

## bierblog: het proeven van speciaalbier

mei 22, 2019

In mijn **eerste bierblog** hebben jullie kunnen lezen hoe ik Diplom Biersommelier geworden ben en vanuit daar bier broeders opgestart heb. Ik richt me hierbij met name op het geven van bierproeverijen aan speciaalbier geïnteresseerden; van beginners tot gevorderden als ik het op die manier mag categoriseren.

Er is voor iedereen een passend bier. Een speciaalbier proeverij is uitermate geschikt voor vrienden- of vriendinnenuitjes, sportverenigingen, teambuilding activiteiten, familiedagen etcetera.

Lekker proeven en genieten van al het moois dat de speciaalbierwereld tegenwoordig te bieden heeft. Maar hoe proef je eigenlijk speciaalbier? In dit bierblog ga ik dit gedetailleerd beschrijven zodat ook jij optimaal kunt genieten van jouw speciaalbier.

# “Smaak en mondgevoel zijn objectief.”

In bier kun je de 5 basissmaken tegenkomen, te weten; zoet, zuur, bitter, zout en umami. Wanneer we iets proeven zijn 2 zaken van groot belang: smaak en mondgevoel. Smaak en mondgevoel zijn objectief. Of je uiteindelijk iets al dan niet lekker vindt is subjectief. Smaak is een samenspel tussen aroma en mondgevoel, de herkenning van smaak komt niet door de tong maar door een deel in de neus wat olfactorisch epitheel heet. Dit bereiken we via de achterkant van de keel. Het is daarom van belang om, in tegenstelling tot wijn, bier wel degelijk door te slikken. Dat men de smaak zonder de neus niet kan herkennen blijkt wel als je je neus dichthoudt of zwaar verkouden bent. Je proeft dan een heel stuk minder.

Je proeft bier het beste in conische, taps toelopende glazen. Deze houden de smaken het beste vast. Voor mijn proeverijen gebruik ik de speciaal hiervoor ontwikkelde AnDer proefglazen.



*Bier Broeders AnDer proefglas*

>

Zodra een bier uitgeschonken is, kijk je eerst naar het glas. Wat zie je dan, ofwel de visuele aspecten. Welke kleur heeft een bier? De in het bier gebruikte moutsoorten zijn bepalend voor de kleur, met uitzondering van fruitbier. Toevoegingen zoals karamel, kandij en fruitextracten kunnen de kleur extra beïnvloeden. Bieren zijn helder, troebel of tweeschijn, dit laatste zit tussen helder en troebel in. Bieren zoals pils zijn helder. Dit komt doordat er een filtratie tijdens het productieproces plaatsvindt. In de meeste gevallen heeft bier een schuimkraag, deze schuimkraag bevat de nodige bitterstoffen. Schuim happen is om die reden nogal bitter. Een schuimkraag kan diverse kleuren hebben variërend van witte tot crèmekleurig en zelfs roze. De belletjes kunnen fijn tot grof zijn. Niet goed schoongemaakte glazen bijvoorbeeld zorgen voor grove bellen en tevens (zeer) snel inzakkend schuim.

Na het beoordelen van de visuele aspecten, ga je over tot het beoordelen van de geur. Wat ruik je allemaal wanneer je je neus in een bepaald bier steekt? Om de geuren zo goed mogelijk waar te nemen neem je je proefglas bij de steel vast en draait deze voorzichtig in horizontale rondjes, het zogenoemde walsen. Het oppervlak wordt hierdoor vergroot waardoor bieren beter waargenomen worden.

De neus neemt bepaalde geuren die boven het bier hangen waar. Dit bepaalt voor een groot deel of je een bier uiteindelijk al dan niet lekker vindt. De geuren ontstaan afhankelijk van de gebruikte grondstoffen, het brouwproces en de vergisting. Zo kunnen bittere geuren van onder andere hop, mout, gist of toegevoegde kruiden afkomstig zijn. Gist kan geuren van bijvoorbeeld kruidnagel en banaan geven. Denk hierbij bijvoorbeeld aan een Weizen zoals Erdinger, Franziskaner of Weihenstephaner. Zuren kunnen variëren van melkzuur, azijnzuur tot citroenzuur of een combinatie hiervan.



*Het proeven van speciaalbier*

Na het ruiken ga je uiteraard proeven. Zoals gezegd is het van belang om het bier door te slikken en niet zoals bij wijn uit te spugen. In de keelholte bevinden zich smaakreceptoren die een belangrijke rol spelen bij het waarderen van de smaak. In het geval van uitspugen worden deze smaakreceptoren niet bereikt.

Veel mensen vinden het lastig om te omschrijven wat ze precies proeven. Wat sowieso helpt is om het te gaan

>

omschrijven zonder daarbij te zoeken naar een specifieke term. Vaak herken je wel iets van een bepaalde geur in je omgeving. Dat kan echt van alles zijn. Tevens is het Smaakwiel van Meilgaard een goed hulpmiddel, daarin staan een hoop “geuren en smaken” in 1 overzicht genoemd.



Smaakwiel van Meilgaard

Wat we op de tong waarnemen heet het mondgevoel. Hierin spelen zaken zoals koolzuur, restsuiker (zoet, plakkerig of juist niet), alcoholgehalte (warmend van ongeveer 7% alcohol), pH (= zuurtegraad), tannine (wrangheid, zoals bij wijn) en metaal een rol van betekenis.

Tenslotte is de nasmaak ook een belangrijke factor. Houdt deze lang aan of juist niet? Tevens kunnen, als gevolg van de temperatuurstijging in de mond, bepaalde smaken zich in de mond juist ontwikkelen waardoor je andere dingen dan die je ruikt in de neus.

Dit is een meer dan goede basis om te gaan proeven. Ik nodig je daarom van harte uit om het thuis te gaan proberen. Geen nood, mocht je niet de beschikking over de omschreven proefglasjes hebben? Dan zijn (rode) wijnglazen ook prima bruikbaar om de speciaal bieren goed tot haar recht te laten komen.

Ben je geïnteresseerd om voor jouw evenement een mooie speciaalbierproeverij op een door jou gekozen locatie voorgeschoteld te krijgen? Vul dan het **contactformulier** in of stuur een **mail naar [info@bier-broeders.nl](mailto:info@bier-broeders.nl)**. Je ontvangt dan van mij een offerte op maat.