

INHOUD



HOOFDSTUK 1

WAT IS BIER EIGENLIJK?

— Pagina 6-47



HOOFDSTUK 2

BIER KOPEN

— Pagina 48-63



HOOFDSTUK 3

BIER DRINKEN

— Pagina 64-89



HOOFDSTUK 4

BIER PROEVEN

— Pagina 90-113



HOOFDSTUK 5

BIERSTIJLEN

— Pagina 114-139



HOOFDSTUK 6

DE BIERWERELD

— Pagina 140-155



HOOFDSTUK 7

BIERSOMMELIER

— Pagina 156-171



HOOFDSTUK 8

BIJLAGEN

— Pagina 172-191

DANKWOORD

Van de auteur

Dank aan het team van *Marabout*, aan Emmanuel voor zijn vertrouwen, aan Zarko en H el ene voor hun geduld. Aan Yannis, die er zo'n prachtig boek van heeft gemaakt.

Dank aan *La Cave   Bulles* en aan *La Fine Mousse*, die me vanaf het begin hebben geholpen bij mijn bieravonturen.

Ook Herv  Marziou, Gabriel Thierry, Thibault Schuermans, Gauthier Lion en vooral Oph lie Neiman ben ik veel dank verschuldigd.

Mijn kinderen herinner ik er nogmaals aan dat ze echt geen druppel bier mogen proeven, alleen de geur mogen opsnuiven.

Ik ben vooral mijn fantastische vrouw dankbaar. Zij deelt in al mijn vreugden, mijn vermoeidheid en mijn enthousiasme, maar niet in mijn bieren, die haar kennelijk vaak te bitter zijn.

Van de illustrator

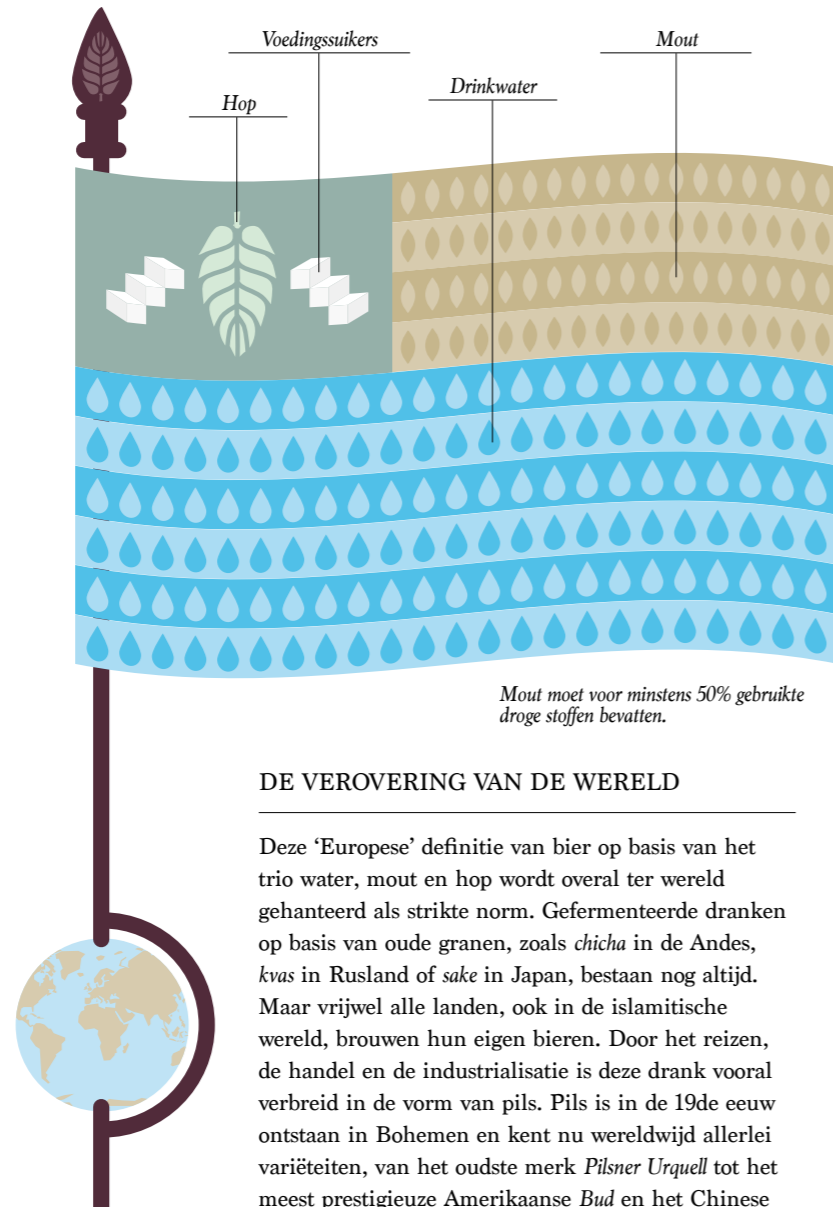
Dank aan *Radio Bi re Foot*, die mij voor het eerst deed kennismaken met bier, en aan Guirec die me waardering bijbracht voor alle fijne nuances. Ik ben nu toegerust om een kroegentocht over de hele wereld te maken. Proost!

