

BIER HIER door Bob Magerman

Aecht Schlenkerla Rauchbier

Een van de vreemdste bierspecialiteiten is rookbier, bier gebrouwen met geroekte mout. De Belgische Mc Gregor en de Franse Adelscott willen refereren aan whisky. Maar alleen in Bamberg, een stad in het Duitse Frankenland, heeft het rauchbier de eeuwen overbrugd. De bekendste vertegenwoordiger is brouwerij Heller-Schlenkerla, die maar liefst vijf versies aanbiedt.

Eerst kort over de Adelscott: de Elzasser brouwerij Fischer wil anno 1982 inspelen op de Franse fascinatie voor Schotse whisky en introduceert de Adelscott, gebrouwen met een deel op turf gerookte whiskymout. Het elegante langehalsflesje in helder glas, de naam en het etiket (een Schots kasteel) maken duidelijk dat het geen alledaags bier betreft. Het ruikt uitgesproken naar geroekte mout, biedt een volmoutige smaak en rondt wat bitter en rokerig af. De Adelscott ligt in vele Franse supermarkten. De soortgelijke Mc Gregor wordt gebrouwen door Huyghe in Melle. Het Bamberger Rauchbier is veel ouder dan die twee voorbeelden. Om bier te kunnen brouwen moet graan eerst gemout worden. Door bevochtiging ontkiemt de graankorrel en maakt die zelf enzymen aan die de lange en voor gist onverteerbare suikerketens doorknippen tot vergistbare suikers. Als het graan even ontkiemd is, moet de

mouter dit proces stoppen, anders zou de kiem blijven groeien en de suikers opsouperen. Daarom wordt de mout gedroogd, vandaag veelal door hete lucht op moutvloeren of in trommels. Vroeger legde men mout in de zon te drogen maar meestal moest men een handje helpen en werd de mout gedroogd boven open vuren. Precies vanwege die primitieve droging kan men besluiten dat vroegere bieren veelal wat gebrand en/of gerookt smaakten. Gebrande mout is nog steeds een dankbaar ingrediënt in vele donkere bieren maar het gebruik van gerookte mout is alleen in Bamberg bewaard gebleven. In en rond de stad bieden een tiental brouwerijen nog een rauchbier aan, vaak alleen in de eigen herberg. Brouwerij

Heller-Schlenkerla is de bekendste producent. Gelegen in hartje Bamberg dateert ze uit 1678, hoewel de geschiedenis van de taverne nog verder teruggaat. De Frankische naam 'Schlenkerla' betekent letterlijk 'hij die waggelt' en verwijst naar een van de vroegere brouwers die slecht te been was. De brouwerij maakt zelf haar mout en laat die drogen boven vuren van beukenhout. De brouwerij tapt het bier rechtstreeks uit houten vaten, enkele variëteiten worden ook elders in Duitsland aangeboden. De Lager (alc. 4,8% vol., goudhelder, licht gerookt), Urbock (6,5%, donker, aangeboden van oktober tot december) en Fastenbier (5,5%, donkerbruin, aangeboden tussen Aswoensdag en Pasen, uitsluitend vatenbier) konden niet worden geproefd.

Märzen (5,1%, donker roodbruin) en Weizen (5,2%, donker roodbruin) zijn de couraantste vertegenwoordigers. Die laatste wordt gebrouwen met een deel tarwe-

mout en is het enige van hoge gisting. Bovendien hergist het in de fles, wat het troebel maakt. Het geurt rokerig en verfijnd moutig. De smaak is moutig tot licht zoetig, het mondgevoel vol en mals en de afdrank rokerig en nauwelijks bitter. Samengevat is de Weizen een typisch Duits tarwebier met een rokerig accent. De Märzen, naar verluidd het bier met de sterkste rooksmaak, ruikt heel wat sterker, zelfs naar gerookt vlees. Smaak en mondgevoel zijn zacht maar rond zodat de rooksmaak zich mooi kan ontplooiën. De afdrank is uitgesproken rokerig en daardoor ook droog. Proevers moeten zeker eens de Märzen degusteren. Mogelijks zal u de eerste slok of zelfs de eerste twee glazen nauwelijks kunnen appreciëren, maar blijven proberen loont de moeite.

INFO

Brauereiausschank Schlenkerla, Dominikanerstrasse 6, D - 96049 Bamberg, tel.: +49(951)56060.

