

AMBACHTELIJKE BIEREN IN BELGIË

TEKST

**MICHEL
VERLINDEN**

FOTO'S

**ALEXANDRE
BIBAUT**



AMBACHTELIJKE BIEREN IN BELGIË

TEKST

**MICHEL
VERLINDEN**

FOTO'S

**ALEXANDRE
BIBAUT**



LANNOO



WOORD VOORAF

SVEN GATZ

BLADZIJDE 6



INLEIDING

GELUKKIG IS HIJ DIE
EEN MOOIE REIS HEEFT GEMAAKT

BLADZIJDE 8



PORTRET VAN DE EXPERT

CHRISTOPHE GILLARD

BLADZIJDE 10



BRASSERIE DE LA LIENNE

EEN ZWARTE PAREL

BLADZIJDE 14



SCHELDE BROUWERIJ

EEN ZOUTE STOUT

BLADZIJDE 22



BRASSERIE DE LA SEMOIS

EEN GEWICHTLOOS BLONDJE

BLADZIJDE 32



BROUWERIJ DE DOCHTER VAN DE KORENAAR

EEN FEEST VAN HOP

BLADZIJDE 40



BROUWERIJ STRUBBE

SOS ERFGOED

BLADZIJDE 50



BROUWERIJ 3 FONTEINEN

ZOALS EEN FENIKS

BLADZIJDE 60



BRASSERIE DE BASTOGNE

IPA REVISITED

BLADZIJDE 70



BROUWERIJ DE RANKE

PIONIERS VAN DE HOP

BLADZIJDE 80



BRASSERIE GENGOULF

DRANKFEESTJE MET VRIENDEN

BLADZIJDE 88



BRASSERIE DE MARSINNE

EEN AMBITIEUSE ALE

BLADZIJDE 96



**BRASSERIE
DEMANEZ**
EEN VROLIJK BLONDJE
BLADZIJDE 106



**BROUWERIJ
HOF TEN DORMAAL**
DE RUSH NAAR HET WITTE GOUD
BLADZIJDE 160



**BRASSERIE
DES CARRIÈRES**
EEN HEERLIJK DUIVELTJE
BLADZIJDE 114



**DE
STRUISE BROUWERS**
EEN BEVRIJDENDE STOUT
BLADZIJDE 170



**BROUWERIJ
DE GLAZEN TOREN**
EEN VLAAMSE SAISON
BLADZIJDE 124



**BRASSERIE
BRASSERIE THIRIEZ**
EEN DUBBELE IPA ZOALS IN HET WESTEN
BLADZIJDE 180



**BRASSERIE
SAINT-MONON**
EEN ZWIJGZAAM BRUINTJE
BLADZIJDE 134



**BROUWERIJ
BROUWERS VERZET**
HET STOUTE VERZET
BLADZIJDE 190



**BRASSERIE
DE WARSAGE**
EEN EENVOUDIGE TRIPEL
BLADZIJDE 144

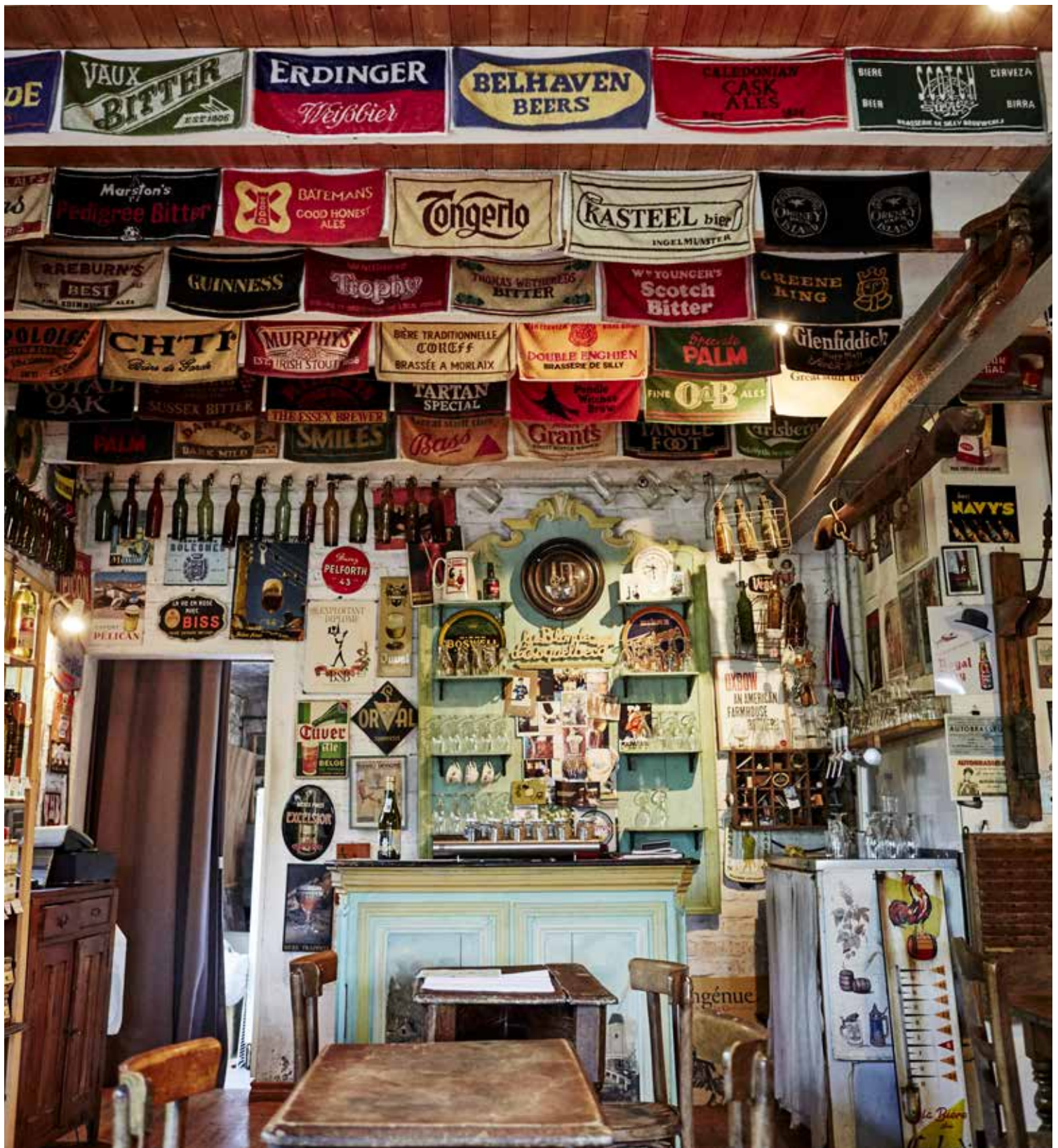


WOORDENLIJST

BLADZIJDE 200



**BROUWERIJ
DILEWYNS**
BRUINE MAGIE
BLADZIJDE 152



ALS EEN MINISTER ZIJN PASSIE PREEKT

Dat België hét bierland bij uitstek is, hoeft al lang geen betoog meer. In ons land zijn we op dat vlak bijzonder verwend met een bier naar ieders meug. Niet moeilijk met een keuze uit de meer dan 1.500 bieren die ons land rijk is. Een lijst die quasi dagelijks nog aangroeit.

Ook ik ben opgegroeid met bier. Als kind kregen we op zondag een half pintje bij het eten. Bier drinken was een gewoonte in huis. Mijn vader en oom richtten in de jaren 1970 zelfs hun eigen bierproeversclub op. Een informele vriendenclub waar bier gedegusteerd wordt en waar ik de traditie van verderzet.

