



Picobrouwerij Alvinne

Objectieve Bier Academie Diest
Degustatie 27 maart 2009



De brouwerij

Naam van de brouwerij

De naam verwijst naar de Middelnederlandse literatuur, de Ierse elfensprookjes en Grimms mythologie. Men kende er alven en alvinnen, beeldschone gevleugelde vrouwen, maar evenzeer gevallen engelen die “den mensch ten val zochten te brengen door hem bedwakende en in drome te verleiden”. De verhalen over alvinnen die gezien werden in de moerassen rondom kastelen in Vlaanderen, waaronder dat van Ingelmunster, overtuigden de brouwers van de naamkeuze. De mythische kracht van de alvinnen, het op hol doen slaan van de harten van mannen en vrouwen, proberen ze te verwerken in de recepten van hun bieren en activiteiten.

De brouwers



Glenn Castelein (rechts op de foto) kreeg de smaak van bier te pakken toen hij een glazenverzameling begon en ontdekte dat er véél meer bestond dan het klassieke pintje. Toen hij in Zottegem op een activiteit belandde van de plaatselijke bierproefvereniging BLES was hij helemaal overtuigd; hij werd er lid en later ook bestuurslid. Hij volgde ook een bierproefcursus van OBP (Objectieve Bier Proevers, voorloper van Zythos) en bij HOP (Heerlijk Objectief Proeven).

Davy Spiessens (links op de foto) kwam met de biermicrobe in contact toen hij trouwde met de zus van Glenn. Voordien was hij een fervente wijnliefhebber, maar hij liet zich al snel bekeren tot het bier. Intussen is hij zaakvoerder van de brouwerij en werkt hij er full-time.

Terwijl Glenn de stem is van Alvinne, is Davy de handen van de brouwerij; samen vormen ze het hart van Picobrouwerij Alvinne.

Geschiedenis van de brouwerij

2002

Onder het motto “Drink zeker, brouw zelf!” zetten Glenn en Davy in het najaar van 2002 hun eerste echte brouwstapjes. Glenn had toen al de cursus “brouwerij, mouterij en gistingsbedrijven” bij het CVO gevolgd. In de tuin van Davy in Ingelmunster werd een klein schuurtje van amper 6m² ingericht als brouwkot. Twee dubbelwandige ketels van de Civiele Bescherming Nederland waren hun brouwketels, en een oude legerketel deed dienst als warmwatertank. Eén van deze eerste brouwketels wordt tot op de dag van vandaag nog steeds gebruikt in de brouwerij, als opvangketeltje bij filtratie. Davy knutselde nog een tegenstroomkoeler en een hevelfiltertje in elkaar, en onder de pompsteen installeerden ze een warme kamer. Al snel bleek dat Glenn de theoreticus was die het brouwproces bijstuurde indien nodig, en Davy het technisch wonder.

2003

Het eerste brouwsel leverde amper drie bakken bier op, maar Glenn en Davy waren er ongelooflijk fier op. Omdat het bier zo snel op was, werd brouwen al snel een bijna wekelijkse bezigheid, met vrienden en familie als gewillige afzetmarkt.

Toen de lokroep naar een grotere installatie sterker werd, kochten ze een aantal tweedehandse inox ketels om hun installatie aan te passen; daardoor waren ze in de kleine brouwschuur in staat om 100 liter te brouwen. In dat kleine hok liepen de temperaturen in de zomer soms op tot meer dan 60°C; op de heetste momenten kon een kinderbadje uit de crèche van Glenn's zus gelukkig voor wat verkoeling zorgen.

Beetje bij beetje rijpte het idee om een echte brouwerij op te starten. In eerste instantie besloten ze om één van hun bieren te gaan brouwen in Brouwerij De Graal in Brakel. Na het op punt stellen van proefbrouwsels werd dat de Alvinne Blond. Door als brouwhulpje te fungeren, konden ze op korte tijd enorm veel leren. Uiteindelijk zouden een vijftal brouwsels Alvinne Blond en één brouwsel Alvinne Bruin bij De Graal gebrouwen worden; Glenn en Davy waren tijdens het brouwen steeds aanwezig en hielpen waar mogelijk.

