

BIÈRES

- LE PETIT GLOSSAIRE

BIEREN

- DE KLEINE GIDS

ALE

Voir *Haute fermentation*

BLANCHE

De fermentation haute, les bières blanches, appelées witbier en néerlandais, sont des bières contenant du froment malté ou non. Elles sont modérément douces et plutôt rafraîchissantes. On remarquera aussi les notes des épices utilisées : coriandre, pelures d'orange mais aussi cumin. On les sert parfois avec une tranche d'orange, surtout comme rafraîchissement en été.

BIÈRE D'ABBAYE

Contrairement aux bières dites «trappistes», le brassage des bières d'abbaye n'est pas surveillé par des moines, mais par des brasseurs commerciaux. Ils utilisent le nom et la recette d'une abbaye en fonction ou non, mais qui a cessé de brasser. Comme pour les bières trappistes, il ne s'agit pas que d'un seul style de bière, mais plutôt d'une dénomination qui couvre différents styles. Chaque marque possède plusieurs bières, des versions blondes et brunes, des degrés d'alcool de 6,5% ou plus et des bières en bouteille en version double et triple.

BIÈRE "DE TABLE"

Ces bières à faible taux d'alcool (moins de 1,5%) sont souvent vendues en grandes bouteilles, et accompagnent les repas. Il y a des versions blondes et des versions brunes. Elles étaient servies au réfectoire des écoles jusque dans les années 1970 et quelques organisations œuvrent pour réinstaurer cette habitude, considérant les bières de table meilleures pour la santé des enfants que les sodas. Jusqu'aux années 1950, il existait des bières pour nourrices pour favoriser la lactation.

BRASSAGE

Le brassage proprement dit est une des étapes de la fabrication de la bière; le terme est cependant souvent employé pour désigner l'ensemble du processus, comme dans les termes «brasseur» et «brasserie».

BRASSERIE

Une brasserie est étymologiquement et historiquement le nom du lieu où est brassée la bière.

DOUBLE

La bière dite «double» a une couleur brune caractéristique. Elle titre un taux d'alcool de 6% à 8%.

FARO

Voir *Lambic*

FERMENTATION

La fermentation est une des étapes de la fabrication de la bière. Cette étape consiste àensemencer le moût avec une certaine quantité de levure (on parle alors de «levain») afin que ces levures transforment les sucres présents en alcool et en CO².

FERMENTATION BASSE

La fermentation basse nécessite l'adjonction dans le moût de levure dite «basse». Les bières obtenues par fermentation basse ont un goût de houblon et de malt. Elles sont en moyenne moins fruitées et moins alcoolisées que les bières de fermentation haute. Elles se consomment fraîches, généralement entre 4 et 7 degrés. La fermentation basse est suivie d'une phase de stockage qui durait quelques mois, aujourd'hui quelques semaines. Cela vaut aux bières de fermentation basse le nom usuel de Lager (de lagern, stocker en allemand).

FERMENTATION HAUTE

La fermentation haute est un type de fermentation utilisé dans le brassage de la bière. Il nécessite l'adjonction dans le moût de levure de fermentation «haute», qui transforme le glucose (entre autres) en alcool et en gaz carbonique. La fermentation a lieu durant 3 à 8 jours à une température de 18 à 25 degrés.

FERMENTATION SPONTANÉE

Contrairement aux fermentations haute et basse, la fermentation spontanée ne nécessite pas d'ajout de levure dans le moût. C'était le mode de production de la bière avant la culture de la levure, maîtrisée au cours du Moyen Âge. Aujourd'hui il n'est guère plus utilisé que dans les bières belges de type lambic et donne un goût acide dû aux acides lactique et acétique. Cette technique est endémique à la vallée de la Senne et du Pajottenland où l'on trouve les levures *Brettanomyces bruxellensis* et *Brettanomyces lambicus* à l'état naturel.

GUEUZE

Voir *Lambic*

HOUBLON

Le houblon (*Humulus lupulus*) est également appelé vigne du Nord, couleuvrée septentrionale ou salsepareille indigène. Les Romains, croyant que le houblon suçait la sève des arbres sur lesquels il grimpait, l'appelèrent «lupulus» (petit loup). Luppolo signifie houblon en italien.

