
GIJ ZULT GENIETEN

Gij zult genieten is een onafhankelijk tijdschrift, uitgegeven door Bierproefgenootschap "Gij zult genieten" te Zwolle. Het tijdschrift verschijnt maximaal negen maal per jaar en is gratis voor de leden.

"Gij zult genieten" (voor het eerst bijeen op 30 november 1993) is een genootschap van biergenieters, die onder meer door proeven en beoordelen van bieren, het houden van excursies naar daartoe gepaste gelegenheden, het (laten) geven van voordrachten, het uitgeven van een eigen periodiek, etc. hun kennis en genoegten op het gebied van bier willen vergroten.

Eens per maand, steeds op de laatste maandag van de maand, houdt het genootschap een bierproefavond. De bijeenkomst begint om 20.30 uur en wordt gehouden in Café "'t Beugeltje", Krabbestraat 63 (aan de stadsmuur bij de Broerenkerk) te Zwolle. In de maanden juli, augustus en december is er geen proefavond.

De contributie bedraagt f 10,00 (€ 5,00) per avond. Uit deze contributie worden de zaalhuur voldaan evenals de te proeven bieren betaald. Wie niet aanwezig is, hoeft niet te betalen. De penningmeester houdt inkomsten en uitgaven bij en brengt daarvan jaarlijks (in november) verslag uit. Het genootschapsjaar loopt van november tot en met oktober.

Consumpties, die voor of na de bijeenkomst genuttigd worden, zijn voor eigen rekening.

Bij opheffing van het genootschap (hetgeen Bacchus verhoede) zal een eventueel voordelig saldo verdeeld worden onder de leden en wel naar rato van hun aanwezigheid tijdens het bestaan van het genootschap.

HET BESTUUR VAN "GIJ ZULT GENIETEN"

Pedro Montoya	voorzitter	
Houtingkolk 1, 8017 NP ZWOLLE		(038) 465.1090
Henk Brassien	penningmeester & ledenadministratie	
Thorbeckegracht 3/C, 8011 VL ZWOLLE		(038) 422.3214
Anno Buis	reizen & recreatie	
Commissarislaan 148, 8016 LV ZWOLLE		(038) 460.1890
Gerrit Mulder	logistiek	
Glanerbeek 133, 8033 GB ZWOLLE		(038) 454.6890
Wim van der Spek	culinair	
Momenteel in Engeland (bij Susan)		

REDACTIEADRES

Henk Brassien, Thorbeckegracht 3/C, 8011 VL ZWOLLE (038) 422.3214
E-mail: gij.zult.genieten@planet.nl

DE VOORPLAAT

Franka op een terrasje, ergens in België (met toestemming van de tekenaar, Henk Kuypers).

Een woord vooraf

De bokbieren zijn weer in ons midden. Altijd weer een hoogtepunt in het bierjaar. Of sjef inkoop ons vanavond ging verrassen met bockbieren, weten we inmiddels.

Antwerpen

Ongetwijfeld zal vanavond het woord Antwerpen menigmaal vallen. Gaan we immers niet het komende weekend met een flinke afvaardiging naar die fraaie plaats? En, gaan we daar niet de 24 uur van het Belgische Speciaalbier meemaken? Het wordt wel wat, daar mogen we vanuit gaan.

Helaas zal Eric K. niet van de partij zijn. Zondag 21 oktober overleed zijn vader op 71-jarige leeftijd. Namens het Genootschap condoleer ik Eric en zijn familie van harte met dit verlies.

Spek

Wim van der Spek, ons culinaire bestuurslid, laat u groeten vanuit Schotland, alwaar hij de Schotten leert hoe ze fatsoenlijk bier moeten brouwen. Hij heeft het op zich goed naar zijn zin, maar zijn geliefde Susan woont op negen uur reizen afstand. Spek doet dan ook zijn uiterste best om dichterbij haar in de buurt aan de slag te komen. Hij overweegt zelfs een eigen brouwrijtje te beginnen!

Bier met mest

De Volkskrant van 3 september 2001 kwam met het volgende bericht.

"Op de Schotse Orkney eilanden is een van mest gemaakt oerbier opnieuw op de markt gebracht. Het bier Stone Age werd 5.000 jaar geleden gebrouwen in kleien potten en op smaak gebracht met dierlijke uitwerpselen. Historici van de Universiteit van Manchester ontdekten sporen van het bier in een opgegraven brouwerij".

