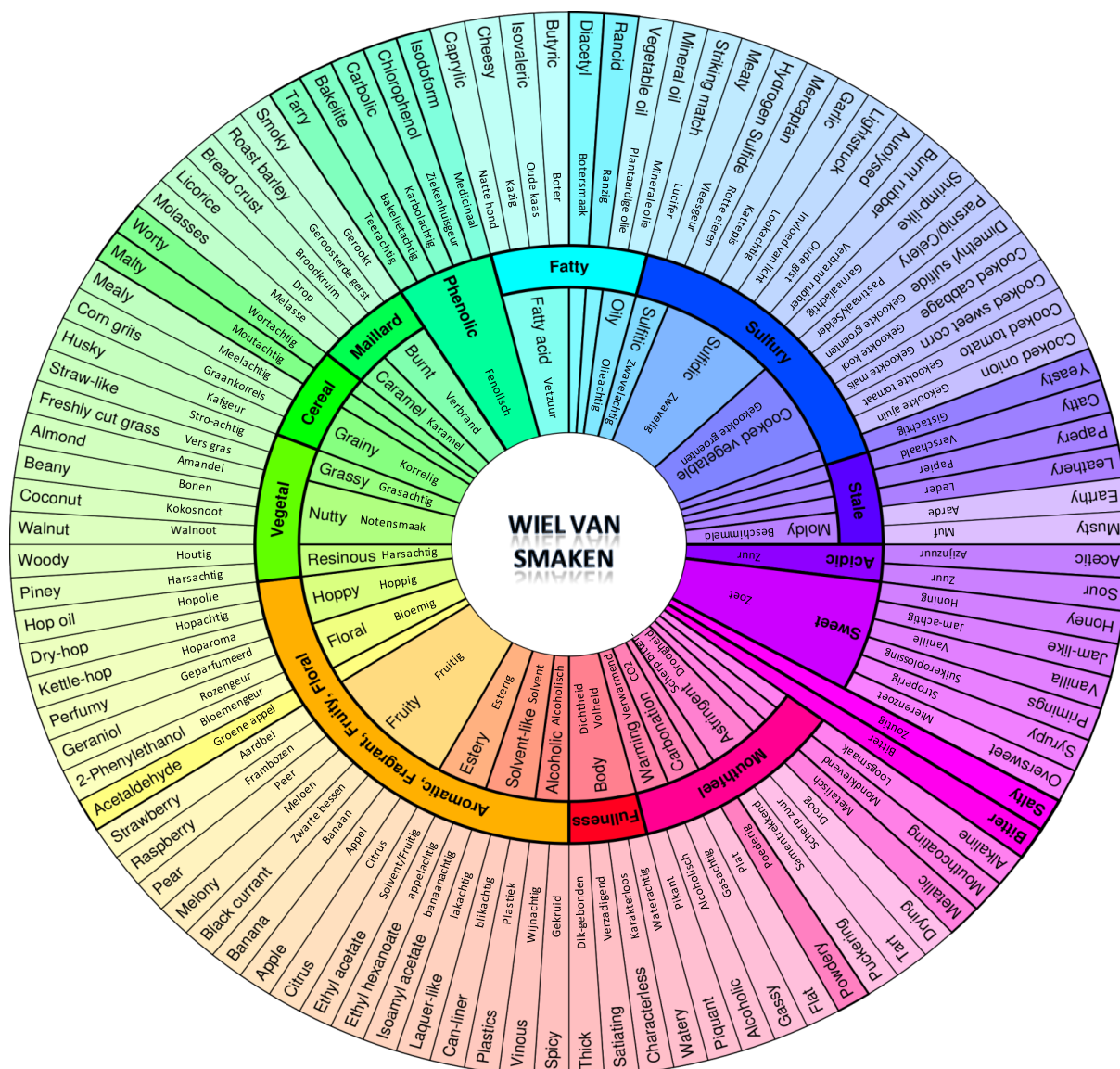




2. De proeffasen

i. De voorgeschiedenis

Zeer belangrijk om te weten is de voorgeschiedenis van het bier, omdat deze in grote mate de smaak kan bepalen. Vooral de ouderdom en de manier waarop het bewaard is geweest zijn belangrijk. Eendeel van de voorgeschiedenis betreft ook de manier van schenken en de smaakveranderingen die daarvan het gevolg kunnen zijn. Meestal is van de voorgeschiedenis niets bekend. Als dit het geval is, geldt de smaakbeschrijving enkel voor de consumptie welke op dat moment geproefd wordt en mag zeker niet veralgemeend worden.

