

Iconische  
Belgische  
**Bierstijlen**

Ontdek de 15 unieke brouwstijlen in verhalen, proefnotities en food pairing



# Kompas

De Belgische biercultuur onderscheidt zich wereldwijd door een ongekennde diversiteit. Geen enkel ander bierland kan bogen op zo'n rijk en veelzijdig palet aan stijlen dat toonaangevend is op het vlak van geuren, kleuren, smaken, mondgevoel en alcoholpercentages. Die diversiteit is geen toeval, maar het resultaat van eeuwenlange ontwikkeling, vakmanschap en lokale verankering.

Historisch gezien neemt België binnen de Europese graan- en biergordel een bijzondere positie in. Waar andere bierlanden hun traditie vaak opbouwden rond een selectie aan grondstoffen of strikte brouwconventies werd in België gebrouwen met alles wat lokaal beschikbaar was: verschillende graansoorten, kruiden, fruitsoorten, gistculturen en brouwtechnieken. Die openheid en pragmatische creativiteit hebben geleid tot een uitzonderlijk breed spectrum aan bieren en stijlen.

Daar komt bij dat België eeuwenlang een kruispunt van invloeden is geweest. Overheersingen, handelsroutes, religieuze tradities en culturele uitwisselingen lieten allemaal hun sporen na in het brouwlandschap. Ons land was een patchwork aan lokale gebruiken, elk met een eigen identiteit. Historisch stond vrijwel elke streek of uithoek bekend om een typische bierstijl die daar lokaal verankerd was. Die regionale opsplitsing is vandaag niet langer absoluut, maar lokale accenten en interpretaties blijven vaak herkenbaar aanwezig.

In een dergelijk rijk en complex landschap bieden bierstijlen een essentiële houvast. Ze geven richting, helpen verwachtingen te vormen en maken het mogelijk om de beleving die men zoekt ook daadwerkelijk te laten ontstaan. Naarmate de biermarkt zich verder ontwikkelt en de variatie blijft toenemen, groeit ook de behoefte aan duiding en structuur. Een helder referentiekader wordt dan een kompas dat zowel de beginnende bierliefhebber als de ervaren kenner begeleidt.

Dit boek vervult die rol op overtuigende wijze. Het brengt bierstijlen niet alleen in kaart, maar verduidelijkt ook hun smaakcomponenten en plaatst ze in een bredere gastronomische context via doordachte food- en cheese pairings. Zo ontstaat inzicht in wat een stijl definieert, hoe smaken zich tot elkaar verhouden en hoe bier optimaal tot zijn recht komt aan tafel.

Smaken evolueren, trends volgen elkaar snel op en innovatie is een constante in de bierwereld. Precies daarom blijft er nood aan herkenning en houvast. Wanneer kennis, verwachtingen en beleving samenkomen, ontstaat de magie die Belgisch bier zo bijzonder maakt. Dit boek draagt bij aan een maximale consumentenbeleving door die magie niet toevallig, maar bewust en doelgericht mogelijk te maken. Santé!

Krishan Maudgal,  
Directeur Belgische Brouwers



*Geert Van Lierde, Ben Vinken en Jef Van den Steen hebben opgeteld meer dan 150 jaar ervaring als bierauteurs. Ze werkten samen aan 111 Bierpassie Magazines en proefden meer dan 1000 bieren.*

*Foto : ©Gil Tormans*



**“Belgian  
beers defy  
any attempt  
to categorise  
them.”**

*Michael Jackson*

*N° 1  
Grote Belgische Bieren*

# Vijftien iconische Belgische bierstijlen

*Geen enkel land in de wereld kan bogen op vijftien unieke, authentieke bierstijlen. Het verklaart meteen waarom we de grootste verscheidenheid van bieren ter wereld hebben. Het is vooral die diversiteit die ons tien jaar geleden de UNESCO-werelderfgoederkenning opleverde.*

Maar hoe zie je door het bos de bomen? Bierauteur Michael Jackson (1942-2007) was de eerste die een poging deed om deze geweldige bierschat in categorieën of *beer styles* onder te brengen in zijn baanbrekende boek *The Great Beers of Belgium*, dat eind 1991 verscheen.

We zijn nu 2026, zevenendertig jaar later, en er zijn zowaar nog heel wat bierstijlen bijgekomen, want onze creatieve brouwers zitten niet stil. In dit boek lijsten we vijftien bierstijlen op. Jef Van den Steen en Geert Van Lierde brachten in evenveel nummers van Bierpassie Magazine een stijl naar voren. Ze groeven diep in de geschiedenis van elke bierstijl, en brachten de brouwers achter de bieren voor het voetlicht.