DE DEFINITIE VAN BIER

Bij bier is sprake van een vreemde paradox: het is een van de meest gedronken, maar tegelijk een van de meest miskende dranken ter wereld.

WETTELIJKE DEFINITIE

Bier is een gefermenteerde drank van graan en bevat dus alcohol. Het wordt ook wel eens 'hopsap' genoemd, maar dat klopt absoluut niet. In bier zit maar weinig hop; de hop dient meer als specerij die de smaak ophaalt. Deze op het oog simpele drank moet voldoen aan een exacte wettelijke definitie, vooral wat betreft de ingrediënten.



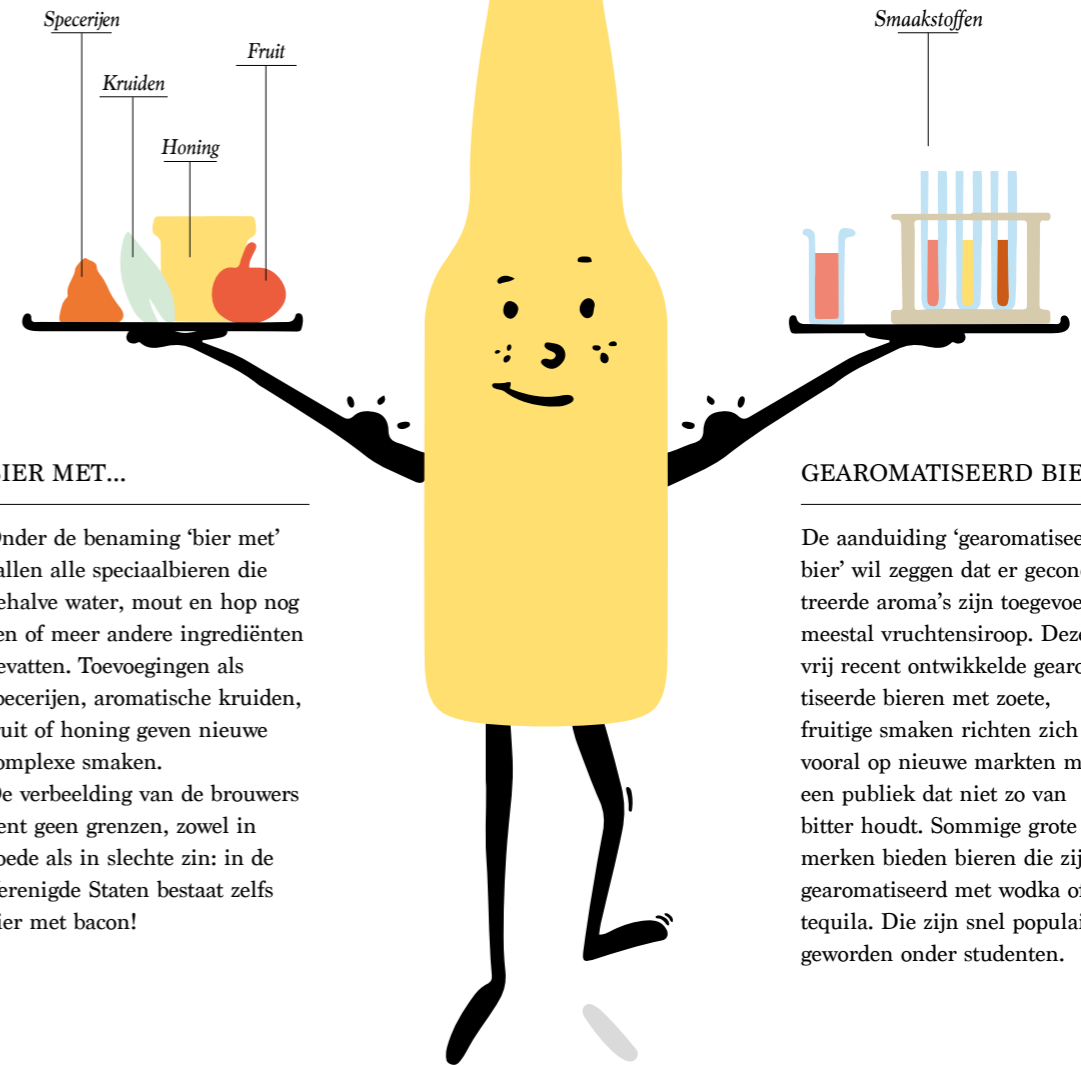
Mout moet voor minstens 50% gebruikte droge stoffen bevatten.

