

Wat wordt Het Streekproduct van 2019? Biersommelier Sofie Vanrafelghem proeft: "We moeten meer fier zijn op onze streekbieren"

Redactie | 07 september 2019 | 06u00 | Bro | Content redactie

DEEL 33 1 REACTIE



© Geert De Rycke - Biersommelier Sofie Vanrafelghem proeft voor ons enkele streekbieren.

ROESELARE Als missionaris van lekkere bieren verspreidt Sofie Vanrafelghem de blijde boodschap: 'Belg, wees weer fier op uw streekbieren'. Waarom champagne als aperitief, als geuze mooier sprankelt? "We zijn altijd al een bierland geweest, alleen weten ze dat in het buitenland beter dan wij zelf. Terwijl wij naar Frankrijk rijden om wijnflessen, komen buitenlanders onze brouwerijen bezoeken. Het is pas de voorbije jaren dat we een kentering zien en er meer aandacht is voor de eigen streekbieren. Toch slagen niet alle horecazaken erin een deftig bier op hun kaart te zetten. Werk aan de winkel dus!"

Geuze Drie Fonteynen

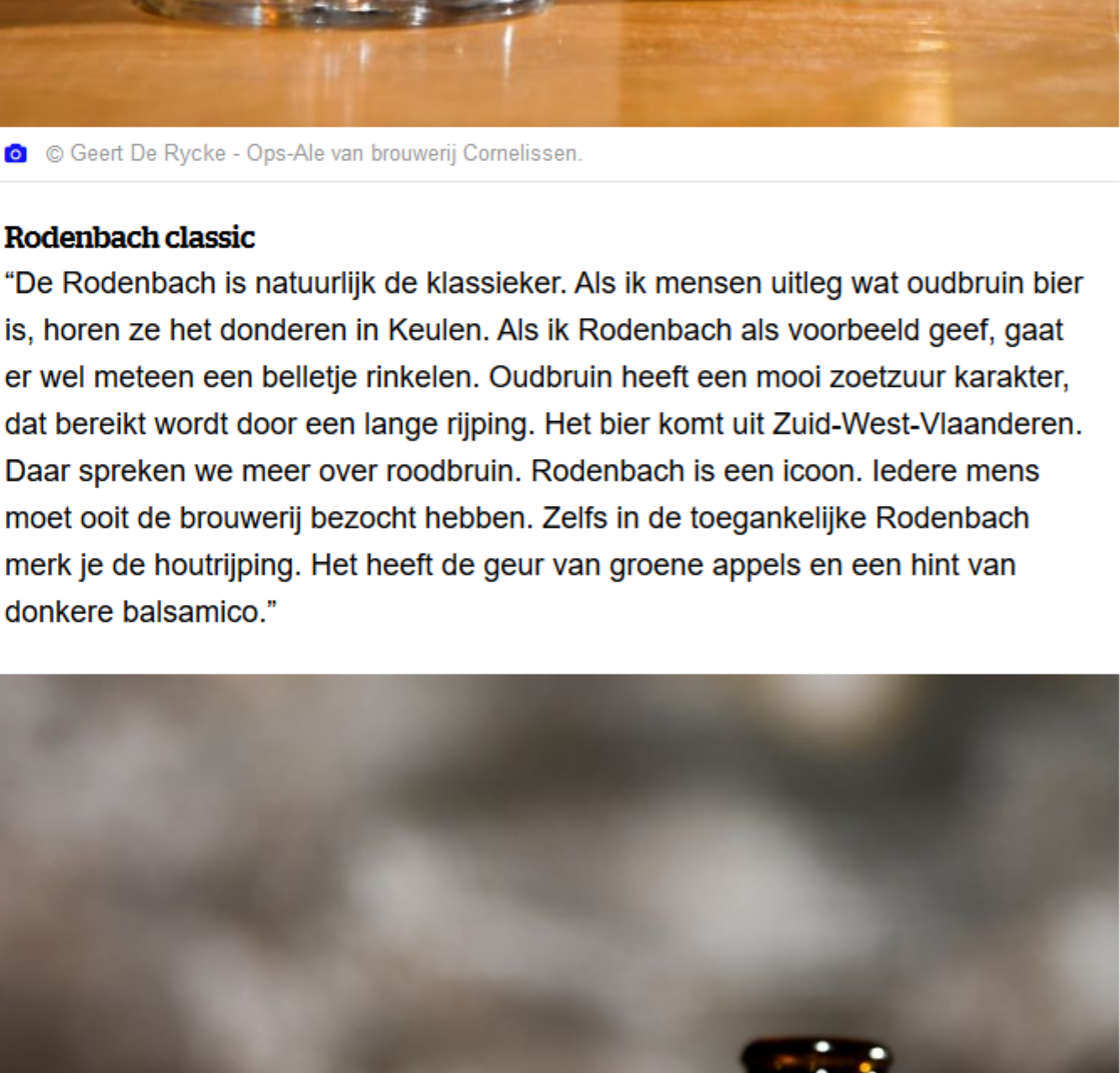
"Van dit bier ben ik compleet zot. De brouwerij heeft voor het voortbestaan van de geuze gevochten. De sector heeft stormen doorstaan. Ondertussen is Drie Fonteynen er helemaal bovenop. De populariteit van het bier is enorm gestegen. Buitenlanders reizen al vijftig jaar naar ons land om geuzen en lambieken te proeven. Wij Belgen zijn ze pas de afgelopen vijf jaar aan het ontdekken. Dit is vloeibaar goud. Geuze is een blend van lambieken, waarvan de oudste maar liefst drie jaar oud is. De brouwerij doet dus een grote investering voor een geuze op de markt komt. Je krijgt een zuurheid, maar anders dan in oudbruin. Je hebt scherp en droog bier, maar ook wat fruitigheid. Je herkent de geur van hooi, frisse grassigheid door de oude hop, druiven, citroen, citrus limoen. Je proeft de meest elegante zuurheid die er bestaat. Daar kan geen champagne aan tippen, daar kan niets aan tippen. Het is jammer dat we niet evenveel oude geuze als champagne drinken. Geniaal."



