

Bier zoals je het nog nooit hebt geproefd

FIONA DE LANGE RUIK

“Een gerecht gecombineerd met de juiste wijn, geeft een nuanceverschil in smaak. Een gerecht gecombineerd met het juiste bier, geeft een smaakexplosie.” Aan het woord is Nederlands misschien wel meest deskundige bierkenner, Fiona de Lange. Ze is biersommelier, zytholoog (bierkenner) én heeft als enige Nederlandse vrouw, de titel Certified Cicerone behaald. Voor deze laatste titel heeft Fiona een bijzonder pittig examen moeten doen, waarbij het vooral ging om de ‘anatomie’ van wereldwijde tap-systemen en het serveren van alle verschillende biersoorten.

TEKST ANDER[S] | FOTOGRAFIE: RALDO NEVEN



Fiona de Lange heeft afgelopen seizoen als biersommelier meegewerkt aan zo'n twaalf afleveringen van het populaire lifestyle programma van KRO-NCRV, BinnensteBuiten. Regelmatig is ze te zien in Editie NL en Hart van Nederland.

“Zodra er iets over biertrends in de media moet komen, ben ik vaak de eerste die ze benaderen. Dat vind ik ook helemaal niet erg, want ik vertel graag over alles wat met bier te maken heeft. Inmiddels

heb ik er ook al drie boeken over geschreven en staan de volgende twee alweer op stapel.”

IK RUIK HET BROUWPROCES

Dat deze dame echt álles van bier weet, wordt al snel duidelijk tijdens het gesprek. De interviewster krijgt een drie kwartier durende stoomcursus bier, waarin brouwproces, gisten, mouten, hoppen, tap-installaties, serveren en niet te vergeten bier-

spijscombinaties voorbij komen. “Ik ruik van alles”, beschrijft Fiona haar sterk ontwikkelde reukorgaan. Ik had dat als kind al en merk het nu ook bij mijn zoontje van 4. Het verschil tussen iemand die goed kan ruiken en een goede proever, is dat deze laatste exact moet kunnen definiëren wat ze ruikt. Als ik aan een glas bier ruik, weet ik welke ingrediënten erin zitten, wat het brouwproces is geweest en wat er eventueel mis is gegaan bij dat brouwproces.”

JONG GELEERD

Zo, dat is nog eens even iets anders dan een biertje proeven en het ‘wel lekker’ vinden. Deze reuk- en smaakontwikkeling begon bij Fiona al vroeg. “Ik wilde als dertienjarige al een biertje, maar mijn vader verbood dat. Alleen op hoogtijdagen mocht ik een alcoholvrij biertje drinken en heel soms een klein slokje echt bier. Op mijn 16e mocht ik dan eindelijk bier drinken van mijn vader. Maar ik kreeg wel de tip mee om ‘niet het aantal te tellen, maar het in je hoofd te voelen als de alcohol aanslaat’. Die wijze les heb ik me altijd ter harte genomen; ik dronk en drink bijna nooit meer dan twee bier. Net als bij een wijnsommelier proef ik meer dan dat ik drink.”

ZEER COMPLEX

Op haar zeventiende bezocht Fiona voor het eerst een brouwerij. “De passie van de brouwers sloeg direct op mij over. Ik bezocht alle brouwerijen die maar enigszins te bereiken waren voor me. Mijn vriendinnen verklaarden me voor gek toen ik zei dat ik naar Westvleteren ging om twee kratjes trappist te halen. Toen werd het wel langzaam duidelijk dat mijn hobby en passie serieuze vormen ging aannemen. Bier is zóveel complexer dan wijn, vind ik. Bij elk nieuw bier dat ik proef, denk ik ‘wat heeft de brouwer hiermee bedoeld?’. Barbara Verbeek, wijnsommelier en mijn mederedacteur bij het blad voor de drankenbranche More than Drinks!, werd onlangs ook verrast door de grote uitersten in de smaak van bier.

ET ÁLLES IN BIER!

BIER-SPIJSCOMBINATIE

Om het niet al te ingewikkeld te maken, geeft Fiona ons enkele vuistregels waar je op moet letten bij het combineren van het juiste bier bij een gerecht.

“Als het gaat om het combineren van vlees, vis of gevogelte kun je het volgende toepassen: hoe donkerder het vlees is gebakken, hoe donkerder het bier met gebrande mout je moet nemen. Dus bij kip of vis drink je een bleek en blond moutig bier en bij roodvlees kun je gerust een dubbel schenken. Hoe ‘zwarter’ het vlees, hoe donkerder je bier moet zijn. Heb je een wat vet gerecht, zoals een bitterbal of iets van de Chinees, neem dan vooral geen dubbel of bockbier; dat breekt namelijk het vet niet af. Een IPA, Geuze of gewoon pils doet dat wel en zorgt dus dat je bitterbal wél smaakt. Kruiden worden versterkt door hopbitterheid en zout wordt geneutraliseerd door donker gemoute bieren.

Dus bij oesters drink je een witbier of blond bier om de ziltigheid te behouden en een stout als je de hap zeewater niet wilt proeven.”

ALCOHOLVRIJ

Hoe komt het toch dat alcoholvrij bier tegenwoordig wél smaakt en vroeger niet? “Kijk, 20 jaar geleden had alcoholvrij bier eigenlijk niets te maken met bier. De techniek is echter zo verbeterd, dat de 0% bieren steeds beter worden. Als je nu een 0% bier neemt, smaakt het ook echt naar bier. Een belangrijke oorzaak hiervan is de ontwikkeling van allerlei nieuwe gisten die er vroeger niet waren en verbeterde brouwtechnieken. Alcoholvrij bier moet minimaal uit 60% mout bestaan; meestal is dat gewoon 100%. Mensen moeten vooral alcoholvrij bier niet verwarren met een Radler. Dit laatste bestaat voor 50% uit limonade en bevat maar liefst 13% suiker, zelfs meer dan in cola. Voor wie let op suiker is het dus gewoon heel ongezond en ik raad het dan ook ten stelligste af!”

