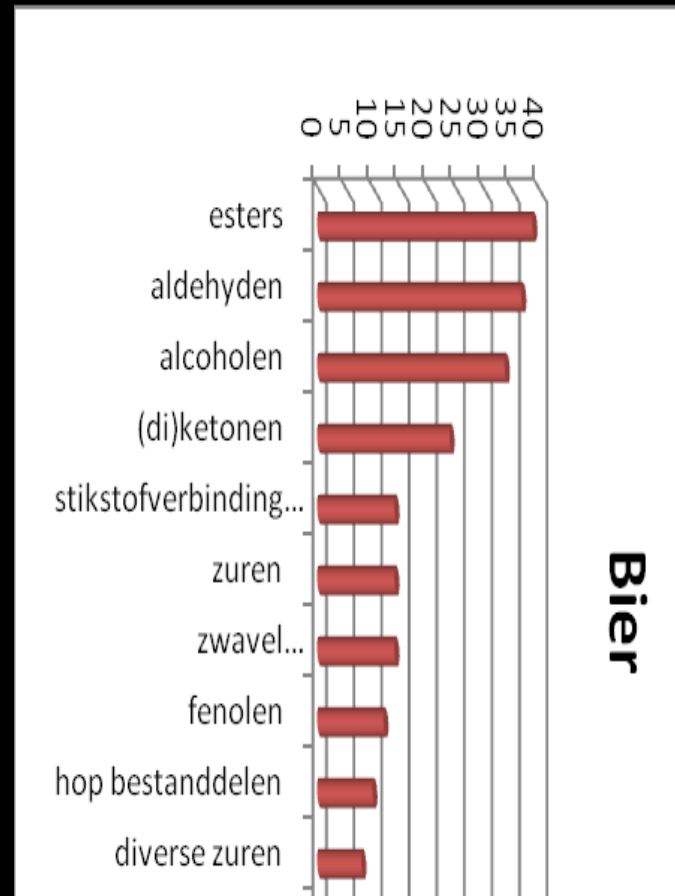
Wat is bier



Esters	39
Aldehyden	37
alcoholen	34
(di)ketonen	24
stikstofverbindingen	14
zuren	14
zwavel verbindingen	14
fenolen	13
hydroxy zuren	12
hop bestanddelen	10
polyfenolen	6
anorganische stoffen	6
Grand Total	223

De geur en aroma eigenschappen van Bier

Geur/Smaak	Nummer	Groep
esters		
banaan	1	I
appel	2	
pruim	3	
aldehyden		
gras/hooi	4	II
alcoholen		
roosachtig	5	III
(di)ketonen		
caramel	6	IV
boterbabbelaar/brioche	7	
stikstofverbindingen		
harsachtig	8	V
zuren		
zeepachtig/Detergent	9	VI
zwavel verbindingen		
paddestoel	10	VII
lichtsmaak/kattepis	11	
fenolen		
rokerig/tabac	12	VIII
hop bestanddelen		
thee	13	IX
leerachtig	14	
diverse zuren		
honing	15	X
vanille	16	



De geur en aroma eigenschappen van Bier

- Gefermenteerde dranken zoals bier en wijn verkrijgen hun typische aroma's en smaken niet alleen rechtstreeks uit de gebruikte grondstoffen.
- Tijdens de fermentatie of gisting zetten de aanwezige gistcellen immers heel wat van de aanwezige stoffen om in andere componenten, waarvan sommige zeer belangrijk zijn voor het aroma van de verkregen drank, zoals bijvoorbeeld ethanol.
- Daarnaast worden echter nog duizenden andere producten gevormd, die zelfs in erg kleine concentraties belangrijk zijn voor de smaak en de geur van bier.
- De belangrijkste categorie van deze aromacomponenten zijn de vluchtige esters.

Bier soorten

Wat maakt België zo uniek als bierland ?

1. Alle historisch gegroeide gistingswijzen zijn nog steeds van toepassing:

- a. Spontane gisting
- b. Gemengde gisting (In Nederland is de gemengde gisting verboden.)
- c. Hoge gisting
- d. Lage gisting

2. In België vind je bieren in alle mogelijke alcoholgehaltes, van het laagste tot het maximum (12°).

3. In België kan je alle bierstijlen nog vinden:

- a. Scotch
- b. Pils
- c. Lambik
- d. Tarwe- en witbier
- e. Bieren van hoge gisting: saisons, abdijbieren en de trappisten
- f. Bieren van gemengde gisting (bruine bieren e.d.)