© Geert De Rycke - Geuze Drie Fonteynen van brouwerij Drie Fonteynen.

Ops-Ale

"Een bier van brouwerij Cornelissen met een lange geschiedenis. Qua type is deze Kempense ale een pils, een bier van lage gisting, alleen eentje met iets meer smaak dan de gemiddelde pils. Het is een vrij licht bier, 5,5% alcohol, maar je krijgt meer karakter dan wat je van de pils die je bestelt op café zou hebben. Wat ik typisch vind aan Ops-Ale is de granigheid die naar voor komt. Je hebt dat al in de geur. Er zitten florale toetsen in, wat grassigheid. Geen expressief hopkarakter. Het blijft allemaal zeer subtiel. Met een heel fijn bitterje op het einde."



© Geert De Rycke - Ops-Ale van brouwerij Cornelissen.

Rodenbach classic

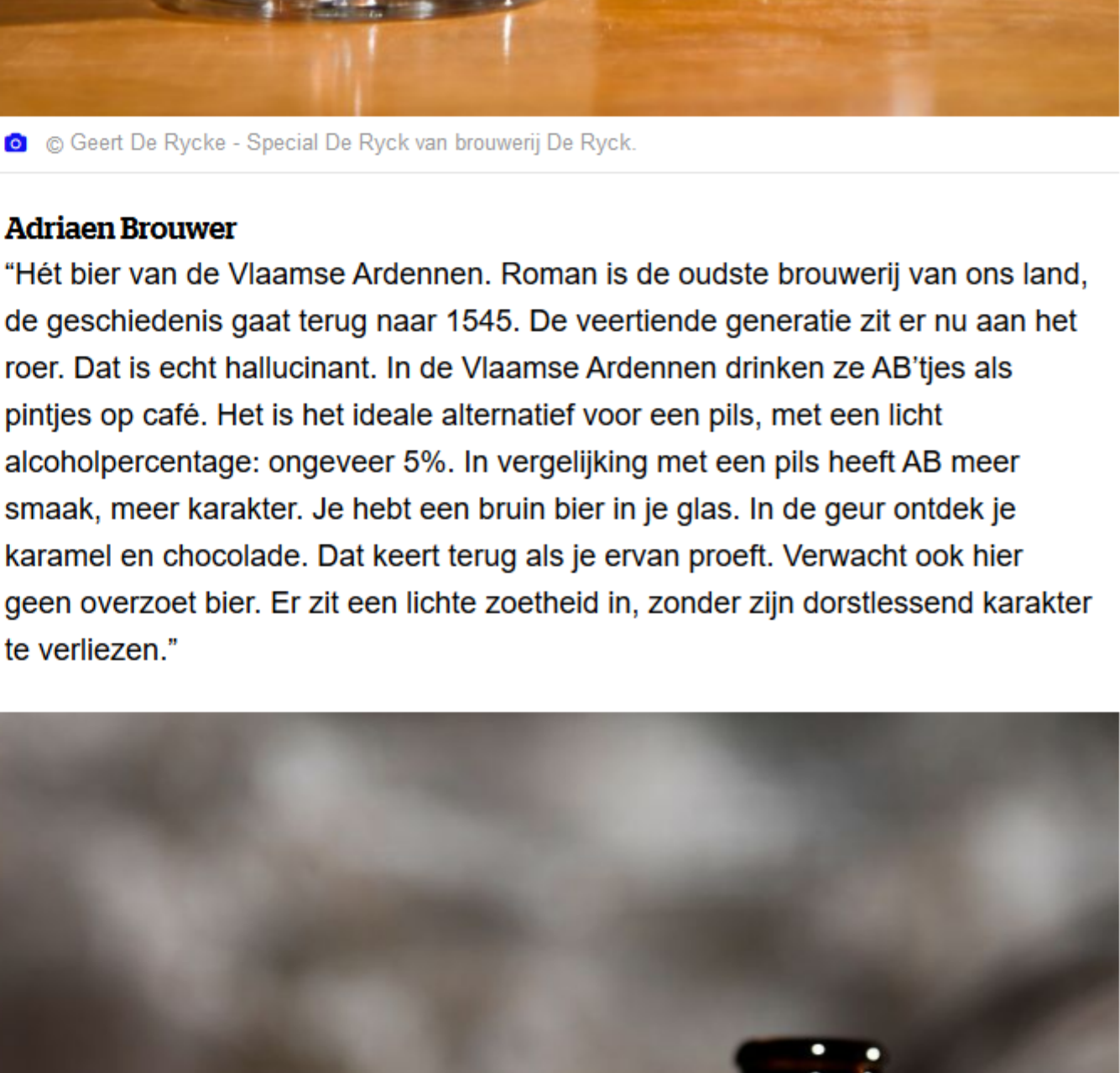
"De Rodenbach is natuurlijk de klassieker. Als ik mensen uitleg wat oudbruin bier is, horen ze het donderen in Keulen. Als ik Rodenbach als voorbeeld geef, gaat er wel meteen een belletje rinkelen. Oudbruin heeft een mooi zoetzuur karakter, dat bereikt word door een lange rijping. Het bier komt uit Zuid-West-Vlaanderen. Daar spreken we meer over roodbruin. Rodenbach is een icoon. Iedere mens moet ooit de brouwerij bezocht hebben. Zelfs in de toegankelijke Rodenbach merk je de houtrijping. Het heeft de geur van groene appels en een hint van donkere balsamico."



© Geert De Rycke - Rodenbach classic van brouwerij Rodenbach.