De inkomsten uit de verkoop werden steeds terug geïnvesteerd in de brouwerij. Winst maken was (en is nog steeds) geen doel op zich; wel het waarmaken van hun droom, en ruimte te scheppen voor extra initiatieven. Hun kleinschaligheid is nog altijd hun handelsmerk.

Op 27 november 2003 werd Picobrouwerij Alvinne vzw gesticht. De vzw streeft drie doelstellingen na: promoten van de Belgische biercultuur; organiseren van initiatieven die het bekend maken van de Belgische bieren en hun smaken bevorderen; en het promoten en ondersteunen van het amateurbrouwen.

2004

In januari 2004 werd een eerste proefbrouwsel van Alvinne Bruin gewikt en gewogen. Ook in dat jaar vond de eerste editie van de brouwcursus voor amateurbrouwers plaats, kreeg Alvinne zijn eigen glas, bouwden Glenn en Davy een eigen brouwchalet waardoor ze brouwerij De Graal verlieten, waren ze onder andere present op het Zythos Bier Festival. Alvinne Extra en Balthazar, het eerste van de drie Driekoningenbieren, zagen het levenslicht. En tenslotte maakten de brouwers ook kennis met de kafaiaanse administratie bij banken, BTW en accijnzen om hun eigen brouwerij te kunnen starten.

Op 20 december 2004, na 11 maanden rondhollen om alle nodige papieren en attesten in orde te krijgen, kwam het verlossende groene licht van accijnzen en hadden ze hun brouwvergunning op zak. De brouwcapaciteit was ondertussen uitgebreid tot 200 liter per brouwsel. De kleine ketels van weleer werden vervangen door een beslagkuip van 200 liter, een kookketel van 230 liter en een warmwaterketel van 90 liter, naast een gloednieuwe gisttank van 500 liter.

2005

2005 was het jaar van verdere doorbraak en versterking van hun positie. De bestaande activiteiten werden verbeterd en vonden zonder problemen hun doelpubliek. Een tweede en derde brouwcursus gingen van start. In mei van dat jaar werd de brouwcapaciteit nogmaals verhoogd. Een tweedehands melkkoeltank doet vanaf dat moment dienst als beslagkuip. Ze brouwen vanaf dan wekelijks één keer 400 liter per brouwsel. Op het einde van de zomer van 2005 kwam er nog een tweede melkkoeltank bij die dienst doet als kookketel. De 400-liter-installatie is nu, na het aankopen van nog een gisttank en twee lagertanks, volledig.

Nieuwe bieren werden toegevoegd aan het pallet Alvinne-bieren. De Alvinne Tripel, Podge Belgian Imperial Stout, Halleschelle (voor speciaalbierencafé / tapasbar Pado) en het tweede driekoningenbier Melchior zagen het levenslicht.

2006

In 2006 werden opnieuw grenzen verlegd. De brouwcapaciteit werd verdubbeld door het aanschaffen van nieuwe gist- en lagertanks. De aankoop van een nieuw botteltoestel en een platenkoeler bespaarden hen heel wat tijd op een brouwdag. Het derde driekoningenbier, Gaspar, kwam tot stand. Ze brouwden originele bieren voor speciaalbierencafés als 't Kroegske in Emelgem en Dickies in Brugge. Piet Salomez, een cursist, richtte bierfirma 't Alternatief op en maakt tot op heden nog steeds gebruik van de installaties van Alvinne om zijn bieren te brouwen. Een vierde brouwcursus ging van start. Het succes van de brouwcursus bleek uit het grote aantal inschrijvingen.

Het buitenland leerde Alvinne ook kennen: in Nederland, Engeland, Denemarken, Japan en de Verenigde Staten kon men stilaan (weliswaar in beperkte mate) ook van de bieren genieten. In eigen land kwamen de bieren van Alvinne steeds meer op bierkaarten van gerenommeerde speciaalbiercafés terecht. Brouwerijbezoeken kregen steeds vaker een internationaal tintje.

In de zomer van 2006 werd zwaar geïnvesteerd om aan de normen van voedselveiligheid te voldoen. De brouwchalet werd veel te klein om er ook de toog in te herbergen. Daarom bouwden ze een tweede chalet, die dienst deed als proeflokaal; zo konden ze ook bij slecht weer kleine groepen ontvangen.