DOEL: DE VOLKSGEZONDHEID

De wettelijke definitie lijkt misschien streng, maar komt voort uit vroegere zorgen over de volksgezondheid. Die stammen uit een tijd waarin de kwaliteitscontrole producten goedkeurde waarin toegevoegde stoffen zaten zoals zout (om de dorst te stimuleren), minderwaardige granen (uit bezuiniging) of psychotrope planten (om dronkenschap te versterken).

DE VEROVERING VAN DE WERELD

Deze 'Europese' definitie van bier op basis van het trio water, mout en hop wordt overal ter wereld gehanteerd als strikte norm. Gefermenteerde dranken op basis van oude granen, zoals *chicha* in de Andes, *kvas* in Rusland of *sake* in Japan, bestaan nog altijd. Maar vrijwel alle landen, ook in de islamitische wereld, brouwen hun eigen bieren. Door het reizen, de handel en de industrialisatie is deze drank vooral verbreid in de vorm van pils. Pils is in de 19de eeuw ontstaan in Bohemen en kent nu wereldwijd allerlei variëteiten, van het oudste merk *Pilsner Urquell* tot het meest prestigieuze Amerikaanse *Bud* en het Chinese *Tsingtao*.



BIER MET...

Onder de benaming 'bier met' vallen alle speciaalbieren die behalve water, mout en hop nog een of meer andere ingrediënten bevatten. Toevoegingen als specerijen, aromatische kruiden, fruit of honing geven nieuwe complexe smaken. De verbeelding van de brouwers kent geen grenzen, zowel in goede als in slechte zin: in de Verenigde Staten bestaat zelfs bier met bacon!

GEAROMATISEERD BIER

De aanduiding 'gearomatiseerd bier' wil zeggen dat er geconcentreerde aroma's zijn toegevoegd, meestal vruchtensiroop. Deze vrij recent ontwikkelde gearomatiseerde bieren met zoete, fruitige smaken richten zich vooral op nieuwe markten met een publiek dat niet zo van bitter houdt. Sommige grote merken bieden bieren die zijn gearomatiseerd met wodka of tequila. Die zijn snel populair geworden onder studenten.

DUITSLAND DOET WEER MEE

Dankzij de Europese Unie kun je in Duitsland nu buitenlands (vooral Belgisch) bier met specerijen drinken. Tot 2014 kende dit land een strenge wetgeving, de *Biersteuergesetz* (belastingwet over bier), die verbood de naam 'bier' te gebruiken voor dranken met andere ingrediënten dan mout en hop. Duitsland wilde op deze manier de consument beschermen tegen het gebruik van additieven in bier.

Tegelijkertijd beschermd het zo zijn interne markt tegen concurrentie uit landen waar die restrictie niet gold. Maar het Hof van Justitie van de Europese Unie besloot in 2014 dat dit een disproportionele maatregel was. Dus nu kan in Duitsland een kriebel op de markt worden gebracht onder de naam 'bier'.

PROEFFORMULIER

Of je nu gewoon een liefhebber of een echte kenner bent, je hebt er baat bij als je proefnotities maakt en bijhoudt.

DATUM	BROUWERIJ	ALCOHOLGEHALTE

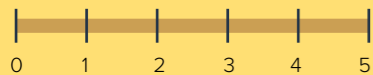
	NAAM VAN HET BIER	IBU (INTERNATIONAL BITTERNESS UNIT)

	BIERSTIJL	GESCHONKEN UIT
	<input type="checkbox"/> fles <input type="checkbox"/> blikje <input type="checkbox"/> tap <input type="checkbox"/> vat

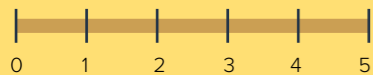
VISUEEL

SCHUIM

Dichtheid



Stabiliteit



HELDERHEID

- ◆ Helder
- ◆ Ondoorzichtig
- ◆ Troebel



GEUR

Intensiteit



Aroma's

MOND

Body



Nasmaak



Belletjes



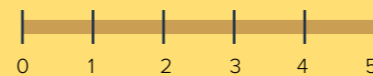
Smaken

Eerste gevoel

Tweede gevoel

Algeheel gevoel

BALANS



NOTITIES

WAAROM BIERNOTITIES MAKEN?

