

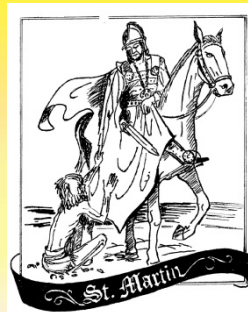


De Schuimkragen VZW

Stichtend lid van vzw Zythos,
Confederatie van Belgische Objectieve Bierproeversverenigingen
Lid van de Gemeentelijke Cultuurraad van Zele



WAALSE BIEREN



BRASSERIE ST-FEUILLIEN



De Brasserie St-Feuillien of de Brasserie Friart is een brouwerij in de Belgische stad Le Rœulx in de provincie Henegouwen.

De brouwerij is genoemd naar de Ierse monnik Feuillien, die in de 7de eeuw leefde en werkte in de omgeving van Le Rœulx. In 655 werd deze monnik mishandeld en vermoord. Deze figuur werd vanaf 1125 terug in herinnering gebracht bij de stichting van de premonstratenzerabdij, waar er onder meer bier werd gebrouwen. Deze activiteit kende een bruusk einde in 1796 wegens de gevolgen van de Franse Revolutie.

Traditie

In 1873 nam Stéphanie Friart (1841-1911) de draad weer op en begon terug bier te brouwen. Eerst kwamen er de lichtere bieren zoals o.a. de Rhodia Pils, later de abdijbieren. Aanvankelijk lag de uitbating aan de rand van Le Rœulx om zich nadien (1920) te vestigen in het centrum van het stadje. Toen kocht de familie Friart de reeds bestaande gebouwen uit 1893. Op die plaats is de nog steeds uitbreidende brouwerij gevestigd met de vijfde generatie aan het roer. De huidig afgevaardigd-beheerder Benoît Friart is tevens burgemeester van Le Rœulx. Hij leidt er de partij IC, een samengaan tussen het CDH en MR.

BRASSERIE ST-FEULLIEN



Het productieproces heeft nog altijd plaats in de oorspronkelijke gebouwen, terwijl de koeling en bewaring gebeurt in moderne installaties en ruimten. Een commerciële uitbating die streeft naar traditie, originaliteit en verbondenheid met de streek. Bij een sterke vraag wordt een deel van de productie uitbesteed bij de Brasserie du Bocq uit Purnode.

St-Feuillien heeft een jaarproductie van 33.000 hl. Het bottelen van de gewone flessen gebeurt in een extern bedrijf. De grotere flessen - magnum 1,5 l, jeroboam 3 l, mathusalem 6 l en de salmanazar 9 liter - worden ter plaatse afgevuld en blijven nog een tijd liggen voor nagisting.

Hun bieren:

Abdijbieren St-Feuillien Blond, Bruin *Réserve*, Tripel, Kerstbier

SAISON St-Feuillien

St-Feuillien GRAND CRU

GRISSETTE Blond, Wit, Bosvruchten, Cerise



Damien Delneste

Grisette Fruits Des Bois



De Grisette is een vrij oud en zeer lokaal biertype. In het begin van vorige eeuw produceerde elke kleine Henegouwse brouwerij een amberbier van hoge gisting die op vaten werd getrokken. Dit bier droeg de naam Grisette.

Een bier dat, sterk gehopt, een uitgesproken bittere smaaknotie naliet en een voor die tijd relatief hoge dichtheid bezat (6°).

Tussen ca. 1900 en 1950 waren er nog zo'n kleine 50 Belgische brouwerijen die een Grisette brouwden. Daarvan situeerden er zich niet minder dan 42 in de provincie Henegouwen. De meeste van deze brouwerijen hebben ondertussen hun activiteiten stopgezet.

De productiezone van Grisette moet zich uitgestrekt hebben van Doornik tot Charleroi met een duidelijke concentratie tussen Bergen, La Louvière en Charleroi. Het hart van dit brouwersdal, 80 km lang en 15 km breed, lag in... Thieusies of, een beetje ruimer bekeken, in Le Roeulx!



Grisette Fruits Des Bois



Enkele tips:

- Het bier hoog genoeg uitschenken om een mooie schuimkraag te bekommen.
- Onmiddellijk na het uitschenken uw neus aan het glas zetten. De geur is heel vluchig!

FRUITS DES BOIS • BOSVRUCHTEN



grisette

*Bière
blanche
légère aux
fruits des bois*



*Licht
witbier
met
bosvruchten*

Grisette Fruits Des Bois

Onze bevindingen:

- Uitzicht

- Rozig rood bier met een ruime, vluchtige schuimkraag.
- Helder met weinig koolzuurbellen.

