



Proefavond Saison – 10 juni 2022 20u  
Kloosterhof, Sint-Pieters-Rode

Vandaag onderhoudt Tonny ons over een biersoort die een aantal jaren geleden zo goed als uitgestorven was. De 14 deelnemers aan deze proeverij luisterden dan ook aandachtig. Eerst kregen we uitleg over het ontstaan en de herkomst van het bier.

Geschiedenis :

Saison is begin 19<sup>e</sup> eeuw ontstaan in de zuid Belgische provincie Henegouwen maar ook in Noord Frankrijk.

Saison, seizoen : een typisch biertje, een goede dorstlesser, bier met veel karakter.

Dit bier werd speciaal gebrouwen voor de seizoenarbeiders. Dit waren arbeiders, vooral uit onze streken afkomstig. Zij deden 'het seizoen'. De graanoogst, de aardappeloogst, de bietenoogst. Zelfs in Frankrijk waren de seizoenarbeiders actief. Met velen vertrokken ze richting Henegouwen, Noord Frankrijk en Frans Vlaanderen. Om soms maanden weg te zijn van huis en thuis.

De boeren die de seizoenarbeiders op hun bedrijven ontvingen brouwen gedurende de winter een bier, eigen aan de streek en zelfs eigen aan de boerderij. Het bier bevatte meestal een alcoholgehalte rond 3 a 4 % en was altijd bovengistend. De gistingstemperatuur kan oplopen tot boven 25 graden. Zo ontstaan er soms esters die de smaak en de geur beïnvloeden, afhankelijk van de gebruikte gist. Het werd tijdens de winterperiode gebrouwen om infecties te voorkomen en zo de houdbaarheid te bevorderen. Ook het extra hoppen droeg bij tot de houdbaarheid van het bier. Toch zijn er geschriften die de herkomst van deze drank als 'boerderijbier' in twijfel trekken. In 1866 werden twee Henegouwse seizoensbieren naar de keuring in Dijon gestuurd om voorgelegd te worden aan een professionele jury. Het is dus duidelijk dat saison bieren ook door ervaren brouwers werden gemaakt. In deze tijd worden de saison bieren het hele jaar door gebrouwen en niet meer alleen in Wallonië. Het zijn nu meestal blonde of amberkleurige ongefiltreerde bieren van hoge gisting. Het alcoholgehalte is licht opgedreven tot 5 %.

De saison brouwers hebben gezamenlijk de criteria vastgelegd voor hun bier.

Het bier dient in Henegouwen gebrouwen te zijn.

Het alcoholgehalte moet tussen 5% en 6,5 % liggen.

Blond of amberkleurig zijn.

Dorstlesser zijn ( de oorsprong).

Flink gehopt zijn (oorspronkelijke bewaring)

Regionaal verkrijgbaar.

Deze criteria werden onder andere opgesteld door : Saison Dupont, Saison de Pipaix, Saison d'Epeautre en Saison d'Erpe-Mere.

We proeven vandaag 7 bieren :





Proefavond Saison – 10 juni 2022 20u  
Kloosterhof, Sint-Pieters-Rode

We gaan van start met 'De Kerel Saison', een bier gebrouwen door de brouwerij Verbeeck-Back-De Cock. Een Belgische brouwerij die reeds op het einde van de 19<sup>e</sup> eeuw actief was.

In de jaren zestig werd het stil rond de brouwactiviteiten maar in 2015 had een herstart plaats en pakte een nieuwe generatie de draad weer op.

Tonny beschrijft het als een dorstlessend bier van 5,5% alcohol. Het is fruitig, met diepe, aardse gisttonen en een milde zuurheid. Droog met een gemiddelde bitterheid. Perfect geschikt voor het zomerseizoen.



We vervolgen met : **Saison de Dottignies.**



De voorvader van de huidige brouwers startte in 1930 een bierstekerij en een limonadefabriekje te Wevelgem. Tot in 1981 Nino Bacelle aantreedt en experimenteert met het maken van bier. In 1994 beslist hij om in samenwerking met brouwerij Deca uit Woesten het bier 'Guldenberg' te brouwen. Later ontmoet hij Guido Devos en samen bundelen ze de krachten en starten in 2005 met brouwerij De Ranke te Dottenijs. In 2010 beslist Nino om van wat ooit zijn hobby was een voltijds beroep te maken.

Saison de Dottignies is een eerbetoon aan de oorsprong van de Saison-stijl in de provincie Henegouwen en heeft dus de typische kenmerken. Vol van smaak, maar licht om te drinken. Stevig gehopt met Challenger, Brewers Gold,

Hallertau Mittelfrüh en Styrian Golding. Zeker dorstlessend. Een amberkleurig biertje van 5,5%

Als derde in de rij verscheen de 'Paljas Saison'.

Een bier met 6% alcohol. Het wordt gebrouwen met de typische saisongist. Deze zet alle suikers om en zo ontstaat een vlot drinkbaar bier. Het gebruik van tarwe in de Maisch en de juiste hopsoorten, onder andere Citra hop geeft een extra fruitige toets aan dit licht blonde bier.

Brouwer Luc Vermeersch installeerde in 1997 een minibrouwerij in zijn tuinhuis. Door zelfstudie groeide zijn brouwkennis en na 10 jaar volgde hij een brouwcursus. Vanaf toen kocht hij her en der onderdelen van installaties. In het voorjaar van 2008 ontstond brouwerij De Leite. In 2011 werd een nieuwe kookketel geplaatst van 6000 liter.





