

Het blijft een kwestie van smaak

DOOR MILO LAMBERS

HEEMSKERK - Ezelenbok, daarvan weten de kenners dat het een lekker bockbiertje is. Het recept voor dit bier werd bedacht door de Heemskerkse Kennemer Wijn- en Biergilde. Gisteren hield de gilde een bockbierproeverij. Een mooie gelegenheid om Ezelenbok te vergelijken met andere bockbieren.

Het draait niet alleen om bierproeven. Rondom het clubhuis van de gilde wordt muziek gemaakt en binnen kunnen bezoekers zien hoe de vereniging haar bier brouwt. Aan de bar zijn verschillende bockbieren te krijgen. Een beste zit er volgens Frans Koopman, een van de leden van de gilde, niet bij. „Het blijft een kwestie van smaak, natuurlijk.”

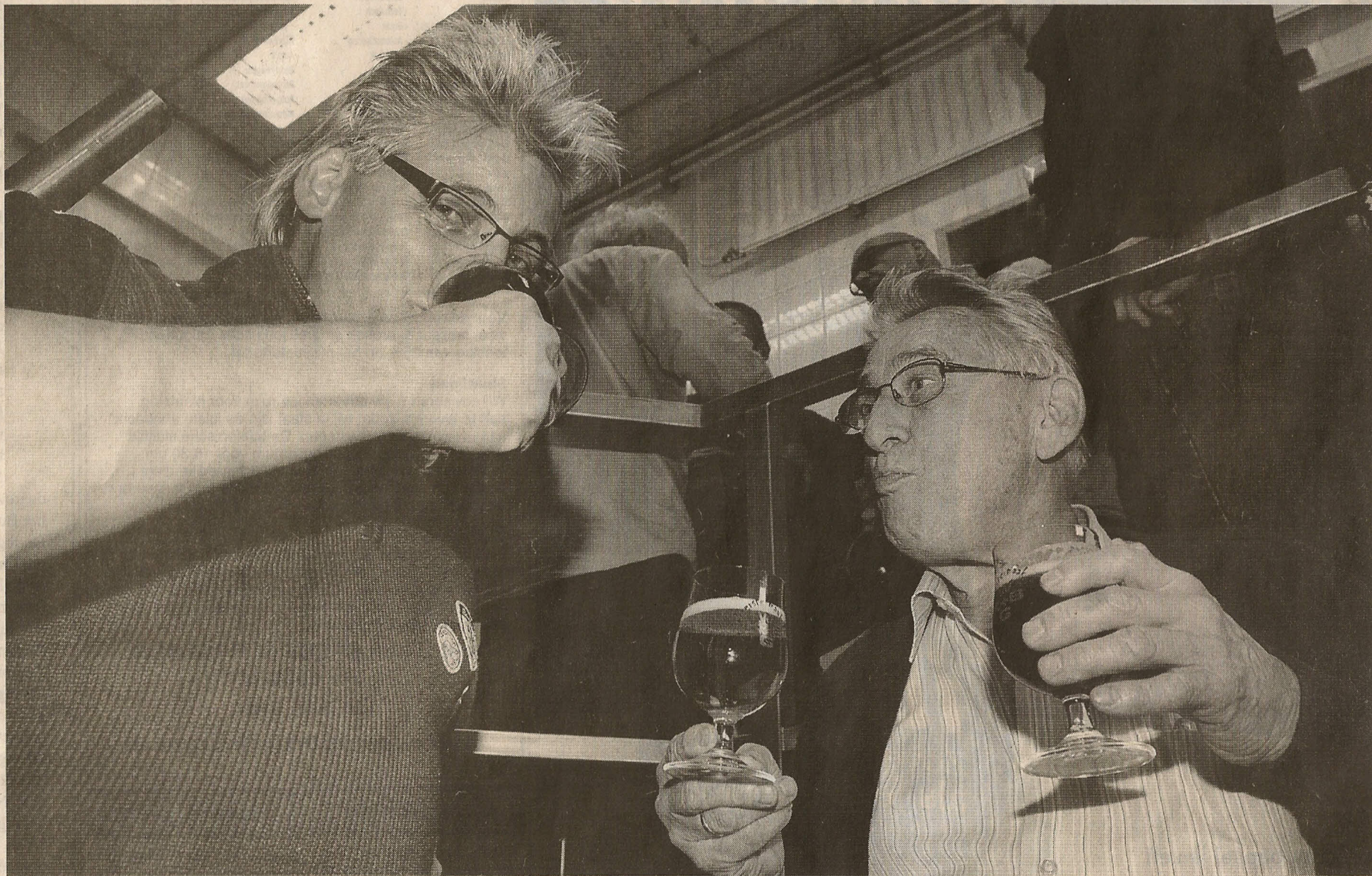
Koopman gaat zelf voor met een zwaar bockbiertje: de Emelisse, afkomstig uit Zeeland. Het biertje is zeer donker van kleur en heeft alcoholpercentage van 11,5 procent.

Omdat de verslaggever geen ervaren bockbierdrinker is, krijgt hij van Koopman een lichter biertje: Budels, afkomstig uit het gelijknamige Noord-Brabantse plaatsje. Dit biertje bestaat voor 6,5 procent uit alcohol.

Schuimkraag

„Kijkt”, zegt Koopman, terwijl hij de biertjes zorgvuldig inschenkt. „Hoe hoger het alcoholpercentage, hoe minder groot de schuimkraag is.” En inderdaad: Budels heeft een schuimkraag van ongeveer 'twee vingers', terwijl het schuim van de Emelisse nog geen een vingerlengte telt.

Bij bierproeven is het in tegenstelling tot bij het proeven van wijn niet de bedoeling dat je na het proeven het bier uit-



Bezoekers Peter Wester (links) en Jan Snip proeven respectievelijk de Korbinian en de Roggebock. Snip houdt in zijn rechterhand de blonde Oktoberfest vast. FOTO RONALD GOEDHEER

spuugt. „Met het achterste puntje van je tong proef je bitterheid”, legt Koopman uit. „Wijn is niet bitter, dus daarbij is het niet nodig om het door te slikken. Bij bier is bitterheid juist wel belangrijk.”

Na Koopmans uitleg valt het direct op dat je bij een slok

Budels eerst zoetigheid en kruidigheid proeft en pas bij het slikken de bitterheid.

Ezelenbok

Dit weekeinde werd de Ezelenbok uitgekozen tot het derde beste Nederlandse bockbier van boven de zeven procent. In 2001,

2002 en 2005 won de Ezelenbok nog de hoofdprijs. Toch is Koopman erg tevreden over het biertje van dit jaar. Koopman: „Met het brouwen van bockbier moet je altijd maar weer afwachten hoe het smaakt. Het hangt er maar net vanaf hoe goed de kwaliteit van de gerst

en moutsoorten dit jaar is.”

Budels is geen biertje dat je in drie slokken opdrinkt. De smaak is intens en het bockbier vult snel.

De Ezelenbok heeft nog een vollere smaak en is door het hogere alcoholpercentage nog net even zwaarder qua smaak.

De Emelisse spant echter de kroon. Nog voordat je een slok neemt, word je overrompeld door de geur van alcohol. De smaak is stroperig en kruidig. Koopman vindt het een heerlijk biertje, maar voor de verslaggever is hij net even te sterk. Geef hem maar een Budels.