

## *Smaakafwijkingen in bier*

Op uitnodiging van waardin Michelle Beerstra en haar partner Menno Feenstra van speciaalbiertje café De Markies te Leeuwarden vond op zondag 14 december 2014 een bierproeverij plaats met als thema “smaakafwijkingen in bier”. Dit gebeuren vond plaats op initiatief van Michelle, die toch wel over de nodige kennis van speciaalbiertjes beschikt, maar graag haar know-how over de diverse gewenste en ongewenste smaakcomponenten naar een hoger plan wilde brengen.

Om uitleg te geven over een aantal smaakaspecten van bier geïllustreerd door praktische oefening had ze Hans Warning uitgenodigd, die ons meenam langs een aantal specifieke smaakwaarnemingen.

In totaal waren we met een man of twaalf, waaronder een handvol leden van De Koperen Tsjettel.



Hans begon met een inleiding, waarin wat algemene aspecten van het ontstaan van foute smaken in bier werden benoemd. Eigenlijk is het altijd hetzelfde liedje: veel afwijkingen ontstaan door infecties in het bier. Van veroudering (“vintage”) wordt het ook niet altijd beter. Allerhande stoffen die de smaak kunnen beïnvloeden komen altijd wel in bier voor, maar pas wanneer de concentratie boven de smaakdrempel uitkomt wordt een stof waarneembaar en/of hinderlijk.

Behalve geur en smaak is er nog iets wat een infectie verraadt, namelijk het geluid van de belletjes bij het inschenken; geïnfecteerd bier heeft grovere bellen, en knettert(luisteren, dus!) en komt niet zelden spontaan uit de fles.



Het proeven gebeurde door op een gecontroleerde manier een extra smaakcomponent aan het bier toe te voegen, door middel van de speciaal voor dit doel geproduceerde capsules van het merk FlavorActiv (evenzogoed plm €10,00 per capsule!!) waarvan de inhoud in een liter bier (in dit geval steeds Heineken pilsener bier) opgelost dient te worden om zodoende een testbier te verkrijgen met een smaakafwijking juist boven de smaakdrempel.

Het was best moeilijk en er was ruim voldoende discussie over wat je precies proefde.

Achtereenvolgens ging de discussie over de volgende omschreven smaakafwijkingen:

1. Isoamylacetaat. (bananenschuimpjes). Dit werd geïllustreerd aan een glaasje Heineken zonder toevoeging. Dit smaakaccent is de “handtekening” van Heineken, zit er expres in en wordt veroorzaakt door de specifieke Heineken (korrel-)gist. (Deze smaak hoort met name in een Weizen, overigens evenals 4-vinyl guaiacol, waarover later meer)
2. Diacetyl. (roomboterbabbelaar). Tot op zekere hoogte wel gewaardeerd: het geeft een voller mondgevoel, een beetje een olieachtige body. In jongbier komt het veel voor. Wordt door de gist later weer opgeruimd. Hoort in Weizen Doppelbock, en b.v. Gordon’s Scotch Ale.
3. Papier / karton / oxidatie. Een smaakontwikkeling die door veroudering ontstaat. Soms geeft veroudering een port- of sherryachtige ontwikkeling, maar soms gaat het ook helemaal mis. Ook hierover later meer.



*De gijmenger in actie*

4. Phenol, 4-V-G. (kruidnagelen). Een gistingsproduct. Het is wat een modeverschijnsel. Om dit effect te bereiken moet je inmaischen bij 38°C. Het hoort in Weizen, maar zit bv ook in Leffe blond.
5. DMS (dimethylsulfide, de geur van natte groente, het vocht uit een blikje mais). Een zwavelverbinding die vroeger nogal in Duvel zat. Blijft in het bier als het er bij de vergisting niet voldoende is uitgedampt. (Té gesloten vergisting)
6. H<sub>2</sub>S (diwaterstofsulfide, de geur van rotte eieren; een niet te miskennen geur). Ontstaat door bacteriële verontreiniging.
7. Als toegift kregen we nog een zes jaar oude Westvleteren 12 te proeven, die onder keurige omstandigheden bewaard was geweest, maar waar desalniettemin de hele bijbel aan smaakafwijkingen in was terug te vinden.
8. Als tweede toegift nog de Westvleteren 8, onder de zelfde omstandigheden bewaard, maar met smaken en geuren van spiritus (mercaptaan), kuilvoer en karton.  
Hans kon zijn punt maken: bewaren van bieren is meestal geen winnende strategie.
9. Als laatste, “om het af te leren”, een Gulpener biologisch. Een fraai blond bier, drooggehoopt, met een mooie evenwichtige smaak.



Het fraaie van deze cursus was dat de smaakafwijkingen weliswaar herkenbaar maar niet overduidelijk waren zodat we goed onze best moesten doen om ze te herkennen. Zeer leerzaam.

Jan S