



Bierproeverijen zelf organiseren is gemakkelijk

Honderden brouwerijen, duizenden bieren. Hoe kun je al die verschillende kleuren, geuren en smaken beter ontdekken dan door te proeven, al of niet in gezelschap. Voor het succesvol opzetten van een bierproeverij biedt StiBON de helpende hand: “bierproeverijen voor iedereen” waarmee iedereen in een handomdraai een spannende - en leuke - ontdekkingsreis kan ondernemen in Bierland.

De voorbereiding

Goed - je gaat een bierproeverij organiseren. De eerste vraag is: voor hoeveel personen is de proeverij? Van proeven in je eentje tot een proeftafel vol, alles is mogelijk: zie vuistregel 3 en 4 voor aanbevolen (proef) hoeveelheden. Vraag twee: welke bieren gaan we proeven? Er zijn talloze thema's mogelijk: vergelijk verschillende bieren van hetzelfde type (pils, saison, tripel en stout bijvoorbeeld) of zet verschillende bieren van dezelfde brouwerij eens naast elkaar. Denk ook aan de mogelijkheid van een landentema: Nederlandse tripels

Regelmatig proeven scherpt uw smaak aan waardoor u steeds beter weet waar uw voorkeuren liggen.

naast Belgische, Amerikaanse India Pale Ales naast IPA's uit Nederland of vergelijk Nederlandse witbieren eens met hun Belgische broertjes.

Veel inspiratie voor een thuisproeverij kun je opdoen op bierfestivals. Zo kan een bezoek aan het openingsfestival van de Week van het Nederlands Bier, jaarlijks in Den Haag, je inspireren om bieren van Nederlandse brouwerijen aan een verdere proeverij te onderwerpen. Wie weet ga je na een StiBON masterclass wel zelf aan de slag met bier en kaas - ook een prachtig thema voor een proeverij, en ook deze is zeer eenvoudig zelf te organiseren.

Natuurlijk kun je ook verschillende biertypes in een proeverij stoppen - zie vuistregels 1 en 2.

Dan de keuze van de bieren: hier kun je niets fout doen, volg vooral je eigen (merk) voorkeur en wissel af met onbekende brouwerijen. Het gaat tenslotte om het ontdekken van bier!

Wat proefde ik ook alweer?

Maak aantekeningen tijdens uw proeverij en bouw zo uw eigen proefarchief op.

Het StiBON proefformulier helpt u geen element over te slaan. Bovendien kunt u gemakkelijk formulieren vergelijken met die van anderen - daar leer je altijd iets van.

Bier in huis halen is tegenwoordig gemakkelijk: supermarkten, slijterijen en webwinkels komen het vaak nog op locatie bezorgen ook. Indien u graag nog wat advies inwint is een slijterij of gespecialiseerde bierwinkel natuurlijk de beste keuze.

Proeven doen we idealiter in speciale glazen. Het TeKu glas en het AnDer proefglas zijn speciaal bedoeld voor het optimaal waarnemen van smaak- en geurnuances. Heeft u die niet in huis, dan volstaan wijnglazen prima - zolang het glaswerk maar 'bierschoon' is. Zie verderop de StiBON tips voor bierglasverzorging.

Met meerdere mensen proeven is gezellig en leerzaam - je leert van elkaars opmerkingen. Zorg dat iedereen goed is voorbereid: gedurende de dag heeft iedereen gegeten en gedronken. Dus zetten we de smaakpapillen 'gelijk': start allen met een proefglas pils, alle tongen zijn dan hetzelfde gesmeerd.



**Meer weten over bier? Volg een bieropleiding!
Kijk op www.stibon.nl.**



Vuistregels

Een goede proeverij heeft samenhang, het resultaat van een verstandige opbouw.

Vuistregel een: we proeven van licht naar zwaar, **van minst naar meest intens**. Hierbij letten we op **alcoholgehalte** en, als het kan, de **hopbitterheid**. Steeds meer brouwers zetten op het etiket een EBU of IBU waarde: hoe hoger het getal, hoe bitterder het bier smaakt.

Alcohol versterkt andere smaken. Hoe meer alcohol een bier heeft, hoe 'intenser' smaken overkomen. Begin je met een gerstewijn, dan proef je daarna niets meer van een pils.

Vuistregel twee: we proeven van **licht naar donker**. Hebben bieren een vergelijkbaar alcoholgehalte, begin dan met het lichtgekleurde bier. De kleur komt van mout, en hoe donkerder die mout, hoe meer smaakintensiteit deze heeft verkregen. En we proeven van minst naar meest intens! Natuurlijk kun je prima een donker bier van 6% proeven en dan een blond bier van 7% - je begrijpt de gedachte.