Zelf zocht ik de talrijke en objectieve proefnotities weer op die door de jaren heen verzameld werden door ons Bierpassie-proefpanel, zodat je bij elke bierstijl ook de toonaangevende bieren kan ontdekken qua uitzicht, aroma, smaak en afdronk. Wat er ook bijhoort: welk gerecht past het best bij deze stijl, en welke kaas? Als je 111 nummers van Bierpassie Magazine gemaakt hebt en negen boeken, beschik je immers over een schat aan informatie, en in dit boek vatten we de essentie samen.

Ik draag dit boek dan ook op aan mijn grote mentor Michael Jackson. Hij zette me op het pad voor een mooie carrière als bierauteur en uitgever.

Cheers!



Ben Vinken  
Bierauteur en uitgever van Bierpassie Magazine

# Inhoud

## Bierstijlen

Lambiek, Geuze & Kriek	08
Witbier	26
Saisons	42
Vlaams Roodbruin	60
Dubbel, Tripel & Quadrupel	80
Sterk blond	104
Brut	122
Speciale Belge Ale	138
Pils	152
Scotch & Stout	172
Gerstewijnen	188
Alcoholvrij en Extra's	208
Sterke fruitbieren	224
Barrel-aged & Oaked	240
Brett-en versnijbieren	260

## Tastings

Lambiek, Geuze & Kriek	16
Witbier	34
Saisons	50
Vlaams Roodbruin	70
Dubbel & Tripel	88
Quadrupel & Gerstewijnen	96
Sterk blond	114
Brut	130
Speciale Belge Ale	144
Pils	162
Scotch & Stout	180
Gerstewijnen	198
Alcoholvrij en extra's	216
Sterke fruitbieren	230
Barrel-aged & Oaked	250
Brett-en versnijbieren	270

## Food Pairings

Maatjes & Lindemans Cuvée René	22
Hoegaarden & Mosselen-friet	38
Saison de Dottignies & Paté, Ardeense salami	56
Rodenbach & Tomaat Garnaal	76
Chimay Tripel & Vlaamse karbonades	102
Omer & Paling in 't groen	118
Bolleke De Koninck & Tartaar van kalf	148
Cristal Alken & Rillettes	168
Silly Scotch & smoutebollen	186
Rocheport 10 & Dame Blanche	204
Kasteel Rubus Framboise & chocolademousse	236
Silly Scotch Barrel-aged & Steak Béarnaise	256
Rebelse Strop & Toast Champignons	276

## Cheese Pairings

Kriek Cuvée René & Aged Stilton AOP	24
Vedett Extra White & Burrata	40
Saison Dupont Cuvée Dry Hopped & Monte Enebro	58
Petrus Rood Bruin & Crottin de Chavignol AOP	78
Cornet & Kaasterkaas	120
Malheur Brut Reserve & La Gabarre	136
Palm & Noord-Hollandse Gouda AOP	150
Primus & Young Farmdal	170
Cuvée Du Chateau & Epoisses Berthaut AOP	206
Tripel Karmeliet 0,4% & Jonge Comté	222
Kasteel Rouge & Florence	238
Bush Prestige & Shropshire Blue	258
Orval & Pas de Rouge	278



Geuze  
Boon

LEMBEEK

GEUZE  
Mariage  
Parfait

# Lambiek, Geuze & Kriek

In nummer 11 van Bierpassie Magazine brachten we alle lambiekbrouwers samen voor een tasting bij Brouwerij 3 Fonteinen. We proefden er acht oude geuzebieren in het gezelschap van Michael Jackson, die niet minder dan veertig pagina's aan deze bierstijl wijdde in zijn beroemde boek *De Grote Belgische Bieren*. We deden dit nog eens in nr. 91 met de nieuwe oude geuzebieren. Want deze bierstijl is zeker de oudste, maar nog steeds 'alive and kicking'. Terwijl ik dit schrijf, proef ik het jubileumbier van Boon, de Mariage Parfait 10% vol., gebrouwen ter gelegenheid van 50 jaar Brouwerij Boon. 'One of a kind' staat er op het etiket, een waar collector's item. Daar word ik nu eens gelukkig van! Ik proefde nooit een geuze van 10 graden. Hij is net als de reguliere Mariage Parfait, met die intense en complexe smaak waarbij de oude lambiek overheerst. Alleen zorgt het hogere alcoholgehalte nog voor een vollere body en een fluwelen toets. Frank Boon, destijds door Jackson 'the Geuze Revivalist' genoemd, heeft in die vijftig jaar titanenwerk verricht, en ook wel een beetje de hele sector meegetrokken. Hij kreeg niet voor niets de Michael Jackson Award in 2021. In zijn boek schreef deze laatste: 'No beer takes as long to produce as Lambic, nor is any hard to sell - it being a complex taste for a consumer to acquire. Boon has brought new life to the craft, for which he has become a knowledgeable spokesman.'