- Aroma

- Een zwak en zeer vluchtig aroma. (poepegatjes)

- Smaak

- Een zoete smaak, met lichte toetsen van rood fruit (snoepkes). Een waterig bier met weinig prik en uitvloeiende zoete plakkerige nasmaak.



- **Daniel Lessire** werkte 25 jaar in een bank in Luxemburg. Als gevolg van een herstructurering begon voor hem een nieuw avontuur in **juni 2004** : bier brouwen.
- Hij heeft dan wel geen opleiding gevolgd voor landbouwin-genieur, gespecialiseerd in brouwtechniek, maar zijn passie voor de keuken en een intuïtieve aanwending van de ingrediënten leidden ertoe dat hij een **breed gamma bieren** kon ontwikkelen. Daarbij gaat het zowel om bieren in **traditionele stijl** als om bieren in **buitenlandse stijl** (stout, gerookt bier) of om bieren in **avant-gardistische stijl** (met gebruik van zwarte pepers, saffraan, gedurfde kruiden...).



- Sinds midden 2011 is de brouwerij gevestigd op het **Domaine de Millevertus in Breuvanne**. De kwaliteit van de bieren is blijven verbeteren, onder meer ook door het in dienst nemen van een **landbouwkundige, Jérémie Plainchamp**. Hij bracht een strakke lijn en analyses in het productieproces.
- Blanchette de Gaume, Blanchette de Lorraine, Colère Rouge, Green Buzz, L'Amarante, La Bella Mère, La Douce Vertus, La Fumette, La Mac Vertus, La Mère Vertus, La Safranoise, La Petite Vertus, La Vertus Ose, Saxy Chili, Spelziale.
- Bijna de helft van de productie is bestemd voor export.

La Mac Vertus



- Stout bier is oorspronkelijk afkomstig uit Londen waar het bier al gebrouwen wordt sinds 1730. Stout wordt gekenmerkt door de donkerbruine tot zwarte kleur en branderige bittere smaak. Daarnaast heeft een goede stout een stevige romige schuimkraag.
- Stout bestaat zowel in boven als onder-gistende varianten. Bij het brouwen van stout wordt gebruik gemaakt van gebrande of geroosterde mout.

La Mac Vertus



- Bij deze stout wordt Engelse en Amerikaans hop gebruikt. De Engelse hop zorgt voor een robuustere en hardere smaak.



Brouwde et embouteillée par /
Gebrouwen en gebotteld door /

Brewed and bottled by :

Millevertus sprl •

B-6730 Breuwanne

(Tintigny) Belgium •

www.millevertus.be

Ingredients /

Ingrediënten : eau /

water, malt / mout,

levure / gist / yeast,

houblon / hop •

Consigne /

Statiegeld : 0,10 €

e33d



Bière • Bier • Beer

Alc. 4,8 % vol.

À consommer de préférence avant / Ten minste houdbaar tot / Best before :

2013 | 2014 | 2015 | A | B | 1 | 2 | 3 | 4 | / F | M | A | M | J | / A | S | O | N | D |

BE 9688-01



La Mac Vertus

Onze bevindingen:

- Uitzicht
 - Zwart bier met een rijkelijke, bruine schuimkraag.
 - Troebel (ongefilterd) zonder pareling.
- Aroma
 - Een duidelijke neus die zich kenmerkt door een zoetige, zure (citrus), gebrande (rokerige) toetsen.
- Smaak
 - De smaak wordt gekenmerkt door koffiebitter en gebrande mout
 - Een vol bier met een aangename prik en een warm mondgevoel.
 - Een uitvloeiende, bitterige, kruidige nasmaak.
- Naar onze mening is de koffiebitter te overheersend.

Brasserie des Légendes



De Brasserie des Légendes is een Belgische brouwerij gevestigd in Irchonwelz (Aat) en Elzele.

De brouwerij werd in 1998 opgericht door brouwingenieur Pierre Delcoigne onder de naam Brasserie des Géants.

In 2007 werd de in 1993 opgerichte Brasserie Ellezelloise overgenomen. De naam werd daarop veranderd tot Brasserie des Légendes. De brouwactiviteiten zijn thans nog verdeeld over de twee vestigingen.

Zij houden sterk aan het gebruik van lokale producten en bedrijven. Daarnaast hebben zij een eigen familieboerderij waar zij hun eigen gerst telen.