Wim van der Spek ontkent iedere betrokkenheid!

Acht jaar Gij zult genieten

Aan het eind van deze avond hebben we er precies acht jaar opzitten. Het negende (en TIENDE) jaar zitten eraan te komen. Dat gaan we halen. Na vanavond nog een maal met guldens betalen en dan komt de Euro, die is immers ook van ons?

In dit nummer van Gij Zult Genieten

- Het verslag van de proefavond van 24 september;
- Het schier onnavolgbare juryrapport van de blindproeverij van 24 september.

Henk Brassien

De proefavond van 24 september 2001

Met de vakantieherinneringen nog vers of alweer wat belegen in het geheugen, was iedereen er weer klaar voor om het gebod "Gij zult genieten" weer met plezier na te leven.

Gezien de opkomst, dertien personen waarvan twee introducés, blijkt ons bierproefgenootschap nog steeds in een grote behoefte te voorzien. Houden zo!

Aanwezig waren: Frits van Calcar, Piet Schouten, Anno Buis, Henk Brassien, Gerrit Mulder, Eric Krijnen, Ivo van Maarle, Hans de Vries, Pedro Montoya, Gerard Vlutters en Harry Kloppenberg. Introducés: Jan de Ridder en Fré Douma. Jan brouwt vanuit eerlijke grondprodukten bier, waarbij "geluk" de grootste succesfactor is. Landelijk won hij een tweede prijs met een Tripel. Fré is een biergenietende Noorderling, die zich Zwollenaar voelt en vanuit "bierkits" (= halffabriek) bier brouwt.

Het programma voor deze avond ziet er als volgt uit: het eerste bier is een heel bijzondere Chimay en wel het Chimay Refterbier, dat eigenlijk alleen voor intern gebruik (alleen in het Refter?) gebrouwen wordt. Bij grote uitzondering en in beperkte mate laten de paters nu ook de leken met hun vierde bier kennismaken, met dank aan onze Logistiek Manager.

Nadere gegevens: Chimay Refterbier (Belgisch Trappistenbier) 4,8% alcohol. Kleur: goudblond, geur (volgens de folder): vol. Maar ingetogen, fijn bitterzoet. Smaak (ook weer volgens de folder): vol en prikkelend. Serveertemperatuur: 7 - 10 graden C.

Het tweede en derde bier zijn ook Trappistenbieren, die blind geproefd zullen worden. Als hulp wordt een lijstje met een aantal Trappistenbieren rondgedeeld, waaruit gekozen moet worden.

De proefresultaten van het Chimay Refterbier.

Frits	5,5 - 5,5	is niet enthousiast, zurig en vlak.
Gerard	4 - 4	doet wat herfstig aan. Begint als douw en via een lichte verzuring eindigt het in een beetje verturving (flink aangelengde Duvel).
Piet	5,5 - 4	ruikt een beetje citroen en proeft het bitter van de kern van witlof, dat overgaat in nat karton en eindigt in braakneigingen.
Anno	6 - 6,5	waardeert het bier wel, maar dan wel op een zonnig terras -> prima doordrinkbier.
Gerrit	? - ?	vindt het bier wat plat en waterig, maar bij warm weer lijkt het hem geen straf om dit bier te drinken.

Henk	5 - 4	hoewel een oprispbier, geeft het hem wel een opsteker vanwege het nieuwe etiket voor zijn verzameling.
Harry	10	had een enorme dorst.
Eric	7 - 5,5	een mooi, blond schuimend celibaatbiertje, dat elke opwindende gedachte wegneemt. Goed voor gebruik in een natte, kille cel.
Ivo	6 - 5	niets bijzonders; had van Chimay wat meer verwacht.
Hans	5 - 5	lijkt een beetje op "witbier", waterig. Een aanrader voor de paus.
Jan	6 - 5	lekkere gistgeur, smaak valt tegen, wat zurig (tarwe?), vlak, smaak is snel weg.
Fré	5 - 6	vlak, waterig, valt tegen.
Pedro	7 - 7	te jong gedronken (houdbaarheidsdatum 2006), proeft gist, een lekker bittertje, lekkerder dan pils, wel wat boertig.