Een VZW-structuur veronderstelt een vrijwillig karakter, een werking die zich situeert in de vrijetijdssfeer. De grote bedrijvigheid en de groeiende ambitie maakten het echter zo goed als onmogelijk om als non-profit organisatie verder door het leven te gaan. Er was door de jaren heen veel tijd en geld in het project gestoken, en verdere professionalisering eiste een professionele structuur. De vzw hield op te bestaan; het management van de brouwerij kwam in handen van Davy terecht, terwijl alle andere activiteiten onder de noemer Alvinne Bierevenementen door Glenn behartigd werden.

2007

In 2007 bereikte Alvinne een nieuwe mijlpaal. Tot op dat moment draaiden de installaties in Ingelmunster op volle capaciteit. De vraag bleef echter het aanbod ruim overschrijden; vooral uit het buitenland (met Amerika aan kop) stroomden de bestellingen binnen.

Na lang zoeken vonden ze een geschikt pand in Heule. Daar dienden eerst de nodige infrastructuurwerken te worden uitgevoerd. De Belgische papiermolen kwam ook nog eens roet in het eten gooien, omdat Heule onder een ander accijnskanton valt dan Ingelmunster.

Ook in 2007 maakten ze voor het eerst kennis met infecties, waarna de kwaliteitscontrole nog verscherpt werd. Bovendien kregen ze een lading mout binnen die geïnfecteerd was, waardoor het bier een “gushing”-effect kreeg: bij het openen van een flesje spoot het er met grote snelheid uit. Dit probleem is intussen gelukkig opgelost door de mouterijen.

In het voorjaar van 2007 experimenteerde Alvinne voor het eerst met het afvullen van bier op vat. Nagisting op vat is geen sinecure, maar alles ging gelukkig prima. Verder brouwden ze, op vraag van hotel-restaurant Erasmus in Brugge, hun jubileumbier dat de naam “30” kreeg.

De zomer van 2007 was bijzonder rustig, deels door de verhuis, maar vooral door een schaarste aan nieuwe bierflesjes. In juli zaten ze door hun voorraad heen, terwijl nog heel wat lagertanks moesten aangevuld worden. Volle tanks kunnen niet verhuisd worden en zonder flesjes kan je niet bottelen. De oplossing kwam uit Amerika: zij stuurden vaten op, die de brouwers afvulden en terugstuurden. Pas in september kwamen er terug flesjes beschikbaar.

Op 18 juli 2007 werd een laatste keer gebrouwen in de chalet in Ingelmunster. De nieuwe brouwzaal in Heule is niet alleen groter dan die in Ingelmunster, er is ook meer ruimte voor gist- en lagertanks. Het lageren kan nu gekoeld (15-18°C) gebeuren. Een afzuiginstallatie verhindert dat ze nog moeten brouwen bij temperaturen boven de 50°C. Door de aankoop van enkele lagertanks wordt de brouwcapaciteit nog uitgebreid, van 350 hl in 2007 naar 500 hl in 2008. Het pronkstuk van de brouwerij is een splinternieuw bottellijntje, inclusief etiketteuse. Het eigenhandig afvullen en etiketteren behoort voortaan tot het verleden.

De grootste troef van de nieuwe lokatie is ongetwijfeld de ruime proefzolder. De brouwerij kan nu zonder problemen groepen ontvangen. In september 2007, op de opendeurdag, stelden ze hun (voorlopig eenmalige) Oud-Bruin voor, het allerlaatste bier dat in Ingelmunster gebrouwen werd.

Naast de Proefzolder werd er ook een biershop ingericht, waar zo'n 150 bieren te vinden zijn: een ruime keuze aan geuze en kriel, trappistenbieren, bieren van kleine artisanale brouwerijen, nieuwe en zeldzame bieren.

2008

2008 kan het jaar van de grote doorbraak genoemd worden. Alle kinderziekten lijken overwonnen. Volgens Casimir Elsen zou elke nieuwe brouwerij na 4 à 5 jaar op een kantelmoment komen, en dan ofwel ophouden te bestaan, ofwel er veel sterker uitkomen. Voor Alvinne bleek het het tweede te worden. De brouwers beheersen het brouwproces volkomen en er is weer ruimte om creatief met de bieren om te gaan. In het voorjaar van 2008 leggen ze de basis voor nieuwe bieren, door de Balthazar 6 maanden te laten rijpen op eikenhouten schilfers, met de Eycken Balthazar als resultaat. Ook experimenteerden ze met een wilde gist, met onder andere de Kerasus tot gevolg.