ii. Het visuele aspect

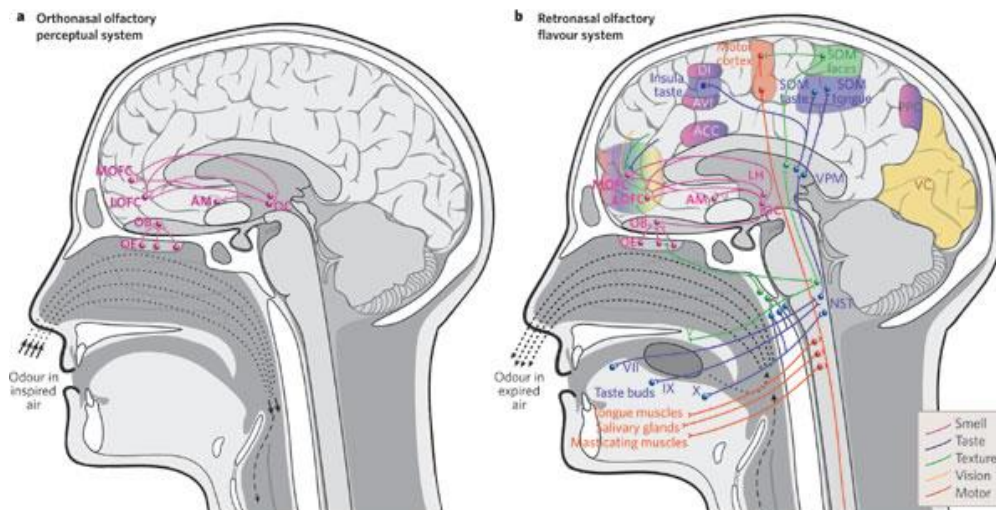
Kijk naar kleur, schuim en helderheid. Het zijn hulpmiddelen die later kunnen dienen om een bier te herkennen.

iii. Het ruiken (de nasale aromadetectie)

Daar de meeste vluchtige stoffen snel vervliegen moet men na het schenken zo snel mogelijk aan het glas ruiken. Hoe langer de tijd tussen openen, uitschenken en ruiken, hoe meer vluchtige bestanddelen ontsnapt zijn. Door met het glas te draaien krijgt men soms nog een aroma opflakkering maar deze is meestal aan de zwakke kant. De temperatuur speelt hier een grote rol, immers hoe warmer het bier (of glas), hoe meer vluchtige bestanddelen vrijkomen en hoe intensiever het aroma.

iv. Het slikken (de retronasale aromadetectie)

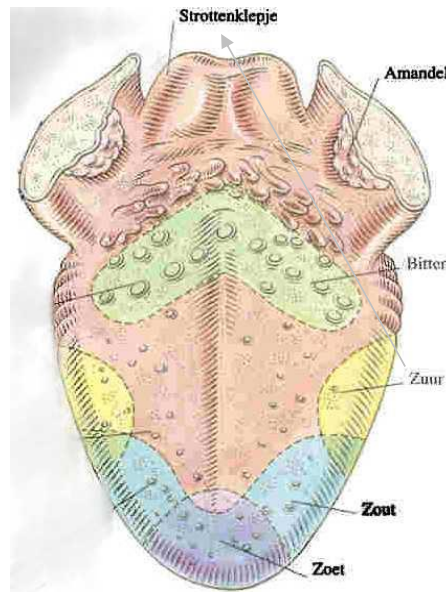
Men let nu speciaal op de aroma's die de neusholte bereiken via de mond. Eventueel wordt de neus af en toe dichtgeknepen om duidelijk het aroma van de smaak te onderscheiden. Wederom is de temperatuur die het bier bereikt in de mondholte van groot belang omdat, parallel met de stijging van de temperatuur, andere vluchtige stoffen vluchtig kunnen worden. Diverse aroma's kunnen zich dan manifesteren.