Brasserie des Géants: bieren gebaseerd op de folklore van de reuzeomvang in Aat

Gouyasse Tradition (Goliath Blonde), Gouyasse Triple (Goliath Triple), Saison Voisin, Urchon, Ducassis.

Brasserie des Légendes



Brasserie Ellezelloise: gebaseerd op heksenlegendes en het bekende personage Hercule Poirot (Agatha Christie) .

Saison 2000, Hercule, Blanche des Saisis, Quintine Ambrée, Quintine Blonde, Quintine Bio Organic.

Pierre Delcogne



SAISON VOISIN



Saison Voisin is een typisch Henegouws bier. Oorspronkelijk was het bier een dorstlessende drank voor de seizoenarbeiders die op de velden kwamen werken. Saison Voisin maakt aldus deel uit van het brouwerspatrimonium van de streek.

Ter de gelegenheid van de Ducasse Saint-Christophe te Flobecq op 21 juli 2001, heeft de Brouwerij des Géants zijn tweede product voorgesteld, de Saison Voisin.

Deze wordt volgens de originele recept (daterend van 1884) en adviezen van Léon Voisin - brouwer op rust - gebrouwen.

Verkoelend, met een lichte bittere en fruitige toets, de Saison Voisin is een hoog gisting bier. Het wordt niet gefilterd, en eveneens nagegist in de fles.



SAISON VOISIN



Het bier wordt gebrouwen op basis van het originele recept van 1884 van de vroegere Brasserie Voisin.

Deze brouwerij-mouterij werd in 1876 te Flobecq gevestigd

door de familie Dubuisson-Lison en in 1880 gekocht door Charles Voisin.

In 1922 nam zoon Georges de brouwerij over en stopte de mouterij.

Vanaf 1963 beheerde Léon Voisin de brouwerij.

Men brouwde Voisin Super, Voisin Table en Saison Voisin.

In 1989 sloot de brouwerij haar deuren en zeven jaar later kocht Brasserie des Géants het materiaal en de recepten.



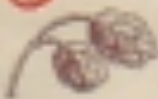
© <http://www.terre-de-geants.fr>

KASTEEL-BROUWERIJ • CHÂTEAU-BRASSERIE • CASTLE-BREWERY



SAISON

VOISIN

50 

Meilleure Bière
Ambrée
2012

BELGISCH BIER • BIÈRE BELGE • BELGIAN BEER

SAISON VOISIN

Onze bevindingen:

- Uitzicht
 - Korenblond bier met een rijkelijke, stabiele schuimkraag. De schuimkraag is gebroken wit.
 - Helder met een zwakke pareling.
- Aroma
 - Een zwak aroma die zich kenmerkt door een licht zoetige en bij aanvang lichtzurige neus. Daarnaast vinden wij een zekere fruitigheid (appel en perzik) en een zachte moutgeur terug.
- Smaak
 - Een zurige, (hop)bittere en kruidige (anijs) smaak. Een bier met matige prik en een lange droge bitterige nasmaak.
- Naar onze mening een niet zo geslaagde 'saison'. (doordrinker?)



- Het is in 1890 dat de familie Allard te Guignies de brouwerij van Brunehaut opricht, toen nog Brouwerij St. Joseph.
- In 1991 gaat het bedrijf een nieuwe uitdaging aan met een verhuis naar moderne gebouwen te Brunehaut.
- Om er bovendien voor te zorgen dat er een band blijft bestaan met de streek, worden de gerstsoorten die gebruikt worden bij het brouwen van de bieren op de eigen boerderij te Gaurain-Ramecroix geteeld.



Marc-Antoine De Mees en zijn medewerkers zijn nog steeds even enthousiast om de volgende bieren te brouwen:

- Abbaye de St Martin Blond, Abbaye de St Martin Bruin, Abbaye de St Martin Tripel, Abbaye de St Martin Kerstmis.
- Brunehaut Witbier, Brunehaut Blond, Brunehaut Amber, Brunehaut Tripel.
- Ne Kopstoot en St Amand.





Enkele weetjes:

- Op 26 februari 2001 kreeg de brouwerij de toelating om de naam abbaye de S^t Martin te gebruiken.
- Daarbij krijgen ze ook de toelating van kanunnik Jean Dumoulin om de reproductie van een glasraam uit die bisschopskerk te gebruiken op hun etiket.
- Bovendien krijgen ze op 25 maart 2002 van de burgemeester van Doornik de toelating om het stadswapen op het etiket aan te brengen.