Special De Ryck

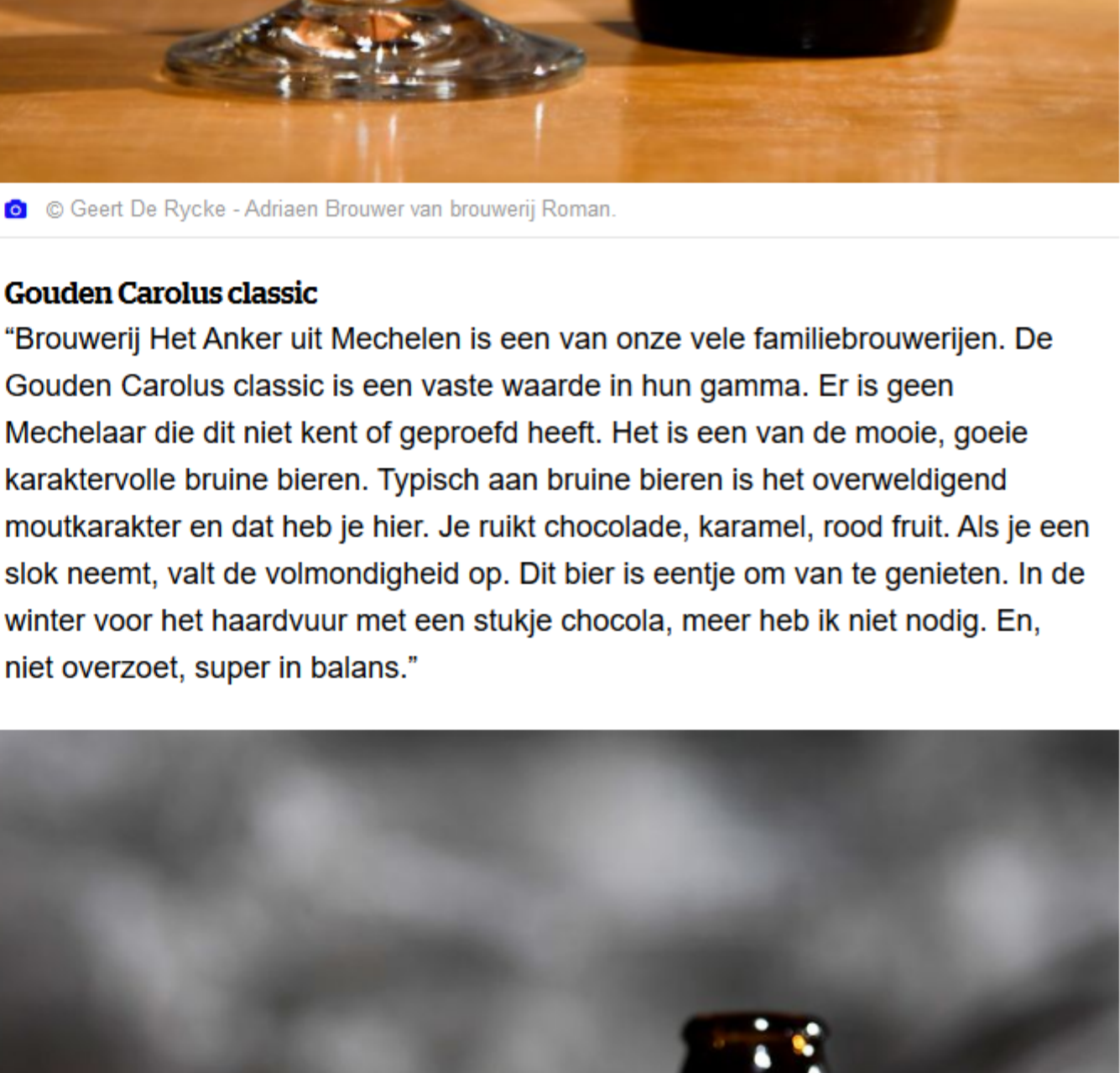
"Iconisch bier van brouwerij De Ryck. Qua type is dit een 'spéciale Belge'. Dat is een bier dat ze al lang in het gamma hebben. Het is een licht bier van 5%. Als je in Herzele op café gaat en je bestelt een pint dan krijg je Special De Ryck. Vroeger waren geuze bieren standaard. De spéciale Belge was een reus op de pils die ingevoerd werd uit het buitenland. Dit bier is eentje met een verfrissend bier met meer karakter en body dan een pils. Je smaakt een beetje karamel, maar niet zoet."