2009

Alvinne gaat steeds verder met vernieuwende experimenten en innovatieve bieren. Met hun Alvinne Oak Collection beginnen ze een nieuwe stijlvolle lijn; er liggen continu een aantal Bourgogne-vaten gevuld met bier te rusten in de brouwerij. Op de Proefzolder stellen ze regelmatig interessante proefplankjes voor, en zelfs op culinair vlak is er regelmatig wel wat te beleven.



Bierfirma's bij Alvinne

Onder een bierfirma verstaat men een “dakloze brouwerij”. Dit kan verschillende vormen aannemen: de bierfirma kan een bier laten brouwen zonder er zelf aan mee te helpen, met de bedoeling om het zelf te commercialiseren; in andere gevallen gaat de bierfirma zelf brouwen in de ketels van de gastbrouwerij. Het recept kan ontwikkeld zijn door de brouwerij, of een eigen, origineel recept zijn van de bierfirma.

- Piet Salomez richtte in 2006 bierfirma Het Alternatief op en maakt tot op heden nog steeds gebruik van de installaties van Alvinne. Piet brouwt er eigenhandig HIK blond en bruin, Piet-Agoras, Alternatief en Eerwaarde Pater op basis van zijn eigen recepten. Enkele van deze bieren proefden we reeds in een algemene degustatie van O.B.A.D.
- Speciaalbierecafé 't Kroegske in Emelgem brouwde reeds verschillende huisbieren.
- Halleschelle, door Alvinne gebrouwen voor tapasbar Pado in Tielt, krijgt het label streekproduct en viel in de prijzen op de 1^e bierhappening van de Waregemse Bierfanaten.
- Bierfirma Lupiline gebruikte tot in 2008 de ketels van Alvinne voor hun bier Koriala.

Key Keg

Samen met de Struise Brouwers is Alvinne de eerste brouwerij in België om te experimenteren met de Key Keg. Dit is een container gemaakt van PET met een binnenzak met een aluminium folie laag. Het bier zit in de binnenzak; door het tappen wordt de ruimte rond de zak gevuld met lucht, waardoor het bier uit de binnenzak naar buiten geperst wordt.

Het bier komt nooit in contact met drijfgas of lucht, waardoor het veel langer houdbaar is dan 'gewoon' vatenbier. Een bijkomend voordeel is dat je kan tappen met lucht in plaats van CO₂ (veel veiliger). Het biedt ook voordelen in transport, aangezien het een wegwerpvat is en je dus geen lege vaten moet terug transporteren naar de brouwerij. Een nadeel is dat het voorlopig nog speciale tap- en vulkoppens vereist. De grote uitdaging is echter de nagisting op vat: deze moet perfect zijn. Wat erin zit, komt eruit; een eventueel tekort aan CO₂ kan je niet compenseren door de druk op de tapleiding aan te passen.



De bieren

VERDWENEN BIEREN

Gebrouwen tot 2008:

Alvinne Blond, Alvinne Bruin, Alvinne Extra

Voorlopig éénmalig:

Alvinne Oud Bruin, Podge Oak Aged (gerijpt op Calvados-vaatje)

ALVINNE LEX'KE

Vol % alc: 6,3

Bitterheid: 30 EBU

Kleur: 8 EBC, blond

Het hele jaar beschikbaar.

Lex'ke vervangt de Alvinne Blond sinds mei 2008. Het werd aanvankelijk gebrouwen voor het 45-jarig bestaan van het Huis Der Rechten in Leuven.

Het is een vlot blond doordrinkbier met een lichtbittere ondertoon, zoetig met een subtiele toets van koriander. Het is strokleurig met een romig witte schuimkraag. In de neus vind je eerst grassige aspecten; later wordt het wat granig en gistig; er kunnen ook wat kruiden en overrijpe vruchten in gevonden worden. De smaak is bitterzoetig met een middelmatig ietwat droog mondgevoel.



