

Smaakvol duel: Olense bieroloog versus Lilse wijnsommelier <

OLEN/LILLE – Over de relatie tussen wijn en bier bestaat meer fictie dan feiten. Beide dranken zijn niet verenigbaar, het ene staat stijlvol, het andere marginaal en het botert niet tussen wijnkenners en bierproevers, dat soort onzin. Om het tegendeel te bewijzen, parkeerde Onderox wijnsommelier Wim Sas en bieroloog Joris Van Lommel aan één tafel. Water en vuur, maar met een mateloze bewondering voor ieders branche.

Wim Sas is de motor achter Wijnkennis, een speciaalzaak in het hart van Lille. Als gerenommeerd sommelier scheidt Sas het kaf van het koren, leert hij het volk oordeelkundig degusteren en gaat ie op zoek naar de delicatessen onder het druivenvocht. Joris Van Lommel is een ervaren bieroloog met een onwaarschijnlijke kennis van Belgische bieren. De Olenaar maakt anderen wegwijs in de wereld van het vaderlandse gerstenat.

■ **Aftrappen doen we met een klassieker: bier na wijn geeft venijn, wijn na bier schenkt plezier. Waarheid of nonsens?**

Wim: "Nonsens. Het is allemaal een kwestie van overdaad. Wie overdrijft, moet achteraf op de blaren zitten. Dat is trouwens niet alleen zo met wijn en bier."

Joris: "Dat spreekwoord dateert uit de middeleeuwen. In die tijd was bier dé volksdrank, terwijl wijn aan de betere klasse toebehoorde. Wanneer iemand zich alleen maar bier kon permitteren en na een tijdje toch kon overschakelen op wijn, dan was dat het resultaat van een goede investering. Het omgekeerde zou betekenen dat de zaken niet liepen zoals het moest."

> BIER- OF WIJNBUIK

■ **Altijd gedacht dat het iets met een kater te maken had.**

Wim: "Toch niet. De kater waar mensen bij een combinatie van bier en wijn altijd voor waarschuwen, heeft meestal een andere oorzaak. Want hoe gaat het na een feestje met wijn? De heren gaan nog iets drinken en bestellen in het café ettelijke glazen bier. Tja, dat is vragen om problemen."

Joris: "Katers na het drinken van bier zijn vaak ook het gevolg van tapleidingen die niet regelmatig gezuiverd worden."

Wim: "Bij wijn zit de kans op hoofdpijn dan weer onder meer in de kalkaanslag op het glas. Chemische stoffen of detergenten die zich mengen met de wijn, zorgen voor een verkeerd effect. Het is belangrijk dat de wijn afkomstig is van een wijnboer die met respect voor zijn product en met de grootst mogelijke zuiverheid te werk gaat."



Wim Sas



Joris Van Lommel

■ **Van de kater naar de bierbuik. Pleit de drank in deze opnieuw onschuldig?**

Joris: "In feite wel. De echte bierbuik bestaat trouwens niet. Een veelrinker zal er niet altijd slank bijlopen, akkoord, maar meestal heeft het te maken met de honger die opkomt als je te veel hebt gedronken. Veel mensen grijpen dan nog naar een hamburger of een portie frieten. Waarmee je meteen weet waar dat buikje vandaan komt."

Wim: "Onze sector kent ook z'n fenomenen. Eenmaal wetenschappelijk werd aangetoond dat wijn bestanddelen bevat die goed zijn voor hart en bloedvaten, ging iedereen opvallend meer drinken. Op die manier werkt het natuurlijk niet."

■ **Een objectieve vaststelling: bierproevers hebben altijd de perceptie tegen. Dronkaards, luidt het dan, terwijl wijnkenners door de band genomen hoog staan aangeschreven.**

Joris: "Met die uitspraak verwijst je naar hét strijdpunt voor onze sector. Als ik zeg dat ik een bierkenner ben, verschijnt er meestal een grijns op het gezicht van mijn toehoorders. Mensen mogen niet vergeten dat België een unieke biercultuur heeft. Wist je dat hier om en bij de zeventienhonderd verschillende smaken verkrijgbaar zijn? Ik ben blij te kunnen zeggen dat er beterschap op komst is. In het gerenommeerde restaurant 'De schone van boskoop' in Boechout bijvoorbeeld, hebben ze naast een exquisite wijnkaart nu ook een fantastisch aanbod aan bieren. Daar schuilt onze missie: mensen opnieuw bekeren tot het consumeren van een lekker glas bier, ook op restaurant bij een maaltijd. Intussen blijven we ons ervan bewust dat 'bierkenner' in een sollicitatiebrief vermelden, nog altijd geen aanrader is (*lacht*)."

> BIER BESTREED PEST

■ **'Fijnproever word je niet, je bént het', las ik onlangs in een vakblad. Houdt dat steek?**

Joris: "Deels klopt dat, maar het helpt ook als je er lange tijd mee bezig bent. Ik ging als 16-jarige voor het eerst naar de Olense bierfeesten. Toegegeven, daar heb ik aan overdaad gedaan. Wat wil je, als je plots een kaart met honderd biersoorten krijgt voorgeschoteld. Enfin, die avond raakte ik gepassioneerd. Nadien is het uit de hand gelopen. Ik schreef er als student een thesis over en intussen geef ik jaarlijks zo'n dertig lezingen en proeverijen als hobby."