Om bier beter te waarderen. Technisch proeven leert je te analyseren met je zintuigen. Zo kun je een bier van meerdere kanten benaderen en de smaken erin ontleden. De smakenkaart (zie volgende pagina's) is heel handig om alle aroma's te identificeren.

Of je nu je proefnotities maakt op papier of digitaal, wees heel precies. Het is altijd interessant om nog eens terug te grijpen naar een bier dat je al geproefd hebt. Het is best mogelijk dat het je anders smaakt, bijvoorbeeld omdat de brouwer, al dan niet met opzet, er iets aan veranderd heeft of omdat het bier anders bewaard of anders geschonken is. Of misschien is jouw smaak veranderd. Met een beetje oefening zul je smaken beter leren herkennen en wordt bier drinken een heel andere ervaring. Maar overdrijf het niet! Bier drink je voor je plezier, niet voor de wetenschap.

NOTITIES OP INTERNET

Internet stimuleert heel wat mensen om amateurbierkenner te worden, dankzij de vele sites en de apps voor je smartphone. *RateBeer* of *BeerAdvocate* zijn voorbeelden. Maar hoe goed de beoordelingen ook onderbouwd zijn, vorm altijd zelf je mening; de bierbeoordelaars komen vaak uit de Verenigde Staten en gebruiken niet dezelfde gastronomische verwijzingen. *Untappd* heeft ook een plek verworven, maar is meer gericht op sociale media en het delen van ervaringen.

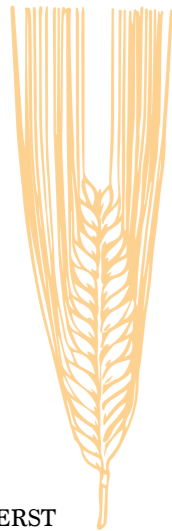
DE GRANEN

Na het water vormen de granen het voornaamste ingrediënt in de samenstelling van bier.
Wat druiven zijn voor wijn, is graan voor bier.

GRAAN, DE BASIS VAN BIER

Graankorrels bestaan hoofdzakelijk uit zetmeel, een complexe suiker die tijdens het brouwproces wordt omgezet in enkelvoudige suikers en tijdens de gisting in alcohol. In westers bier wordt voornamelijk gerst gebruikt; gerst is gemakkelijk verkrijgbaar en goedkoop, en door brouwers goed te verwerken. Op kleinere schaal

wordt ook tarwe gebruikt, vooral in Duitstalige landen. Andere, al dan niet gemoute, granen worden gebruikt als aanvulling op gerst om een karakteristieke toets te geven of om traditionele soorten bier te maken.



GERST

Gerst is de koningin van de brouwgranen en het oudst geteelde graan. Het stamt van de Anatolische hoogvlakte en komt nu voor van Noorwegen tot Mali. Gerst, met zijn hoge zetmeel- en lage eiwitgehalte, is ideaal voor het brouwen van bier. Daarvoor wordt alleen de tweerijige variëteit gebruikt.



TARWE

Tarwe wordt gebruikt als hoofdgraan in bepaalde soorten Duits bier, zoals *weizenbier*. Gebruikt als aanvullend graan geeft tarwe een zuurtje en een frisse smaak.



ROGGE

Vroeger alleen gebruikt in traditionele brouwsels, staat rogge nu weer in de belangstelling bij brouwers, die de pittige smaak benutten. In de vorm van roggebrood is dit het hoofdingrediënt van *kvas*; een licht alcoholische drank die populair is in Rusland en Oekraïne.



HAYER

Als ingrediënt in bier geeft haver een milde, romige smaak, zoals van pap, vooral in de bierstijl *oatmeal stout*.



DE TERUGKEER VAN OUDE GRANEN

In de 20ste eeuw koos de landbouw vooral voor graansoorten met een hoog rendement, aangepast aan de industrialisatie. Soms ging dit ten koste van de smaak. Met de opkomst van de ambachtelijke brouwerij, die het accent legt op de smaak, hebben sommige boeren zich

toegelegd op de teelt van oude rassen die bekend zijn om hun aromatische eigenschappen. Dit geldt bijvoorbeeld voor de zeer gewilde gerstsoort *maris otter*, die na een decennialange afwezigheid nu overal in Noord-Engeland wordt geteeld.



