



ZATERDAG 28 JULI 2018

AANVANG OM 14 U

CHEESE & BEER

BRIDGE FESTIVAL

**TIJDENS DIT TOERNOOI SERVEREN WE
5 TOPKAZEN IN COMBINATIE MET
EEN LEKKER STREEKBIERTJE**

DEGUSTATIE

1

DÉLICE DE BOURGOGNE (Frankrijk)

Merk	Fromagerie Lincet
Herkomst	Frankrijk (Bourgogne)
Type	Zacht, triple-room, witschimmelkorst
Melk	Gepasteuriseerde koemelk
Rijptijd	2 maanden



Délice de Bourgogne of is een decadent triple-crème gourmet kaas en was de vrucht van de verbeelding van de beroemde gastronom van de 18e eeuw, Brillat Savarin.

De zacht aromatische smaak is deels te danken aan de toegevoegde room. De opmerkelijk ietwat prikkelende, beschimmelde geur logenstraft de fluwelen gladde textuur en subtiele smaak.

De buitenkant is geelachtig-wit van kleur, met een zachte, krijtachtige stoffige schil. De eerste laag is zacht en glad en spierwit van kleur. Het centrum van de Délice kaas is dikker en consistentier dan de buitenste laag en is vergelijkbaar met die van roomkaas. Het mengen van de sterkere smaak aan de buitenkant en de meer subtiele en zachte binnenkant maakt Delice de Bourgogne een ongewoon fijne gastronomische kaas.

DEGUSTATIE

1



DEUS Brut des Flandres

Alcohol	11,5%
Type	Sprankelend bier hoge eerste gisting, dan lage hergisting in fles
Kleur	Bleekgoud
Brouwerij	Bosteels, Buggenhout (O-VI) 2 ^e gisting in Frankrijk (methode champagnoise)

Deus is een champagnebier. Het is een kruisbestuiving tussen het brouwen van bier en het creëren van een sprankelende wijn. Het is fris als een aperitief maar tegelijkertijd vol van smaak en rijk aan aroma's zoals een bier.

Deus is het resultaat van een maandenlang bereidingsproces waarbij de beste elementen van twee productiemethoden worden gemengd. Het bier wordt eerst gebrouwen, gelagerd en gebotteld in de brouwerij Bosteels in Buggenhout. Daarna worden de flessen getransporteerd naar Frankrijk voor een eerste maturatie en lange nagisting op de fles. Daarna volgt de klaring of remuage. De flessen worden met de hals schuin naar beneden geplaatst waardoor het gist zich in de flessenhals kan verzamelen. Daarna volgt de ontgisting of dégorgement. De gist wordt uit de fles verwijderd door het bevriezen van de flessenhals.

De Deus drinkt erg soepel weg, met een licht droge nasmaak.

DEGUSTATIE

1



KRIEK BOON

Alcohol	4%
Type	Kriek, spontane gisting
Kleur	Rood
Brouwerij	Boon, Lembeek (VI-Br)

De Kriek Boon is een donkerrood bier met een klein maar stevige lichtroze schuimkraag. In de geur komen de kersen je meteen tegemoet. Het is een pure geur van kersen, niet chemisch maar echt puur natuur. Naast de kersen ruikt je ook amandel, dit komt omdat er aan het bier dus kersen mét pit zijn toegevoegd. Die pitten geven een houtachtige/amandelachtige geur aan het bier.

Dit is een bier van spontane gisting, bereid uit oude en jonge Lambiek die rijpt op eiken vaten. Aan Kriek Boon wordt 250 g krieken per liter toegevoegd. Vergeleken bij de beroemde Belgische oude krieken is deze kriek veel zoeter. Het bier zorgt er niet voor dat je wangen meteen samentrekken. Het zuurtje is echt wel aanwezig, maar in mindere mate. De zoetheid van de kersen brengt het aanwezige zuurtje goed in balans. Het zorgt ervoor dat dit kriek bier toch toegankelijk is, ook voor de 'beginnende' zure-bier-drinker. Naast de kersen, die toch behoorlijk dominant aanwezig zijn, proef je ook lichtjes wat karamel op de achtergrond.