'Een goeie geuze maak je door tussen je vaten te lopen en te proeven', nog zo'n quote van Boon. Hij heeft er 161, foeders van 5000 tot 26.000 liter. En zijn blends zijn allen gekenmerkt door een zekere malsheid. Hij is ook een voorbeeld voor de makers van Kriek, ik zag eens de smurrie die overbleef na het macereren van de krieken op de lambiek...

Een andere recente geuze die uitblonk in creativiteit was de Lindemans Dark Cuvée René, de eerste donkere geuze (met geroosterde tarwe) en 'gefinished' op cognacvaten, speciaal gemaakt voor de 85ste verjaardag van René Lindemans. De brouwerij bestaat al meer dan 200 jaar! De nieuwe spelers, hoe klein ook, garanderen toch ook een zekere verjonging van de lambiekbrouwers en blenders (of stekers) en tonen dat het segment blijft leven. Deze stijl moeten we koesteren, en bij elke geuze die we drinken ons eraan herinneren dat dit 'onze champagne' is, de champagne van Brussel en het Pajottenland.

## Stijlprofiel

<b>GISTING</b>	Spontaan
<b>ALCOHOL</b>	Alc. 5,5-7,5% vol.
<b>KLEUR</b>	Max. 25 EBC
<b>BITTERHEID</b>	Max. 20 IBU
<b>DICHTHEID</b>	Min. 12,7° Plato



# Zonder lambiek, geen geuze, noch kriek

*Lang geleden, toen goed bier brouwen meer geluk dan stielkennis was, gebruikten de brouwers alle mogelijke en onmogelijke graansoorten die in hun streek voorhanden en – als dat kon – goedkoop waren. Er werd immers uitsluitend gewerkt met lokale grondstoffen. Trouwens, ook de verkoop en consumptie van hun bier was lokaal, ieder dorp of stad had toen minstens één brouwerij.*

Vanaf de tweede helft van de vijftiende eeuw begint in het hertogdom Brabant (dat toen naast de huidige provincie Vlaams-Brabant ook nog de provincie Antwerpen en de provincie Noord-Brabant in Nederland omvatte) het gebruik van tarwe bij het brouwen van bier aan een opmars die tot het eind van de negentiende eeuw zou duren. De Brabantse bovengrond bestaat uit zeer vruchtbare leemgrond waar tarwe zeer goed gedijt. Door de ruime beschikbaarheid van tarwe onderscheidde Brabant zich van de omliggende streken en groeide uit tot de bakermat van de tarwebieren in de Zuidelijke Nederlanden. Het gebruik van grote hoeveelheden tarwe (tot 50% van de storting) leidde tot het ontstaan van twee biersoorten: witbier op de as Hoegaarden-Leuven met de Dijle als verbindende rivier, lambiek op de as Halle-Brussel met de Zenne in diezelfde rol. Maar ondanks alles bleef gerst het belangrijkste brouwgraan, ook in Brabant. Decennialang experimenteerden de brouwers, op zoek naar de ideale verhouding gerst/tarwe om een lekker bier te bekomen dat ook nog eens lang bewaarde.

## LAMBIEK

Die ideale hoeveelheid tarwe leren wij ten slotte kennen dankzij Remy Le Mercier, stadsontvanger van Halle. In een kanttekening in een stadsrekening uit 1559 schrijft hij dat er in de stad twee biersoorten werden gebrouwen: houppe en keute. 'Houppe' is een verfransing van hoppe. Het verwijst naar met hop gebrouwen bier dat al rond 1400 in de stadsrekening van Halle voorkomt. 'Keute' verwijst dan weer naar kuyte, een biersoort die al vanaf het begin van de vijftiende eeuw gebrouwen werd, onder andere in Brussel. Belangrijk echter is de volgende zinsnede: 'Nulz sadvance de faire de bree sans y mettre XVI Rzes de grains assavoir VI Rzes de fourment et X Rzes dorge.' Met andere woorden, de brouwers waren verplicht 6 delen