Bier soorten

1. Lambiek-Geuze
2. Oud Bruin
3. Abdijbieren
4. Trappist
5. Specialiteitsbieren
6. Kriek
7. Fruitbieren
8. Witbieren
9. Pils

Eerste categorie : Industriële geuze

De geuze is hier gemaakt op basis van hooggistingsbier, gemengd met bier van spontane gisting en gepasteuriseerd. Belle Vue geuze is één voorbeeld van deze categorie.

Tweede categorie : Ambachtelijk commerciële geuze

De geuze, op traditionele wijze gemaakt, wordt verzoet. De brouwerijen die dit doen zijn Mort Subite, Timmermans, Lindemans, De Troch, Girardin (wit etiket)... Soms hebben zij nog een traditionele 'fond' in hun gamma.

Derde categorie : Ambachtelijk traditionele geuze ('Oude' Geuze)

De gueuze is gemaakt van 100 % lambik, en niet verzoet. Girardin (zwart etiket), Cantillon, Drie Fonteinen, Boon Oud Geuze en Belle vue Selection Lambic behoren hierbij.

Vierde categorie: Bier van spontane gisting

Buiten de Zennevallei wordt eveneens bier van spontane gisting gemaakt. Zo vinden we in Ingelmunster en Bellegem de brouwerijen Van Honsebrouck en Bockor die allebei bieren maken van spontane en/of gemengde gisting. Deze oertraditionele bieren kunnen geen geuze genoemd worden, omdat deze term gereserveerd is voor bieren die ingeënt zijn door de streekgebonden microfauna van de Zennestreek. Jacobins en St Louis behoren tot de categorie gemengde gisting, St Louis Fond Tradition is een uitsluitend spontaan geïst bier.



Omer Traditional Blond 8 Vol.%

NOF, bier van hoge Gisting, Belgian Strong Ale.



3

Brouwerij Bockor -van der Ghinste Bellegem

Brouwer :

Sam Quartier een discipel van professor. Delvaux uit Leuven. De brouwer was voordat hij werkte bij Bockor brouwerij vier jaar brouwer in Sint Bernardus in Watou.

Uitzicht :

heeft een mooi goudblonde kleur en een mooi dik wit schuim dat wand klevend is.

Geur :

Bitterheid in de neus naar hop maar ook gistig fruitig naar peer, en alcoholisch

Smaak :

Moutig naar pilsnoot fruitig en een vol van smaak bier toets van banaan, citrus en kruidig, maar ook fijne bitterheid in de mond .

Nasmaak :

Een vlot drinkbare maar met mate zware blonde met een mooie bitterheid die lang blijft hangen.

P.S.: Als aandenken aan Omer van der Ghinste die in 2009 overleed in Bellegem .



Bent U een goede bierproever ?

- ✓ In het kort over smaak en reuk
- ✓ Geschiedenis van het bier
- ✓ Brouwproces & biersoorten
- ✓ **Hoe bier proeven**
- ✓ Foodpairing met Hoppas
- ✓ Degustatie van een 6 bieren & 2 hoppas



**Een goede proever is iemand die
dezelfde bieren goed vindt als ik**



**Wie de bieren niet goed vindt die zij
wel goed vinden wordt geklasseerd
bij de "slechte proevers".**

Dat is natuurlijk wat te simpel.



Er zijn bierliefhebbers die geen onderscheid kunnen maken tussen “goed proeven” en “goed vinden”.



**Bier proeven heeft te maken met
onze zintuigen.**

En dus per definitie PERSOONLIJK.



**Het is voor niemand makkelijk om
zich in te leven in de appreciatie
van iemand anders.**

**Maar toch is dit juist een interessante
oefening.**



**Een bier opnieuw proeven en goed
luisteren naar wat de andere proever
heeft meegedeeld is een interessante
oefening.**

**Dit zorgt voor een ruimer proef-
referentiekader.**



**Maar wat wil “goed proeven”
nu precies zeggen ?**

**Om hierop een duidelijk antwoord
te geven maken wij een onderscheid
tussen de verschillende manieren
van proeven.**



**Of wat zijn de verschillende manieren
van proeven ?**

**Er zijn vijf verschillende manieren
en ik zal deze ook verder behandelen.**



1. Het herkenkend of blind proeven.

**Het proeven van bier zonder te weten wat er in het glas zit.
Dat is blind proeven je begint immers aan een bier zonder vooroordelen.
Het benoemen van het bier is ontzettend moeilijk.**

**Enige toelichting is nodig :
Wat moet de proever juist herkennen ?**

Het bier type ? De brouwerij ? De gebruikte kruiden ? De herkomst ?.....

