

## bierblog: Eerste brouwdag eigen Bier Broeders bier

jan 27, 2021

Dit blog wil ik graag wijden aan mijn favoriete bierstijl, eentje die zeker bij het grote publiek nog niet heel bekend is: Saison.

### Geschiedenis

Saison is omstreeks begin 19e eeuw ontstaan in de Zuid Belgische provincie Henegouwen (Wallonië) en in Noord Frankrijk als een boerderijbier. Saison is het Franse woord voor seizoen en het betreft hier dan ook een bier die in de winter gebrouwen werd om in de lente / zomer door de arbeiders op het land gedronken te worden. Zeker in die tijd waren er veel grote en minder grote boerderijen waar van alles gebeurde, dus ook het brouwen. In de winter was er minder activiteit op de boerderij en was er dus meer tijd om te brouwen.



Saison

### Alcohol percentage (ABV)

Saison heeft dus haar oorsprong op de boerderij. In het begin was het bier zoals veel andere bieren in die tijd licht in alcohol. Denk hierbij aan ongeveer 3%. Het was per slot van rekening als dorstlesser voor de landarbeiders gedurende de warme periode van het jaar bestemd. Om die reden mocht het dus zeker niet te zwaar zijn.

### Variaties

Iedere boerderij had destijds zijn of haar eigen recept. Gebrouwen werd er met de ingrediënten die op een bepaalde moment en op een bepaalde locatie beschikbaar waren. Met een Saison kon en kan je dus vele kanten op.

Wat wel de gemene deler van een Saison is, is dat ze over het algemeen een droog karakter hebben. Ze zijn ver uitvergist, met andere woorden er zijn weinig restsuikers meer aanwezig.

# “De gebruikte gist geeft herkenbare smaken af”

>

### Vergisting

Een Saison is altijd bovengistend, ofwel een vergisting bij een hogere temperatuur. Waar een “standaard” bovengistend bier bij een temperatuur tussen 15 en 25 graden Celsius vergist wordt, kan deze bij een Saison tot ruim boven de 30 graden Celsius oplopen. Naast hop en mout, speelt bij een Saison de gist een zeer prominente rol. De gebruikte gist geeft bepaalde smaken (zogenaamde esters) af die goed herkenbaar zijn. Een Saison kun je typeren met de kenmerken, droog, aards, bitter, zuur, fruitig kruidig etc. Regelmatig worden er zaken zoals kruiden, melkzuur en wilde gist (*brettanomyces*) toegevoegd.

### Food pairings

Een Saison wordt ook weleens Farmhouse Ale genoemd, dit om de agrarische oorsprong extra te benadrukken. Wat mij betreft laat een echte Saison zich dan ook (in de positieve zin van deze woorden) karakteriseren als aards, stal, paardendeken etc. Naast het feit dat een Saison erg verfrissend en een complex bier is, leent het zich ook uitstekend om aan tafel te combineren. Gerechten waarbij je normaal een witte wijn zou pakken, denk daarbij aan vis, mosselen, salade, zijn uitermate geschikt om een Saison bij te drinken. Ook zachtere kazen en boerderijkazen pairen uitstekend met een Saison.

### Mijn mening

Mijn persoonlijke mening is ook dat niet alle Saisons die er zijn bestaan even succesvol zijn. Sommige staan mijns inziens nogal ver af van hoe een Saison van oorsprong hoort te zijn. Al is dat natuurlijk arbitrair er persoonlijk, per slot van rekening zijn de meeste bierstijlen allesbehalve in beton gegoten wat heel veel ruimte (en wat mij betreft gelukkig maar) voor de eigen interpretatie van een brouwer overlaat.

## “Saison is van oorsprong een bewaarbier”

### Bewaarbier

Saison is tevens van oorsprong een bewaarbier, het werd vroeger namelijk best lang in houten tonnen te rijpen gelegd alvorens het door met name de arbeiders op het land gedronken kon worden. Saison was en is ook een populaire stijl in Noord Frankrijk, daar wordt het Bière de Garde genoemd wat als “bier om te bewaren” te vertalen is. De huidige Bière de Garde is niet echt meer met de Waalse Saison stijl te vergelijken, de Bière de Garde is een stuk moutiger en zachter dan een Saison.

### Verskillende Saisons

Door Michael Jackson werd destijds met name de [Saison Dupont](#) naar voren gehaald. Wat mij betreft is dat het stijlicoon van een Saison. Droog, ver uitvergist, iets kruidig, een bittertje en met fruitige esters. Ik raad je zeker aan om deze een keer te proberen zodat je erachter komt hoe een echte Saison hoort te smaken. Ik weet zeker dat het dan uitnodigt tot het vaker proberen van deze mooie bierstijl. De Saison Dupont is zelfs in sommige supermarkten goed

&gt;

verkrijgbaar. Andere mooie voorbeelden van een goede Saison zijn wat mij betreft:

- [Saison d'Erpe Mere van Brouwerij de Glazen Toren](#)
- [Saison d'Epautre van Brasserie de Blaugies](#)
- [Mannenliefde van Brouwerij Oedipus: met toevoeging van citroengras en Szechuan peper](#)
- [Tank 7 Framhouse Ale van Boulevard Brewing Company](#)
- [Saison Bruut van Bruut Bier](#)

### **Conclusie**

Saison is een lekker, verfrissend bier met een alcoholpercentage variërend tussen 5 en 7%. Ideaal om in de lente en zomer te drinken, echter gezien de complexiteit van deze bierstijl kan deze naar mijn mening het hele jaar door. Ik hoop je hiermee enthousiast gemaakt te hebben om een keer een Saison te gaan proberen. Laat me vooral weten als je nog verdere vragen over deze bierstijl hebt of nog andere tips voor wat betreft een goede Saison wenst te ontvangen. Bedankt voor het lezen van dit blog en blijf genieten!

Stay tuned op [www.bier-broeders.nl](http://www.bier-broeders.nl) en mijn **social media** kanalen!