*Boon heeft 161 van deze foeders waar de lambiek op ligt te rijpen.*

tarwe en 10 delen gerst te gebruiken, of 37,5% tarwe en 62,5% gerst. De wetenschap dat het hier om de (voorloper) van lambiek gaat, kwam er pas in 1970. Toen legde ingenieur-architect Marcel Franssens de link met vandaag: de verhouding gerst/tarwe die de lambiekbrouwers nu hanteren is 60/40. In vijf eeuwen is die verhouding dus nagenoeg ongewijzigd gebleven. Maar hoe oud het bier ook moge wezen, de naam lambiek duikt voor het eerst op aan het einde van de achttiende eeuw tijdens de Franse overheersing. Om speculatie en woekerprijzen tegen te gaan, kondigde de Franse bezetter een reeks maximumprijzen af. De Brusselse brouwers mogen hun 'alembic' niet duurder verkopen dan 321 Franse ponden per ton. Wij schrijven 1794. Vanaf dan komt de naam in verschillende schrijfwijzen steeds meer voor: bière d'allambique, alambic... om ten slotte afgekort te worden tot lambic (Franse schrijfwijze) of lambiek in het Nederlands.

## GEUZE EN KRIEK

De benaming geuze duikt voor het eerst op in het prille België. Zo deden rijke Brusselaars zich in het bedevaartsoord Halle te goed aan geuzelambic. In Brussel schonk men 'lambic gueuze et simple', met andere woorden: geuze was een ander bier dan de gewone lambic. Vanaf 1893 duikt de naam 'lambic en bouteille' op, later ook 'lambic gueuze' genoemd. De grote doorbraak van de geuze kwam er met de Internationale Tentoonstelling van Brussel in 1897, die 7,8 miljoen bezoekers lokte. Zo verwierf het bier bekendheid in alle uithoeken van het land. Geuze was helder en zuiver bier met een heerlijke schuimkraag dat men lange tijd kon bewaren in een handige verpakking, een champagnefles. Allemaal pluspunten ten opzichte van de vaak nog troebele lambiek die niet schuimde en uitgeleverd werd in (houten) burgertonnen van circa 200 liter. Lambiek heeft niet alleen het leven geschonken aan geuze, ook kriek wordt met lambiek gemaakt. Vanaf het begin van de negentiende eeuw was de Schaarbeekse kriek op grote schaal verspreid in de omgeving van Brussel. Deze kriek is rond en donkerkersrood, het vruchtvlees is zacht en sappig. Hoewel de vrucht behoort tot de krieken, is haar smaak opvallend zoet. Allemaal eigenschappen die ervoor zorgen dat dit fruit op lambiek gestoken kan worden: de vrucht is donkerkersrood zodat het bier een mooie kleur krijgt, het vruchtvlees is zacht en sappig zodat het gemakkelijk verteert/opgaat in het bier. De suikers die de vrucht bevat zorgen er ten slotte voor dat het bier opnieuw aan het gisten gaat. Lambiek wordt nog nauwelijks gedronken. Toch wordt het nog steeds gebrouwen, want zonder lambiek geen geuze noch kriek.

## LAMBIEK BROUWEN

Het verschil tussen het brouwen van lambiek en dat van alle andere biersoorten zit hem natuurlijk niet alleen in de gebruikte grondstoffen. Even belangrijk is de spontane gisting!

Bij het brouwen van lambiek gebruiken de brouwers immers geen gist, het bier is zelfgistend. Na het langdurig koken wordt het brouwsel overgebracht naar de koelbak, een grote platte bak die op de zolder van de brouwerij onder het pannendak opgesteld staat. Zo komt het brouwsel maximaal in contact met de buitenlucht zodat de wilde gisten uit de omgevingslucht zich kunnen enten op het wort, de suikerhoudende vloeistof die het resultaat is van het brouwproces.

Na de bevruchting met de wilde gisten wordt het gekoelde wort overgebracht naar houten tonnen waarin na enkele uren tot enkele dagen, afhankelijk van het weer, de gisting begint. Deze houten tonnen zijn onontbeerlijk in het productieproces omdat door langdurig gebruik de poriën van het hout groeiplaatsen zijn voor de wilde gisten. Bovendien laat hout zeer weinig zuurstof door, voldoende om voor een trage gisting te zorgen en de vorming van melkzuur te bevorderen. Dit koelen van het wort op de koelbak zorgt ervoor dat er alleen kan worden gebrouwen bij een koude nachtelijke buitentemperatuur. Het brouwen van lambiek is daarom alleen maar mogelijk tussen het 'vallen' en het 'schieten' van het loof, lambiek is dus nog steeds een echt seizoensbier.

Nog een laatste specificiteit van lambiek: de afwezigheid van hopsmaak. In tegenstelling tot de andere brouwers die met verse hop werken, kiezen de lambiekbrouwers voor zogenaamde overjaarse hop. Die heeft immers zijn bitterheid verloren, maar zijn bacteriostatische werking bewaard. Met andere woorden, deze hop helpt de bewaarbaarheid van het bier te verbeteren zonder bitterheid te geven.

## GEUZE EN KRIEK MAKEN

Geuze ontstaat door jonge en oude lambiekbieren te mengen en te bottelen en is geïnspireerd op de 'méthode champenoise' jonge en oude wijn worden gemengd en in de fles aan het gisten gebracht door het toevoegen van een 'liqueur de tirage', een mengsel van wijn, suiker en geselecteerde gisten. Bij de aanmaak van geuze gebeurt ook zo'n mengeling, maar een 'liqueur de tirage' is overbodig.

De in de jonge lambiek aanwezige gisten zijn voldoende krachtig om de nagisting in de fles tot stand te brengen en de jonge lambiek bevat ook nog eens vergistbare suikers. Deze suikers worden omgezet in alcohol (geuze is dan ook sterker alcoholisch dan lambiek) en koolzuurgas of CO<sub>2</sub> (de belletjes die de schuimkraag dragen). Geuze komt op de markt in twee verschillende kwaliteiten. Als het bier gemaakt is volgens de hierboven beschreven methode spreekt men over 'oude' geuze, gemaakt volgens de oude methode.

Maar na de Tweede Wereldoorlog, toen de smaak van de consument zoeter werd als gevolg van de opkomst van cola en andere frisdranken, spelen vooral de grote brouwerijen daarop in door het lambiekmengsel te filteren en te pasteuriseren, aan te zoeten en te satureren. Deze commerciële versie heet geuze. Deze benamingen werden in 1997 vastgelegd bij het verwerven van het door de EU gecontroleerde GTS-label wat staat voor Gegarandeerde Traditionele Specialiteit. Ten slotte nog enkele cijfers voor de techneuten: een oorspronkelijke dichtheid van ten minste 12,7 ° Plato, maximaal 3,8 pH of zuurtegraad, een bitterheid van maximaal 20 IBU (= Internationale Bitter Eenheden) en een kenmerkende kleur van maximaal 25 EBC (= European Brewery Convention).

Het verschil tussen 'oude kriek' (de traditionele ambachtelijke versie) en 'kriek' (het commerciële broertje) is gelijkaardig aan dat van oude geuze versus geuze. Oude kriek moet ontstaan door menging van lambiekbieren met een gewogen gemiddelde ouderdom van ten minste één jaar en waarvan het oudste ten minste drie jaar in houten tonnen gerijpt heeft (zoals dat ook geldt voor oude geuze). Aan dat mengsel worden krieken, kriekensap of geconcentreerd kriekensap toegevoegd met een gewichtsequivalent van ten minste 10% en ten hoogste 25% van het gewicht van het eindproduct.

Dit mengsel moet een nagisting in de fles ondergaan en moet na zes maanden rijping voldoen aan dezelfde technische eisen als de oude geuze. Voor de commerciële versie valt de nagisting in de fles weg, alsook de technische eisen die een gevolg zijn van deze nagisting.



*Voor de 85ste verjaardag van René Lindemans kwam er een donkere geuze, dankzij het gebruik van geroosterde tarwe. Het bier rijpte twee jaar op foeder en één jaar op cognaccaten.*



*Voor de vijftigste verjaardag van de brouwerij bracht Boon deze Mariage Parfait van alc. 10% vol. uit.*



*In 2021 ontving Frank Boon de Michael Jackson Award voor zijn pionierswerk om de oude geuze terug op de kaart te zetten.*

## OUDE GEUZE BOON

Als voorbeeld van een oude geuze valt de keuze op Boon. Deze lambiekbrouwer uit Lembeek is immers een van de weinige – op enkele kleinere producenten na – die geen (commerciële) geuze maakt en zich dus beperkt tot oude geuze. Oude Geuze Boon is dan ook marktleider in dit specifieke segment.

Nochtans is Boon een relatieve nieuwkomer in de lambiekwereld: in 1977 neemt Frank Boon de geuzestekerij De Vidts over in een periode waarin de ene na de andere lambiekbrouwer/geuzesteker er het bijltje bij neerlegde. Vanaf 1990 brouwt Boon zijn eigen lambiek in een installatie die grotendeels uit tweedehands materiaal bestond. Ondertussen is er sinds 2011 een volledig nieuwe brouwinstallatie gemonteerd, de eerste die specifiek ontworpen is voor het brouwen van lambiek. Deze oude geuze wordt meestal aangeboden in groene champagneflessen (37,5 of 75 cl) met champagnekurk en muilbandje. Het bier telt alc. 7% vol., vrij veel in vergelijking met de andere oude geuze-bieren. Het bier kleurt goudgeel, neigend naar licht amber, is sprankelend en heeft een mooie, fijne, witte schuimkraag. De geur verradt dat deze oude geuze is samengesteld uit lambiekbieren die rijpten in houten foeders en de verwijzingen naar stalgeuren/ledergeuren... vertellen ons dat hier wilde gisten (Brettanomyces) aan het werk zijn geweest.

Verder heeft deze oude geuze een zeer frisse neus en komt hij meer kruidig dan fruitig over, alhoewel er toch ook een zweem van groene appel (Granny Smith) waarneembaar is. De smaak is zeer intens en complex met onder andere hout, vanille en butterscotch (boterzachte smaak) en zachte melkzuren in de hoofdrol. Kortom: een malse en doordrinkbare oude geuze. De afdronk ten slotte is lang en intens met zurige en droge toetsen die dit bier een champagnekarakter geven.

## OUDE KRIEK LINDEMANS CUVÉE RENÉ

Begin jaren 1970 scheelde het niet veel of Lindemans was gestopt met het maken van kriek/oude kriek bij gebrek aan vooral Schaarbeekse krieken. Maar in 1978 werd een oplossing gevonden: via een tip kwam René Lindemans terecht in Passau bij Bayerwald, een producent van onder andere kriekenpulp (sap + vruchtvlies). Sindsdien zijn zowel de kriek (commerciële versie waarin Lindemans marktleider is) en de oude kriek (die door de Amerikaanse invoerder Merchant du Vin de koosnaam Cuvée René meekreeg) gemaakt op basis van deze Wildkirch kriekenpulp. Deze oude kriek wordt aangeboden in champagneflessen van zowel 37,5 als 75 cl, afgesloten met een gewone kurk. De verzegeling met kroonkurk en rode staniool zorgt ervoor dat de kurk van dit levende bier er niet afspringt. Het alcoholgehalte is alc. 6% vol.

De kleur is – uiteraard – rood, zelfs het schuim kleurt rozig. Briljant helder is te veel gezegd, maar toch is dit bier vrij helder ondanks de nagisting in de fles. In de geur is het ver zoeken naar de krieken, het zijn vooral de wilde gisten die zich hier de hoofdrol toe-eigenen, aangevuld met kazige en zwavelige toetsen. In de mond komt deze oude kriek zeer, zeer droog over, op het randje van astringent. Dat zurige is prominent aanwezig en doet kenners denken aan de smaak van zo'n dertig jaar geleden: een oude kriek dus zoals oude kriek moet zijn. De afdronk ten slotte is vrij kort en verfrissend zurig.

### Andere oude geuze- en kriekbieren

- Lindemans Cuvée René Oude Geuze
- Mort Subite Oude Geuze
- Timmermans Oude Geuze
- De Troch Oude Geuze
- Girardin
- Cantillon
- De Cam Oude Geuze (geuzesteker)
- 3 Fonteynen Oude Geuze (geuzesteker)
- Hanssens Oude Geuze (geuzesteker)
- Oud Beersel Oude Geuze (geuzesteker)
- Tilquin Oude Geuze (geuzesteker)
- De Lambiekfabriek
- Eylembosch
- Boerenerf



# Tasting

## 12 LAMBIEK-, GEUZE- EN KRIEKBIEREN

*Lambiekbieren behoren tot de oudste en meest authentieke bierstijlen van België. Ze worden spontaan vergist met wilde gisten uit de Zennevallei, wat zorgt voor hun typische frisse zuren en complexe smaak. Geuze ontstaat door het mengen van jonge en oude lambiek en krijgt zo een levendige sprankeling, terwijl kriek verrijkt wordt met kersen voor een fruitige toets. Deze bieren combineren traditie, vakmanschap en een uitgesproken karakter.*





## GEUZE LAMBIC MORT SUBITE

**Herkomst:** Brouwerij De Keersmaecker, Kobbegem

**Fles:** 75 cl-fles met champagnekurk en muilbandje

**Alcoholgehalte:** Alc. 7% vol.

**Uitzicht:** Amber, neigend naar blond. Ondanks de slechts lichte pareling geeft het bier toch een fijn wit schuim dat zowel stabiel als wandklevend is.

**Geur:** Een frisdroge neus kenmerkt dit bier met fijne honingtoetsen en lichte verwijzingen naar bladmunt uit de tuin.

**Smaak & afdronk:** Volmondig bier, vrij scherp ook. Toch is de smaak slechts lichtzurig en weinig bitter. Eerst is de afdronk droog, scherp en vrij kort; daarna komt een yoghurtachtige zoetheid op, lichtzurig en fluweelzacht.

**Algemeen:** Een lekker, vlot drinkend bier.



## 3 FONTEINEN

**Herkomst:** Brouwerij 3 Fonteinen, Beersel

**Fles:** 75 cl-fles met champagnekurk en muilbandje

**Alcoholgehalte:** Alc. 5% vol.

**Uitzicht:** Lichtamber met een zeer sterke en fijne pareling, die een sterke schuimontwikkeling geeft; het schuim is fijn en witromig, zeer stabiel en wandklevend.

**Geur:** Eerst komen lichte en zeer vluchtige zwavelachtige toetsen, die zeer snel verdwijnen; daarna komt de frisse, droge, esterrijke geur die typisch is voor spontane gisting.

**Smaak & afdronk:** Het bier heeft een intense smaak, een combinatie van friszuur (met verwijzingen naar cider en rabarber) en een nootachtige bitterheid, die mooi in evenwicht is. Afdronk is droogbitter, lang en intens. Algemeen: een 100% traditioneel product van zeer hoge kwaliteit.



## VANDERVELDEN 140

**Herkomst:** Geuzestekerij Oud Beersel, Beersel

**Fles:** 37,5 cl groene champagnefles met champagnekurk en muilbandje

**Alcoholgehalte:** Alc. 6,5% vol.

**Uitzicht:** Goudblond van kleur (bijna zoals een tripel), lichtjes gesluisd tot troebel, nauwelijks CO<sub>2</sub>-pareling waarneembaar, maar met fijn wit schuim dat vrij snel invalt.

**Geur:** Weinig complex, vooral licht rins maar ook lichtjes fruitig (mandarijn) en houttoetsen en brets zijn bescheiden aanwezig.

**Smaak & afdronk:** Vrij zurig, zeer droog, maar verder vrij eenvoudig. Sterk opdrogend na het inslikken. De afdronk is lang, het sterk zurige vloeit uit.

## CUVÉE RENÉ

**Herkomst:** Lindemans, Sint-Pieters-Leeuw

**Fles:** 75cl champagnefles met kurk

**Alcoholgehalte:** Alc. 5% vol.

**Uitzicht:** Gelig amber met een fijn, wit, romig en stabiel schuim.

**Geur:** Een combinatie van de typische bitterheid van oude geuze met prikkelende toetsen van witte peper en verwijzingen naar cederhout.

**Smaak & afdronk:** Zachte zurigheid en fruitigheid (appel) overheersen; zoals bij een betere champagne geeft dit bier als het ware een CO<sub>2</sub>-explosie in de mond, waardoor het bier zeer volmondig overkomt. Droog en lang; je voelt het bier werkelijk 'zakken' in de slokdarm, alvorens een lichtfrisse opstoot terugkeert.



## BLACK LABEL EDITION 3

**Herkomst:** Boon, Lembeek

**Fles:** 75 cl groene champagnefles met champagnekurk en muilbandje

**Alcoholgehalte:** Alc. 7% vol.

**Uitzicht:** Blond, troebel, sterk met koolzuurgas verzadigd, overvloedige, fijne, witte, stabiele schuimkraag.

**Geur:** Fris en toch mals, het adagium van brouwer Frank Boon. Veder grassig (geurend naar vers gras dus), alhoewel volgens sommigen het eerder hooiig is (geurend naar gedroogd gras). Ook koolzuur speelt een prominente rol in de geur.

**Smaak & afdronk:** In de mond ontstaat, als gevolg van de grote hoeveelheid koolzuurgas, een ware explosie met zuren die balanceren op het randje van de astringentie. Alles behalve mals dus en daardoor ook minder complex. Na het inslikken vloeien de zuren langzaam uit.