**De wildste verhalen over supper proevers doen de ronde, maar zijzelf
zullen als eerste toegeven dat het onmogelijk is om een bier in één keer
juist te raden, één enkele toevalstreffer niet te na gesproken.**

**Vandaar dat er vaak in verschillende etappes wordt gewerkt.
De proevers maken stelselmatig een aantal keuzes en worden daarbij
gesteund of tegengesproken door diegene die het bier kent.**



2. Blindproeven binnen een thema bier.

Blindproeven binnen een bepaald thema is een zeer goede oefening om een biertype beter te leren kennen.

Als we dus zoals reeds eerder gezegd een ruim proefreferentie kader willen creëren dan kan blind proeven binnen een thema daar zeer zeker bij helpen.

Natuurlijk als het enkel en alleen maar te doen is om het bier te herkennen dan is dit een interessante vorm van tijdverdrijf. Maar het zegt meer over de proever dan over het bier.

En voor echte proevers zoals wij is dus het creëren van een proef referentie kader veel belangrijker en ook nuttiger.



3. Beschrijvend proeven

Beschrijvend proeven is een proef sessie waar de proever verwoordt welke zintuiglijke sensaties en associaties hij of zij ervaart.

Dit kan soms leiden to ellenlange beschrijvingen van soorten vruchten, bloemen, kruiden, hoppesoorten tot hout, leder, zelfs gal, putteken en ga zo maar door....

De vraag is of de proever dit echt allemaal waarneemt. Het kan een vorm van intimidatie zijn. Wie zou durven te opperen dat hij of zij een en ander niet proeft ?

Daarom denk ik persoonlijk dat het beter is akkoord te gaan in de groep met een beperkt aantal impressies die, omdat ze via de groep proevers, zijn tot stand gekomen en dus duidelijk en precies zijn. Hierdoor heeft men nadien een accuraat beeld van het bier. De zo verkregen proefnotities kunnen ook achteraf gebruikt worden en dragen bij tot een breder referentie proefkader.



4. Waarderend proeven

Bij waarderend proeven geeft de proever een kwaliteitsoordeel. Of het bier nu geurt en smaakt naar rode of zwarte vruchten, boterbollen, banaan, peer of witloof, heeft hier geen belang.

Je kan natuurlijk wel aangeven dat een bier veel verschillende impressies bundelt, een bepaalde mate van complexiteit bezit die een bier boeiender maakt tot proeven of degusteren.

De volgende factoren zijn van wezenlijk belang voor het drinkgenot :

- **Zuiverheid/puurheid**
- **Evenwicht**
- **Intensiteit**
- **Complexiteit**
- **Lengte afdronk**

Uiteraard bevat waarderend proeven altijd een subjectieve factor. Zo hebben bepaalde proevers een voorkeur voor bittere andere voor intens zure of moutige bieren. Om dit subjectieve enigszins uit te schakelen gaat men over naar analytisch proeven.



5. Analytisch proeven

Bij analytisch proeven moet men een waardeoordeel proberen uit te sluiten en alleen objectieve factoren van het bier beschrijven. Dit zijn de bierstijl, de verhandeling of behandelings factoren, de mate van zoet, zuur & bitter. Helaas komt de wetenschap hier wat roet in het eten of liever het bier strooien. Het is bewezen dat mensen letterlijk in verschillende smaakwerelden leven. Zo is de ene zeer gevoelig voor zuren. De andere neemt sneller zoet waar, nog iemand anders is gewoon fysiek niet bij machte om een bepaalde component te proeven. Dat heeft niet alleen te maken met het smaakzintuig op zich, maar ook met de overbrenging van zintuiglijke signalen naar de hersenen, proeven is dus een complex gegeven, en dan hebben we het nog niet gehad over de manier waarop zintuiglijke sensaties verwoord worden. Want tussen het waarnemen van geuren en smaken en het verwerken en verwoorden daarvan, ligt nog een hele weg van zintuig naar brein en spraak- en schrijfvermogen, waar mensen alweer verschillend mee omgaan.



Vicaris Kerstbier 10 Vol.%

4

Brouwer : Brouwrij Dilewyns vanaf eind 2010 in Dendermonde.

Brouwers : AC & Vincent Dilewyns (heden Dirk Naudts De proefbrij.)
Dit bier pas uit is (3 nov. 2010)

Uitzicht:

Vicaris Kerst is een roodbruin bier met een mooi getinte schuimkraag.
3 soorten mout en 2 soorten hop. Licht gekruid maar perfect in evenwicht.
Beige schuimkraag die stevig en wandklevend is.

Geur: Zachte kruiden en fijne mout en hop toesen

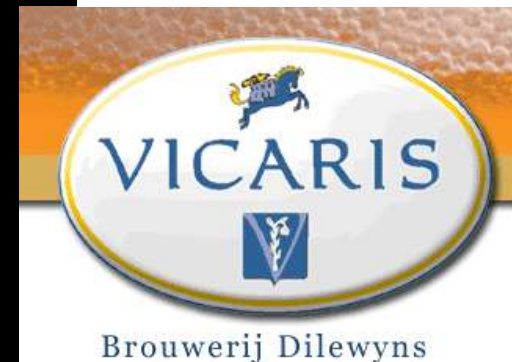
Smaak:

Volmondig en zacht kruidig. Ideaal voor de koude winteravonden.

Nasmaak : stevige afdronk, volmondig bier

weetjes:

Deze editie is de 2de jaargang van het Vicaris Kerstbier.
Op het etiket staat een jaartal, wat het leuk maakt voor verzamelaars.
Het kerstbier wordt lekkerder met de jaren.



Bent U een goede bierproever ?

- ✓ In het kort over smaak en reuk
- ✓ Geschiedenis van het bier
- ✓ Brouwproces & biersoorten
- ✓ Hoe bier proeven
- ✓ **Foodpairing met Hoppas**
- ✓ Degustatie van een 6 bieren & 2 hoppas



Wat is foodpairing

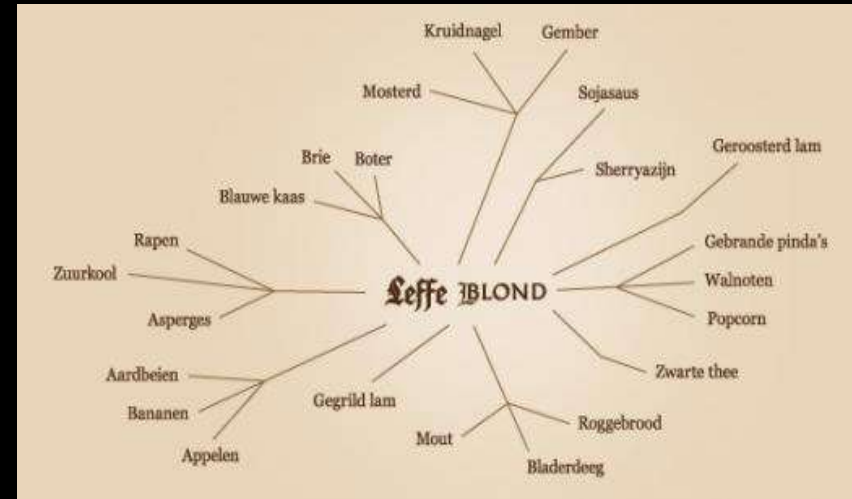
Gerookte zalm en mango. Oesters en chocolade. Combinaties die op het eerste gezicht onwennig lijken maar toch een streling voor de tong zijn.

De verklaring is heel eenvoudig en wetenschappelijk onderbouwd:

twee ingrediënten zijn perfect met elkaar te combineren als hun belangrijkste smaakaroma's overeenkomen. Dat is het recept van food pairing. Voeg daar de experimentele vrijheid van de chef-kok aan toe en u krijgt een verrassende smaak in de mond.

