

Proeven en beoordelen van bier

Het proeven en beoordelen is het meest gecompliceerde, maar ook het leukste onderdeel van het verwerven van kennis over bier, wijn of gedistilleerd. De juiste handelwijze bij het proeven van bier is op zich niet zo moeilijk. Het wordt gecompliceerd omdat er zoveel verschillende biertypen zijn. Bovendien bestaan binnen die biertypen de nodige verschillen doordat brouwerijen toch een geheel eigen product op de markt brengen. Zet maar eens alle Nederlandse pilseners op een rij. Er zijn er niet twee identiek. Om maar te zwijgen over de verschillen tussen Nederlandse, Duitse en Belgische pilseners. Natuurlijk hebben de verschillende biertypen veel overeenkomsten. En dat is waarvan bij het proeven van bier gebruik gemaakt kan worden. Een uitstekende theoretische kennis van die overeenkomsten of karakteristieken is dan ook een vereiste om goed te leren proeven. Door het toepassen van die kennis komt je al een heel eind.

Het proeven van bier

We gaan bij het proeven uit van de zintuigen zoals, oren, neus en mond. Waarom zijn de oren van belang? Tijdens het proeven moet het absoluut stil zijn, een opmerking over een waarneming of geur, kan je al op het verkeerde spoor zetten. Je ogen gebruik je om de kleur en het schuim waar te nemen, alsmede de belletjes koolzuurgas in het glas. Je neus gebruik je om de geur waar te nemen die het aroma prijsgeeft. De mond ten slotte vertelt je over de smaak in zijn totaliteit van het betreffende product.

Wanneer je een glas bier voorgezet krijgt, bijvoorbeeld een Duitse Hefe Weizen, dan kun je alleen al door kijken een heel eind komen. Want je ziet een lichtgekleurd, enigszins troebel bier met een stevige schuimkraag die ook nog lang intact blijft. Een groot aantal biertypen valt dan meteen al af. Bijvoorbeeld de donkere biertypen als stout, de donkere bockbieren, de donkere trappisten- en abdijbieren of de koperkleurige altbieren komen niet meer in aanmerking. Ook de Belgische en Duitse witbieren vallen af.

De meeste pilseners vallen af, die zijn niet troebel. Wanneer je bij het ruiken een enigszins zurige en tarwe-achtige indruk krijgt, dan weet je al bijna zeker over welk biertype het gaat. Het proeven ten slotte zal de bevestiging geven. Kortom, het proeven van bier betekent in de meeste gevallen beoordelen en toetsen aan de hand van tevoren bekende gegevens.

Het beoordelen van bier

Beoordelen van bier gaat aan de hand van een vast aantal punten. Niet alleen de kleur maar ook de helderheid, het schuim, de geur en de smaak zijn punten waarop het bier beoordeeld kan worden.

Kleur

Ieder biertype heeft zijn eigen specifieke kleur. Binnen ieder biertype zijn er echter weer de nodige gradaties in kleur. Omdat het bepalen van een kleur nogal verwarrend kan werken, is het beter uit te gaan van de kleuren die gehanteerd worden bij de European Brewery Convention (EBC). Men werkt er met de zogenaamde EBC-kleurschaal. Deze EBC kleurschaal loopt van 0, dit is het meest lichte, tot 200, bijna zwart. Om enig inzicht te geven, volgt hieronder een overzicht.

Maar niet alleen de kleur is bij bier belangrijk. Met je ogen kun je nog een aantal andere zaken waarnemen. De meest belangrijke zijn de helderheid van het bier en het schuim.

Helderheid

Veel bieren dienen helder te zijn. Denk hierbij aan pilsener bier, Kölsch, Altbier en Dortmunder. Maar er zijn ook genoeg bieren die niet helder kunnen zijn of sterker nog, niet helder mogen zijn. Voorbeelden hiervan zijn het al eerder genoemde Duitse Hefe Weizen, het Belgische witbier, een aantal Belgische Gueuzebieren en vele trappistenbieren, de tripels wel te verstaan. Deze bieren zijn in meerdere of mindere mate troebel.

EBC-Schaal	Kleur	Voorbeelden biertypen
0-8	Lichtgeel	Nederlandse pilsener
8-12	Geel	Duitse pilsener, Kölsch, Weizenbier
12-20	Goudgeel	Tripel, Meibock, Dortmunder, Gueuze
16-20	Donkergeel	Speciale Pilsener, Dortmunder, Gueuze
20-28	Amberkleurig/Amber	Ale
28-35	Bruin	Vlaams bruin bier
35-40	Koperbruin	Alt
40-60	Donkerrood	Dubbel, Münchener, Scotch Ale
60-80	Bruin/rood	Zware Trappisten, Belgisch speciaal, Vlaams bruin bier
80-120	Donkerbruin/rood	Bokbier
120-200	Zwart	Stout