© Geert De Rycke - Special De Ryck van brouwerij De Ryck.

Adriaen Brouwer

"Hét bier van de Vlaamse Ardennen. Rodenbach is de oudste brouwerij uit ons land, de streek neer in Sint-Lievens-Essene, in de buurt van brouwerij Van Den Bossche. Iedereen wilde naar het circus kijken in plaats van te brouwen. Een knecht werd aangesteld om toch te brouwen, zodat de andere mensen van de brouwerij naar het circus konden. Alleen had die knecht niet alles gedaan zoals het hoorde. Wel vuur gestookt, maar niet geroerd. Je krijgt dan een karamellisatie. Het bier kwam er donkerder uit dan gepland, met een gebrande toets. Ze hebben het toch verkocht en het viel in de smaak. Sindsdien zijn ze het blijven brouwen. In de geur merk je donkere chocolade en een lichte hint van koffie. Je smaakt donker fruit en donkere chocolade. Heel zacht, met wat moukarakter. Een beetje zoetheid, maar veel body voor 6,5% alcohol."



© Geert De Rycke - Adriaen Brouwer van brouwerij Roman.

Gouden Carolus classic

"Brouwerij Het Anker uit Mechelen is een van onze vele familie brouwerijen. De Gouden Carolus classic is een vaste waarde in hun gamma. Er is geen Mechelaar die dit niet kent of geproefd heeft. Het is een van de mooie, goeie karaktervolle bruine bieren. Typisch aan bruine bieren is het overweldigend moutkarakter en de volmondigheid op. Dit bier is eentje om van te genieten. In de winter voor het haardvuur met een stukje chocola, meer heb ik niet nodig. En, niet overzoet, super in balans."



© Geert De Rycke - Gouden Carolus classic van brouwerij Het Anker.

Buffalo

"Het bier bestaat sinds 1907 en is vernoemd naar het circus van Buffalo Bill. Dat streek neer in Sint-Lievens-Essene, in de buurt van brouwerij Van Den Bossche. Iedereen wilde naar het circus kijken in plaats van te brouwen. Een knecht werd aangesteld om toch te brouwen, zodat de andere mensen van de brouwerij naar het circus konden. Alleen had die knecht niet alles gedaan zoals het hoorde. Wel vuur gestookt, maar niet geroerd. Je krijgt dan een karamellisatie. Het bier kwam er donkerder uit dan gepland, met een gebrande toets. Ze hebben het toch verkocht en het viel in de smaak. Sindsdien zijn ze het blijven brouwen. In de geur merk je donkere chocolade en een lichte hint van koffie. Je smaakt donker fruit en donkere chocolade. Heel zacht, met wat moukarakter. Een beetje zoetheid, maar veel body voor 6,5% alcohol."



© Geert De Rycke - Buffalo van brouwerij Van Den Bossche.

Het Laatste Nieuws gaat in samenwerking met Vlam op zoek naar het Beste Streekproduct van Vlaanderen. Een streekproduct wordt ambachtelijk vervaardigd, in de eigen streek, met een traditie van minimum 25 jaar en... geniet natuurlijk bekendheid bij het publiek. Stemmen op jouw favoriete streekproduct kan via de HLN app. Download gratis de nieuwe HLN-app op iOS of Android, ontdek alle streekproducten die meedingen naar de titel Het Streekproduct 2019 bij In De Buurt en stem op [jouw favoriet](#). Alle informatie over onze wedstrijd vind je op www.hln.be/streekproduct.