Proefavond Saison – 10 juni 2022 20u  
Kloosterhof, Sint-Pieters-Rode

### St-Feuillien Saison :



De brouwerij St-Feuillien werd in 1873 opgericht om zo een bestaande traditie verder te zetten. Momenteel is reeds de vijfde generatie aan de slag. Het is een onafhankelijke familie brouwerij van de familie Friart. Ze brouwen niet alleen de Saison maar ook een Grand Cru, Een biologisch en glutenvrij bier en de Grisette.

De Saison is een streekbier bij uitstek dat zeker zijn oorsprong vindt in de boerderijbrouwerijen in het zuiden van België. Het is ook weer een bier van hoge gisting, met nagisting op fles. Het heeft een warme goudgele kleur. We spreken van een aromatisch en genuanceerd karakter met een bittere afdrank. Een echte klassieker, dus een echte saison van 6,5 % alcohol.

Ondertussen werden we getraakteerd op 3 soorten brood, een Zweeds brood waarin een vleugje kardemom verwerkt zat, het gekende brouwersbrood en een Russisch brood, met een zachte kaneelsmaak. Karinne heel erg bedankt. We hopen dat we van jou de recepten krijgen om deze te publiceren op onze site.

Na deze versnapering terug tot de orde van de dag.

### Bier nummer vijf : Saison Dupont.

Brouwerij Dupont is een oude boerderij die gebouwd werd in 1759. In 1844 werd ze omgebouwd tot boerderijbrouwerij en produceerden ze Bière de Miel en Saison-bier. Na de Tweede Wereldoorlog verdwenen heel wat kleine brouwerijen. De pils werd zeer populair en velen konden hier niet aan voldoen. Brouwerij Dupont slaagde erin met hun Redor-pils deze storm te overleven. In 1990 werd brouwer Marc Rosier erkend als pionier van biologische bieren met o.a. de Saison Biologique. De brouwerij is nog altijd in handen van de familie Rosier.

Een koperblond bier met een alcoholpercentage van 6,5. Hoge gisting met hergisting in de fles. Oorspronkelijk kreeg het bier de tweede gisting op het vat waarna het geschonken werd voor de dorst van de arbeiders die er een goede dorstlesser in vonden. Dit door de fijne hoparoma's en de uitgesproken droge bitterheid.





Proefavond Saison – 10 juni 2022 20u  
Kloosterhof, Sint-Pieters-Rode

We proeven nu een 'letterlijk' spookachtig bier : **Fantome Saison** :



Dit bier wordt gebrouwen door Dany Prignon. Hij startte in 1988 de brouwerij op samen met zijn vader. Ze vinden het belangrijk om een klein bedrijf te zijn met de nadruk op de familiale sfeer.

De naam Fantome bier is gebaseerd op de legende van het spook Berthe van La Roche. Berthe zou door haar vader uitgehuwelijkt worden aan een ridder die het door hem georganiseerde tornooi in de burcht van La Roche zou winnen. Slechts één kandidaat daagde op : een graaf die zich reeds verloofd had. Opeens verscheen een tweede strijder. Een kleine magere ridder. Deze won uiteindelijk de strijd. Na

de huwelijksnacht bleek dat de kleine ridder de verloofde was van de graaf. Zij nam weerwraak en gooide de jonkvrouw uit de toren en pleegde daarna zelfmoord. Dagelijks verschijnt de geest van Berthe op de muren van de burcht.

Maar wist je dat deze legende een vervolg heeft in St-Pieters-Rode : Een bierridder Tonny genaamd kocht het wazig, gouden oranje bier aan voor een proeverij. Bierridder Marc zou het bier ophalen en in bewaring nemen tot de proeverij zou plaatsvinden. Op de dag van afspraak was het bier verdwenen. Jonkvrouw Wis zocht de hele burcht af maar tevergeefs. Ook bierridder Marc ging nog op zoek. Er werd zelfs een zoektocht naar de Belgische kust ondernomen. Echter zonder resultaat. Op een dag werd nog een grondige inspectie gehouden en in een buiten gebruik gestelde diepvries daagde het Fantome bier op. Zo kon de proeverij toch doorgaan. Tot hier de legende van het verdwenen bier.

Fantome Saison is een gouden oranje bier met een stevige kraag. Fruitig met toetsen van abrikoos en perzik. Het is matig zoet met een licht bittere afdronk. De brouwer geeft weinig prijs over zijn recept maar er zou als hopsoorten Brewers Gold, E.K. Goldings en Saaz gebruikt worden.

Eindigen deden we met : **Koekedam**.

Dit is een door de brouwer eigen interpretatie van de saison-stijl. Hij gebruikt hiervoor een Franse saisongist. Brouwerij Het Nest te Oud-Turnhout is ontstaan uit een bierproefclub. Eind 2006 werden de eerste amateurbrouwsels gemaakt. Al snel werd het volume van de brouwketels te klein en werd beroep gedaan op een grotere brouwerij om de bieren te brouwen. Ondertussen exporteren zij naar Nederland, Spanje, Italië, Zweden, Rusland, China, Taiwan en de Verenigde Staten.

Koekedam is een bier van 6,5% alcohol. Bij de maisch wordt ook een kleine hoeveelheid speltmout gebruikt. Dit voor de frisse onderton. Het is een ideaal verfrissend bier.



Zo liep onze proeverij ten einde, we hebben vandaag weer heel wat bierkennis opgedaan, saison bieren beter leren kennen en een aangename avond beleefd. Waarvoor dank aan Tonny voor de interessante uitleg, dank aan Karinne voor het lekkere brood en dank aan Wis en Lieve voor de leuke bediening.

Voor verslag  
Geert