MAÏS

Maïs werd oorspronkelijk gebruikt om *chicha* te brouwen, een gefermenteerde drank uit Zuid-Amerika. Maïs wordt voornamelijk gebruikt als zetmeelbron, heeft een neutrale smaak en is goedkoper dan andere granen. Maïsstroop bevat veel glucose en wordt grootschalig gebruikt in industriële Noord-Amerikaanse *lagerbieren*.



RIJST

In Azië wordt rijst gebruikt voor gefermenteerde dranken zoals *sake*. Rijst is een (soms erg belangrijke) bron van zetmeel in bepaalde industriële *lagerbieren*. Als in een recept rijst wordt gebruikt, geeft dat een droog mondgevoel, waardoor andere ingrediënten (zoals hop) beter tot hun recht komen.



GIERST

Traditioneel wordt gierst gebruikt om lokaal bier op basis van mout te maken, zoals *Maotai* in China en *Dolo* in West-Afrika. Het graan kreeg een nieuwe toepassing toen de suiker uit de stengels werd ontdekt als goed alternatief voor mout, om zo glutenvrij bier te maken.



QUINOA

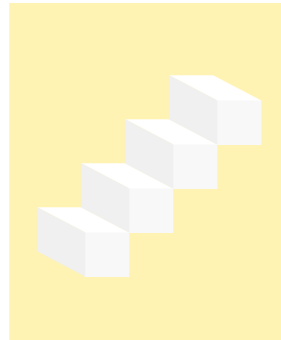
Dit gewas van de Andeshoogvlakten is geen graan. Het is in het Westen populair geworden om zijn voedingswaarde. In de brouwerij wordt het gebruikt om glutenvrij bier te maken dat qua smaak niet erg afwijkt van tarwebier.

SUIKERS EN SMAAKGEVERS

Niets verplicht ons de puristen na te volgen en bier uitsluitend te brouwen met hop en granen. Maar er zijn ook andere ingrediënten die het basisrecept kunnen 'opvrolijken'.

SUIKERS

De eerste taak van deze goedkope en simpele ingrediënten is het verhogen van het alcoholgehalte. De suikers (sacharose of glucose) geven geen specifieke smaak: het kan dus interessant zijn aromatische suiker met tonen van karamel te gebruiken, zoals kandij of basterdsuiker. Ook de suikers in honing kunnen prima worden gefermenteerd. De brouwer kan bijvoorbeeld honing met een bepaalde smaak gebruiken die een floraal aroma geeft.



RIJPING OP FUST

Sinds de houten ton werd uitgevonden door Gallische ambachtslieden, is hij eeuwenlang het favoriete opslagvat voor bier gebleven. Maar in de 20ste eeuw moest hij geleidelijk plaatsmaken voor het metalen fust. Sinds enkele jaren beleeft de houten ton een comeback onder brouwers die er bier drie maanden tot twee jaar in laten rijpen. Het gaat er daarbij om dat het bier door het hout nieuwe smaken opneemt: vanille en specerijen bij Frans eiken, kokos en bloemen bij Amerikaans eiken. Meestal worden fusten gebruikt waarin eerst een andere alcoholische drank heeft gezeten. De sporen daarvan leveren ook nieuwe smaken; zo geven fusten van cognac, whisky of bourbon warme tonen die de smaak van *imperial stout* mooi completeren. Wijnvaten bevatten vaak micro-organismen die zich gedeeltelijk ontwikkelen in het bier, waardoor het bier een fruitige en kenmerkende zure smaak krijgt, zoals het Vlaamse roodbier.



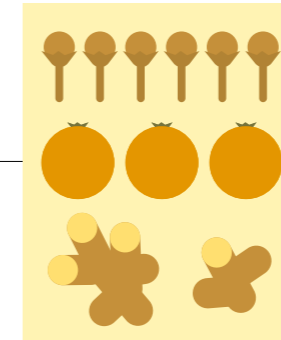
EEN ALGEMENE DEFINITIE?