B E L G I A N A L E

ABBAYE DE ✦ ABDIJ VAN

St
Martin

anno 1096



1 pt, 9.4 fl oz

Blonde

Blond



S^t Martin Blonde

Onze bevindingen:

- Uitzicht
 - Goudblond bier met een rijkelijke, stabiele witte schuimkraag.
 - Wazig met een lichte pareling van kleine koolzuurbellen.
- Aroma
 - Een lichte neus die zich kenmerkt door licht zoetige, fruitige toetsen.
- Smaak
 - Een zoetig, licht bittere en licht kruidige smaak.
 - Een rond bier met een lichte prikkeling.
 - Een bitterige en licht zoete afdronk.
- Naar onze mening



- Brasserie Sainte-Hélène is een Belgische artisanale brouwerij te **Ethe** (Virton) in de provincie Luxemburg.
- **Eddy Pourtois** begon met brouwen in Orsainfaing in **1999** in de Rue Sainte-Hélène, vandaar de benaming van de brouwerij. De brouwerij verhuisde in 2003 naar Ethe en datzelfde jaar werd 160 hl gebrouwen. De brouwerij heeft nu een capaciteit van 2500 liter per brouwsel. En heeft een jaarlijkse productie van rond de 1.000 hl.



- Mistinguett (La Sainte Hélène Blonde)
- Lily Blue (La Sainte Hélène Ambrée)
- Gypsy Rose (Le Djean Triple)
- La Grognarde
- La Prime (winterbier)
- Ceci n'est pas un Barley Wine (gerstewijn)





Enkele weetjes:

- De brouwerij lag oorspronkelijk in Orsinfaing (Gaume, 1995). Nadien (2003) verhuizde de brouwerij naar Virton om in 2005 een laatste keer te verhuizen naar Ethe.
- Door de constante groei van de productie ging Eddy Pourtois in 2011 in zee met een nieuwe vennoot: Raphaël Vanoudenhoven (die sommige mensen misschien nog kennen van de beginjaren van de bierfirma Lion à Plume).
- Elk brouwsel wordt ook systematisch geanalyseerd in de laboratoria van de abdij van Orval.

Lily Blue



Het bier wordt sinds 2003 gebrouwen.

Het is een amberbier van 7,5 % vol. en een bitterheid van 36 EBU

Het bier wordt gehopt met Brewers Gold en Perle.

De etiketten worden gekenmerkt door tekeningen van bestaande vrouwen.



Brèere artisanale belge
Belgisch artisaanaol bier

LILY

BLUE

Bière Ambrée | Amber Bier

7,5% vol. - 75cl

Lily Blue

Onze bevindingen:

- Uitzicht

- Donker amber bier met een rijkelijke, stabiele (gebroken)witte schuimkraag.

- Wazig met een zeer zwakke pareling.

- Aroma

- Een verleidelijke neus die zich kenmerkt door zachtzure, licht alcoholische en zacht moutige (caramelmout) toetsen.

- Smaak

- Een zoetig, lichte (koffie)bittere en kruidige (zoethout) smaak. Die eveneens vergezeld wordt van gebrande toetsen. Een rond bier met een weinig prik.

- Een uitvloeiende, droge, bitterige, moutige, zoetige nasmaak weten het bier tot een goed einde te brengen.

- Naar onze mening een geslaagde rijke 'amber'.

La Rulles

BIER
100%
PURE GAUME



Brasserie Artisanale de Rulles is een Belgische brouwerij te Rulles in de provincie Luxemburg.

Deze brouwerij werd opgestart in 2000 door Grégory Verhulst.

Het eerste bier La Rulles Bière de Gaume, later omgedoopt naar La Rulles Blonde, werd op de markt gebracht en dat jaar werd 129 hl geproduceerd.

La Rulles

BIL
100%
PURE GALME



- **In 2001: La Rulles Cuvée 1^{er} anniversaire later La rulles Brune**
- **In 2003: La Rulles Triple**
- **In 2004: La Rulles Meilleurs Voeux**
- **In 2005: La Rulles Estivale feestbier en La Rulles Cuvée (winterbier)**
- **In 2010: La Rulles La Grande 10**
- **In 2014: La Rulles Saison XIII en Stout Rullquin**