Toen ik in 2011 de politiek verliet om mij als directeur toe te leggen op de uitbouw van de Unie van de Belgische Brouwers, was dat voor mijn vrienden dan ook geen verrassing. De interesse die ik voordien reeds had in de geschiedenis en grote diversiteit van ons gerstenat, het brouwproces, het rijke caféleven... werd tijdens die periode bij de Federatie van de Belgische Brouwers alleen maar verder aangescherpt.

Als minister doet de gelegenheid om mij met mijn passie bezig te houden, zich wat minder voor. Maar een lekker biertje – van een gewone frisse pils tot een wat zwaarder speciaal bier – kan me in goed gezelschap nog altijd smaken.

De aandacht voor het Belgische bier gaat nog steeds in stijgende lijn. Denken we maar aan het steeds groter gild van 'biersommeliers' die hun intrede doen in restaurants, het feit dat bier steeds vaker wordt aangeprezen als aperitief of de vaststelling dat ook steeds meer vrouwen zich kunnen vinden in een al dan niet fruitig biertje.

SVEN GATZ
VLAAMS MINISTER VAN CULTUUR,
JEUGD, MEDIA EN BRUSSEL
VOORMALIG DIRECTEUR
VAN DE FEDERATIE VAN DE
BELGISCHE BROUWERS

Het bier, en zeer zeker ons Belgisch bier, krijgt dus nog steeds meer en meer de aandacht die het verdient. Boeken als die van journalist en bovenal bierliefhebber Michel Verlinden, leveren daar een meer dan substantiële bijdrage aan. In zijn eerste publicatie bracht Michel reeds een portret van twintig uitzonderlijke bieren uit evenveel ambachtelijke brouwerijen die op de nationale erfgoedlijst prijken.

Bier brouwen is een bijzonder ambacht, waarbij de kennis en de ervaring van de brouwer heel vaak al eeuwenlang van generatie op generatie wordt doorgegeven. In dit nieuwe boek schetst Michel Verlinden evenwel het boeiende verhaal van tien relatief jonge Belgische bieren en hun brouwmeesters. Vijf Vlaamse en vijf brouwerijen in Wallonië. Want zoals Michel wat verder komt te zeggen, kent de Belgische brouwerswereld geen grenzen. Geen communautaire en zelfs geen landsgrenzen.

Onze bieren zijn letterlijk wereldberoemd en worden overal gesmaakt. Wij leren de wereld bier drinken. Uit een onderzoek door

de Universiteit van Leuven bleek dat de bierconsumptie in China in 1980 minimaal was. Terwijl de Chinezen ruim een kwarteeuw later reeds meer dan 40 miljard liter per jaar consumeerden. Bier smeert niet enkel het keelgat, maar dient ook als smeermiddel voor de economische groei zeg maar. Dat is goed nieuws, zeker in deze tijden waarin somberte over de economische crisis nog wel eens de boventoon wil voeren.