Kortom, een bier met een mager applaus dat vermoedelijk in zeer weinig bierkelders op betere tijden (2006) wacht.

Blindproeverij tweede en derde bier

Een moeilijke, maar ook smaakvolle en opwindende gebeurtenis. Gevraagd werd naar de naam van het bier, de brouwerij en het alcoholpercentage. Uit de volgende bieren kon worden gekozen: Chimay Rood, Wit en Blauw, La Trappe Enkel, Dubbel, Tripel en Quadrupel, Orval, Rochefort 6, 8 en 10, Westmalle Dubbel en Tripel, Westfleteren 4, 6, 8 en 12. Uiteindelijk werden Henk en Anno de gedeelde winnaars. Hoe de uitslag tot stand kwam, was dermate ingewikkeld, dat de voorzitter van de jury (Gerrit) gevraagd werd een en ander uit te leggen. Verderop in dit nummer staat zijn toelichting.

Gerard Vlutters

Het juryrapport van de blindproeverij van 24 september 2001

Volgens afspraak zou ik Gerard Vlutters ondersteunen door de uitslag van het blindproeven voor mijn rekening te nemen als onderdeel van het verslag van maandag 24 september 2001. De statistieken van deze avond.

Welke twee trappisten hebben wij blind geproefd?

1. Chimay Rood van Brouwerij Chimay met een alc. percentage van 7%
2. Rochefort 8 van brouwerij Rochefort met een alc. percentage van 9,2%

Er is door twaalf personen, Harry die later binnenkwam om eens kijkje te nemen is meegerekend, blind geproefd. Het formulier was voorzien van de meest voorkomende (6x) trappisten en volgens kenners zijn het er inmiddels meer dan zes.

Alvorens de uitslag te vermelden nog een aantal wetenswaardigheden die mij opvielen bij de ingeleverde formulieren.

- Het tweede bier (Rochefort 8) werd, op een persoon na, door iedereen als het lekkerst ervaren.
- Het eerste bier is door acht personen ingevuld als La Trappe Dubbel, door twee Westmalle en 1 x Rochefort en Orval.
- Het tweede bier is door vijf personen inderdaad geraden. Dus Rochefort, wel door een aantal als Rochefort 10. Drie personen kozen voor respectievelijk Westvleteren en Westmalle en een voor La Trappe.
- Opvallend dus dat op 24 aantallen er **niet een** is geweest die Chimay heeft ingevuld! In totaal negen die La Trappe hadden op een van de twee plekken!

De beide winnaars waren (proficiat!) Anno Buis en Henk Brassien met elk 7 punten (geen toeval meer want ze hebben eerder de 1^e prijs weggesleept en zijn dus echte kenners) hadden beiden bij het eerste bier het Alc. % goed, namelijk 7% en beiden Rochefort 8 en beiden 9% (i.p.v. 9,2% en daarom de bonus net niet).

Eric en Ivo waren goed voor 4,5 punt (0,5 punt vanwege het in de buurt zitten van het Alc%).

Fré Douma 3 punten

Gerard 2 punten (Rochefort er wel bij maar op verkeerde plek) en opnieuw dacht Gerard zijn favoriete bier te proeven (had Westmalle op 2).

Harry had Alc. % op 2 zowat goed, ook 9% en daarom 1 punt.

De overige personen scoorden 0 punten: Piet, Hans, Jan, Pedro en Frits.

De punten werden als volgt toegekend:

- | | |
|--|--------------|
| • Bier goed op juiste plek | 3 pnt |
| • Brouwer goed op juiste plek | 1 pnt |
| • Alc % goed op juiste plek | 2 pnt |
| • Alles goed dan 7 punten dus | 1 bonuspunt. |
| • Wel bier goed maar niet op juiste plek | 2 pnt |

Gerrit Mulder

Chimay, meer dan allen maar mooi bier.

Vooruit dan maar, om het af te leren. Een overzicht van de bieren van Chimay. Geen Refter, want dat bier werd algemeen afgekeurd. Wel de andere Trappisten. En om het geheel af te ronden, ook een plaatje van de kazen, die ze er maken. Veel genoeg ermee. De plaatjes komen van de website van de paters Chimay.



Chimay: rood, wit en blauw.



De kazen van Chimay