Volgens sommige definities mag alleen de combinatie van water, gerstmout, hop en gist bier worden genoemd. Dit is het beroemde Beierse *Reinheitsgebot*, de 'wet betreffende de zuiverheid van bier'. De wet bracht Duitse brouwers ertoe voortreffelijk bier te maken, maar zonder enige vernieuwing. Kortgeleden nog verbood een Franse

regel de term 'bier' toe te kennen aan een gefermenteerde drank op basis van graan en hop waaraan honing was toegevoegd, een bij wet verboden product. In sommige delen van de wereld heeft men nooit gearzeld verschillende ingrediënten te gebruiken om het alcoholgehalte te verhogen of de smaak of conservering te verbeteren.

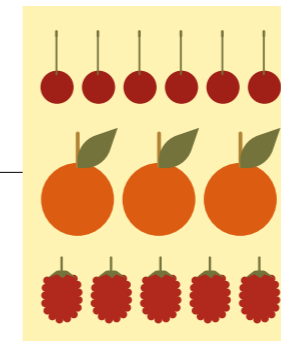
SPECERIJEN EN SMAAKGEVERS

Op dit gebied is alles mogelijk, van zout tot verse walnoten en koffie. Sommige brouwers proberen aromatische planten (lavendel, rozemarijn) toe te voegen, in de geest van het kuitbier (zie pag. 138), voor het hoptijdperk. De uitdaging is de juiste balans te vinden zodat deze aroma's harmonieus samengaan met de smaken en geuren van mout, hop en gist. Alles draait daarbij om de werkwijze. De aroma's uit hout, granen of wortels komen vaak pas vrij in het kokende wort. De essentiële oliën van bloemen zijn delicateser en komen vrij als je de bloemen laat trekken. Bepaalde bierstijlen onderscheiden zich door het gebruik van smaakgevers. Dat geldt voor het uit Nederland stammende witbier. Toevoeging van korianderzaad en bittere sinaasappelschil diende oorspronkelijk om de smaak en de conservering te verbeteren, maar werd een kenmerkende signatuur.



FRUIT

Het oudste bekende bier, ontdekt op een negenduizend jaar oud opgravingssterrein in China, was gemaakt van rijst en fruit. De Egyptenaren voegden aan hun brouwsels dadels toe die veel suiker bevatten, om zo het alcoholgehalte te verhogen. Anderen maakten een specialiteit van dit vruchtenbier, zoals krieb, in België gemaakt door hele zure kersen toe te voegen aan gistende lambiek. Elke fruitsoort bezit unieke kenmerken. De aroma's bevinden zich in de schil, het vruchtvlees of het sap. Framboos is vooral herkenbaar door de geur, terwijl perzik vreemd genoeg de smaak geeft van abrikozen.



INDIA PALE ALES (IPA)

Deze bittere en fruitige stijl zorgde voor de opleving van de ambachtelijke brouwerij in de Verenigde Staten (en daarna wereldwijd) vanaf de jaren tachtig van de vorige eeuw.



EEN SUCCESNUMMER UIT DE 19DE EEUW

De benaming *india pale* stamt uit de 19de eeuw. In Londen leverde de brouwerij *Hodgson*, gevestigd nabij de *East India Docks*, waarvandaan de schepen naar de Oost vertrokken, de kapiteins een sterk bier dat flink bitter was en een geprononceerde hopsmaak had. De stijl bleef in het hele Verenigd Koninkrijk erg populair tot aan het begin van de 20ste eeuw, waarna ze in onbruik raakte.

In de jaren zeventig van de vorige eeuw ontwikkelden hopproducenten nieuwe variëteiten met veel alfavuren (het bittere bestanddeel) en aromatische bestanddelen. De eerste Californische brouwers die ermee gingen experimenteren maakten er een bier van met een aangename bitterheid en intense citrusmaken. Omdat ze niet wisten onder welke stijl hun bijzondere creatie viel, grepen ze terug op een oude in onbruik geraakte naam: *India Pale Ale*.

AMERICAN IPA

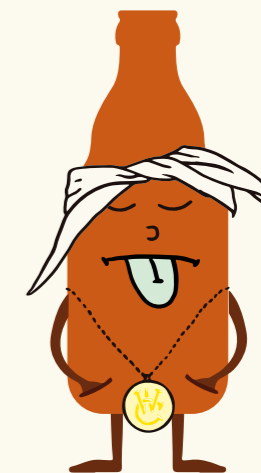
De Amerikaanse versie van *IPA* gebruikt veel aromatische hopsoorten met het accent op fruitige smaken. Dit karakter wordt versterkt door systematisch droog te hoppen en aan het eind van de gisting een extra dosis hop toe te voegen aan het bier.