Wim: "Ik werd gebeten door de wijnmicrobe toen ik als prille twintiger een cursus gastronomisch koken volgde. Zoveel jaar later staan zowat al mijn bezigheden in het teken van de wijn, zelfs onze jaarlijkse gezinsreizen."



■ **Wijnsommeliers komen tegenwoordig in alle vormen en maten. Ieder zichzelf respecterend eethuis neemt er een onder de arm, zo lijkt het.**

Wim: "Het gaat de laatste tijd zelfs iets te ver. Je kan de drank zo gek niet bedenken of er wordt een sommelier voor van stal gehaald. Laatst kwam ik zelfs een watersommelier tegen die tegelijk ook wat te zeggen had over de beschikbare wijnen. Waar halen zo'n mensen al die kennis vandaan, vraag ik me dan af? Een degelijke productkennis is toch essentieel als je de klanten een meerwaarde wil bieden."

■ **Bier heeft op historisch vlak dan weer een voorsprong. Daar zou de pest voor iets tussen zitten.**

Joris: "Dat is waar. Door het gebruik van slecht water, brak de pest uit in ons land. Volgens een legende stak Sint-Arnoldus – de patroonheilige van de brouwers – zijn staf in water en maakte hij er op miraculeuze wijze bier van. Bier was in die tijd veel gezonder om te drinken omdat tijdens het brouwproces het water werd gekookt. Dankzij het bier is de pest uit onze contreien verdwenen."

■ **Ik weet hoe hoog een kraag in een glas bier moet zijn, weet min of meer hoe het geschonken moet worden en grijp op gezette tijden wel eens naar een Leffe. Mag ik mezelf een bierkenner noemen?**

Joris: "Dat zou te kort door de bocht zijn. Het feit dat je Leffe vooropstelt als het bier dat je tot kenner zou maken, doet me wat huiveren. Ikzelf drink uit principe geen Leffe of een ander bier dat afkomstig is van een groot conglomeraat.

Die zijn er gewoon op uit om één bier te produceren dat zoveel mogelijk mensen lusten en altijd en overal – in eender welk land je het bestelt – dezelfde vlakke smaak heeft. Daar ben ik als bierliefhebber geen voorstander van."

> **VOOROORDELEN**

■ **Laten we eens een vooroordeel bij de kraag grijpen: bier is relatief goedkoop, wijn dan weer duur. 1-0 voor het gerstenat, denk ik dan.**

Joris: "Dat is inderdaad het voordeel aan mijn hobby. De meeste bieren laten zich verkopen voor een prijs die varieert van 2,5 tot 5 euro voor een fles van 75 cl."

Wim: "Je mag niet alle wijnmerken over dezelfde kam scheren. Ik raad mijn cursisten altijd aan vooral geen etikettedrinker te worden. Laat je niet wijs maken dat elke 'Chateau' automatisch duur mag of moet zijn. Als sommelier ga ik op zoek naar kwalitatieve wijn tussen 8 en 15 euro per fles. En wees gerust, die bestaat."

■ **Wat pleit tegen bier is een trend die onlangs ons land bereikte: het zogeheten comazuipen. Probeer dan als expert maar eens te verkopen dat bier drinken niet nefast is voor de gezondheid.**

Wim: "Niet alle jeugd zondigt zich daaraan. Ik merk overigens dat jongeren van pakweg achttien jaar steeds vaker op zoek gaan naar de smaak van wijn. Onlangs kreeg ik een aanvraag van een jongerengroep die een wijndegustatie wilde organiseren bij wijze van vrijgezellenavond. Een paar jaar geleden zou je die gasten gewoon hebben teruggevonden aan de toog."

Joris: "Dat comazuipen helpt de sector niet vooruit, dat klopt. 'Een bier met liefde gebrouwen, drink je met verstand', luidt de slogan. Een goed voorbeeld is de sporthal van Olen. Daar zijn 250 verschillende bieren verkrijgbaar en komt er veel jeugd over de vloer. Resultaat is dat er door het brede aanbod aan bieren veel minder 'gezopen' wordt dan vroeger, maar dat jongeren echt gaan degusteren. Een ander voorbeeld zagen we in 'Mijn restaurant'. Daar werd op een bepaald moment bier geschonken als aperitief van een uitgebreid diner. Goed bezig, denk ik dan."

■ **Lezers die de smaak te pakken hebben gekregen en zelf verantwoord aan de slag willen, wat halen die best in huis?**

Wim: "Ik geef de voorkeur aan een Cheverny Pascal Bellier omwille van de zuurgraad, of een Domaine du Pesquier Gigondas omwille van de tannine. Maar het mag ook een Chateau Pierre-Bise Rouannières Coteaux du Layon 1e Cru zijn, voor zijn zoetheid. Om de smaak helemaal te pakken te krijgen, kijk je eerst naar de wijn en ruik je eraan in stilstand. Nadien wals je en proef je terwijl je lucht in de mond laat komen. Ten slotte spuw je de wijn uit."

Joris: "Doe mij maar een Oude Geuze 3 Fonteynen, een Val Dieu Grand Cru of een Odlo Blond, een nieuw en smaakvol Olens biertje. Het smaakproces is zowat hetzelfde, met dit verschil: je voegt geen lucht toe tijdens het proeven en je mag het bier nadien doorslikken. Dat is een voordeel als je kiest voor de biersector."

Tekst: Peter Briers
Foto's: Bart Van der Moeren