C'est une liane herbacée, vivace, qui s'enroule à vive allure autour de son support. Le houblon est utilisé pour aromatiser la bière depuis le XIIe siècle lorsque Hildegarde de Bingen (1099-1179) découvrit ses vertus aseptisantes et conservatrices (ainsi que son amertume). Il permettait ainsi à la bière de se conserver mieux et plus longtemps. Auparavant, un mélange d'herbes et d'épices était utilisé pour fabriquer ce que l'on appelait alors cervesoie.

KRIEK

Voir *Lambic*



LAGER

Voir *Basse fermentation*

LAMBIC

De fermentation spontanée, ce sont des bières typiques de la Belgique, avec un goût acide très spécifique. Il y a quatre catégories de bières dérivées des lambics : «Gueuze», «Kriek», «Framboise» et «Faro». La gueuze est un assemblage de lambics jeunes et lambics vieux, afin de stimuler une refermentation. Souvent, comme les bons vins, les gueuzes se reposent pendant des années dans des fûts. Les bières fruitées sont brassées en ajoutant des fruits ou des jus de fruits au lambic. La plus commune variante est la «Kriek», faite avec des cerises (du nord du pays, de Schaerbeek parfois). Autres fruits utilisés : les framboises, les pêches, les myrtilles et les abricots. Pour brasser de la «Faro», dernière variante des bières lambics, on ajoute du sucre ou du caramel au lambic pour lancer la seconde fermentation.

MALT

Le malt est une céréale germée, en général de l'orge. Le malt est principalement utilisé pour la fabrication de boissons alcoolisées telles que le whisky et surtout la bière.

PILS

Même si la Belgique est célèbre pour ses bières spéciales, ce sont les pils qui sont les plus vendues sur le marché interne et en exportation. Les pils représentent 75% de la production de bières belges. De fermentation basse, on les reconnaît aisément à leur couleur claire et à la douceur de leur goût.

SAISON

Bières de campagne brassées essentiellement en région wallonne. Ces bières sont saisonnières, contiennent relativement peu d'alcool et ont souvent un goût fruité qui les rend agréables à boire en saison chaude.

SPÉCIALE

Bière de fermentation haute qui n'est ni d'abbaye ni trappiste.

STOUT

Un stout est une bière brassée à partir d'un moût caractérisé par sa teneur en grains hautement torréfiés. La présence de ces grains bien grillés dans la recette confère la couleur foncée à la bière ainsi qu'un goût de café ou de cacao. Cette bière est devenue une spécialité irlandaise.

TRAPPISTE

Les trappistes sont du type «à fermentation haute» et sont brassées à l'intérieur d'une abbaye trappiste. L'entièreté du processus de fabrication doit être exécuté ou supervisé par les moines trappistes. Seuls sept abbayes rencontrent ces critères en ce moment, et six sont situées en Belgique : West-Vleteren, Westmalle, Achel, Rochefort, Orval et Chimay. La septième bière trappiste est La Trappe, produite aux Pays-Bas.

TRIPLE ET QUADRUPLE

Pour brasser ces bières blondes ou, rarement, brunes, le brasseur utilise plus de fermentables et une souche de levure plus résistante à l'alcool. Ces bières sont fortes de goût et de taux d'alcool.

ABDIJBIER

In tegenstelling tot de zogenaamde «trappistenbieren» worden abdijbieren niet door monniken gewaakt, maar wel door commerciële brouwers. Zij gebruiken de naam en het recept van een nog of niet meer in functie abdij die met brouwen gestopt is.

Net als bij de trappistenbieren gaat het niet om één bierstijl, maar eerder om een benaming die verschillende stijlen dekt. Elk merk heeft meerdere bieren, blonde en bruine versies, alcoholgehalten van 6,5% of meer en dubbel of tripel bier op fles.

ALE

Zie *Hoge gisting*.

BROUWEN

Het eigenlijke brouwen is een van de stadia in de productie van bier; de term wordt echter vaak gebruikt voor het hele proces, net als de termen «brouwer» en «brouwerij».

BROUWERIJ

Een brouwerij is etymologisch en historisch gezien de naam van de plek waar bier wordt gebrouwen.

DUBBEL

Het zogenaamde «dubbel» bier heeft een typische bruine kleur. Het heeft een alcoholgehalte van 6% tot 8%.

FARO

Zie *Lambiek*.

GEUZE

Zie *Lambiek*.