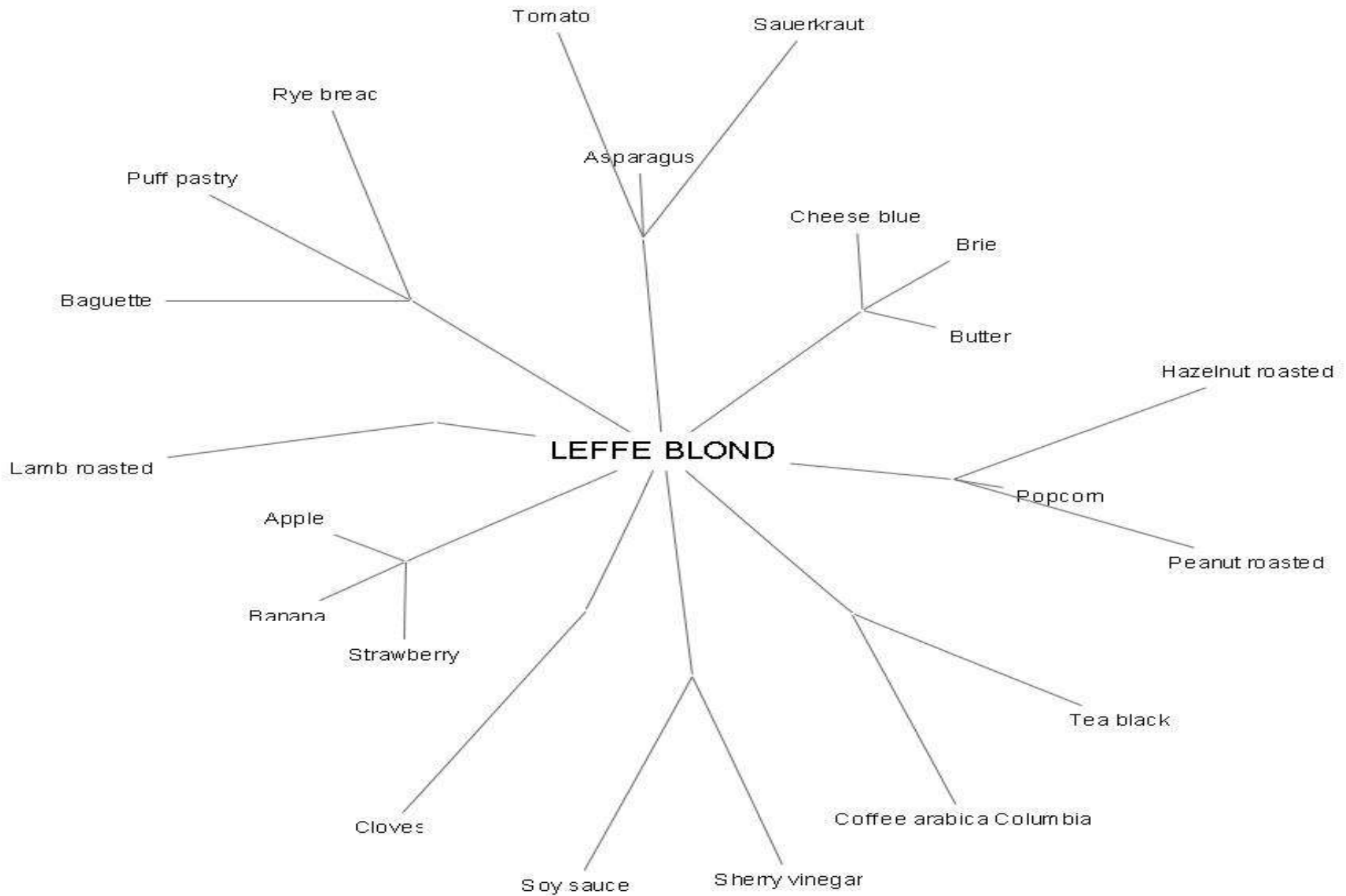
‘Les gouts et les couleurs ne se discutent pas’. Inderdaad, maar food pairing herleidt elke discussie tot een nieuwe smaakontdekking. Wetenschap in dienst van de gastronomie.

Food pairing is het neusje van de zalm voor elke chef-kok die zijn culinaire grenzen wil verleggen.



www.foodpairing.be





Hoppas wat is dat ?

Belgische horeca wil scoren met 'hoppas'

Waardering ★★★★★ (0) 1 reacties

De Belgische horeca is in de ban van een nieuwe trend, hoppas. Het gaat om tapas gemaakt van Vlaamse streekproducten geserveerd met Belgisch bier.



