

Verlag: Blindproeverij met als toevoeging een eigen gebrouwen bier!

Thema/onderwerp: Trappisten en Abdijbieren blindproeverij. Enkele uitzonderingen tussen het Trappisten en Abdij geweld. Toevoeging Sint Bernardus Abt. 12 van Ronald Majoor.

Aanwezigen: Rene, Wilco, Piet, Bert, Ronald, Michel, Tim & Sven.

Totaal aanwezigen bierleden: 8.

Datum: 11 mei 2017.

Dag: Donderdag.

Tijd: 20.00 – 22.35 uur.

De proeverij is samengesteld door Mathijs van der Noordaa. Met een verscheidenheid aan stijlen, smaken en profielen. Bij deze willen we Mathijs erg bedanken voor de voorbereiding, de ideaal gekozen bieren en de inkoop van de bieren voor deze blindproeverij.

De geproefde en uitgekozen bieren zijn in chronologische proefvolgorde: Trappist Orval, Trappist Westmalle Dubbel, Abdijbier Leffe Tripel, Duvel Belgian strong pale ale, Hertog Jan Grand Prestige Barley Wine en als afsluiter van de blindproeverij Kasteel Donker Quadrupel. Het zijn 3 lichtgekleurde en 3 donker gekleurde bieren. Ook is er één verstekeling aanwezig, uiterst rechts☺



De bierstijlen bij het blind proeven zijn door de blindproevers goed gecategoriseerd, alleen is het lastig om het merkbier erbij te raden. De karakteristieken konden er redelijk worden uitgehaald. Het alcoholpercentage werd eenmalig goed geraden door Wilco, dat was bij de Trappist Westmalle Dubbel (ABV 7,0 %). Tot op de decimalen nauwkeurig☺ Piet wist bijvoorbeeld dat we na de dubbel een tripel proefde en had het goede merk genoteerd, maar durfde deze niet naar buiten te brengen. Onder het mom van, deze zal het toch niet zijn☺ Zo zie je maar het eerste gevoel is meestal het goede!☺ Het blind proeven blijft moeilijk en is zeer specifiek op persoonlijk vlak.

Bij de proeverij zaten er ook uitzonderingen tussen die een mooie toevoeging vormden op de smaken van Trappist en Abdijbieren. Kan je daadwerkelijk het verschil tussen Abdij, Trappist of de uitzondering proeven? Wat maakt deze bieren zo specifiek in hun stijl en smaak? Wat is nou de handtekening wat een Trappist een Trappist maakt? En een Abdij een Abdijbier?

Om onze smaken te neutraliseren van deze proeverij had Mathijs ook de crackers verzorgd. Ideaal om o.a. de citrus tonen, bloemigheid, kruiden, koffietonen, geroosterde mouten en chocolade tonen mee te neutraliseren!☺ De grote afsluiter was van Ronald Majoor. Een huisgemaakte Sint Bernardus Abt. 12. Geheel in stijl! Mooie aanvulling op het thema van onze blindproeverij. Erg goed gebrouwen. Mooie structuur en in balans. De koolzuur was op een fijne manier aanwezig. Iedereen was onder de indruk van deze Abt. 12.



Een geslaagde blindproeverij met o.a. anekdotes over paardenvlees en slagers, insecten eten, in China is dat toch normaal? Over ons aankomend jubileum! De trend alcoholvrij bier (de nieuwe van VandeStreek uit Utrecht, een IPA), Michel was hierin geïnteresseerd! Deze kun je halen bij Wijnhuis Ede op de Parkweg. Hoe krijg je alcoholvrij bier en hoe wordt de alcohol eruit gehaald kwam ter discussie? De smaaknotities en toevoegingen van Rene ☺ Over het afvullen van tapsystemen, heeft iedereen nog wel een beertender? Staan die dingen überhaupt nog in de keukens? Het toevoegen van bottelsuiker? Hoe? Het verkrijgen van koolzuur op de fles? Toevoegen vanuit een pannetje aan het bierbeslag na gisting. Dit naar aanleiding van het probleem van Bert Kattenbroek. Hij had geen koolzuur op zijn Rochefort 10 flessen die hij op de brouwdag heeft gebrouwen, het idee werd geopperd om champagnegist te gebruiken. Deze is sterk genoeg. Zal dit dan koolzuur op de flessen geven? De tijd zal het leren. Dit hebben we uitgebreid besproken. En een korte discussie over de hype ongefilterd bier. Dat is toch heel normaal bij het hobby brouwen en vanzelfsprekend?!!

Als slotstuk hebben we de blindproeverij doorgenomen en besproken. Vanuit ons aanwezige proefpanel verbeterpunten gevraagd voor een dergelijk volgende blindproeverij. Deze luiden als volgt en worden hieronder opgesomd.

Verbeterpunten en aandachtspunten volgende (blind)proeverij:

1. Kleurenschijf, smaakwiel en geurwiel aanwezig stellen bij een blindproeverij. In welke vorm dan ook, bijvoorbeeld digitaal of geplastificeerd. Misschien ook de 'Periodic Table of Beer Styles' om het benoemen van de stijl te bevorderen.
2. Goeie keuzes leren maken en functioneel maken van de proeverij. Daarmee wordt bedoeld, de smaken en specifieke nuances herkennen. De verbinding maken met bierstijl, smaak, geur en kleur. De koppeling maken met het uiteindelijke product. Visualiseren.
3. De selectie van bieren van te voren bekend maken. Niet in de opsomming, zoals wordt geproefd natuurlijk ☺ Of deels bekend maken om een idee te geven.
4. Wel bekend maken wat je gaat proeven.
5. Tegelijkertijd serveren, in de vorm van een proefplankje. Het proeflokaal-effect!
6. Wel een blind proeverij in deze vorm blijven houden. Niet in een vorm gaan doen als bij een 'Beer Tasting', waar alles al van te voren bekend is en uitgekauwd.
7. Maak de proeverij verrassend door een 'Surprise' element eraan toe te voegen, bijvoorbeeld een eigen gebrouwen bier dat binnen het thema past.

Het idee werd tevens geopperd door Bert Kattenbroek om Cees Kwint voor dergelijke proeverij uit te nodigen. Dat zou erg leuk zijn in het vervolg! Iedereen reageerde hier positief op!

Bedankt allen voor uw aanwezigheid en gezelligheid! Tot komende Gilde avond! Proost! Op het weekend!