Maar hoezeer bier en het brouwen ervan de jongste decennia de internationale toer opgaat, de kiemen van nieuwe speciale bieren worden bij wijze van spreken – soms zelfs letterlijk – nog vaak gelegd in de garage of keuken van artisanale en kleinschalige brouwerijtjes.

En er zijn de jongste jaren in ons land opnieuw veel kleine brouwerijen bijgekomen die zich toeleggen op speciaal bier, vaak gebrouwen volgens duurzame principes. Back to the roots zeg maar. Want vele eeuwen lang bleef het brouwen van bier een zeer ambachtelijk, om niet te zeggen huishoudelijk, gegeven.

Het verhaal van het bier is en blijft bijzonder actueel en boeiend.

Michel Verlinden staat in dit boek stil bij het vak en het parcours van de brouwers, hoe de besproken bieren het levenslicht zagen, de technische fiches, proeverijen, vele anekdotes tot zelfs de toeristische omgeving toe. Dat alles wordt ingebed in een zeer overzichtelijk boek dat iedere bierliefhebber op zijn boekenplank zou moeten hebben staan.

Schol!



GELUKKIG IS HIJ DIE EEN MOOIE REIS HEEFT GEMAAKT

Voor dit boek heb ik vele kilometers gevaren, ben ik naar alle uithoeken van dit land gereden. Naar het noorden... Waar ik in Baarle-Hertog een grote 'Extase' beleefde met Ronald Mengerink, de brouwer die De Dochter van de Korenaar stichtte. Naar het zuiden... Waar ik heerlijke Gaume-worst proefde in Villers-devant-Orval, in het gezelschap van André Odwa en Vincent Habran. Naar het oosten... Waar ik Dominique Denis de hand schudde in Warsage. Naar het westen... Waar ik overdonderd was door het roodbruine, zure bier van Ichtegem. Nadat ik de vier windrichtingen van ons kleine land had opgezocht, kreeg ik er een andere kijk op. En hield ik er een beetje meer van. Uiteraard deed het weer dit liefdesverhaal wat vlotter verlopen, want de zomer stond op het punt los te barsten. Onder de stralende zon lag België als een goudgeel koekje van Lu. Om van te snoepen...

Wat me echter het diepst geraakt heeft, is de ontvangst die me te beurt viel in Vlaanderen. Christophe Gillard had me nochtans gewaarschuwd: 'De Belgische bierwereld ligt niet wakker van communautaire kwesties.' En hij had gelijk. De Vlaamse brouwers, net zoals hun Franssprekende collega's, zijn mateloos gepassioneerd door gerst en hop en kijken ook over de grenzen heen. Ze hebben begrepen dat het geen zin heeft om in een hoekje te blijven zitten. De sterkste emotie overviel me in Hof Ten Dormaal, een hoevrouwerij in Tildonk. Na ons gesprek nodigde Jef, een van de zonen van André Janssens, me uit om samen met het gezin te lunchen. En hoe zou ik Armand Debelder kunnen vergeten, die me bewees dat iemand zich 'een rasechte Vlaming' en tegelijk een Belg kan voelen? Of het klikke scouts uit Oostvleteren dat geïntrigeerd was door een Fransta-

Naar het noorden...
Waar ik in Baarle-Hertog
een grote 'Extase' beleefde
met Ronald Mengerink,
de brouwer die
De Dochter van de
Korenaar stichtte.

Naar het zuiden...
Waar ik heerlijke
Gaume-worst proefde
in Villers-devant-Orval,
in het gezelschap van
André Odwa en
Vincent Habran.

Naar het oosten... Waar ik
Dominique Denis de hand
schudde in Warsage.

Naar het westen...
Waar ik overdonderd
was door het roodbruine,
zure bier van Ichtegem.

lige journalist die verloren liep aan de andere kant van de taalgrens. Geïntrigeerd, maar niet geïrriteerd... het gesprek dat volgde staat in mijn geheugen gegrift. Het schrijven van dit

tweede deel van Ambachtelijke bieren in België was voor mij een mooie reis in eigen land. Een reis die de ogen opent voor wat niet meer zichtbaar is en voor wat je niet durft te gaan bekijken. Dankzij dit avontuur in brouwersland ontmoette ik boeiende mensen, gespeend van alle clichés. Denk maar aan Jef Van den Steen, een rocker, latinist, wetenschapper, geëngageerd burger en ook nog eens brouwer. Of aan Alex Lippens van Brouwers Verzet, wiens skaterslook nooit zou doen vermoeden dat hij een van de verstandigste en innoverendste visies heeft op de toekomst van het Belgische bier. Of aan Sébastien Demanez, een voormalig bankier en opmerkelijk gentleman. Niet zonder ontroering herinner ik me ook Pierre Jacob, een heel timide man met een uiterst gul karakter.

