



Proefavond Winterbier – 11 februari 2022, 20u
Kloosterhof, Sint-Pieters-Rode

Vrijdag 11 februari 2022 om 20 u was het weer druk in het Kloosterhof. De proefavond Winterbieren georganiseerd door onze vereniging ging van start. 17 leden namen deel aan deze proeverij. Alex had voor ons een mooi assortiment aan Winterbieren uitgezocht en wist bij ieder biertje de nodige uitleg te geven.



We gingen van start met de **Goliath Winter**:

Een bier van hoge gisting geproduceerd in de brouwerij van Pierre en Vinciane Delcoigne. Zij kochten in 1997 het kasteel van Irchonwelz. Renoveerden het en in 2000 brachten zij hun eerste bier uit. Later namen ze ook de familieboerderij over en kweekten ze hun eigen gerst. Ze produceren momenteel 18.000 Hl bier per jaar.

De Goliath Winter is een donker, krachtig en gekruid bier met een hoog alcoholgehalte.

Daarna volgde de **Luvanium Wintertijd 'Classic'**:

Luvanium zegt het al, het is een Leuenaar die in 2012 gestart is met zijn brouwerij en in 2014 bracht hij zijn eerste bier op de markt. Ondertussen is hij verhuisd naar Hofstade en zijn bieren worden gebrouwen bij brouwerij Anders in Halen.

De Classic is een amberkleurig bier van 8 % vol. Het is zacht en volmondig met toetsen van mokka en vanille. Het wordt gebrouwen met gerst en tarwe maar ook aangevuld met wat geroosterde mout. De eikenhouten toets doet denken aan de oude Leuvense bieren die bewaard en vervoerd werden in eiken vaten.

We gaan over naar de **Wintertijd Bourbon infused 8 %**.

Het onderwerp Whisky – Whiskey en Bourbon kwam ter sprake. Nog even verduidelijken :

De term Whiskey gebruikt men in Ierland en Amerika.



Proefavond Winterbier – 11 februari 2022, 20u
Kloosterhof, Sint-Pieters-Rode

Whisky wordt dan weer een Schotse, Canadese, Japanse of Indiase term.
Er zijn vijf voorwaarden om een Whiskey een Bourbon te noemen :

- Gemaakt in Amerika.
- Bevat 51 % Mais.
- Heeft geen rijpingsminimum.
- Bevat geen andere dranken of kleurstoffen.
- Bourbon bevat 60 – 70 % alcohol.

Onze Lovanium Wintertijd ‘Classic’ Bourbon infused is een zoet amberkleurig bier van 8 %. Het is ondertussen een jaarlijkse klassieker. Hij dankt zijn karakter voornamelijk aan de eikenhouten snippers die worden toegevoegd tijdens de rijpingsfase.

Nog even een weetje : Luvanium, Lovanium of Loven is de naam waarmee Leuven op de kaart werd gezet in 884. Er zijn twee verklaringen :

- ‘Moeras in het bos’.
- ‘Snel water’.

Het volgende Winterbier was ‘**Ter Dolen Winter**’ :

Ter Dolen is een kasteelbrouwerij gelegen in Houthalen – Helchteren. Het Winterbier is een donker bier met een dieprode schijn. Om deze lekkernij te brouwen gebruikt men 3 soorten mout en 2 verschillende hopsoorten. Een toevoeging van honing uit de regio en een vleugje kaneel maakt het helemaal af.

Het vijfde biertje in de rij is : **Hof Korvatunturi** :

Een Belgisch bier van hoge gisting. Het bier dankt zijn naam aan de gelijknamige berg in Finland, namelijk de berg waar volgens de legende de kerstman woont. Het bier wordt sinds 2008 gebrouwen in ‘t Hofbrouwerijke te Beerzel. Dit biertje heeft een alcoholpercentage van 11 %. Het is een bruin kerstbier met een toets van steranijs. We merken een licht bittere afdronk.

Eindigen doen we met **St-Feuillien Cuvée de Noël** :

In Le Roeulx werd door een Ierse monnik die de streek kwam kerstenen een abdij gesticht. In 655 echter werd hij vermoord. De abdij groeide uit tot een bedevaartsoord, maar ook economisch was de abdij van belang. Er werd bier gebrouwen en verkocht. De Franse Revolutie maakte een einde aan het bestaan van de abdij en de brouwrecepten werden opgeborgen. Gelukkig niet voor lang. De huidige brouwerij is nog altijd in het dorp gevestigd.

Het bier heeft een mooie ronde smaak en een zachtheid die voortvloeit uit gebrande moutsoorten. Het bier verblijft een lange tijd in een koude kamer, zodat de smaken langzaam maar zeker één kunnen worden. Het is een bier met een licht



Proefavond Winterbier – 11 februari 2022, 20u
Kloosterhof, Sint-Pieters-Rode

bittere afdronk met intense aroma's van kruiden die ook onze neus prikkelen. Op de tong proeven we dan weer een vleugje karamel.

Zo kwam er een einde aan de proeverij maar werd er nog lang nagekaart over de aanwezige bieren. In naam van alle aanwezigen willen we Alex danken voor de bierkeuze van deze avond maar ook voor de onderbouwde uitleg die hij bij elk biertje wist te vertellen. Tijdens de nabesprekingen verraste Wis ons nog met mini pizza's wat een aangename versnapering was.

Het was een aangename, gezellige maar vooral leerrijke avond.