La Ruelles

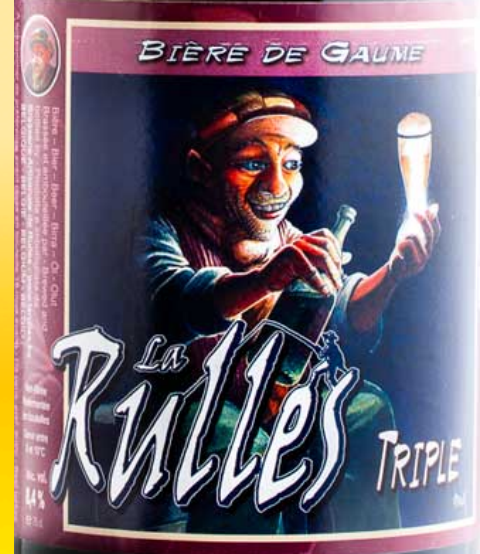
BIL
100%
PURE GALME



- Momenteel heeft de brouwerij een jaarproductie van rond de 3000 hl.
- Zij vergisten in open gistvaten.



La Rulles Triple



Het bier wordt sinds 2003 gebrouwen.

Het is een donkerblond bier (13 EBC) van 8,4 % vol., een bitterheid van 39 EBU en een einddichtheid van 17,6° Plato.

Het bier is enkel verkrijgbaar in flessen van 75cl en op fust van 20 liter.

De etiketten werden ontworpen door illustrator Pierre-Alexandre Haquin.



Bière de Gamme



La Rulles

TRIPLE

Palix

Bière - Bier - Beer - Cerveza

Non-filtrée et refermentée en bouteille

Contient du malt d'orge

Servir entre 8 - 10°C

Emballage perdu

à cons. de préf. avant (mise en bouteille 18 mois avant)

BUE ET APPROUVÉE
PAR
MARCEL LE RULLOF

Alc. vol.
8,4 %

e 75 cl.

Best before : J F M A M J J A S O N D 09 10 11 11 12 1 2 3 4 5 a/b

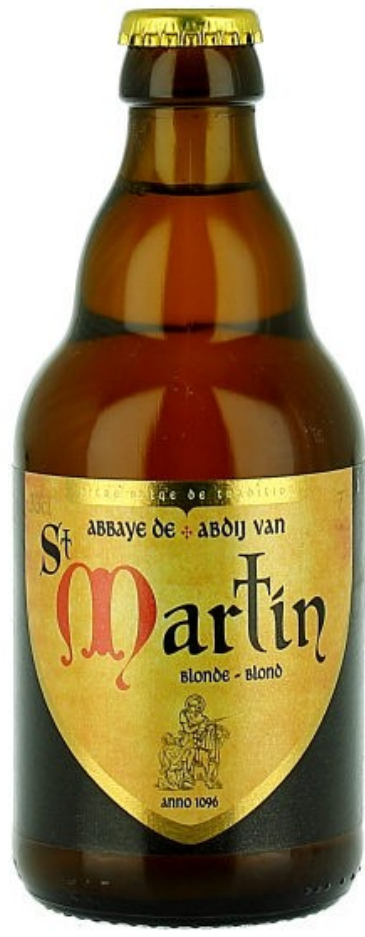
Brassée et embouteillée par
Brasserie Artisanale de Rulles S.P.R.L.
6724 Rulles - (32) (0) 63 41 18 38
BELGIQUE-BELGIUM-BELGICA
www.larulles.be / dessin : www.Palix.be

La Rulles Triple

Onze bevindingen:

- Uitzicht
 - Koperblond bier met een rijkelijke, stabiele witte schuimkraag.
 - Troebel met een goed pareling van kleine koolzuurbellen.
- Aroma
 - Een lichte neus die zich kenmerkt door licht zoetige, bittere (hop), kruidige (kaneel) en zacht moutige toetsen.
- Smaak
 - Een zoetig, (hop)bittere en licht kruidige (anijs) smaak. Die eveneens vergezeld wordt van licht gebrande toetsen en een zekere fruitigheid (perzik) Een vol bier met een aangename prik en een warm mondgevoel.
 - Een lang uitvloeiende, bitterige, zoete nasmaak weten het bier tot een goed einde te brengen.
- Naar onze mening een geslaagde 'tripel'.

De eindscore van de leden:





De Schuimkragen VZW

Stichtend lid van vzw Zythos,
Confederatie van Belgische Objectieve Bierproeversverenigingen
Lid van de Gemeentelijke Cultuurraad van Zele



Het bestuur dankt u voor uw aandacht en uw medewerking bij deze proeverij.

Door wetenschappers is het bevestigd: In bier zitten vrouwelijke hormonen.

Je krijgt er hoofdpijn van, je begint nonsens uit te kramen en je kunt niet meer autorijden.

En heet u welkom op onze volgende activiteit

“Wase Bieren”

20/03/2015