DEGUSTATIE

2



DAMSE MOKKE GEIT (België)

Merk	Damse Kaasmakerij
Herkomst	Damme (W-VI)
Type	Zacht, romig, witschimmelkorst
Melksoort	Biologische geitenmelk
Rijptijd	18 dagen

De Damse Kaasmakerij is een ambachtelijke producent van biologische kaas. Reeds jaren is het bedrijf sterk in kazen met oppervlakterijping. Er wordt uitsluitend gewerkt op basis van biologische melk. Door het natuurlijke rantsoen van de geiten, rijk aan klaver, heeft de kaas een hoog gehalte aan gezonde omega-3 en omega-6 vetzuren.

Deze Damse Mokke “Geit” is een zachte witschimmelkaas met een mooie bolle vorm en een bijzonder romige, verfijnde smaak. (De kaas bestaat ook in koe- en schapenmelk varianten.)

In een enquête van 2016 was Dames Mokke verkozen als de meest geliefde biologische zuivelproduct van België.

DEGUSTATIE

2



MONT DES CATS (Frankrijk)

Merk	Abbaye Mont des Cats
Herkomst	Frankrijk (Dept. du Nord)
Type	Halfhard, gewassen korst, trappistenkaas
Melksoort	Rauwe koemelk
Rijptijd	1 maand

De Katsberg (Mont des Cats) is een heuvel in Frans-Vlaanderen. Daarop staat een abdij befaamd voor haar kaas en bier.

Deze Mont des Cats kaas wordt sinds het eind van de 19e eeuw in een kleine, onafhankelijke kaasfabriek gemaakt. De melk wordt niet behandeld, ondergaat de stappen van stremmen, scheiden (van wrongel en wei), vormen en wordt als kaas in een pekelbad gezouten.

Rijping vindt plaats in de kelders van de abdij. De trappisten van de abdij verzorgen de kazen verder: ze controleren ze en keren ze in de kelders. Rijping van de kaas duurt minimaal één maand. In die tijd wordt de kaas gewassen met pekelwater en gekleurd met rocou, een roodachtige product uit annato-zaad.

De kaasmassa is halfhard en heeft kleine gaatjes.

DEGUSTATIE

2

WATERLOO TRIPLE BLOND

Alcohol	8%
Type	Hoge gisting, hergisting in fles
Kleur	Goudblond
Brouwerij	Ferme de Mont-Saint-Jean, Waterloo



Weetje : Waterloo bier wordt gebrouwen in de Ferme de Mont-Saint-Jean, de boerderij waar tijdens de Slag bij Waterloo het beroemde veldhospitaal van de Engelsen ondergebracht was. Dit bier van topkwaliteit is meer dan ooit een symbool van authenticiteit, vakmanschap en moed. In 1815 kregen de troepen tijdens de wereldberoemde veldslag bier van hoge gisting voorgeschoteld, want dat zou hen kracht en moed geven om ten strijde te trekken.

Het biertje heeft een mooie schuimlaag die best een tijdje aan blijft. De aroma's zijn intens en fruitig, met toetsen van groene appel, linde en hop.

In smaak is het tripel zowel eenvoudig als complex. Hij dankt zijn eenvoud aan de eerste zoete toets op de tong, die daarna snel wordt bedekt met een bitterheid die zich tot achteraan in de mond verspreidt. Hij is echter ook complex doordat zijn grondstoffen als kanonschoten in de mond ontploffen, de ene nog smakelijker dan de andere. De bitterheid van de hop wordt afgewisseld met de souplesse van mout.

DEGUSTATIE

2



KEIZER KAREL ROBIJN ROOD

Alcohol	8,5%
Type	Hoge gisting, hergisting in fles
Kleur	Licht roodbruin
Brouwerij	Haacht, Haacht (VI-Br)

Keizer Karel Robijn Rood is een koperrood speciaalbier van hoge gisting, met een rijp boeket van fruit uit de boomgaard.

De smaak is zacht, vol en verwarmend, die uitvloeit in een lichtzoete, hoppige afdronk.

Weetje : Het bier wordt traditioneel geschonken in een stenen pot met 3 oren, naar een bekende sage uit het Antwerpse Olen. Volgens het verhaal waren de boeren van Olen gewend om bier te drinken uit potten zonder oor. Om Keizer Karel eer te bewijzen bij een bezoek, en om aan te tonen dat ze ook over fijne manieren beschikten als dat moest, besloten ze om voor hem een pot met een oor te maken. Toen de vorst het dorp bezocht nam de waard de pot bij het oor en reikte hem zo aan de keizer aan. De vorst kon dus niet anders dan de pot vast te nemen met blote handen. De eerstvolgende keer dat Karel V Olen bezocht, hadden de dorpsbewoners 2 oren aan de pot bevestigd. De waard speelde het echter klaar om de pot met beide handen vast te houden, zodat de keizer opnieuw de pot niet bij één van de oren kon vastnemen. Toen de keizer Olen voor de derde keer bezocht hadden de Olenaars voor hem een pot met 3 oren gemaakt, om alle problemen te vermijden.