Welke droom rest me nog na deze tocht naar alle uithoeken van ons land? Dat mensen de tijd nemen om stil te staan bij wat er in hun glas zit. Het is uiteraard makkelijker om de commerciële eenheidsworst te drinken waarvan de reclame ons om de oren vliegt. Maar het zou prachtig zijn als we het experiment van Milgram konden ontcrachten door aan te tonen dat we niet zomaar doen wat ons gedicteerd wordt. Ontsnappen aan de wetten van de reclame en de spots richten op de grote waaier van niet-gestandaardiseerde producten. Aan dit fantastische avontuur is maar één risico verbonden: je kunt niet meer terug. Sommige eerste slokken veranderen je leven. Proef de bieren van de twintig brouwerijen in dit boek en breng een bezoek aan de kunstenaars die erachter schuilgaan. Je zult het je niet beklagen...

MICHEL VERLINDEN



PORTRET VAN DE EXPERT

CHRISTOPHE GILLARD

Mi-Orge Mi-Houblon van Christophe Gillard heeft alles om beer lovers blij te maken. De winkel verhuisde recent naar een nieuwe locatie in het hartje van de Zone Artisanale in Aarlen. In de schappen staan zo'n 350 bieren, waarvan 70 % Belgische. De heer des huizes is trots op zijn uitzonderlijke selectie geuzes, een van zijn passies. Liefhebbers van zeldzame bieren kunnen hier hun hartje ophalen. Deze winkel biedt een ruime waaier aan Belgische ambachtelijke bieren, maar neemt zijn bezoekers ook mee op een reis voor de smaakpapillen. De Cuvée de Tomme, een Californisch zwart bier gerijpt op bourbonvaten, is een heus pareltje voor liefhebbers. Degenen die openstaan voor iets aparts, kunnen zich wagen aan 'BeerBrugna', een fruitig en zuur Italiaans bier waarvan jaarlijks slechts 200 hectoliter verkrijgbaar zijn. Of Dalva Barrique, dat in dit boek besproken wordt. Gezien het grote assortiment is het niet verwonderlijk dat de winkel wekelijks bezoek krijgt van tien tot vijftien Amerikaanse klanten. Christophe Gillard heeft een neus voor trends en was een van de eersten die in België de 'growler' importeerde, een fles van 2 liter met handvat en een beugelsluiting voor het vervoeren van fustbier, dat dankzij de boom van de Amerikaanse microbrouwerijen 'hot' werd.

PURIST

Mi-Orge Mi-Houblon heeft zijn mooie reputatie vooral te danken aan de persoonlijkheid van de eigenaar. Christophe Gillards aanpak is meer die van een gepassioneerde bierliefhebber dan die van een handelaar. 'Alle bieren zijn interessant. Je moet soms je smaakgrenzen verleggen en andere horizonten verkennen. De mogelijk-

heden zijn eindeloos. In een samenleving die suiker verguist, voel ik me soms een smaakfysiotherapeut die zijn klanten heropvoedt', bekent deze scherpzinnige, 40-jarige expert.

Het parcours en de aanpak van Christophe Gillard zijn allerm minst doorsnee te noemen. Na tien jaar in Luxemburg in de financiële sector te hebben gewerkt, ging hij lesgeven, wat hem altijd al had aangetrokken. Hij onderwijst verkooptechnieken en boekhoudkunde. In de loop der jaren leerde hij beide beroepen met elkaar te combineren.



CHRISTOPHE GILLARD

DE EXPERT

MI-ORGE MI-HOUBLON

43, Zone Artisanale, 6700 Arlon

☎ 00 32 473 42 58 36

www.miorgemihoublon.be

*Geopend op woensdag en vrijdag van
16 tot 19 uur, op zaterdag van 9 tot 18.30 uur.*



In 2005 ontstond het idee voor een project rond bier. 'Ik ben altijd een liefhebber van bieren geweest, vooral van buitenbeentjes. Toen ik twee uitzonderlijke brouwerijen ontdekte, nam alles een heel andere wending. De eerste was Caracole, een microbrouwerij in de buurt van Falmignoul, waar de ketels nog met hout gestookt worden. De tweede was Cantillon. Daar kreeg ik de ingeving die me over de streep heeft getrokken...' vertelt hij. 'Aangezien ik heel gehecht ben aan het gezinsleven, zag ik mezelf nog niet achter de tapkraan in een café staan... en daarom koos ik voor een winkel.' Inderdaad, een winkel, maar niet zomaar eentje. 'Vanaf het begin heb ik besloten dat mijn winkel geen kostwinning moest zijn. Ik beschouw het als een hobby. We zijn dan ook maar drie dagen per week geopend. Omdat de winkel niet noodzakelijk rendabel moet zijn, kan ik me de luxe permitteren om geen compromissen te sluiten: ik verkoop alleen bieren die ik goed vind.'

Christophe Gillard heeft ideeën genoeg om de smaakpapillen van bierdrinkers weer op te voeden en hen attent te maken op de rijkdom van bieren. Samen met Moeder Lambic voert hij zijn bieren rechtstreeks in. Hij is er ook trots op dat hij al vele jaren een bier verkoopt dat speciaal gebrouwen is voor zijn winkel: JeanChris Nomad. Het edele vocht wordt telkens in een andere brouwerij gebrouwen.

Naast zijn winkel houdt Christophe zich bezig met andere biergerelateerde zaken zoals consulting voor restaurants (foodpairing) en het jureren van nationale en internationale wedstrijden (Brussels Beer Challenge, World Beer Cup).







