

## *e-nieuwsbrief # 53 van De Heikantse Bierliefhebbers* (8 november 2010)

Wil je een gedetailleerde bieragenda, surf dan naar <http://bierfestival.wordpress.com/bieragenda> of naar <http://zythos.be/agenda/index.shtml>

### ♥♥♥ **Zondag 14 november 2010: Zondagnamiddagbierproeverij** ♥♥♥

De proeverij gaat door van 15u tot 17u in het Gildehuis, Aarschotsebaan 105, 2590 Berlaar-Heikant. Iedereen is welkom. Deelname in de onkosten: leden 2,50 euro, niet-leden 4 euro.

We proeven een uniek bier! We konden 12 genummerde flessen kopen van de **”Abbaye de Saint Bon-Chien”**, assemblage 2010 van **Brasserie des Franches-Montagnes** SA, 2350 Saignelégier uit de Jura, **Zwitserland**. Het is, en we vertalen van het etiket, “een bewaarbier, verouderd op eikenhouten wijnvaten uit de Jura; een mengeling van 11 vaten van 225 liter: 6 pinot noir, 2 chardonnay en 1 pinot gris de neuchâtel, 2 merlot du tessin”.

Volgens de Amerikaanse krant *The New York Times* is dit “het beste op eikenhouten vaten gerijpt bier ter wereld”. Voor die van 2006 betaalde men in de USA dan ook 35 dollar per fles (ongeveer 25 euro). Wij betaalden nu 13,5 euro per fles, wat toch ook niet min is (volgens onze normen dan).

Het rugetiketje belooft ons het volgende: “een subtiel evenwicht tussen gekruide en fruitige aroma’s bekomen door de maandenlange verfijning in eikenhouten vaten; deze unieke cuvée verenigt het zachte van alcohol met zuur-zerp en brengt een bijzondere edelheid aan die past bij dit uitzonderlijk bier”.

Er staat nóg een aansporing tot proeven op het etiket: “Bewaarbier met een fruitige en wijnachtige geur. In de mond houden de alcoholzachtheid en de zuurte, bekomen door de lange rijping in wijnvaten, elkaar mooi in evenwicht. Opmerkelijk lange smaak”.

Op de website van de brouwerij lezen we dat dit bier van 11 vol.% alcohol gebrouwen werd ter ere van de voormalige brouwerijkat, die na haar verdwijning heilig werd verklaard, en sindsdien een OVNI is (Objet Volant Non Identifié) een UFO (Unidentified Flying Object) dus...

De brouwer duidt op het etiket ook steeds op een ludieke manier aan dat alcohol en machines bedienen niet samengaan. Op onze flessen is die machine een strijkijzer...

Jerôme Rebetz brouwde tijdens zijn studies (ingenieur in de wijnkunde) zijn eerste bieren thuis in moeders keukenpotten (een geestesgenoot van de broers Herteleer?). 23 jaar jong en zijn oenoloogdiploma op zak, droomt hij er van een eigen brouwerij op te richten. Met het geld dat hij kreeg door een televisiewedstrijd (le rêve de vos 20 ans) te winnen, lukt hem dat in 1997. Hij blijft een no-nonsens-brouwer en de brouwerij produceert nu een tiental atypische bieren. Hij geeft ook telkens aan bij welk (soort) gerecht zijn bieren volgens hem best passen. Voor de “Abbaye de Saint Bon-Chien” is dat “Vlaamse Karbonade”.

#### **Voor wie vorige keer niet kwam proeven hebben we nog wat Engelse overschotjes:**

“**V.P.A.**”, van de Vale Brewery Company. Een assertieve, droog-hoppige golden ale met een uitgesproken moutige achtergrond.

“**Anastasia’s Exile Stout**”, van Ascot Ales. Een prachtige zwarte, complexe stout met aroma’s van donkere chocolade en geroosterde mout. Onderliggend subtiele hoparoma’s. Zijdezacht mondgevoel.

“**Organic**”, een biobier van Ridgeway Brewing waarvan Camra zegt: “this is real ale”.

Inschrijven en info: Fons Minne, Aarschotsebaan 77, 2590 Berlaar-Heikant (015-244 390 of 0474-842 645 of [alfons.minne@skynet.be](mailto:alfons.minne@skynet.be))