DEGUSTATIE

3

CHEDDAR /braambessen & appel (Engeland)

Merk	Croome Cuisine Blackberries & Apple
Herkomst	Engeland (Worcester)
Type	Rijpe cheddar met stukken braambessen, appel, veenbessen
Melksoort	Gepasteuriseerde koemelk
Rijptijd	6 maanden



Croome Cuisine is een klein ambachtelijk familiaal bedrijf uit een dorp naast Worcester in Engeland. Ze produceren een breed gamma kazen gebaseerd op cheddar met verschillende interessante additieven. In de afgelopen jaren hebben ze vele prijzen gewonnen op de Engelse kaastentoonstellingen.

Deze “Black berries & apple” heeft een heerlijk mengsel van stukken gezoete braambessen, appel en veenbessen vermengd met de rijpe, zachte cheddar.

Deze populaire zoete kaas is een prachtige aanvulling op elke kaasplank, niet alleen sensationeel in smaak maar met zijn diepe bordeauxrode was (niet-eetbaar) jasje ziet het er ook geweldig uit.

DEGUSTATIE

3



WATOU TRIPEL

Alcohol	7,5%
Type	Hoge gisting, hergisting in fles
Kleur	Amber/blond, ongefilterd
Brouwerij	Sint Bernardus, Watou (W-VI)

Watou Triple is een bier van Belgische bodem dat wordt gebrouwen door Brouwerij Sint Bernardus, de abdij waar ook de vermaarde St. Bernardus bieren worden gebrouwen.

Wanneer het bier in een glas wordt uitgeschonken, heeft het een goudgele licht gesluerde kleur met een satijnzachte witte schuimkraag en ontplooiën zich aroma's van fruit, specerijen, gist en sinaasappelen.

In de mond melden zich de smaken van fruit, gist, sinaasappelen, specerijen, mout, karamel en hout.

De gemiddeld scherpe smaak, met een olieachtige textuur en een gemiddelde carbonatatie, zorgt voor een gekruide finale.

DEGUSTATIE

3



MALHEUR 12

Alcohol	12%
Type	Hoge gisting, hergisting in fles
Kleur	Donker bruin
Brouwerij	Malheur (De Landtsheer), Buggenhout (O-VI)

Malheur 12 bestaat nog maar sinds 1997, het is het eerste donker bier van de brouwerij De Landtsheer. Het alcoholgehalte van Malheur 12 bedraagt 12%, dit maakt van het bier één van de zwaarste Belgische bieren.

Het bier heeft een mooie donkerbruine kleur en een lichtbruine schuimkraag die ongelooflijk stabiel en wandklevend is. Het heeft een zacht bittere geur als van vers gesneden bruin brood.

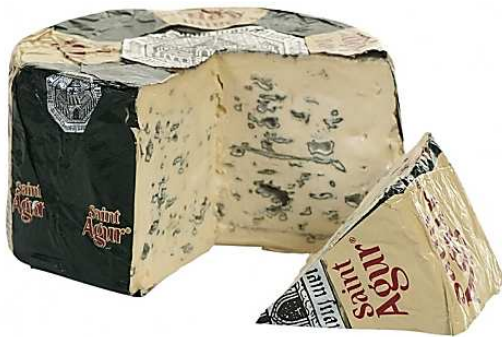
In de smaak komen er tonen naar boven van karamel, rozijnen en licht wat koffie. Het biertje bevat redelijk wat koolzuur, dit vooral aan het begin. In de nasmaak is het bier even licht bitter en ook een heel klein beetje zurig. Mooi vol, romig, licht verwarmend en alle smaken zijn mooi in balans.