v. Het slikken (de smaak)

Het aroma moet men nu vergeten. Let enkel op de reacties van het bier op uw tong. Denk aan de plaats waar men wat kan proeven: zoet vooraan, zuur midden en achteraan in de keel, bitter langs de zijkanten en achteraan. Zout aan de zijkanten vooraan is minder van toepassing bij bier maar kan belangrijk zijn bij foodpairing. Ingezaakt schuim kan een grote concentratie aan bitterstoffen bevatten, proef daarom ook eens van het schuim. Bitterstoffen zetten zich ook af op de lippen en kunnen na bevochtiging door de tong een

bittere nasmaak creëren. Houd ook rekening met het prikkeleffect: koolzuurgas dat door prikkelingen een zurige indruk kan geven.



- vi. Het slikken (het mondgevoel)
Onderzoek de dichtheid, het alcoholgehalte, het koolzuurgehalte, de droogheid en eventuele poederigheid en/of korreligheid.
- vii. De nasmaak
Vloeien de aroma's en de smaken uit? Komt er een nieuw aroma tevoorschijn? Het gebeurt dat een bepaald aroma door verdere temperatuurstijging van de bierresten in de mond plotseling krachtiger wordt. Meestal is dit een bitter aroma. Men spreekt soms ook van nabitterheid. Het blijft soms, na opnieuw van het bier gedronken te hebben andere smaken en aroma's domineren. Neutraliseert men de mondholte met bijvoorbeeld brood, dan krijgt men de eerder waargenomen smaken en aroma's terug.
- viii. De proefomstandigheden
De beschreven smaak is geldig voor het gedronken bier in de huidige omstandigheden. In andere omstandigheden kan het bier soms heel anders smaken. Men moet dus opletten met het generaliseren van de omschreven smaak. Het feit dat niet in optimale omstandigheden geproefd werd, wil niet zeggen dat de proeverij geen waarde heeft. Men moet er alleen rekening mee houden.

Ideale omstandigheden zijn:

- Een rustige geurvrije omgeving;
- Een zuivere mond zonder nasmaken van vorige bieren en/of gerechten;
- Niet te veel bieren proeven (smaakvermoeidheid);
- Volgorde van proeven (licht – zwaar).

3. Bier en gerecht

- i. Omdat bier meer gevarieerde smaken bezit dan wijn en het al vlug bitter dreigt te worden in bereidingen, wordt het gebruik van bier dikwijls beperkt tot het aromatiseren van sauzen.

Echt verfijnde biergerechten bereiden is geenszins eenvoudig en vraagt heel wat ervaring en talent. Bij de maaltijdkeuze zult u er hoe dan ook moeten over waken dat gerecht en bier perfect harmoniëren. Dit vergt in de eerste plaats een gedegen kennis van de smaakeigenschappen van de bieren en van heel wat voedingswaren. Combinaties met zurig-zoete en bittere bieren liggen nu eenmaal niet voor de hand. En voor een contrasterende keuken is het samengaan nog minder evident.

- ii. Een aantal stelregels voor een perfect huwelijk van bier en gerechten:

1. Kies eerst het gerecht en daarna pas het bier dat erbij hoort. Gerecht en bier moeten hetzelfde smaakgehalte of dezelfde smaaksterkte hebben.
2. Bier en gerecht harmoniëren bij voorkeur met elkaar en dat betekent ook dat zuur, zoet en bitter in een gelijke verhoudingen terug te vinden zijn in de maaltijd en in het bier. Eventueel kunt u de biersmaak laten doorsijpelen in een vergezellende saus, maar dat is geen vereiste.
3. Bier hoeft geenszins in de saus maar de specifieke smaak van een saus kan wel bepalend zijn voor de keuze van het bier.
4. Niet alleen het gerecht is belangrijk maar ook de wijze waarop het wordt klaargemaakt: stoven of bakken?
5. Respecteer een logische volgorde in de keuze van zowel de gerechten als de bieren. Van zacht naar karaktervol, van licht alcoholisch naar de sterkere bieren. Het dessert kan hierop een uitzondering vormen.