EEN ZWARTE PAREL

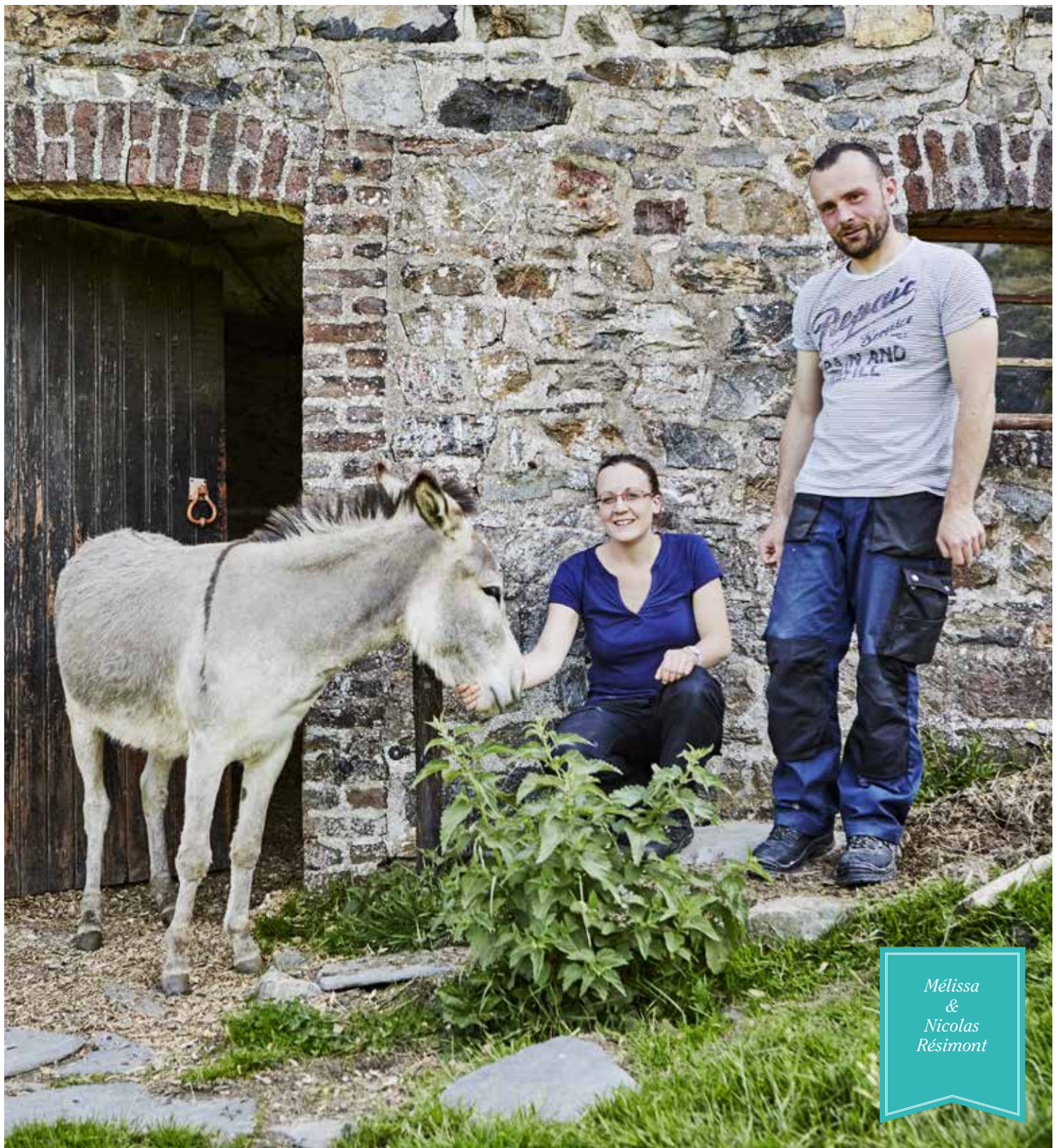
LIENNE NOIRE, BRASSERIE DE LA LIENNE

7, REHARMONT
4990 LIERNEUX

**BRASSERIE
DE LA LIENNE**

☎ 00 32 80 39 99 06
WWW.BRASSERIEDELALIENNE.BE

Brasserie de la Lienne organiseert rondleidingen op afspraak. Na een kennismaking met het brouwproces (ongeveer 30 minuten) volgt een degustatie in de mooi gerenoveerde oude hooischuur. Prijs: 5 euro voor de rondleiding en 1 Lienne-bier naar keuze.



*Mélissa
&
Nicolas
Résimont*

GESCHIEDENIS VAN DIT BIER

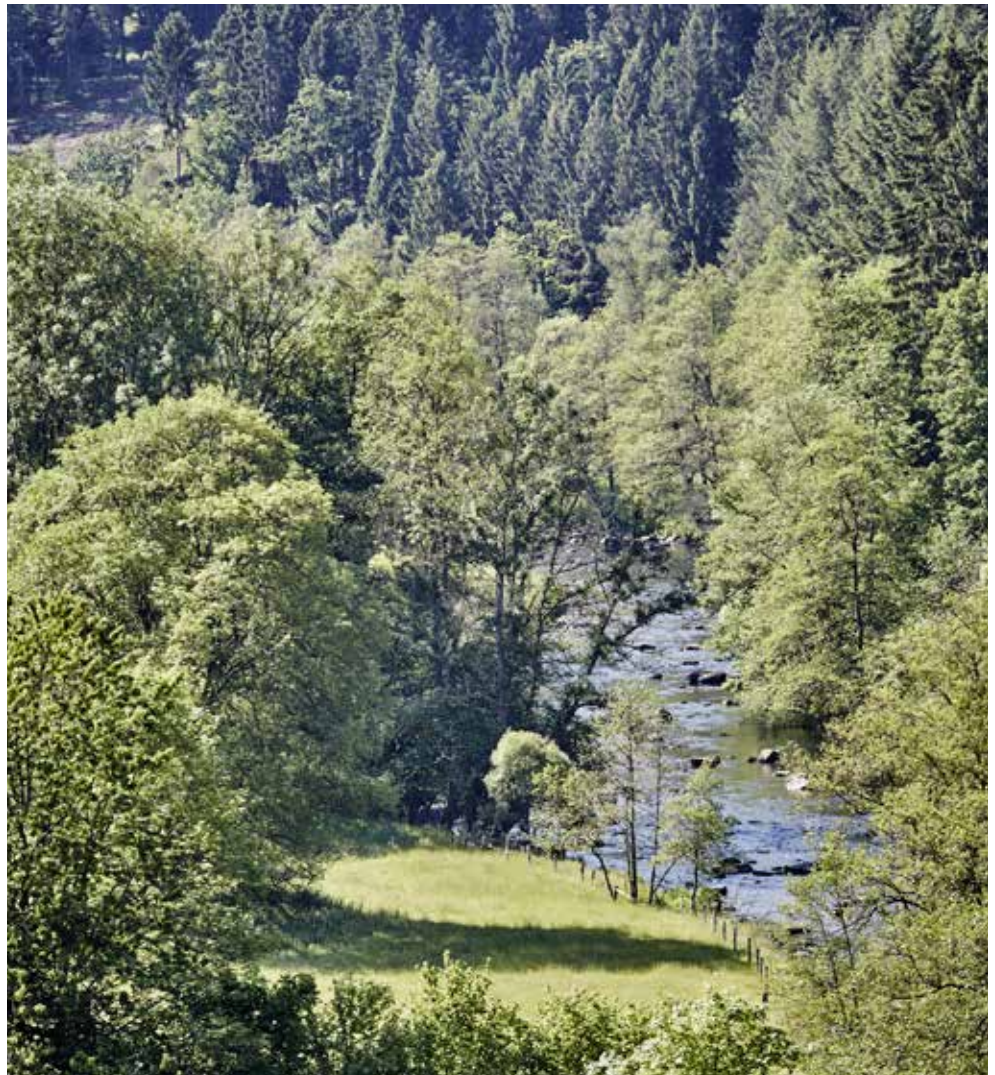
Lienne Noire bekleedt de derde plaats in het assortiment van deze brouwer. 'Na Lienne en Lienne Brune wilden we eenvoudigweg onze horizon verbreden', vertelt Mélissa Résimont. Daarom besloot ze samen met haar broer Nicolas en haar man Eric Goffin om een wedstrijd te houden. Elk van hen ging aan de slag en brouwde zijn eigen bier. Nicolas koos voor gerookte mout, Eric tekende voor een zwarte IPA. Melissa brouwde een frisse en evenwichtige stout met een laag alcoholpercentage. Dat werd Lienne Noire!

NAAM

Met het oog op de continuïteit kon deze dry stout, na Lienne en Lienne Brune, enkel de naam Lienne Noire dragen. Mélissa en Nicolas verankeren hun assortiment bieren in de regionale folklore van een middeleeuwse legende rond de Lienne, een zijrivier van de Amblève die ontspringt in Lierneux. Volgens dat verhaal spaart baron Rambert tijdens een jachtpartij het leven van een hinde met mooie ogen. Wanneer hij ontwaakt, verschijnt de fee van de Lienne aan hem, in het gezelschap van een gouden

geit. Ze is ontroerd door de menselijkheid van de man en biedt aan om gedurende 5 jaar met hem samen te leven. Het koppel hoeft alleen maar de gouden haren van de geit af te scheren om in hun levensbehoeften te voorzien. Na 5 zomers verdwijnt de fee. De geit laat ze achter bij de baron. Rambert doorkruist wekenlang het dal op zoek naar een glimp van zijn geliefde. Met de gouden vacht van het geitje gaat hij op kruistocht, in de hoop zijn verdriet te vergeten tijdens zijn avonturen. Zijn wapenschild, gemaakt van het gouden geitje, zou hem tijdens zijn vermetele tocht beschermd hebben tegen de meest ongeloflijke gevaren. Na zijn

terugkeer bouwt Rambert een kasteel en huwt hij de dochter van een naburige leenheer. Ondanks zijn steeds terugkerende herinnering aan de fee is hij een goede echtgenoot en gedijt zijn nageslacht nog eeuwenlang. De 'ongelukse eeuw' met de oorlogen van Lodewijk XIV maakt een einde aan zijn nageslacht. De nacht waarin zijn laatste afstammelingen sterven, slaat de bliksem in op het kasteel. Dat brandt af zonder dat iemand er iets aan kan verhelpen. Vanuit de vlammen zien de dorpingen een duidelijk herkenbare figuur opstijgen: het gouden geitje, waarvan de gaven voorbehouden waren aan het nageslacht van Rambert.



Mélissa en Nicolas
verankeren hun
assortiment bieren
in de regionale folklore
van een middeleeuwse
legende rond de Lienne,
een zijrivier van
de Amblève die ontspringt
in Lierneux.



TECHNISCHE FICHE



BIERSOORT

- dry stout

GEBRUIKTE MOUTSOORTEN

- Pale, Black, Chocolat, Special B, Carafa type 3

GEBRUIKTE HOPSOORTEN

- Hallertau Perle, Crystal, Citra

ANDERE INGREDIËNTEN

- neen

DRY HOPPING

- neen

GEBRUIKTE GISTEN

- gisten uit de brouwerij van de abdij van Orval

ALCOHOLGEHALTE

- 5,5 % vol.

BEGIN EXTRACTGEHALTE

- 12,5 °P

BITTERHEID (IBU)

- 35 EBU

EVENWICHT VAN HET BIER * (tussen bitter en zoet)

- 0,69

KLEURBEPALING

- 130 EBC

IDEALE DEGUSTATIEPERIODE ['Shelf life']

- binnen 1 jaar na de datum van botteling

EERSTE BROUWSEL

- november 2014

JAARLIJKSE PRODUCTIE

- 40 hectoliter (schatting voor 2015)

AFVULLING

- beschikbaar in flessen van 33 cl en in vaten van 20 liter

HERGISTING OP DE FLES

- ja

CO₂-TOEVOEGING

- ja

ETIKET

De roots van Brasserie de la Lienne liggen in de plaatselijke folklore, en hetzelfde geldt voor het sobere en tegelijkertijd treffende etiket. Grafisch kunstenaar Frédéric Parys tekende voor het ontwerp.

DE BROUWERS

Luik is waarschijnlijk de Belgische provincie met de minste brouwerijen. Sommigen denken dat de grote populariteit van pékèt (jenever) lange tijd de ontwikkeling van andere dranken heeft afgeremd in deze contreien. Tegenwoordig komt daar verandering in onder impuls van jonge brouwers die gerst en hop meer onder de aandacht willen brengen. Tot die pioniers behoren Mélissa en Nicolas Résimont, twee jonge ondernemers uit het charmante dorpje Reharment in het hart van de Belgische Ardennen. Dit duo nieuwe brouwers van respectievelijk 29 en 35 jaar jong verrast door de kwaliteit van hun werk. Mélissa was degene die het vuur aan de lont stak: 'Voor mijn cursus bachelor in de chemie (specialisatie biochemie) aan het



DEGUSTEREN

TIPS VAN DE MEESTERBROUWERS

Lienne Noire is een zwart en tamelijk droog bier van 5,5% vol.

Het onderscheidt zich door gebrande en ook fruitiger hoptoetsen. Hallertau Perle zorgt voor kruidige hints, Citra geeft een citroensmaak.

Dit fijnproeversbier degusteer je het beste tussen 14 en 16 °C bij desserts zoals chocoladefondue of bereidingen met rode vruchten. Het ideale glas?

Het model 'Bierschwenker' van het merk Stölzle.

Het zogenaamde 'tulpglas' leunt daar het dichtste bij aan.

Rennequin Sualem maakte ik in 2006 een eerste brouwsel. Dat vond ik zo leuk dat ik thuis verder wilde experimenteren. Toen ik in 2011 werk zocht, heb ik mijn broer gevraagd of hij me wilde helpen om wekelijks kleine brouwsels te maken. Uit liefhebberij kochten we onze eerste brouwapparatuur. Nicolas' technische kennis en praktische aanpak vulden mijn kwaliteiten goed aan. Elke week maakten we brouwsels van een tiental liter. Ik denk dat we in totaal 80 verschillende recepten hadden. De familieleden mochten proefkonijn zijn. Later heb ik me gespecialiseerd met een 2 jaar durende opleiding tot microbrouwer aan het IFAPME', vertelt de jonge vrouw. In 2012 kreeg haar hobby een nieuwe wending. Samen met haar partner Eric Goffin kocht ze een huis. 'In die tijd deed ik papierwerk in de farmaceutische sector... Ik kwam op het idee om een gedeelte van het huis, een oude boerderij, te verbouwen tot microbrouwerij', vertelt Mélissa. Ze gaf prompt haar ontslag en stortte zich in een nieuw avontuur. Haar broer, die werkzaam was in de grafische sector, trad in haar voetspoor. In juni 2013 kwam de eerste cuvée van Lienne op de markt. Beide brouwers zien hun bezigheid als een lo-





60 % van onze productie wordt verbruikt in een straal van 30 km.

kale aangelegenheid. '60 % van onze productie wordt verbruikt in een straal van 30 km', vertelt Nicolas Résimont. 'We geven de voorkeur aan rechtstreekse verkoop om tussenpersonen en vervoerskosten te vermijden.'