DEGUSTATIE

4

SAINT AGUR (Frankrijk)

Merk	Compagnie Fromagère van Auvergne
Herkomst	Frankrijk (Auvergne)
Type	Baluwader, zacht, pittig
Melksoort	Gepasteuriseerde koemelk
Rijptijd	2 maanden



Saint Agur is een Franse blauwe kaas gemaakt door de gemeenschap van boerderijen van Auvergne. Het is een kaas uit gepasteuriseerde koemelk, verrijkt met room. Het heeft geen korst en wordt verpakt in folie te voorkomen dat de kaas blauwer wordt. Het kenmerk van de verpakking is de vorm van een achthoekige cilinder.

De textuur is romig, glad, zacht en vochtig. Graan kenmerken van olijf groene schimmel verschijnen. De smaak is sterk en rijk, uitgesproken, romig, en wat pittig. Met zijn unieke karakter is dit de schimmelkaas bij uitstek voor liefhebbers van kaas met een sterke smaak.

Weetje : Zijn naam is maar een commerciële uitvinding: er is geen dorp met de naam van Saint Agur, of een heilige vernoemd Agur.

DEGUSTATIE

4

ANTWERPS PIKANTJE (België)

Merk	Dupont
Herkomst	Brugge (W-VI)
Type	Halfhard, eetbare rode kruidenkorst
Melksoort	Gepasteuriseerde koemelk
Rijptijd	2 maanden



Deze kaas heeft de basis van een Brugse Blomme, een Belgische kaas waarvan de eerste verhalen al stammen uit de middeleeuwen.

De Brugse Blomme is zeer zacht van smaak. De kaas wordt ingewreven met pepertjes en knoflook, hieruit ontstaat het Antwerps Pikantje.

Het Antwerps Pikantje heeft een zachte structuur en een licht romig, niet vettig, mondgevoel. De smaak is in eerste opzicht zacht waarna het licht pikantje van de peper naar voren komt. Deze pittige smaak is niet overheersend. Het zorgt juist voor een geweldige nasmaak die u nog lang in de mond heeft.

Weetje : Het Antwerps Pikantje is een kaascreatie die voortvloeit uit de rijke Antwerpse geschiedenis en de economische ontwikkelingen in de “Gouden Eeuw” van Antwerpen. Antwerpen was ook het centrum van de kruidenhandel, welke toen in handen was van de Portugezen. Door een combinatie van de Portugese en Belgische handel is het Antwerps Pikantje ontstaan.

DEGUSTATIE

4

DUVEL TRIPEL HOP Citra 2018

Alcohol	9,5%
Type	Hoge gisting, hergisting in fles
Kleur	Goudblond
Brouwerij	Duvel-Moortgat, Puurs (Ant)

Iedereen kent het bekende Duvel bier wel! De normale versie gebruikt twee hopsoorten, namelijk Saaz Saaz en Styrian Golding.

In 2007 gingen de brouwers voor het eerst met een derde hopsoort aan de slag om Duvel een verrassende toets en extra bitterheid te schenken. Het resultaat was een unieke Duvel Tripel Hop. Tussen 2007 en 2016 waren zes verschillende edities uitgebracht, met Amarillo, Citra, Sori Ace, Mosaic, Equinox, en HBC 291 als de toegevoegde derde hopsoort. In 2016 onderwierpen zich 5.000 vrijwillige deelnemers aan een blind tasting om dé ultieme Duvel Tripel Hop te bepalen. De voorkeur ging overduidelijk uit naar Citra. De Tripel Hop Citra kreeg hierdoor een permanent plek in de Duvel gamma.



Voor Duvel Tripel Hop voegen de brouwers niet gewoon een derde hop toe, maar ze passen de dry-hopping techniek toe. Dat houdt in dat extra hopbellen toegevoegd worden in een latere fase van het brouwproces. Dit maakt dat de hoparoma's intenser en verfijnder aanwezig zijn in het finale bier.

DEGUSTATIE

4



Gouden Carolus Cuvée vd Keizer WHISKY INFUSED

Alcohol	11,7%
Type	Hoge gisting, verrijkt met single malt whisky
Kleur	Donker roodbruin
Brouwerij	Het Anker, Mechelen (Ant)

In 2015 verscheen dit speciaalbier als eerste smaakexpressie van de “Gouden Carolus Indulgence” reeks. Dit is een serie gelimiteerde bieren die jaarlijks met wisselende inhoud worden uitgebracht. Dit bier werd meteen uitgeroepen tot “World's Best Spirit Flavoured Beer” op de World Beer Awards (UK, 2016). Twee jaar na de lancering kreeg de brouwerij nog dagelijks vraag naar “Whisky Infused”. Daarom was er besloten om het bier een vaste plaats in hun biergamma te geven onder de merknaam “Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Whisky Infused”.

