



Juli 2021

Den BierBrief

597

Qui sapit...
invenit

(Wie proeft... die vindt...)

Bijeen gesnuffeld deur den Wacho

Alle bierbrieven (archief) te vinden op de site: www.brabantsbier.eu/bierbrief/

Eetcafé The Mash /Brouwerij d' Oude Maalderij, Ardooisestraat 130, Emelgem (Izegem)
0486 69 30 34 – Info: doudemaalderij@hotmail.com - <http://www.doudemaalderij.com>



Opnieuw een menu te kiezen, een menu met vol au vent, stoofvlees, balletjes in tomatensaus, Chili con carne en een weeksuggestie. Deze zijn te vinden op facebook Tot proefs en ja dan mag je ook opnieuw binnen zitten. Iedereen coronavrij zeer welkom

BB - Mop



"Zeg Gerard, ben je sportief?" vroeg brouwre Vermeulne aan zijn vertegenwoordiger.

"Ba jaak, ik heb zelfs nog aan waterpolo gedaan, maar heb moeten stoppen toen mijn paard verdronk!"

Wacho's Proefkotje: Facebook Wacho Debels

aanwinsten voor ons proefkotje



twee abieritieven die binnenkort in mijn proefkotje zullen verschijnen een fruitig zuurtje uit het gamma van Alvinne en een oud abdijbier, een schenking voor het goede doel uit Gent. VOORLOPIG komen de bevinding op facebook wacho debels Dat binnenkort dan mijn proefkotje wordt.

BEER • TO • TASTE

YOUR TASTE IS MY BUSINESS



info@beertotaste.be - messenger: [m.m/beertotaste](https://www.facebook.com/pg/beertotaste/about/?ref=page_internal) -
gsm: 0476/29 34 61 - <http://www.beertotaste.be/> -
https://www.facebook.com/pg/beertotaste/about/?ref=page_internal



Keuze van Mel - Abieritief van de week Geproefd en beschreven deur Wacho en Melissa

Met dank aan Bierhalle Deconinck, Bosstraat 37, Vichte

Fourchette – Vansteenberge Ertvelde

In de doos met bieren gekozen voor en door Melissa Dhooge kwam een fris gezellig uitzierend flesje waarvan het idee kwam met medewerking van de topchefs Ines Marzougou en FrankHardijns van 'Lust en Dust' uit Wondelgem. Onder de noemer 'bier voor chefs, door chefs' werd in Ertvelde een blend gebrouwen van een tripel en een witbier met toevoeging van de edele hopsoorten Saaz en Spalt en unieke gistvariëteiten. Zeer geschikt voor foodpairing op hoog niveau



Wacho's Proefkotje: Wazig licht blond met stevig romige witte schuimkraag en een enorme carbonatatie. Citrusgevoelig mout- en gistaroma waarin de aanwezigheid van koriander en een hopaccentje zich al laat hopmerken. Een lekker, fris mondgevoel waarin een zoetachtige aanval van milde hoptoevoer zich naar een mooi gekruide, zacht gehopte licht bittere afdronk brengt.

Brouwerij Vansteenberge, Lindelaan 25 Ertvelde - info@vnsteenberge.com - 09/344 50 71 - <https://vansteenberge.com>

Verkiezing BB Vent en BB meid 2020/21.



Intussen zijn er al heel wat personen in de lijst voor de BB- Trophy 20/21 binnen gekomen. De volledig, voorlopige lijst vind je in bijlage. Hebt u een of meer personen, zowel heren als dames die volgens u ook in dit klassement thuishoren wees dan niet te trots en breng ze met 5,4,3,2 en/of 1 punt naar wacho@skynet.be.

Wat ze ook betekend hebben in uw zorg- en bierwereld ze zullen u zeer dankbaar zijn om in dat leuke lijstje te vertoeven. Iedereen in de lijst heeft tenslotte iets betekend voor iemand; Dus geef ze de kans. Pas op: dit is enkel voor de lezers van BierBrief.

Bierfestival #VRSL gaat door op 9 oktober 2021 in de Roeselaarse hallen.

Zet deze datum van 9 oktober 201 alvast met stip in uw agenda. Het wordt opnieuw, in de Roeselaarse Expo Hallen een dag genieten met tal van lekker uitgezochte bieren door 12 brouwerijen aangeboden. Hoe de inrichting er zal uitzien valt nog steeds af te wachten wat de maatregelen bij de pandemie zal zijn Verleden jaar hebben de mensen van biergroep BPC 't Plakkertje Roeselare met bijna perfectie een coronavrij festival ingericht en ondanks er weinig aanwezigen mochten zijn er een zeer gezellige en bierrijk spektakel van gemaakt waarbij zowel de bezoekers als de aanwezige brouwers (vertegenwoordigers) zeer tevreden waren. (wordt vervolgd)

Adelijn Calderon brengt de Belgische Microbrouwerijen in beeld.



Chemicus Adelijn Calderon uit Vilvoorde is al lange tijd in de ban van het historisch onderzoek. Hij publiceerde onder meer over de industriële geschiedenis van Vilvoorde en de vroegere en hedendaagse brouwerijen in België.

Momenteel is er de afwerking van zijn vierde boek waarbij nu aandacht voor de hard werkende microbrouwers in ons land.

Het wordt alvast weer spectaculair gegeven met heel wat openbaringen

In het eerste deel van het boek worden een 100-tal dynamische microbrouwerijen beschreven die spontaan en zonder directie winstbedoeling hun medewerking verleend hebben.

In het tweede del werden updates van de brouwerijen uit vorige boeken gemaakt.

Daarnaast is er ook een speciaal hoofdstuk over de filatelie in de bierwereld en als de kriek op het bier een stevige uitleg hoe met microbrouwer wordt.

Het boek telt 290 pagina's volledig in kleur gedrukt op zwaar half glanzend papier. Het is ingebonden en genaaid met een hardcover met een kartondikte van 2,5 mm. De afmetingen van het boek zijn 208 x 270 mm staand. Kapitaalbandjes versieren dit luxe boek.

Tot en met 30 juli 2021 kan je voor intekenen op mijn boek "MICROBROUWERIJEN VAN BELGIE, PASSIE VOOR BIER" gewoon door een overschrijving van € 30,00 op het banknummer BE87 7341 8113 6694 van CALDERON ADELIJN met vermelding van: "uw naam, adres, telefoon en e-mailadres". Indien U het boek per post in uw bus wilt ontvangen, gelieve dan € 5,00 toe te voegen bij uw betaling. Vanaf 1 augustus 2021 kan het boek besteld worden na overschrijving van € 35,00 (plus € 5,00 verzending) op mijn rekening.

Zwevegems Bierfestival krijgt opnieuw een corona jasje.

Onlangs lieten de organisatoren van 'Flanders Events' jullie weten dat hun festival jammer genoeg voor het 2de jaar op rij in Zwevegem op 14 en 15 augustus niet zal doorgaan door de gekende Covid situatie.



Het Zwevegense bierfestival was de voorbije jaren een begrip geworden op de West-Vlaamse eventkalender. Corona zorgt nu voor een totaal nieuw gegeven. Maar niet getreurd, aldus de organisatoren van Flanders Events: als de consument niet naar de bieren toe kan, dan brengen wij de bieren naar de consumenten. Eenvoudig toch?

Net als vorig jaar willen we het festival naar de mensen, ook buiten onze gemeentegrenzen, en de vele liefhebbers toch een mogelijkheid geven om een streekbiertje te drinken namelijk met onze "**Back To Freedom**" boxen, inclusief snacks en wat leuke verrassingen. brengen ... zodat zij thuis rustig kunnen genieten van enkele smakelijke biertjes, met een hapje en een leuke verrassing erbij.

In samenwerking met 24 brouwerijen en 7 ondernemingen kunnen we u 2 verschillende boxen aanbieden: De Box to Freedom en de Box to Freedom XL met respectievelijk 12 of 24 bekende en minder gekende maar ook nieuwe pareltjes van streekbieren.

Meer info en bestellen kan via onze website www.flanderseventsvzw.be . Laat je verrassen!

Brugs Duvelorium in nieuw kleedje.



Op de eerste verdieping van het Historium-gebouw, Markt 1, te Brugge werden onlangs in aanwezigheid van onder meer Burgemeester Dirk De Fauw en CEO Michel Moortgat het vernieuwde 'Duvelorium' voorgesteld. In de horecazaak van het historische hoekpand zijn nu vijftig extra zitplaatsen.