**Opmerking:** Af te raden voor wie nog nooit een oude geuze heeft geproefd!



## MARIAGE PARFAIT 2012

**Herkomst:** Boon, Lembeek

**Fles:** 75 cl groene champagnefles met champagnekurk en muilbandje

**Alcoholgehalte:** Alc. 8% vol.

**Uitzicht:** Oranje van kleur, licht troebel, rustige pareling, fijne, witte, snel invallende schuimkraag

**Geur:** Tabak overheerst, sigarenliefhebbers uit het panel verwijzen naar Havana-sigaren, de niet-rokers denken eerder aan oude planken van de houten tonnen. Verder lichtzurig en metallisch.

**Smaak & afdronk:** Sterke prikkeling van CO<sub>2</sub> in de mond, verder zurig en eerder neigend naar kefir dan naar zacht melkzuur. Sleeuw ook, een nog weinig gebruikt maar correct Nederlands woord dat aanduidt dat vooral aan de achterkant van de tanden een apart gevoel van zuren ontstaat, zoals van rabarber. Ook bij het eten van krieken en (onrijpe) pruimen ontstaat een sleeuw gevoel in de mond. Dit vrij complexe bier heeft ook wat zoet ('mals' zou Boon zeggen). De smaken blijven zeer lang op het gehemelte hangen.





## FOND TRADITION

**Herkomst:** Brouwerij Vanhonnebrouck, Emelgem

**Fles:** 37,5 cl-fles met champagnekurk en muilbandje

**Alcoholgehalte:** Alc. 5% vol.

**Uitzicht:** Briljant helder, van kleur ergens tussen amber goud en rood koper met een oranje schijn. Vrij donker van kleur voor een oude geuze. Pareling is nauwelijks merkbaar, het witte schuim valt vrij snel in.

**Geur:** De neus is atypisch: wij ruiken karamel, iets zoetigs dus terwijl van een oude geuze frisheid en dus zuren verwacht worden. Hier zijn echter nauwelijks zuren te bespeuren.

**Smaak & afdronk:** Gelukkig past de smaak beter bij de karakteristieken van een oude geuze dan de geur. De smaak is frisser, maar toch eerder bitter dan zuur, vooral appelzuur zoals een granny smith. Verder weinig body en vrij flets. De afdronk is kort en opdrogend.

**Opmerking:** Deze Fond Tradition is de enige oude geuze die niet uit het Pajottenland komt. Het bier wijkt dan ook lichtjes af van deze uit de bakermat van de lambiek, maar is best te pruimen.



## EYLENBOSCH

**Herkomst:** Eylenbosch, Kobbegem

**Fles:** 75 cl groene fles met champagnekurk en muilbandje

**Alcoholgehalte:** Alc. 5,8% vol.

**Uitzicht:** Helder en goudkleurig. Geen koolzuur en geen schuim alsof de nagisting in de fles niet op gang gekomen is.

**Geur:** De neus maakt echter veel goed: frisse zuren en brets (= Brettanomyces), de typische wilde gisten die zorgen voor die speciale 'aardse' toetsen in de geur, toetsen die verwijzen naar de boerderij, naar paardenzweet, naar de paardenstal, ...

**Smaak & afdronk:** In de mond komt deze Eylenbosch intens over, maar ook plat als gevolg van het totale gebrek aan CO<sub>2</sub>. Naast een licht bittertje (afkomstig van de brets) is er hoofdzakelijk citroenzuur. De afdronk is lang, fris en opdrogend.

**Opmerking:** De kenners in het panel proefden hier onmiddellijk de signatuur van De Troch uit Wambeek. En inderdaad, het etiket vermeldt dat het de oude lambiek van De Troch is, de jonge lambiek is van eigen brouwsel.



## OUDE PIJPEN

**Herkomst:** Oud Beersel, Beersel

**Fles:** 37,5 cl groene fles met champagnekurk en muilbandje

**Alcoholgehalte:** Alc. 6,5% vol.

**Uitzicht:** Licht gesluierd, van kleur oud goud. De witte schuimkraag is overweldigend, de CO<sub>2</sub>-pareling is rustig maar constant.

**Geur:** De neus van deze 'Oude Pijpen' is het prototype van de neus die een oude geuze moet hebben! Het is een pure brett-bom met zowel dat bittertje als die typische stalgeuren.

**Smaak & afdronk:** Mals en droog met aangename zuren. Fruitig ook (rijpe appel). De afdronk is opdrogend.

**Opmerking:** Hier passen superlatieven. Een panellid stelde onomwonden: 'Hier wordt een mens gelukkig van.'