Schuim

Ook het schuim geeft ons informatie over het bier-type. Afhankelijk van het type bier bestaat het schuim uit alleen kleine koolzuurgasbelletjes, alleen grote of beide. Bieren met een hoog koolzuurgasgehalte hebben schuim met kleine belletjes. Voorbeelden hiervan zijn de Duitse pilseners, Hefe Weizen, Duvel, de Trappist dubbel en tripel. Bieren met weinig koolzuurgas hebben grote bellen, die vaak snel verdwijnen. Voorbeelden hiervan zijn de Britse mild en bitter Ales. De houdbaarheid van het schuim is ook een observatiepunt. Bij de meeste bovengistende bieren blijft het schuim lang staan. Een uitzondering hierop zijn de al eerder genoemde Britse Ales. Bij ondergistende bieren blijft het schuim over het algemeen minder lang intact. Verdwijnt het schuim erg snel, dan is het bier dood of het is te koud geserveerd. Ook kan een vet glas de oorzaak zijn van te weinig schuim. De verschillende biertypen hebben ook vaak een afwijkende kleur van het schuim. Wanneer bij de bierbereiding karamel gebruikt is, kun je dat vaak aan de kleur van het schuim zien, het geeft een donker schuim. Voorbeelden hiervan zijn Britse Brown Ales, de Nederlandse oud-bruinbieren, sommige Duitse Doppelbocks alsmede sommige Duitse en Belgische Abdijbieren. Een donker bier waarbij tijdens de bereiding geen karamel of andere kleurstoffen gebruikt zijn, zal een wit schuim hebben. Voorbeelden hiervan zijn: trappistenbieren dubbel en donkergekleurde Weizenbieren. Lichtbruine vlekken komen nog wel eens voor bij bieren met een hoog hopgehalte. Voorbeelden hiervan zijn Pilsner Urquell en Brand Up. Gistringes komen nog wel eens voor bij ongefilterde, bovengistende bieren. Deze gistringes zien we nogal eens bij Duitse tarwebieren en sommige Trappistenbieren.

Geur

Na het kijken komt het ruiken aan de beurt. Het ruiken gebeurt natuurlijk met behulp van de neus. Dit reukorgaan is onmisbaar bij het beoordelen van bier. Ook bij het proeven zelf krijgen we geuren mee van het product. Dat komt, omdat mond- en neusholte in open verbinding met elkaar staan.

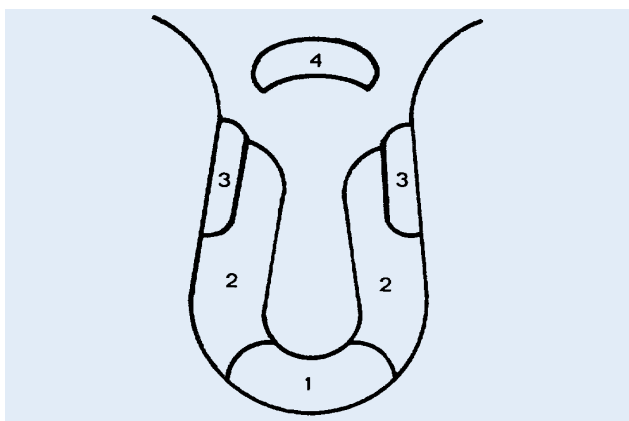
Geur	Biersoort
Mout	Vooral te vinden bij bieren met weinig hop en een hoogstamwortgehalte zoals bij Duitse heller bockbieren, Gulpener dort en tripelsoorten.
Tarwe	Te vinden bij Nederlandse witbieren.
Gist	Te vinden bij het Duitse Hefe Weizen en sommige Dubbel en Tripels.
Hop	Gulpen Xpert, Christoffel, Brand's Up
Caramel	Nederlands Oud Bruin en Nederlands Bokbier.
Gebrand mout	Altbieren waaronder ook de Nederlandse zoals Budels alt, Altforster alt, Venloosch alt.
Zuur, rins	Belgische Gueuzes, Orval, Rodenbach.
Fruit	Belgische vruchten-Lambieks.
Kruiden	Voorbeeld hiervan is Hoegaarden waarin naast sinaasappelschil ook koriander wordt verwerkt.

Ten slotte enkele geuren die niet bij gezond bier passen.

Geur	Oorzaak
Putlucht	Het bier stinkt en is dus bedorven.
Fenol lucht	Het bier heeft een te lange nagisting ondergaan bij een te hoge temperatuur of er is een verkeerde gist gebruikt.
Het ontbreken van geur	Het bier is steenkoud, bevroren geweest of dood.