GISTING

De gisting is een van de stadia van de productie van bier. Dit stadium bestaat erin een bepaalde hoeveelheid gist te enten op het wort zodat deze gist de aanwezige suikers omzet in alcohol en CO².

BOVENGISTING

Bovengisting verwijst naar een bepaald soort gisting bij het brouwen van bier. Hiervoor wordt aan de mout «bovengist» toegevoegd die (onder meer) de glucose in alcohol en koolzuur omzet. De gisting duurt 3 tot 8 dagen bij een temperatuur van 18 tot 25 graden.

HOP

Hop (*Humulus lupulus*) wordt ook wel eens de wijnstok van het noorden genoemd. De Romeinen, die geloofden dat hop het sap opzoog van de bomen waar de plant tegen omhoogklom, noemden ze «lupulus» (wolfje). Luppolo betekent hop in het Italiaans. Het is een grasachtige, winterharde klimplant die zich wild rond zijn steun oprolt. Hop wordt al gebruikt om aroma aan het bier te geven sinds de XIIe eeuw toen Hildegard van Bingen (1099-1179) ontdekte dat de plant ontsmettende eigenschappen bezat en als bewaarmiddel kon worden gebruikt (en bitter smaakte). Ze zorgt ervoor dat bier beter en langer bewaart. Voordien werd een mengeling van kruiden en specerijen gebruikt om Gruitbier te maken.

KRIEK

Zie *Lambiek*

LAGE GISTING

Voor de lage gisting moet zogenaamde «ondergist» aan het wort worden toegevoegd. De bieren die met lage gisting worden verkregen, smaken naar hop en mout. Ze zijn over het algemeen minder fruitig en hebben een lager alcoholgehalte dan bieren van hoge gisting. Ze worden koel, meestal tussen 4 en 7 graden, gedronken. De lage gisting wordt gevolgd door een opslagfase die vroeger enkele maanden duurde, vandaag nog enkele weken. Vandaar dat bieren van lage gisting vaak Lager worden genoemd (van lagern, het Duitse woord voor opslaan).

LAGER

Zie *lage gisting*

LAMBIEK

Deze bieren van spontane gisting zijn typisch Belgisch en hebben een heel specifieke, zure smaak. Van lambiek worden vier categorieën van bieren afgeleid: «Geuze», «Kriek», «Framboos» en «Faro». Geuze is een versnijding van jonge en oude lambiek om een hergisting te stimuleren. Geuzes rusten, net als goede wijn, vaak jarenlang op houten vaten. De fruitbieren worden gebrouwen door vruchten of vruchtensap aan de lambiek toe te voegen. De vaakst voorkomende variant is «Kriek», gemaakt met kersen (uit het noorden van het land, soms uit Schaarbeek). Andere vruchten die men gebruikt: frambozen, perziken, bosbessen en abrikozen. Om «Faro», de laatste variant van de lambiekbieren, te brouwen voegt men suiker of karamel aan de lambiek toe om een tweede gisting op gang te brengen.

MOUT

Mout is gekiemd graan, meestal gerst. Mout wordt vooral gebruikt voor de vervaardiging van alcoholische dranken zoals whisky en vooral bier.

PILS

Hoewel België beroemd is om zijn speciaalbieren, worden de pilsen het meest op de binnenlandse en buitenlandse markt verkocht. Pilsbieren vertegenwoordigen 75% van de Belgische bierproductie. Deze bieren van lage gisting zijn gemakkelijk te herkennen aan hun lichte kleur en zachte smaak.

SEIZOENSBIER

Landelijke bieren die hoofdzakelijk in Wallonië worden gedronken. Deze bieren zijn seizoensgebonden, bevatten relatief weinig alcohol en hebben een fruitige smaak waardoor ze aangenaam zijn om te drinken in de zomer.

SPECIAALBIER

Bier van hoge gisting dat geen abdij- of trappistenbier is.

SPONTANE GISTING

In tegenstelling tot hoge en lage gisting hoeft voor spontane gisting geen gist aan het wort te worden toegevoegd: het was de middeleeuwse productiemethode voor bier, voordat er sprake was van gistcultuur. Vandaag wordt ze vrijwel alleen nog in Belgische bieren van het lambiekttype gebruikt.

