

# TST



## Het panel

Naast bierdeskundige Derek Walsh bestaat het testpanel dit keer uit Mike Ackermans, hoofdredacteur van de krant en les van Rij, chef redactie Dagblad Kennemerland/IJmuider Courant. De redacteurs Mitzie Meijerhof, Bouke van den Berg proeven ook. Guusje Tromp noteert. Tot slot Roelf van Til, Jan Snip en Rob Visser. Zij zijn lid van het Kennemer Wijn- en Biergilde (KWBG) en brouwen zelf bier. Dit gilde heeft aan de wieg gestaan van Ezelembok, een bockbier dat in 2001, 2002 en 2005 verkozen werd tot beste bockbier van Nederland boven de 7 procent.



FOTO'S RONALD COCHHEER

# Lente, dus tijd voor bockbier

## Wat is bockbier eigenlijk?

Ergens in de middeleeuwen ontstond bockbier in het moederland aller bieren, Duitsland. Vast staat dat de naam afstamt van het stadje Einbeck, waar de variant al in de middeleeuwen gebrouwen werd. De originele receptuur is verloren gegaan. Volgens Derek Walsh moet goed bockbier donkerder ('amberkleurig'), mouziger en kruidiger zijn

dan lichte bieren als pils. Maar er bestaat geen standaard die nagevolgd wordt. De leden van de vereniging Promotie Informatie Traditioneel Bier (PINT) hebben geprobeerd vaste waarden vast te leggen, zoals voor de 'stamwort' (de suikers in het vocht voor de gisting) en de kleur; maar dat is nog geen gemeengoed onder brouwers.

DOOR MIKE ACKERMANS

Wat wijn heeft met Beaujolais heeft bier met 'Bockbier': een seizoensvariant die vooral voor de marketingmensen van de brouwerij een geschenk uit de hemel is. De lente breekt aan en brouwers vullen de schappen van de winkels weer met lentebockbieren of melbocks. Reden om het aanbod aan een test te onderwerpen.

In Duitsland wordt al eeuwen het bockbier gebrouwen als een zwaardere biersoort met meerdere varianten, waaronder een voor de herfst en een in de lente, het 'Malbock'. In Nederland hebben brouwers sinds

een jaar of dertig de Duitse traditie overgenomen. Ze brouwen nu vrij massaal in het seizoen een speciaal bier als lentebock of herfstbock, de eerste lichter van smaak en kleur, de tweede wat zwaarder.

Het zwaarder houdt dan vooral in: bovengistend. Het gistproces wordt tijdens het brouwproces betrekkelijk kort gehouden waardoor veel complexere smaken boven komen, en het bier ook wel donkerder wordt. Heel anders dan ondergistende bieren waarvan de bekendste natuurlijk de pils is, die 90 procent van de wereldbierconsumptie uitmaakt. Bierdeskundige Derek Walsh voert het testteam aan. Hij is één dag in de week een gediplomeerd bierkeurmeester en

consultant voor menig brouwer onder de pakweg 130 commerciële brouwers die Nederland telt. Daarnaast heeft hij een heel andere, serieuze betrekking bij een luchtvaartmaatschappij, Walsh. „Er zijn in Nederland zeven subtypes bockbier. Het is in het algemeen wat zwaarder bier, voller van smaak, complexer. Zeg maar een echte 'boterham.' Geen bier dat je makkelijk doordrinkt.“ Dat doet Walsh dan ook niet. Desondanks weet hij feilloos de namen van drie van de vijf

blind geproefde biertjes op te noemen. De overige twee herkent hij geholpen met een keuze uit merknamen. Met een lampje bekijkt hij de helderheid; kleur, geur en smaak worden volgens standaardcriteria bepaald. „Deze is te donker en te kruidig, da's geen lentebock, eerder een herfstbock.“ Walsh vindt het bockbier een echt 'Germaanse' biersoort. In andere landen als het Verenigd Koninkrijk of België wordt het nauwelijks gemaakt, laat staan in zuidelijk Europa.

## 'Nogal tuttig'

Op het oog een weinig opvallende lentebock, ook qua geur. De kleur is vrij licht en de smaak is zacht. Het schuim verdwijnt snel. 'Weinig koolzuur en weinig kruiden, maar toch een aardige bitterheid,' noteert Rob.

Derek en Roelf zijn het eens: „De nasmaak van dit lentebier is branderig. Je proeft de alcohol.“ „Het is geen biertje dat je door kunt drinken“, vindt Jan. Mitzie is ook niet mild in haar oordeel: „Een nogal tuttige lentebock. Zoet, maar niet suikerzoet of erg kruidig. Een typisch biertje voor vrouwen.“ Na lang aarzelen geeft Mike aan dat hij weinig kan met het biertje. „Ik vind het erg moeilijk om een oordeel te vormen. Misschien omdat ik verkouden ben proef ik weinig speciaals.“ „Te zoet“, vindt les. „Hoewel we de andere biertjes nog moeten proeven, denk ik nu al dat dit de meeste soetheit zal zijn.“ Het biertje scoort bij de meeste panelleden aardig, behalve bij Derek (een 3) en Jan (een 4). Een krappe voldoende.



