

bierblog: Bier en spareribs contest NGBS

jan 22, 2020

Sinds eind 2018 ben ik gediplomeerd biersommelier. In die hoedanigheid ben ik ook lid van het **Nederlands Gilde der Biersommeliers**, kortweg NGBS genoemd. Dit gilde organiseert met de regelmaat van de klok leuke, interessante activiteiten.

Bier combineren met spareribs

Op maandag 20 januari vond er bij **Brouwerij Frontaal** in Breda een van deze activiteiten plaats, namelijk een bier en spareribs combinatie wedstrijd. Via **Arvid Bergström** ontving ieder van de in totaal 17 deelnemers een recept van spareribs:

- 1) Pittig
- 2) Kaneel zoet
- 3) Kaffir limoen (kruidig)
- 4) Kurkuma stout



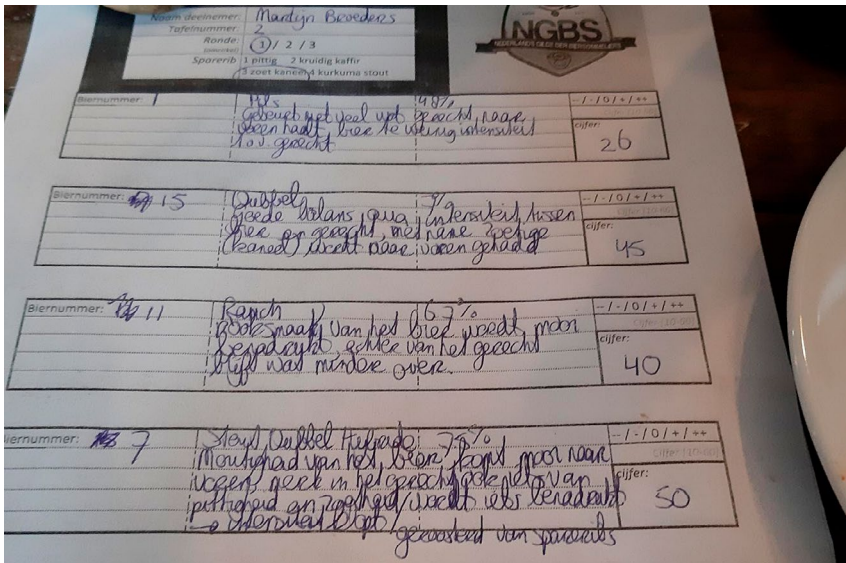
Bieren die zich goed met spareribs combineren (Brouwerij Le Grand Cru, Le Grand Cru Pilsner), (Brouwerij Westmalle, Dubbel), (Brouwerij Spezial, Lager Rauchbier), (Brouwerij Davo, Darkness)

Het recept wat ik toegewezen kreeg was pittig, met daarbij dus de opdracht om daarbij het in mijn ogen best passende bier te kiezen en deze mee te nemen zodat de combinatie geproefd kon worden. Het recept heb ik thuis klaargemaakt en vervolgens een aantal verschillende bieren / biestijlen erbij geprobeerd. Ik was er al snel over uit dat het juiste bier er eentje zou zijn die de pittigheid van het gerecht een beetje zou temperen en tevens de zoete accenten ook wat meer benadrukt. Uiteraard niet met de bedoeling om de pittigheid volledig te onderdrukken, maar juist om deze in eerste instantie iets te temperen en daarna weer wat terug te laten komen.

2 zaken die de pittigheid juist versterken zijn:

- 1) Flinke hopbitterheid
- 2) Een hoger percentage aan alcohol

>



Proefformulier

Mijn keuze

Uiteindelijk ben ik dus op een Milk Porter uitgekomen, en wel die van **Hooglander** uit Aarle Rixtel met een ABV van 6.5%. Dit bier combineert het moutige / de moutbitterheid van de gebruikte (donkere graan) mooi met de zoete aspecten van lactose en cacao nibs die aan dit bier toegevoegd zijn.

Finaleplek

In totaal waren 17 biersommeliers aanwezig die over 4 groepen onderverdeeld werden. In de voorronde kreeg elke groep 2 van de 4 recepten spareribs voorgeschoteld met bij elk recept 4 (en in 1 geval 5) verschillende bieren in kleine proef hoeveelheden. Uiteindelijk kwamen hier van elke combi 2 winnaars uit die doorgingen naar de finaleronde. Mijn combi haalde de finale, maar won uiteindelijk niet.

Wordt vervolgt

Toch was het een erg mooi evenement om mee te maken, sowieso is het altijd leuk om mede biersommeliers te spreken. De middag werd afgesloten met een paar kleine bieren met speciale dank aan Dyan Beinema van **Brouwerij Frontaal** die mij wat mooie bieren van Brouwerij Frontaal als taster heeft laten proeven en tevens ons een mooie rondleiding door de nieuwe en vrij grote, indrukwekkende brouwerij heeft gegeven. Tenslotte werden er reeds plannen gesmeed voor een volgende bier en spijs combinatie wedstrijd, wordt dus zeker vervolgd!

>



Vaten barrel aged bier bij Brouwerij Frontaal



Productielijn om blikken af te vullen bij Brouwerij Frontaal



Tanks waarin het bier wordt vergist bij Brouwerij Frontaal