

DeMorgen.be



Denk aan het milieu. Denk na voor je print!

Bier: Timmermans oude geuze

Dit weekend vindt de tweejaarlijkse Toer de Geuze plaats. Acht, vaak jonge, lambiekbrouwers laten u kennismaken met het meest vermaarde streekproduct van het Pajottenland. De 'nieuwe' geuze van Timmermans bewijst het: de traditie is springlevend.

Nieuwe melange

De nieuwe Timmermans oude geuze zal dan net op tijd klaar zijn, maar wij kregen al een voorproefje bij een bezoek aan Timmermans in Itterbeek. Brouwmeester Leo Adriaenssens heeft er twee jaar aan gewerkt. Het is een totaal andere melange of blend dan de Geuze Caveau uit het Timmermans-gamma, die inmiddels een stille dood stierf.

De Oude Geuze die nu het levenslicht ziet, is helder en heel bleek. Lambiek van één jaar en drie jaar werden vermengd en spontaan vergist in fraai gedecoreerde 75-centiliterflessen, die in de kelders van de lambiekbrouwer hebben gerust.

Duur en moeilijk verkoopbaar

Timmermans is zonder twijfel de allermooiste lambiekbrouwerij om te bezoeken. Eigenaar Anthony R.

Martin, een bierliefhebber in hart en ziel, kocht ze in het begin van de jaren negentig. Hij investeerde continu in de brouwerij, die na een paar jaar in de handen van RizLa behoorlijk vervallen was.

De familie Van Cutsem had ze noodgedwongen moeten verkopen, want geuze en lambiek waren (en zijn nog steeds) een moeilijk te verkopen product. Heel duur ook, want als je lambiek van gemiddeld één jaar moet gebruiken om je blend te maken, zit je wel met hoge voorraadkosten.

Verzoete markt

Komt daar bij dat de markt danig verzoet is. Wie drinkt er nog zure geuze?

Vanden Stock had dat in de jaren zestig al in de mot en zijn kunstmatig verzoete



geuze werd een groot succes. InBev nam Vanden Stock over in 1989, en bleef tot voor kort investeren in het segment. En dan vooral in fruitbieren die als een locomotief voor geuze werkten.

Spijtig genoeg voor de geuzeproducenten heeft InBev dit segment de laatste tijd volledig links laten liggen, de Brazilianen van dienst hebben er immers weinig affiniteit mee. Vorig jaar nog sloten ze de Belle-Vue-vestiging aan de Henegouwkaai, een waar museum met een prachtige collectie oude foeders. En zag u Jos en Jef nog opdraven in de hilarische reclame voor 'Belle-Vue Kriek'?

Bierkenner onder de indruk

Geuze is alle aandacht waard, alleen al omdat het de oudste bierstijl ter wereld is, en enkel in België te vinden. Michael Jackson wijdt er in zijn boek 'The Great Beers of Belgium' niet minder dan veertig pagina's aan. Hij was danig onder de indruk van dit heel complexe bier.

Vorsers van de brouwuniversiteiten weten er overigens nog altijd het fijne niet van. Geen geuze zonder mysterie. De unieke wilde gisten uit het Pajottenland, *Brettanomyces bruxellensis*, zijn overal in de brouwerij aanwezig en bezwangeren 's winters het wort in het open koelschip. Daarna verblijft het brouwsel (op basis van 50% mout en 50% tarwe) gedurende één tot drie jaar in de eiken tonnen.

Dat geeft die typische wijnachtige smaak, mede in de hand gewerkt door de spontane gisting op fles. Gist wordt dus niet meer toegevoegd, geuze brouwen is een volledig natuurlijk proces.

Confrontatie met sherry

Start tijdens een proeverij altijd met een oude geuze, want dat zet je smaakpapillen helemaal open. Ik droom er nog altijd van om eens in de bodegas van Jerez de la Frontera een lambiekbrouwer met een sherrymaker te confronteren. Vuurwerk gegarandeerd. De overeenkomsten? Het rijpingsproces is heel gelijklopend, de blend van jonge en oude lambiek of sherrywijn op eik gerijpt... en vooral, het niet helemaal verklaarbare proces van de wilde gisten.

Bezoek volgende zondag de Toer de Geuze, u zal versteld staan van de rijkdom van dit wilde universum. (Ben Vinken)

Toer de Geuze

Zondag 26 april van 10 tot 17uur

www.horal.be

22/04/09 15u36

De Persgroep Publishing. Alle rechten voorbehouden.