De afgelopen dagen is er veel geschreven in de Belgische media over hoppas. Het concept is een gezamenlijk project van een adviesbureau in samenwerking met horecagroothandel ISPC en brouwerij Duvel Moortgat. De innovatie wordt op 19 april gepresenteerd.

'De hoppas zijn de Vlaamse variant van de Spaanse tapas en worden geserveerd met bier. De naam is een samentrekking van hop en tapas. De recepten ontstonden in combinatie met ideeën uit de moleculaire- en foodpairing keuken', aldus een van de bedenkers van Hoppas in de Belgische krant De Standaard.

Het concept wordt op 19 april geïntroduceerd door Vlaanderen Lekker Land, de organisatie die de Vlaamse tafelcultuur en streekproducten in het binnen- en buitenland moet promoten. Daarnaast wordt de actie ook gepromoot door de Vlaamse regering. Dit naar aanleiding van het Europees voorzitterschap van België.

Vlaams bewust

Met de introductie van dit typisch Vlaamse product lopen de bedenkers, horeca-adviesbureau Dolce Far Tutto, horecagroothandel ISPC en brouwerij Duvel Moortgat, voor op de Week van de Smaak in november. Tevens wordt het product gepromoot door de Vlaamse regering naar aanleiding van het Europees voorzitterschap van België en Vlaanderen Lekker Land. De biercocktails zullen 19 april door Vlaanderen Lekker Land geïntroduceerd worden, waarna ook het concept en het receptenboekje worden voorgesteld in Gent. Vlaanderen Lekker Land is de vzw die de Vlaamse tafelcultuur en streekproducten in het binnen- en buitenland moet promoten, zij zijn tevens medeorganisatoren van De Week van de Smaak.

Hoppas wat is dat ?

Hoppas is eigenlijk een concrete vorm van « beer & food pairing ».

Deze avond werden er 2 hoppas gemaakt die we ook via de hoppas 3 C's kunnen proeven.

De 3 C's :

« Conciliation »	=	Verzoening »
« Contrast »	=	Contrast »
« Complement »	=	Aanvulling »



Moinette Brune 8,5% Alc. Vol.

NOF, Hoge Gisting



5

Brouwerij: Dupont-Tourpes-Leuze en Hainaut

Brouwer: Olivier Dedeycker

Uitzicht: een roodbruin amber bier, troebel klein maar zeer blijvend schuim, crèmekleurig

Geur:

Verschillende mouten in de neus, caramel, aromatische hop, bloemig, honing

Smaak:

bitter hoppig, zacht fruitig en zoetig smaak eerder geparfumeerd en caramel toetsen, ook wat gerookt vlees, en kruidig en retro-nasaal

Nasmaak:

vooral mout bitter en minder hop bitter, volmondig en een olieachtig mondgevoel

Moinette komt ook van Moëne en dit is oud-Frans voor moeras of vochtige plaats waar de hoeve is opgebouwd.



Bent U een goede bierproever ?

- ✓ In het kort over smaak en reuk
- ✓ Geschiedenis van het bier
- ✓ Brouwproces & biersoorten
- ✓ Hoe bier proeven
- ✓ Foodpairing met Hoppas
- ✓ **Degustatie van een 6 bieren & 2 hoppas**





World Beer Cup®
Competition Stats

	2004	2006	2008	2010
Beers Entered	1,566	2,221	2,864	3,330
Breweries	393	540	644	642
Countries	40	56	58	44
Styles	81	85	91	90
Judges	93	109	129	179
Countries (Judges)	15	18	21	26

Duvel Tripel Hop Alc. 9.5 Vol.

NOF, Hoge Gisting Belgian Strong Ale

Brouwerij: Duvel Moortgat Bornem

Brouwer: Hedwig Neven

Uitzicht:

Licht gouden kleur met een grote sterke stijging van witte schuimkraag en fijn parelend in het glas

Geur:

Zeer zeer zware hop gift door drie hop soorten(Amarillo, Saaz en Styrings Golding)dus bitter in de neus maar ook kruidig naar kruidnagel en koriander pepermint en licht fruitigheid van banaan

Smaak: Rondere en nog drogere Duvel dan zijn broer van 8.5 % erg fijn in de mond ook citrus, sinaas, appel en zoete specerijen zoals zoethout maar de hop bitterheid neemt de bovenhand

Nasmaak: Natuurlijk zeer fijne bittere, droge en lange afdronk begeleid door de alcohol



6