De brouwerij taverne is elke dag (behalve dinsdag) open van 9.30 tot 23.30 uur.

Importeur voor België is Dranken Geers, Ledergemstraat 7 in Oostakker, 09/251.05.83, www.drankengeers.be. U kunt het daar aankopen of er informeren naar andere verkooppunten.



KURKDROOG: SUPERWIJNEN VAN DE SUPERMARKT door Dirk Rodriguez

In deze rubriek bespreken we uitsluitend wijnen van minder dan 15 euro uit de supermarkt. De beoordeling in % is een gemiddelde van de scores die wijnliefhebbers doorsturen naar opinion@kurkdroog.be. Kurkdroog.be wordt op geen enkele manier gesponsord door de supermarkten, zelfs niet via gratis proefstalen. De besproken wijnen zijn nieuw in Kurkdroog.be of stegen in de ranglijst.

Undurraga Carménère Reserva, Colchagua Valley/Chile, 2002, Delhaize, 8,09 euro, 83%
Carménèredruiven hebben weinig commercieel appeal: ze worden laat geoogst en hebben een tanninerijke schil. Het geduld van wijnmaker én consument wordt op de proef gesteld. Deze Undurraga is eerst houderig en gesloten, wat verandert na decaneren. Hij wordt dan expressiever en toont zijn vlezigheid, lengte en potentie.

Michel Torino Malbec, Cafayate/Argentina, 2003, Spar, 4,89 euro, 82%
Het hele verhaal van Argentijnse wijn draait rond spankracht. Rijpheid is er genoeg, maar hoe maakt men de wijn spannend genoeg om ons naar een tweede glas te doen grijpen? Hier kwam het antwoord van het druivenras malbec, dat zorgt voor meer pit en structuur dan een aantal bevriende druivenrassen, wat de finale boeiend maakt.

Viré-Clessé 'Vieilles Vignes' (Cave de Viré), Viré-Clessé/Mâconnais, 2002, Colruyt, 6,70 euro, 82%

We leven in vette wijntijden. Volle rode wijnen uit 2003 en frisse witte uit 2002. Maar in wit raakt de voorraad stilaan uitgeput, zeker als ze uit Bourgogne komen zoals deze Viré-Clessé. We hebben citrus in de mond, vrij geconcentreerd fruit ook, met groene meloen en een vleugje gebak. Gave zuurtjes begeleiden de finale.

Château Roquebrun (Blanc), Côteaux du Languedoc, 2003, Cora, 8,10 euro, 85%
Dit is een kleurtje om bij stil te staan: tussen strogeel en oud goud. In het glas hebben we een blend van rousanne en grenache blanc. Het aroma is intens met impressies van peer en amandel. Vrij dikke textuur, rijp *midi*-fruit met wat brioche, en ook een goede aciditeit. Verleidelijk geheel dat een heerlijk potje scampi verdient.

TOP-5 ROOD

1 Viña la Rosa 'La Capitana' Merlot Rapel Valley 2003 Delhaize, 8,09 euro **85%**

2 Gran Fuedo Reserva Navarra 1998 Spar, 6,85 euro **84%**

3 Quinta das Caldas Douro 2003 Delhaize, 8,09 euro **84%**

4 Domaine La Suffrène Bandol 2002 Carrefour, 9,08 euro **84%**

5 Argento Malbec Mendoza 2003 Colruyt, 4,99 euro **83%**

WIT

Barth Riesling Spätlese Rheingau 2003, Carrefour/GB, 9,50 euro **84%**

Casillero del Diablo Viognier Chile 2004 Delhaize, 6,49 euro **83%**

Aura 'Verdejo' Rueda 2003 Delhaize, 7,19 euro **83%**

Château de Choizeau Mâcon-Villages Spar, 5,55 euro **82%**

Viré-Clessé 'Vieilles Vignes' Viré-Clessé Colruyt, 6,70 euro **82%**

De Morgen nodigt uit. Lezers van De Morgen die zelf hun oordeel over een supermarkt (<15 euro) doormailen naar opinion@kurkdroog.be maken een mooie kans op een uitgebreide wijndegustatie van De Morgen. Voeg er wel de vermelding 'Al Dente' bij. Hulp bij het vellen van uw oordeel vindt u op de webpagina <http://www.kurkdroog.be/wijnmening>.