Vuistregel 3: overdrijf niet. Per kwartier proeven we een bier, en een proeverij duurt nooit langer dan twee uur. Voilà: meer dan acht bier, daar beginnen we niet aan.

Vuistregel 4: overdrijf niet. Voor een proeverij gebruik je kleine hoeveelheden. Uit een standaard fles van 30 of 33 cl kun je wel zes proefglasjes schenken. Een proeverij moet niet in een polonaise eindigen. Ook belangrijk: niemand is verplicht het glas leeg te drinken. Proef je bier in je eentje? Wees dan verstandig en verantwoordelijk: proef niet acht bieren op een avond, waarbij je de flessen helemaal uitdrinkt. Doe ons, en jezelf, een plezier en beperk je dan ook tot de proefhoeveelheid van maximaal zes centiliter.

Vuistregel 5: let op de temperatuur. Hoe kouder iets is, hoe minder je ervan proeft. Zeker de aromatische smaakcomponenten komen vaak pas los als het bier iets warmer is. Op vrijwel elke fles staat de advies-schenkt temperatuur, en als die niet wordt genoemd kijk je naar het alcoholpercentage. Serveer op zoveel graden Celsius als dat percentage, dan zit je altijd goed.

Proeftip: voor wie wil ontdekken hoe prettig bier in combinatie met eten is, zijn de mogelijkheden talloos. Begin bijvoorbeeld gewoon eens met verschillende soorten kaas of worst. Let hierbij op de intensiteit van het hapje en het bier: deze moeten op elkaar zijn afgestemd. Blauwschimmelkaas bij een pils is uit balans, maar bij een Double IPA of gerstewijn een winnaar. (Oude) Goudse bij een pils past op zijn beurt als een handschoen.

Checklist

- ✓ Zorg voor voldoende glazen die 'bierschoon' zijn.
- ✓ Controleer de volgorde waarin je proeven gaat. Check desnoods nog even op internet of de intensiteit klopt: Untappd, Ratebeer en Beer Advocate weten altijd raad.
- ✓ Voorzie in 'smaakpruimers': zet water en crackers op tafel waarmee de mond kan worden geneutraliseerd. Geen (stok)brood: dat belemmert het proeven van moutnuances.
- ✓ Natuurlijk zet je het bier na aankoop meteen in de koelkast. Bier bewaar je idealiter koel, donker en zo kort mogelijk.
- ✓ Kijk goed naar de schenkt temperatuur, en haal bieren die beter iets warmer worden geserveerd tijdig uit de koelkast.
- ✓ Heb je genoeg proefformulieren, en (werkend!) schrijfgerei?
- ✓ Zijn de eventuele bijpassende hapjes voorbereid?
- ✓ Alles klaar? Proeven maar!

Smaken in bier komen vooral van de ingrediënten: mout, hop en gist. Daarnaast zijn er nog talloze andere smaakmakers mogelijk zoals kruiden of fruit. Leer jezelf bepaalde aroma's van verschillende hopsoorten herkennen, of de gist van een bepaalde brouwerij herkennen. Plots herken je bepaalde bieren, hoprassen of brouwerijen uit duizenden!

Glasverzorging

Bierschoon wil zeggen dat uw glas vet- en stofvrij is. Hoe bereikt, en behoudt u dat?

- ✓ was bierglazen nooit in de vaatwasser of met afwasmiddel. De zeepresten zijn funest voor het schuim, en de smaak
- ✓ spoel bierglazen na gebruik met koud water en droog met een niet-pluizende theedoek
- ✓ bewaar bierglazen rechtopstaand en nooit op de kop: de lucht in het glas bederft en dat proef je
- ✓ Ziet je glas er vettig uit? Het komt weer in tip-top conditie met deze stappen!
 - maak een sodabadje met lauw-warm water
 - dompel uw glazen onder gedurende een kwartier
 - was de glazen kort met uw handen
 - was uw handen onder koud stromend water sodavrij, en doe dan hetzelfde met de glazen - zet deze ondersteboven te drogen op een theedoek
 - zet de glazen rechtop en vul ze met heet water; het water mag over de rand stromen
 - giet de glazen leeg en wrijf ze met een niet-pluizende doek droog, zonder met de handen het glas te raken: u **poleert** uw glaswerk
 - berg de glazen rechtopstaand op

**Meer weten over bier? Volg een bieropleiding!
Kijk op www.stibon.nl.**