Gouden Carolus Single Malt is een verfijnde whisky gedistilleerd uit het moutbeslag van het bier Gouden Carolus Tripel. De opeenvolgende rijping in klassieke Bourbon vaten resulteert in een verfijnde whisky met een volle en evenwichtige smaak.

Dit brouwsel wordt Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Blauw verrijkt met een infusie van Gouden Carolus Single Malt whisky. Dat resulteert in een krachtig en volmondig bier met subtiele toetsen van vanille, eikenhout en chocolade.

SCHÜRCHÄS (Zwitserland)

DEGUSTATIE

5



Merk	Fromagerie l'alpage Di Falco Carla
Herkomst	Zwitserland (Berne vallei)
Type	Hard
Melksoort	Rauwe koemelk
Rijptijd	12 maanden

Deze Schürchäs is een zeldzame, stevige, niet-gepasteuriseerde kaas gemaakt door kleine bergboeren van de Berne vallei in Zwitserland. Het volgt de tradities van de grote Zwitserse kazen zoals de Gruyère, Appenzeller, l'Etivaz, ...

De melk is afkomstig van het Simmentaler-ras van koeien, typisch voor dit gebied. De korst mag zich natuurlijk vormen, en de kaas is gerijpt gedurende 12 maanden.

De kaas heeft een uitzonderlijke diepte van rijke nootachtige smaken met hints van knapperige zoutkristallen.

DEGUSTATIE

5

LA CORNE DU BOIS DES PENDUS, LA TRIPLE

Alcohol	10%
Type	Hoge gisting, hergisting in fles, ongefilterd
Kleur	Geelblond, troebel
Brouwerij	Légendes i/o d'Ebly, Irchonwelz (Henegouwen)



La Corne du Bois des Pendus is een Belgisch bier van hoge gisting. Dit is een zeldzame Belgische triple met geen suiker, geen specerij.

Het bier is licht gekleurd en troebel (ongefilterd) met een dikke schuimkraag. In de geur zit een klein citrus zuurtje met wat kruiden.

Het bier heeft een heel mooi vol en romig mondgevoel met vrij uitgesproken bitterheid, doch een lekker zachte nasmaak die uitvloeit in een zeer delicate zoetige toets.

Weetje 1 : De naam verwijst naar een tragische gebeurtenis tijdens de 30-jarige oorlog (17de eeuw) waarbij Oostenrijkse soldaten in het bos van Anlier (huidige Belgische prov. Luxemburg) een 100-tal dorpsbewoners ophingen, in de veronderstelling dat het Franse tegenstanders waren.

Weetje 2 : La Corne du Bois des Pendus wordt geschonken in een hoornvormig glas dat geplaatst wordt in een houten staander. In 2012 diende brouwerij Bosteels een klacht in omdat het glas te sterk zou lijken op het glas van hun Pauwel Kwak. Maar de Antwerpse rechtbank oordeelde dat er geen verwarring mogelijk was en dat het glas mag behouden blijven.

DEGUSTATIE

5

STRAFFE HENDRIK HERITAGE 2016

Alcohol	11%
Type	Hoge gisting quadrupel, gerijpt in rumvaten
Kleur	Donker roodbruin
Brouwerij	De Halve Maan, Brugge (W-VI)



Straffe Hendrik Heritage is een speciale versie van de Straffe Hendrik Quadrupel. Dit bier wordt, na lang gerijpt te hebben op eiken houten vaten, telkens in het najaar in een “limited edition” uitgegeven.

Deze editie van 2016 is een hele interessante blend, het bier rijpte een jaar in tonnen die voorheen voor de productie van rum werden gebruikt.

Het bijzondere rijpingsproces geeft het bier een complex smaak- en geurpalet dat evolueert doorheen de jaren. De tannine uit de vaten vormt een harmonieus geheel met de rijke toetsen van de speciale mouten in het bier.

In combinatie met de subtiele smaak van rum en hout, valt de terugkeer van de kruidigheid en bitterheid van de quadrupel op. Verder vallen zoethout en donker fruit als rozijnen, pruimen en vijgen te ontdekken in het palet van het bier.

Dit bier kan tot 10 jaar bewaard worden. Bij veroudering kan men bovendien rekenen op de ontwikkeling van toetsen van porto.