Smaken	Citrus, exotisch fruit, dennennaalden, karamel
Koolzuurgehalte	Gemiddeld tot hoog
Bitterheid	Sterk tot heel sterk
Zoetheid	Licht tot gemiddeld
Alcoholgehalte	Van 5 tot 7,5%
Voorbeeld	SHIPA, Naeckte Brouwers (Nederland)

DOUBLE IPA (IMPERIAL IPA)

Dit is de gespierdere versie van de 'klassieke' *IPA*, met een hoger alcoholpercentage en vooral een explosieve en harsachtige bitterheid. Geschikt voor doorgewinterde liefhebbers.

Smaken	Citrus, exotisch fruit, dennennaalden, karamel
Koolzuurgehalte	Gemiddeld
Bitterheid	Sterk tot heel sterk
Zoetheid	Licht tot gemiddeld
Alcoholgehalte	Van 6 tot 10%
Voorbeeld	Dr. Raptor, Het Uiltje (Nederland)



ENGLISH IPA

Het recept is sinds de 19de eeuw nogal eens aangepast. Tegenwoordig valt deze stijl onder *IPA*-bier dat is gebrouwen met Britse hop, die in smaak verschilt van zijn Amerikaanse neven: het smaakprofiel is plantaardiger, de bitterheid minder harsachtig en de fruitige en florale aroma's subtieler.

Smaken	Bloemen, peper, kruiden, citroen, sinaasappel, karamel
Koolzuurgehalte	Gemiddeld
Bitterheid	Sterk
Zoetheid	Licht tot gemiddeld
Alcoholgehalte	Van 5 tot 7,5%
Voorbeeld	Jaipur, Brouwerij Thornbridge (Verenigd Koninkrijk)



NEW ENGLAND IPA (NEIPA)

Ondanks de vermelding *IPA* is deze stijl maar weinig bitter. De opvallende smaak doet aan vruchtensap denken. De body is romig, omdat vaak haver of lactose wordt toegevoegd. De nadruk ligt op de intensiteit van de fruitaroma's. Gedurende de hele vergisting wordt hop toegevoegd.

Smaken	Fruit, citrusfruit, exotisch fruit
Koolzuurgehalte	Gemiddeld tot hoog
Bitterheid	Licht tot niet waar te nemen
Zoetheid	Licht tot gemiddeld
Alcoholgehalte	Van 4 tot 10%
Voorbeeld	New England IPA nr. 1, Brouwerij Stijl (Nederland)



BELGIË EN NEDERLAND

Beide kleine landen schitteren in de brouwerswereld dankzij hun befaamde bieren.

KLEIN LAND, GROOTSE BIEREN

In het buitenland is het imago van deze 'lage landen' onlosmakelijk verbonden met bier. Lange tijd kwam het enige goede bier in veel landen uit België. België, dat uit drie delen bestaat (Wallonië, Vlaanderen en Brussel) bezit nog steeds een fraai netwerk van familiebrewerijen, die de aanvallen van de reuzen in de biersector weten te weerstaan.

In Nederland domineren de bierreuzen wel de markt en vormen ze een belangrijk exportproduct. Kuitbier uit Gouda, kluunbier uit Groningen en hoogstende bieren uit bijvoorbeeld Haarlem en Delft zijn in de 17de en 18de eeuw ten prooi gevallen aan de bieraccijns. De laatste jaren zijn er veel initiatieven ontstaan om oude biermerken weer nieuw leven in te blazen



TRAPPISTENBIER

Er zijn tien 'officiële' trappistbrouwerijen ter wereld en daarvan bevinden zich er zes in België: *Westmalle, Westvleteren, Achel, Chimay, Orval* en *Rochefort*.



DE STREEK ROND POPERINGE

Met 400 ton per jaar op een areaal van 180 hectare in de streek bij Poperinge, is de hopproductie in België marginaal. De komende jaren valt er echter een opleving te verwachten wil men kunnen voorzien in de groeiende vraag, vooral vanuit nieuwe brouwerijen.



GROLSCH

Al meer dan 400 jaar wordt *Grolsch* gemaakt, eerst in Groenlo (Grol) en daarna in Enschede.



DE SENNE-VALLEI

Rond het riviertje de Senne, bij Brussel, zitten bijzondere wilde gisten in de lucht, vooral de *Brettanomyces bruxellensis*, die lambiek laten gisten en er hun karakteristieke wilde smaak aan geven.



MOORTGAT

De grootste brouwerij in België, produceert *Duvel, Achouffe, De Koninck, Bernard, Liefmans, Boulevard* en *Ommegang*.



HEINEKEN

Dit is het meest gedronken bier in Nederland.



