



Evenementen

Bierproeverij

GENIET MET AL JE ZINTUIGEN VAN MOOIE BIEREN. ERVAAR DE GEUREN, DE KLEUREN EN DE SMAKEN. GRIJP DE KANS OM GASTEN KENNIS TE LATEN MAKEN MET DE BREDE VARIATIE AAN BIEREN: VAN KRACHTIG EN VERFIJND, TOT COMPLEX EN FRUITIG.

CONCEPT

Een bierproeverij is ideaal om op rustige avonden meer gasten naar je zaak te trekken. Kies vijf of zes bieren uit (of liever nog meer wanneer de deelnemers ervaren bierkenners zijn) en begin de proeverij met een korte presentatie over de geschiedenis van het bier, het brouwproces en de verschillende ingrediënten.

HET PROEVEN

Proef de bieren stuk voor stuk, het zwaarste bier met het hoogste alcoholgehalte helemaal op het laatst. Wat proeven je deelnemers? Deel formulieren voor proefnotities uit en/of werk met een smaakwaaier. Als luchtige afsluiter van de avond organiseer je een wedstrijdje blind proeven waar een kleine prijs aan verbonden is.

AROMA

Bier ruiken

Sommige aroma's in bier zijn zo vluchtig dat ze maar een minuutje blijven hangen. Begin daarom met de geurbeleving. Het aroma kan variëren van bloemig, fruitig en kruidig tot zoet en karamelachtig; van gebrand tot broodachtig en nootachtig. Bloemige of rasachtige aroma's zijn meestal te herleiden tot de hop en proef je vooral in pilseners. Een fruitig bouquet ontstaat vaak tijdens de gisting en komt bijvoorbeeld voor in amberbieren en zware blonde bieren. Mout creëert, zeker als het donker gebrand is, een rond en rijk aroma: vooral bij bockbier, stouts en donkere abdijbieren.

Proeftechnieken

Bier ruik je optimaal door het glas vlak onder de neus rustig rond te bewegen om alle ingrediënten te activeren. Ruiken kun je het beste doen met korte 'snuifjes' (een lange 'snuif' zorgt voor een droge neus en verlaagt je reukvermogen). Laat de geur even inwerken, want sommige aroma's vergen wat tijd om ze waar te nemen.

UITERLIJK

Bier bekijken

Als je bier proeft, is het belangrijk de kleur goed te bestuderen: is het bier strogeel, goudgeel, robijnrood of amberkleurig? Of is het donker? Lijkt het op walnoot, mahoniehout of is het (bijna) zwart? En hoe helder is het? Glashelder, nevelig of bijna ondoorzichtig? Hoe ziet de schuimkraag eruit: compact, romig, strak of luchtig? Kijk tot slot naar het koolzuur in het bier: zitten er veel of weinig belletjes in?

Proeftechnieken

Voor een goede, objectieve bierproeverij is het belangrijk de bieren steeds in eenzelfde soort glas te serveren. De vorm van het glas kan de beleving namelijk beïnvloeden, dus is het belangrijk dat de presentatie van ieder bier gelijk is. Om te voorkomen dat lichaamstemperatuur het bier verwarmt, kun je het beste een glas met een voet gebruiken, want dan is het contact met de hand minimaal.

SMAAK

Bier proeven

Als je bieren proeft en beoordeelt, let je op twee aspecten: het mondgevoel en de smaak. Het mondgevoel is het resultaat van het contact van het bier met je gehemelte. Het kan licht en soepel aanvoelen (er blijft weinig hangen na het doorslikken van het bier) of juist volmondig (rond, romig en/of koppig). De vier basissmaken die wij kennen, zijn zoet, zuur, bitter en zout. Bij bier omschrijf je smaken meestal als bloemig, fruitig, zoet, karamelachtig, gebrand, kruidig, broodachtig of nootachtig. Een bittertje in de afdronk is vaak populair.

Proeftechnieken

Neem een slok en laat het bier door je mond rollen om er zeker van te zijn dat het alle smaakpapillen prikkelt. De verschillende delen van je tong zijn gevoelig voor steeds weer andere smaken: de illustratie hieronder geeft aan waar de smaakpapillen zich bevinden en met welke delen van de tong je de vier basissmaken ervaart.

PROEFRAPPORT

datum

geproefd door

bier

brouwjaar

type/soort

verpakking

locatie

alcoholgehalte

aroma

uiterlijk

mondgevoel

smaak

algemene indruk