Melk- en azijnzuren geven aan het bier een zure smaak. Deze techniek is inheems aan de Zennevallei en het Pajottenland waar de gisten *Brettanomyces bruxellensis* en *Brettanomyces lambicus* van nature aanwezig zijn.

STOUT

Een stout is een bier op basis van een wort die wordt gekenmerkt door zijn gehalte aan sterk gebrande granen. De aanwezigheid van deze goed gegrilde granen in het recept geeft het bier een donkere kleur en een koffie- of cacao'smaak. Dit bier is een Ierse specialiteit geworden.

TAFELBIER

Deze bieren met een laag alcoholgehalte (minder dan 1,5%) worden vaak in grote flessen verkocht en worden bij het eten gedronken. Er zijn blonde en bruine versies. Ze werden tot de jaren 1970 in de schoolrefters geserveerd en sommige organisaties ijveren om deze gewoonte opnieuw in te voeren omdat ze ervan uitgaan dat tafelbier gezonder is voor kinderen dan frisdrank. Tot de jaren 1950 bestond er zelfs bier voor zoogsters.

TRAPPIST

De trappisten zijn bieren van hoge gisting en worden in een trappistenabdij gebrouwen.

Het hele productieproces moet worden uitgevoerd en gecontroleerd door de trappistenmonniken. Er zijn op dit ogenblik slechts zeven abdijen die aan deze criteria voldoen, waarvan er zes in België zijn gelegen:

West-Vleteren, Westmalle, Achel, Rochefort, Orval en Chimay. Het zevende trappistenbier is La Trappe en wordt in Nederland gebrouwen.

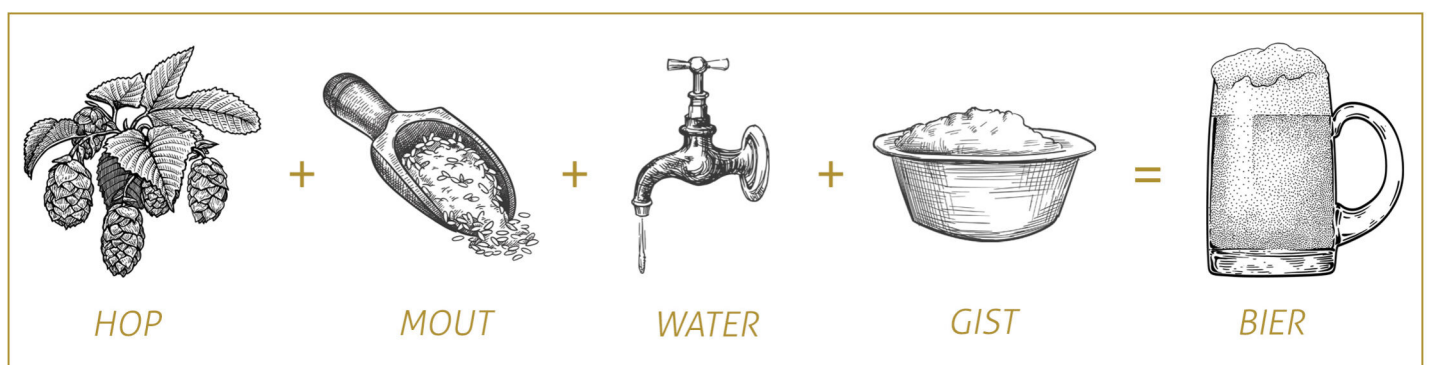
TRIPEL EN QUADRUPEL

Om deze blonde of, zelden, bruine bieren te brouwen gebruikt de brouwer meer mout en een giststam die beter tegen alcohol bestand is. Deze bieren hebben een sterke smaak en een hoog alcoholgehalte.

WIT

Witbieren zijn bieren van hoge gisting die al dan niet gemoute tarwe bevatten.

Ze zijn vrij zacht en eerder verfrissend. Men proeft er ook de gebruikte kruiden in: koriander, sinaasappelschillen maar ook komijn. Ze worden soms opgediend met een sinaasappelschijfje, vooral als dorstlesser in de zomer.





www.rob-brussels.be

ROB THE GOURMETS' MARKET
28 boulevard de la Woluwe - 1150 Woluwe-Saint-Pierre
Woluwelaan 28 - 1150 Sint-Pieters-Woluwe

 02 771 20 60

Plus d'inspiration gourmande sur :
Meer inspiratie op:

