

## bierblog: proeven van speciaalbieren en een mooi bier & spijs diner

jun 6, 2019

Vorig weekend was ik in de gelukkige omstandigheid om mijn verjaardagscadeau te mogen verzilveren: een weekend waarin veel in het teken stond van speciaalbieren. Mijn vriendin vertrouwde het mij toe om dit weekend zelf samen te stellen, uiteraard was dat niet aan dovemansoren gericht. Maar waar begin je dan precies, wetende dat Nederland inmiddels ongeveer 675 brouwerijen telt waarvan de helft over eigen ketels beschikt en ook onze Zuiderbieren over een groot aantal mooie, traditionele brouwerijen beschikken.

### Brasserie Dupont

Voor mij stond een ding echter als een paal boven water : ik wilde per se naar **Brasserie Dupont**. Waarom dan daarheen? Bepaalde bieren van deze brouwerij, Saison Dupont en Avec les Bons Voeux, behoren tot mijn favoriete bieren. Saison Dupont is wat mij betreft het stijlicoon van de stijl Saison (hier een plaatje van dit bier), een type bier wat van oorsprong tijdens de wintermaanden op de boerderij gebrouwen werd om vervolgens in de zomermaanden door de arbeiders op het land gedronken te worden. Kenmerk van de stijl Saison is dat deze ver uitvergist zijn, met andere woorden weinig restsuikers. Dit zorgt voor een vrij droog bier met de nodige kruidigheid en zeker ook fris- en fruitigheid. Tonen van stal en hooi zijn zeker niet vreemd voor het type Saison. Kenmerkend voor het biertype Saison is de kenmerkende Saison gist. In de Brasserie Dupont wordt gebruik gemaakt van 4 verschillende gisten, afkomstig van hun eigen gistcultuur (dus zelf “gekweekt”). Met een alcoholpercentage van 6.5% is deze Saison Dupont een zeer goed doordrinkbaar en verfrissend bier.



Brasserie Dupont

Brasserie Dupont dus als startpunt van het weekend, vanuit onze woonplaats toch al gauw ruim 2 ½ uur rijden want gelegen in de Belgische provincie Henegauwen niet vers van de grens met Frankrijk. Daar aangekomen viel direct de ontzettende rust in het dorpje Tourpes op. Het complex bestaat uit een aantal verschillende, voormalige boerderijgebouwen waarin momenteel naast de brouwerij tevens diverse magazijnen, een kaasmakerij een proeflokaal en een winkel te vinden zijn. (aantal foto's hieraan toevoegen). Elke eerste zaterdag van de maand om 11:00 uur

>

Meer bierblogs op:

[www.bier-broeders.nl/bierblog](http://www.bier-broeders.nl/bierblog)

Bier Broeders  
Kalverstraat 46  
5642 CJ Eindhoven  
Nederland

+31 6 21 86 42 39  
info@bier-broeders.nl  
www.bier-broeders.nl  
KvK-nr.: 74224646

Knab  
T.a.v. M. Broeders  
NL65 KNAB 0258 6665 01  
Btw-nr.: NL155013968B01

vindt er een NL rondleiding plaats, een absolute aanrader. Onze gids was Olivier Dedeijcker van de 4e generatie van de familie die de leiding over de brouwerij heeft. Er wordt reeds sinds 1844 daar gebrouwen en wat opvalt is de mix tussen traditioneel en modern in de brouwerij. Zo zijn de brouwketels van RVS, maar worden deze op traditionele wijze door een gasbrander verhit. Dit met het idee om extra smaken toe te voegen, iets wat men naar mijn mening erg goed in slaagt. Tevens zijn de vergistingstanks niet rechtopstaand (conisch) maar zijn deze platliggend met een diepte van ongeveer 6 meter en de inhoud qua bier van ongeveer 1 meter hoog. De gedachte hierachter is dat daardoor het oppervlakte van de vergisting vergroot wordt waardoor de bieren meer smaak meekrijgen.

## “Brasserie Dupont is gespecialiseerd in bieren van hoge gisting.”

Alle bieren van Dupont, dus ook de pils (Rédor) en het witbier (Blanche du Hainaut) krijgen een nagisting op fles, ook dit wederom bedoeld om extra smaken aan de bieren toe te voegen. Brasserie Dupont is tevens gespecialiseerd in bieren van hoge gisting. Dit houdt in dat de vergisting bij hogere temperaturen plaatsvindt, dit in tegenstelling tot bijvoorbeeld pils wat een bier van lage gisting is. Bij bieren van hoge gisting blijft de gist als het ware bovenop het bier drijven met als gevolg meer smaak. Bij bieren van lage gisting zakt de gist naar de bodem van de ketel en dit zorgt voor bieren met wat minder smaken (minder complex). Hoge gisting vindt vaak bij een temperatuur tussen 15 en 25 graden Celsius plaats, bij Brasserie Dupont wordt echter standaard bij een temperatuur rond 28 à 30 graden vergist en in het geval van bijvoorbeeld de Avec les Bons Voeux bij een temperatuur rond 38 graden Celsius. Een flink stuk hoger dus, dit heeft te maken met de specifieke gisten waarmee Brasserie Dupont werkt en die pas bij een relatief hoge temperatuur hun werk echt goed doen. Brasserie Dupont is tevens erg actief met biologische bieren, inmiddels behoren er 6 verschillende biologische bieren tot het assortiment. In totaal bevinden er zich een 16-tal verschillende bieren in het gamma van deze brouwerij.

Na een ronde door de bottelarij hebben we kort de helaas niet actieve kaasmakerij op die dag bekeken en de rondleiding afgesloten met een inbegrepen 3 proefglasjes naar keuze per persoon en een 6-pack met flesjes om mee naar huis te nemen. Een echte aanrader voor als je van mooi, traditioneel bier houdt!

### **Brouwerij Wilderen**

Tijd om onze reis naar de volgende stop te vervolgen, deze bracht ons naar het mooie Belgische Limburg, meer bepaald de regio Haspengauw met als hoofdstad Sint Truiden. Net buiten deze stad bevindt zich in het gelijknamige dorp Wilderen de **Brouwerij en Alcoholstokerij Wilderen**. Prachtig gelegen in deze mooie regio. Op dit complex bevinden zich een moderne brouwerij en alcoholstokerij (sinds 2011) en tevens een geweldige schatkamer maar daarover later meer. Tot 1939 werd er op deze plaats volop gebrouwen en gestookt, daarna echter niet meer. In 200 kochten de huidige eigenaren het hele complex op en sinds 2011 stroomt er bier uit de eigen ketels. In totaal wordt op jaarbasis ongeveer 700.000 liter bier gebrouwen, verdeeld over een 6-tal bieren :

&gt;

- **Tripel Kannunik**
- **Wilderen Goud**
- **Wilderen Kriek**
- **Cuvée Clarisse** (= Belgian Strong Ale, type Quadrupel / Barley wine)
- **Cuvée Clarisse whisky infused** (= Belgian Strong Ale met daaraan huisgestookte whisky toegevoegd)
- **Betty Ford** (= Irish Red Ale)



Brouwerij Wilderen

Een moderne brouwerij dus, maar zeker mooi om te zien ondersteund met mooie verhalen door de rondleider Jean Pierre. Maar het mooiste werd voor het laatst bewaard : een volledig intact zijne brouwerij / stokerij uit 1890! Gelegen in de kelders van het complex en bereikbaar via trappen en een gangenstelsel. Bij aankoop van het complex werd deze bij toeval ontdekt en is echt fantastisch om te zien. Tel daarbij de geweldige, hele oude kelderruimte met ongeveer 90 houten vaten van 220l waarop de nodige destillaten liggen te rijpen en je hebt een hele mooie rondleiding. Zoals gezegd speelt ook de stokerij voor Wilderen een belangrijke rol, denk daarbij aan Gin, Bierbrand en Whisky die in een moderne distilleer installatie geproduceerd worden. Met als afsluiter een Cuvée Clarisse en een Betty Ford op het zonnig terras, kon dit met recht een mooie middag genoemd worden!

### Restaurant De Gebrande Winning

Na inchecken in onze **B&B in Sint Truiden** (De Ridder – een erg mooi neoclassistisch pand in het centrum), was het tijd om onze smaakpapillen te gaan verwennen. En wel in **Restaurant De Gebrande Winning**, in 2017 tot het beste bierrestaurant van België uitgeroepen. Heerlijk genoten van een 4-gangen menu begeleid door bijpassende bieren. In een van de volgende blogs zal ik uitgebreid op het combineren van bier en spijs ingaan.

>



*Genieten van een Orval en 4-gangen menu bij restaurant De Gebrande Winning*

Het menu met de bijpassende bieren was als volgt :

- 1) In Geuze gemarineerde Schotse Zalm met gebrande toets, Griekse yoghurt, radijs en komkommer / Blanche de Namur (= Belgisch Witbier)
- 2) Gelmense balletjes in Kriek van Wilderen met rode biet en rode uit / Flower Power Funky Sour (= Sour Ale)
- 3) Zachtgegaarde varkenswangetjes in blauwe Chimay met crème van jonge erwten, zilveruitjes en groene asperges / Avec les Bons Voeux (= Strong Saison)
- 4) Crème Brulée met rabarber, aardbei en hibiscus / Bloesem Bink (= fruit bier met vooral peer en honing)

Mocht je in dit restaurant komen, vraag dan zeker naar de “Bierbijbel”. Een lijvig, houten boekwerk waarin de nodige schatten vermeld staan. Wij hebben het nog redelijk bescheiden gehouden en de avond afgesloten met een mooie Orval van 5 jaar oud. Een mooi gerijpt Trappistenbier waarvan de

Een echte aanrader mocht je van heerlijk eten in combinatie met mooie bieren houden. Er is trouwens altijd ruimte om je eigen voorkeur qua bier bij een gerecht aan te geven.

### **Gulpener**

Na een fijne overnachting, ontbijt en een wandeling door het mooie Sint Truiden, was het weer tijd om de grens over te gaan. Het speciaalbier weekend werd bij de **Gulpener Brouwerij** afgesloten!

>





Gulpener Bierbrouwerij stamboom

Mooi gelegen in het Zuid Limburgse heuvellandschap en een plek waar al sinds 1825 bier gebrouwen wordt. Nog steeds een **familiebrouwerij** waarbij inmiddels de 8e generatie (van de familie Rutten) aan het roer is. Een relatief grote brouwerij waarbij op jaarbasis ongeveer 12 miljoen liter bier geproduceerd, maar lid van het collectief van onafhankelijke brouwerijen (CRAFT) en niet van De Nederlandse Brouwers waarvan onder andere Heineken en Swinkels Family Brewers deel uitmaken. De bieren van Gulpener laten zich kenmerken door een mooie mix van standaardbieren (pils, witbier, weizen, dubbel etc.) en diverse eenmalige brouwsels en collaboration brews (= samenwerkingen met andere CRAFT brouwerijen). Maar wel altijd met een eigen twist, zeker ook bij de meer standaard bieren.

Het programma in het **brouwlokaal** startte met een bevlogen presentatie door Gabriel Keijmis over de visie en missie van Gulpener. Mooi om te zien dat zij het 25 miles principe hanteren, met andere woorden dat alle grondstoffen die gebruikt worden afkomstig zijn binnen een straal van 40 kilometer van de brouwerij. Dit geldt bijvoorbeeld voor de granen waarvoor ze in samenwerking met een groot aantal boeren de coöperatie Triligran opgezet hebben en ook voor de hoppen die men uit het een aantal kilometers verderop gelegen Reijmerstok betreft. Hop is een snelgroeïende klimplant die een conserverende werking heeft en tevens de kenmerkende bitterheid en aroma's aan de bieren verstrekt. Elk jaar in september wordt de hop geoogst en organiseert Gulpener een grootschalig **hopoogst feest** waarbij iedereen van harte welkom is om mee te helpen en uiteraard ook te genieten. Tevens staat bij Gulpener Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO) hoog in het vaandel. Gulpener heeft niet als doel om de grootste te worden, als voorbeeld : Heineken heeft 44.3% van de Nederlandse pilsmarkt in handen, Gulpener daarentegen 1.2%. Gulpener heeft als doel om mooie bieren te brouwen zonder concessies aan de kwaliteit te doen en met steeds het MVO principe en de lokale verankering voor ogen.

&gt;



*Glupener "Welkom in 't huis van de vrije brouwer."*

Na een rondleiding door de brouwerij, daterend uit 1960 en lopende verbouwingen voor een nieuw brouwhuis aan de overkant van weg, werd het programma afgesloten met een bierquiz waarbij 3 verschillende Gulpener bieren geproefd en beoordeeld dienden te worden. Daarna afsluiten op het zonnig terras in de hoptuin en tijd om de terugreis naar Eindhoven te aanvaarden.

Kortom een erg geslaagd weekend waarin we 3 verschillende brouwerijen hebben mogen bezoeken. Erg mooi om te zien hoe op een moderne en / of traditionele wijze hele mooie speciaalbieren gebrouwen worden. Wederom een bewijs dat zowel België maar zeker ook Nederland over een mooie speciaalbier cultuur beschikken. Ik kan het jullie aanraden om zeker ook een keer een dergelijk dagje of weekend te gaan plannen, mocht je meer willen weten of tips willen ontvangen dan mag je uiteraard altijd een mail sturen naar [martijn@bier-broeders.nl](mailto:martijn@bier-broeders.nl) of door middel van het invullen van het **contactformulier**.

Ik help je graag en heb dit weekend weer het nodige geleerd zodat ik het een en ander tijdens mijn speciaalbier proeverijen kan gaan toepassen. Proost en geniet van al het moois wat de huidige speciaalbier markt te bieden heeft!

## **fotoalbum**

Bekijk het fotoalbum op:

<https://bier-broeders.nl/proeven-van-diverse-speciaalbieren-en-een-mooi-bier-spijs-diner/#album>