WIJLRE

Brand in Wijlre is de oudste bierbrouwerij van Nederland. Sinds 1340 wordt in Wijlre bier gebrouwen.



JUPILER

Dit is het meest verkochte biermerk in België.



BROUWERIJ CANTILLON

Deze traditionele geuzebrouwerij moet iedere ware bierliefhebber hebben bezocht. Ze is geopend voor bezoekers, die er een selectie van lambiek- en geuzebieren kunnen proeven. Maar reken erop dat deze atypische bieren flink zuur zijn.



WIECKSE WITTE

In 1857 werd in Maastricht *Brouwerij De Ridder* opgericht en dat was tot 1982 een familiebedrijf. In 1982 kocht *Heineken* de brouwerij op en maakte het *Wieckse Witte* tot een succes.



NEDERLANDSE BROUWERIJEN

In tien jaar is het aantal professionele bierbrouwerijen in Nederland verviervoudigd. Waren er in 2007 circa 90 brouwerijen, inmiddels zijn het er meer dan 400, veelal ambachtelijke eenmanszaken. De tien grootste brouwerijen domineren de markt en nemen ongeveer 95% van de productie voor hun rekening.



UNESCO WERELDERFGOED

Sinds 30 november 2016 is Belgisch bier officieel geregistreerd als Unesco Werelderfgoed vanwege de ongeëvenaarde diversiteit en de lange brouwtraditie in België.

VLEES



CÔTE DE BOEUF VAN DE BBQ

Overheersende smaken:
vlees, donkere karamel.

Biersuggesties:
porter, stout (overeenkomsten).

De maillardreactie (chemische reactie tussen suikers en aminozuren) geeft mout en geroosterd vlees een karamelsmaak. Daardoor past gebarbecued vlees uitstekend bij bieren van geroosterde mout. De tannine uit deze mout matcht goed met de roostersmaak. En de restsuikers zullen de smaak van het vlees een zoetje geven.



KIPSPIESJES MET CITROEN

Overheersende smaken:
kip, citroen.

Biersuggestie:
pale ale (complementair).

Kip, en vooral het witte vlees, mist de kracht van rood vlees. Dus kun je beter spelen met complementaire smaken. Kies een *pale ale* waarin de aromatische hopsmaak goed uitkomt. Of het bier nu kruidig of fruitig is, het zal een extra laag toevoegen. Je kunt het bier ook goed verwerken in een marinade.



ZUURKOOL

Overheersende smaken:
zout, dierlijk vet, specerijen, zuur.

Biersuggestie:
rookbier (overeenkomsten).

Door de melkzuurgisting van de kool heeft zuurkool automatisch affiniteit met bier. Rookbier van gerookte mout biedt een krachtige smaak die goed past bij het gerookte van worst en spek. Verder zal dit bier het zoutige van het gerecht wat temperen.

DIVERSE GERECHTEN



PASTA MET TRUFFELBURRATA

Overheersende smaken:
romig, aards, truffel.

Biersuggestie:
stout (overeenkomsten).

Burrata is een romige Italiaanse kaas die over de pasta smelt en een vetlaagje in je mond creëert. De truffel neem je vooral waar via je neus. Dat een *stout* er goed mee combineert komt door de chocoladeachtige smaken van dit bier die overeenkomen met die van het gerecht. Het vetlaagje verzacht het wrange van de tannine, de truffel zorgt voor een extra dimensie.



INDIASE CURRY MET ORANJE LINZEN (DAL)

Overheersende smaken:
hazelnoot, kokos, specerijen.

Biersuggesties:
weizen, hefeweizen, witbier (overeenkomsten).

Alles staat en valt met de specerijen in dit vegetarische maar eiwitrijke gerecht. Het is lastig om specerijen te combineren met een andere sterke smaak, je kunt beter in dezelfde lijn blijven. Het frisse van een tarwebier zal de curry wat temperen. En in het geval van een *hefeweizen* bieden de gistaroma's een interessant tegenwicht.



PIZZA MET CHORIZO

Overheersende smaken:
vet, mozzarella, chilipeper, tomaat.

Biersuggestie:
double IPA (overeenkomsten en complementair).

In plaats van te contrasteren, werken de sterke smaken hier samen. Het hete van de chilipeper en het harsige bittere van de *double IPA* zijn de hoofdrolspelers. Bovendien harmonieert de tomaat, het hoofdingrediënt van de pizza, goed met de fruitige smaak van aromatische hop-soorten, die dezelfde rol spelen als oregano.