5.6

## 'Zo hoort het niet'

Dit biertje valt het meeste in het oog. Waar de andere lentebockjes vrij licht zijn van kleur, is dit bier behoorlijk donker. Kruidig, is het eerste wat het testpanel opvalt. Jan ruikt een vleugje karamel. Hij en Derek vinden de smaak 'medicinaal', een beetje chemisch.

De specijen in het biertje voeren de boventoon, waardoor de proevers twijfels krijgen. Moet een lentebock wel zo kruidig smaken? „Nee, zo hoort het dus niet“, legt Derek uit. „Wat je proeft is korlander. Het bier heeft een branderige nasmaak.“ Bouke is het hier mee eens: „De nasmaak is veel te scherp en prikkelend. Niet fijn. Ik vind het een stug en bitter bier.“ Mitzie vindt het wel lekker. Ze houdt wel van een wat stevigere smaak. Jan en Rob zijn minder enthousiast en geven het bier een onvoldoende. Derek is keihard: „Het is geen lentebock, dus krijgt het van mij een 1.“ En dus eindigt Lefte met een onvoldoende.



5.3

## 'Vleugje karamel'

Het Grolsch-biertje smaakt een beetje naar karamel en laat een warm gevoel achter in de mond.

Volgens Derek is dit de beste van het vijftal biertjes. Maar toch is hij er niet écht over te spreken. „Dit is een neutraal biertje, maar de smaak is matig. Het is een beetje bitter“, meent de keurmeester. Toch geeft hij het een ruime voldoende: 7. Mitzie's samenvatting is kort en bondig: „Een vervelend biertje. De nasmaak is niet fijn. Dat bittere blijft hangen“, stelt ze. Om vervolgens het biertje een onvoldoende te geven: een magere 5. les windt er geen doekjes om: „Dit smaakt naar WC-eend. Vies.“ Bouke is het daar niet mee eens. Volgens hem is de Grolsch juist het beste biertje van de proeverij. „Het is een fijn, zacht biertje, maar wel lekker licht“, om vervolgens het biertje een 7,5 mee te geven. Het testpanel wordt het dus niet eens. Toch komt deze lentebock als beste uit de bus met een 6,8.



6.8



## 'Vrij middelmatig'

Tja, wat moesten we van het Gulpener biertje maken? Het valt op het eerste gezicht (en na een eerste slokje) weinig op tussen de andere vier. Het vorige biertje, de lentebock van Hertog Jan, beviel beter. De afdrank van dit bier is flink bitter. „Dat komt door te veel of te fijn moult“, weet Derek te vertellen. „Dat geeft het een wat wrange smaak.“ Jan noteert dat hij de moult goed kan proeven. Bouke vindt deze smaak erg overheersend en het bier ook wat sterk van smaak.

We proeven nog een keer. Nu valt ook op er dat er veel koolzuur in deze lentebock zit. Verder wordt het bier gekwalificeerd als 'vlak en vrij middelmatig'. Mitzie vindt het wel een fris en wat zuur biertje, maar wordt niet erg enthousiast. Ook zij vindt de smaak wrang. „Op zich is er niet veel mis met dit bier, maar ik zou er niet gelijk voor naar de supermarkt rennen“, oordeelt les. Mike ruikt, kijkt en proeft. En zwijgt.



6.3

## 'Dun en zuur'

Het slechtste jongetje van de klas volgens het testpanel. „Hij is wat dunnetjes, zurek en droog“, aldus keurmeester Derek over de lentebock van Hertog Jan. Hij bekroont het biertje met een 4.

Ook Roelf is er niet over te spreken. „Een wak biertje. De smaak blijft niet hangen“, stelt hij. Jan: „Het is zuur, dun, medicinaal en vlak. We houden het op een 5.“ Redacteur Mitzie geniet meer van het biertje van Hertog Jan. Zij vindt dit het lekkerste biertje en belooft het met een 9. „Dit is lekker stevig en zwaar. Hij is fris, ziet er mooi uit en heeft een lekkere, zuurige smaak.“ Ook les is er over te spreken. „Dit is wat ik van een bockbiertje verwacht“, roept hij opgetogen en geeft het een 8. In tegenstelling tot Bouke, die het een 6,5 geeft, „ik zal nooit voor dit biertje naar de slijter gaan, maar ik drink het toch op“, om vervolgens het restant uit het glas in één teug op te drinken. Toch eindigt deze lentebock op de derde plek.



6