

Roodbruin bier als West-Vlaamse specialiteit



De vier Zuid-West-Vlaamse producenten van het roodbruine bier promoten samen hun regionale specialiteit met vlnr. Rudi Ghequire (brouwmeester en plantmanager Brouwerij Rodenbach), Nicolas Degryse (marketingmanager Brouwerij Vander Ghinste) Karl Verhaeghe (zaakvoerder Brouwerij Verhaeghe) en Bert De Brabandere (bestuurder Brouwerij De Brabandere.) (Foto Stefaan Beel, persfotograaf).

Een van de fenomenen waarmee de West-Vlaamse brouwerijsector zich onderscheidt van zijn Belgische collega's is de productie van een specifiek soort gerstenat, roodbruin bier genaamd. Deze zurige biersoort kent een comeback en zet een aantal West-Vlaamse brouwers ertoe aan om samen te werken rond erkenning, marketing en promotie.

Roodbruine bieren zijn brouwsels van gemengde gisting die geheel of gedeeltelijk rijpen in rechtopstaande eiken houten vaten, foeders genoemd. Ze hebben een roodbruine kleur door het gebruik van gekleurde gerstmouten. Ze zijn bekend onder de namen Zuid-West-Vlaams roodbruin bier of Vlaams roodbruin bier. Deze authentieke biersoort staat hoog gerangschikt in de culinaire wereld en wordt geprezen voor zijn uniekheid.

Historiek

Het roodbruine bier vindt zijn oorsprong in de middeleeuwen, in het oude graafschap Vlaanderen, ten westen van de Schelde. Het bier werd er op smaak gebracht met een kruidenmengsel onder de vorm van "gruyt" (o.a. gagel, salie, zoethout) in plaats van hop. Het graafschap Vlaanderen genereerde immers een inkomen uit het "gruytrecht". Toch hadden deze bieren een lager bacteriostatisch vermogen dan gehopte bieren en werd er geopteerd om de techniek toe te passen van gedeeltelijke rijping (verzuring) op eiken houten vaten. Later werd het gerijpte bier gemengd met jonger bier waardoor het jeugdige bier op smaak werd gebracht met het fruitige accent van het gerijpte bier. Tevens werd het bier beschermd door een zuurverlaging in het eindproduct. Destijds beschikte men immers niet over koeling en hierdoor was een licht zurig bier smaakvoller en dorstlessend. Ondertussen wordt er nu wel hop gebruikt bij dit type bier, maar in geringe mate om zo te garanderen dat de bitterheid van de hop onder de smaakdrempel blijft.

West-Vlaamse actoren

Het typische roodbruin bier wordt anno 2014 nog steeds gebrouwen door vijf West-Vlaamse bierbrouwerijen. Zij hebben daarrond een erkenning bij het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) en bij HORARB (Hoge Raad voor de Authentieke Zuid-West-Vlaamse Roodbruine Bieren). Dat betreft vier bedrijven uit het zuiden van de provincie: Omer Vander Ghinste in Bellegem, De Brabandere in Bavikhove, Rodenbach in Roeselare en Verhaeghe in Vichte en één speler uit het noorden van de provincie: Brouwerij Strubbe in Ichtegem. Deze biersoort is dan ook een gevestigde waarde binnenin de kustprovincie.

Rodenbach is wellicht het bekendste typevoorbeeld van een roodbruin bier. De brouwerij uit Roeselare spitst zich dan ook volledig toe op dit specifieke type brouwsel.

Van Honebrouck uit Ingelmunster (Bacchus bier) en Brouwerij Het Sas (Paulus bier) uit Boezinge, zetten ook in op zurige bieren, maar hun respectievelijke merken horen thuis in de categorie 'Oud Bruin' bier.

Via het initiatief 'Rondje Roodbruin', een jaarlijks bezoek en proefmoment voor de bierliefhebber in de brouwerijen, staan de vier Zuid-West-Vlaamse brouwers in voor een gezamenlijke promotie (marketing) van dit bijzondere biertype. Dit in samenwerking met Westtoer.

Er wordt ook geijverd voor een Europese erkenning van het roodbruine bier als streekproduct via het BGA-label (Beschermde Geografische Aanduiding). Op deze manier verkrijgen de brouwerijen de nodige erkenning, niet enkel van het Belgische publiek maar ook van Europa. ■

Jan Bart Van In & Yannick Maekelberg

› www.rondjeroodbruin.be
› www.westtoer.be