Smaak

Over smaak valt niet te twisten is een veel gehoorde uitdrukking. Toch zullen we trachten om met behulp van een aantal eenvoudige regels enig inzicht te geven in het onderwerp smaak. Wanneer we het over smaak hebben, wordt het proeven met de mond bedoeld. Of eigenlijk moeten we zeggen met de tong. Met de tong zijn vier basismaken te onderscheiden, namelijk zoet, zuur, zout en bitter. De tong is voor het proeven uitgerust met smaakpapillen. Deze smaakpapillen liggen verdeeld over de tong.



1. Zoet
2. Zout
3. Zuur
4. Bitter

Natuurlijk zijn ook hier evenals bij kleuren en geuren gradaties aan te brengen. Zoet loopt van bijvoorbeeld licht zoet naar zeer zoet. En datzelfde geldt voor de andere smaken.

Bij het bierproeven wordt onderscheid gemaakt tussen de hoofdsmaak en de nasmaak. De hoofdsmaak en de nasmaak kunnen sterk van elkaar verschillen. We gaan deze begrippen eens nader bekijken.

Hoofdsmaak

Het herkennen van de hoofdsmaak gebeurt in twee fasen. Je neemt eerst een slok bier en laat dit zonder te slikken in de gesloten mond heen en weer rollen. Tijdens deze eerste fase proef je meestal de zoete stoffen, indien deze aanwezig zijn natuurlijk.

Slik daarna het bier met kleine slokjes in. Indien aanwezig proef je nu ook de smaaksoorten bitter en zuur. Naast de smaaksoorten zoet, bitter en zuur, zijn er in deze fase ook enkele andere belangrijke zaken te proeven, zoals de sterkte en de zwaarte van het bier. Zout laten we even voor wat het is omdat het zelden voorkomt bij bier. De sterkte van het bier heeft te maken met het alcoholgehalte. Het is een vluchtig gevoel, dat bij het slikken waarneembaar is in de gehele mondholte. Hoe meer alcohol hoe beter waarneembaar. Proef maar eens het verschil tussen een licht bier van 3,5% alcohol en bijvoorbeeld een Eku van 10% alcohol. Dat zijn extremen. De zwaarte van het bier heeft te maken met het soortelijk gewicht van het bier. Oneerbiedig gezegd krijgt men bij het proeven van een licht bier een indruk van water. Denk hierbij maar weer aan een Engelse mild ale van laag soortelijk gewicht. Daarnaast zal een Trappisten-tripel, een zwaar bier, de indruk geven van een stevige massa. Neem maar eens de proef op de som.

Nasmaak

Nadat je het bier hebt doorgeslikt en de achtergebleven bierresten in je mond de omgevingstemperatuur hebben aangenomen, ontwikkelt zich de nasmaak. Zo'n nasmaak kan kortere of langere tijd duren. Er

zijn bieren die amper een nasmaak hebben, zoals sommige pilseners en mild ales en er zijn bieren die een nasmaak hebben van meer dan vijftien minuten zoals sommige Guezebieren. Ook hier dus weer uitersten met daarbij de opmerking dat er maar één manier is om dat te ervaren, namelijk gewoon proberen. Evenals bij de hoofdsmaak is ook de nasmaak van een bier in enkele groepen onder te brengen.

Nasmaak	Bier
Zoet	Oud Bruin
Zuur	Gueuze
Bitter	Guinness Stout
Weinig of geen nasmaak	Pils

Proeftips

Wanneer er bier geproefd gaat worden zorg dan voor optimale omstandigheden zoals een rustige en geurvrije omgeving. Als die niet aanwezig is, wordt de proever te veel afgeleid van het product waar het om gaat. Begin een proeverij met een schone mond, dat wil zeggen geen smaakindrukken van pikante gerechten of zoetigheid. Om een neutraliserend effect te krijgen, kan men de mond goed spoelen met fris water of een stukje gedroogd bruinbrood eten. Proef niet teveel bieren achtereen, het houdt zelfs bij professionele proevers wel op bij een bier of zes. Zeker als het zware bieren betreft. De volgorde van proeven is zeer belangrijk, begin met het lichtste type opbouwend naar zwaar. Omdat het proeven van bier een zware opgave is, maakt men hier ook vaak gebruik van licht uitgedroogd bruinbrood om tussen de te proeven bieren te nuttigen.

Leuk om te weten

Brouwerijen hebben om hun product te controleren altijd proefpanels. Deze proefpanels bestaan uit personeelsleden die werken op verschillende afdelingen. Zo krijgt men een beeld over het product. Deze mensen letten op andere zaken dan de gemiddelde hobbyproever doet en werken met andere proefformulieren dan bijvoorbeeld bierclubs. Dat de ogen belangrijk zijn bij het proeven kan je zelf ervaren, doe maar eens in niet doorzichtige glazen een aantal biertypen. Het zal voor de proever zeer lastig zijn om de juiste conclusie te trekken.