Het Duvelorium is elke dag open vanaf 11u00 en voor iedereen vrij toegankelijk . Het is de ideale plaats om even tot rust te komen tijdens uw bezoek aan Brugge, na de werkuren of na jouw bezoek aan het Historium. Iedereen is welkom in deze gezellige bar met uitgebreide drankenkaart, waar je de nodige uitleg krijgt over onze Belgische

speciaalbieren. Bovendien geniet je op het panoramisch terras van een uniek uitzicht op de Markt van Brugge. Kom zeker eens langs tijdens de zomernocturnes: elke vrijdag en zaterdag van juli en augustus open tot 23u00! Kom zeker eens langs!

Brouwerij Liefmans lanceert uniek kriekbier bij Colruyt



Met de aangepaste versoepelingen krijgen de brouwers weer een beetje ademruimte.

Bij de Oudenaardse brouwerij Liefmans (onderdeel van Duvel Moortgat) hebben ze van de gedwongen rust geprofiteerd om enkele belangrijke ingrepen te plannen.

Het gezellig proefcafeetje van Marc Coessens, brouwer/biersommelier voor alle werk, die de bezoekers mogen binnendringen voor een lekkere bierkeuze (meestal een Oud Bruin) krijgt gezelschap.

Na vele jaren van plannen, vergaderen, verhuren... komt in de oude brouwsaal een leuk en nagelnieuw verhaal waarbij de naam 'Odnar' de link naar de geschiedenis is.

Het wordt de jonge, veelbelovende 28-jarige Maarten Galland uit Oudenaarde, alias dj Monsieur, organisator van evenementen en bezieler van de socioculturele vereniging vzw Kerel, neemt nog wat meer hooi op de vork en kreeg voor Duvel Moortgat de opdracht om de bekende brouwerij en bijbehorend eetcafe in een gezellig en vooral smakelijke plaats te laten herleven. "Bij ons kan je kleinere gerechten en bieren delen met je tafelgenoten in een authentiek en uniek kader", zegt Maarten Galland. Om den Odnar in de kijker te zetten werd deze week vooral aandacht gegeven aan de voorstelling van een nieuw, uniek bier.

Tijdens een der rustige dagen slenterde Marc Coessens in de gebouwen van Liefmans op zoek naar een nieuwe plaats om enkele nieuw aangekochte vaten te stokkeren. Daar ontdekte hij enkele oude vaten en in zijn ijverigheid maakte hij enkele blenders om eens te zien wat een smaakpallet dit gaf.

Het resultaat was verbluffend en uniek. Verschillende Liefmans kriekbieren van diverse jaargangen, vaten uit 2016 tot 2019 werden samen met een blond bier, dat ook een tweetal jaren op bourbon vaten had doorgebracht en een teruggevonden kriekbier uit 2015 dat alvast vier jaar op wijnvat heeft gerijpt. Deze complexe constructie bracht de fris/zure smaken van de Gingelomse krieken die perfect in balans lagen en mooi harmoniëren met de warme toetsen van hout en vanille.

Bij de zoektocht om deze 'Kriek Brut Xtra van 9,5 % aan de man-(of vrouw) te brengen kwam de oplossing uit de Belgische supermarktketen Colruyt. Aankoper Koen Debusschere en bierconculent Jo Panneels van Colruyt gaan de 10.000 flessen verdelen in hun winkels aan een richtprijs van 9,99 euro per fles. Het bier is exclusief gebrouwen in gelimiteerde oplage en exclusief verkrijgbaar in Colruyt en in het café Odnar in de brouwerij Liefmans.



Om de aandacht en de omkadering een mooi daglicht te geven kozen het Liefmanstrio verkoopdirecteur Liefmans Olav Blancquaert en de brouwmeesters Marc Coessens en Elfried Anckaert voor het pas ingerichte eet- en feestzaaltje 'Odnar' van Maarten Galland. Het werd een prettig weerzien van de geselecteerde bierpers en vooral de aanwezigheid van de bijna herstelde Chris Bauweraerts (uitvinder van het kabouterbier La Chouffe) deed iedereen veel deugd.

Elk op toer gaven de gastheren hun uitleg over dit uniek bier en mocht de pers genieten van de verschillende bieren die gebruikt waren om te blenden. Enkel het kriekbier 2015 niet want deze waren niet meer voorradig. Nadat iedereen opnieuw enig contact terug had hersteld en de traditionele bierbrabbel zijn werk deed mochten we allen met gelukkige inborst huiswaarts keren waarbij ik hier vooral mijn dank moet betuigen aan mijn buurmeid Noortje die de hele weg goed voor me zorgde.