DE BROUWERIJ

Brasserie de la Lienne werd ondergebracht in het linkergedeelte van een oude boerderij uit de tweede helft van de 19de eeuw. Het woonge-

deelte dateert vermoedelijk uit de naoorlogse periode. De boerderij staat in het gehucht Re-harmont, dat slechts twee families telt (in totaal ongeveer twintig mensen). In de winter van 2012-2013 startten de twee brouwers samen met Mélissa's echtgenoot verbouwingswerken: voegen uitkrabben, de stenen muren zandstralen en opnieuw invoegen, grondwerken en een nieuwe deklaag, vernieuwing van het water- en elektriciteitsnetwerk, plaatsing van vlakke, afwasbare panelen op alle muren in de productieruimten... Het resultaat is even schitterend als de kwaliteit van de geproduceerde bieren. Vooral de oude houten hooischuur uit lokale steen die werd omgevormd tot bar-degustatieruimte loont de moeite van een bezoek. De brouwapparatuur werd nieuw aangekocht bij Coenco (Brugge). Ze bestaat uit een module van 300 liter met 3 gistingskuipen van in totaal 1000 liter. De botteling en het sluiten van de flessen gebeuren met de hand.

DE EXPERT PROEFT...

Christophe Gillard

LIENNE NOIRE

ABV 5,5 %

UITZICHT

Rijkelijke en romige beige schuimkraag, middelgrote aanhoudende pareling. Ondoorzichtig zwart van kleur.

NEUS

In eerste instantie lichtgebrande (koffie, bittere chocolade) en nootachtige aroma's. Toetsen van vijgen en gekonfijt fruit.

EERSTE SMAAKINDRUK

Hints van zoethout vermengen zich met het branderige van koffie, bittere chocolade... dat alles in volmaakte harmonie.

AFDRONK

Lange en gebrande afdronk waarin de bitterheid van zwarte zaden waarneembaar is.

PERSOONLIJKE COMMENTAAR

Een hartendief, dit zwarte bier. Goed drinkbaar, lijkt in eerste instantie heel toegankelijk, maar blijkt uiteindelijk complex en tijdens het drinken niet zonder risico's te zijn.

BITTERHEID (SMAAK)



KLEURSCHAAL



DROOGHEID (SMAAK)



SUIKERGEHALTE (SMAAK)



ALCOHOLSENSATIE (SMAAK)



DRINKABILITY



LENGTE VAN DE AFDRONK



ASSORTIMENT

LIENNE

Dit koperblonde bier van 7 % vol. was de eerste-
ling van Mélissa en Nicolas. Heel evenwichtig
en lichtjes gemout met een mooie bitterheid
(35 EBU). Dit bier met citrusaroma's vertegen-
woordigt de helft van de productie afkomstig
uit deze brouwerij.

LIENNE BRUNE

Tamelijk zacht bruin bier van 8 % vol. Kara-
meltoetsen zorgen voor een zekere 'rondeur'.
4 mout- en 2 hopsoorten verlenen het zijn
kleur, zijn enigszins gebrande smaak en milde
bitterheid. Goed verteerbaar met weinig rests-
uikers. Smaakt heerlijk na een boswandeling.

GRANGOUSIER

Het laatste nieuwe bier in het assortiment,
verkrijgbaar sinds mei 2015. 5 % vol. Mélissa
noemt het een dorstlesser. Dit brouwsel ont-
staat door dry hopping, die de brouwers jaar-
lijks wijzigen. Voor 2015 werd de hopsoort
Amarillo gekozen. Het productieproces vereis-
te heel wat inventiviteit, want de kuipen van
Brasserie de la Lienne werden niet ontworpen
voor drooghoppfen.



BIJ EEN GLAS

BESTE ADRES
OM DIT BIER TE DEGUSTEREN
(volgens de auteur)

LE RELAIS DES PÊCHEURS

54, Neufmoulin, 4987 Chevron

☎ 00 32 86 45 61 11

lerelaisdespecheurs-restaurant-chevron.be



DANKWOORD

Ik sta erop om Lau, Hadri, June et mijn ouders te bedanken,
zij die er niets mee te maken hebben maar die toch altijd tot alles bereid zijn.

Eveneens wil ik de deskundige bedanken: Christophe "altijd beschikbaar met een glimlach"
Gillard en Emanuele "uiterst precies" Corazzini,
en Z.D.H. de Prins van Bier-en WijnProevers, Eric Boschman.

Ook denk ik aan Alexandre, Vincent en Wendy, Michelle, Anne, Sandrine,
Catherine Regniers en Sabine Van Humbeek.

Maar vooral wil ik de Vlaamse brouwers danken
die mij zo hartelijk de hand hebben gereikt.



FOTOGRAFIE

Alexandre Bibaut

GRAFISCHE VORMGEVING

Wendy Prower
Vincent Van Meerbeeck

UITGEVER

www.lannoo.com

Registreer u op onze
website en we sturen u
regelmatig een nieuwsbrief
met informatie over nieuwe
boeken en met interessante,
exclusieve aanbiedingen.
Als u opmerkingen of vragen
heeft, dan kunt u contact
opnemen met onze redactie.

Niets uit deze uitgave
mag worden veelelvoudigd,
opgeslagen in een geautoma-
tiseerd gegevensbestand en/
of openbaar gemaakt in enige
vorm of op enige wijze, hetzij
elektronisch, mechanisch
of op enige andere manier
zonder voorafgaande
schriftelijke toestemming
van de uitgever.

D/2015/6852/17 – 448

Wettig gedeponoord:
oktober 2015

ISBN

978-2-87386-938-0