FESTINA LENTE

Vol % alc: 7

Bitterheid: 50 EBU

Kleur: 160 EBC, donkerbruin

Het hele jaar beschikbaar.

De naam "Festina Lente" is Latijn voor "Haast je traag". Dit is een middenbruin bier met crèmekleurige schuimkraag. In de geur lijken verse kruiden en specerijen te zitten: misschien vind je er lavendel, rozemarijn of cypres in terug. De smaak is kruidig met een licht zurige omlijsting, waarin de donkere mout duidelijk naar boven komt. Ook hier kan je rozemarijn vinden, en misschien wat rozenbottel of zwarte bessen. Het is vrij volmondig en sprankelend.



ALVINNE TRIPEL

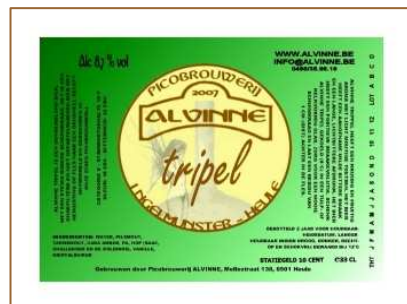
Vol % alc: 8,7 vol % alc

Bitterheid: 33 EBU

Kleur: 16 EBC, amber

Het hele jaar beschikbaar.

Dit is een klassieke tripel, lichtzoet met een stevig moutkarakter. Het is een wazig amber-oranje bier met een gelige schuimkraag. De neus is licht gistig en fruitig, met grassig-zoetige aspecten. Er is een subtiele toets van vanille aanwezig in de aanhef. In neus en smaak komt sinaasschil tevoorschijn. In de smaak komt weer wat gras of hooi boven, met stevige mout en citrus-achtige hop. De kruidigheid doet aan koriander denken. De afdrank is lichtbitter.



ALVINNE EXTRA RESTYLED

Vol % alc: 7

Bitterheid: 70 EBU

Kleur: 8 EBC, lichtamber

Het hele jaar beschikbaar.

De Extra Restyled werd begin 2008 voor de eerste maal gebrouwen en vervangt de gewone Extra. Het is een wazig goud-oranjekleurig bier met stevige gelige schuimkraag. Voor dit bier werd voor het eerst gebruik gemaakt van Amerikaanse hopsoorten zoals Chinook en Amarillo. Het is dan ook een behoorlijk bitter bier geworden met toetsen van citrus, ananas en perzik, en met grassig groene hop en verse mout. Het mondgevoel is medium, met vrij veel koolzuur. In de smaak komt de citrus-achtige hop mooi op de voorgrond; deze laat een vrij droge nasmaak achter met iets alcoholisch. De afdrank is bitter en droog en blijft lang hangen.



PODGE BELGIAN IMPERIAL STOUT

Vol % alc: 10,5

Bitterheid: 55 EBU

Kleur: 300 EBC, ZWART

Het hele jaar beschikbaar.

Deze imperial stout werd ontwikkeld ter gelegenheid van het bezoek van de Engelse biergoeroe Chris Pollard ("Podge"). Het is een diepzwart bier met romige schuimkraag. Het heeft een complex aroma van gebrande mouten en alcohol. De aanhef is zoetig met toetsen van koffie, zwarte chocolade en alcohol. De lang aanhoudende afdrank is bitterdroog. Het is een heel volmondig degustatiebier.



Een Imperial Russian Stout was een Britse bierstijl die destijds ontwikkeld werd voor export naar het Russische tsarenrijk; in Groot-Brittannië wordt deze bierstijl nog steeds door enkele brouwerijen geproduceerd.



Foto: William Rodens

De Britse bierkenner en organisator van biere excursies Chris Pollard ("Podge"), steeds te herkennen aan zijn Hawaïaanse hemden, kwam tijdens het Zythos Bierfestival met het idee aandragen om een Belgian Imperial Stout te maken. Hij bestelde bij Alvinne een proefbrouwsel, waarbij hij heel precies de specifieke kenmerken van een imperial stout opgaf. Het proefbrouwsel werd in vier vaatjes van 30 liter verdeeld, en elk vaatje werd vergist met een verschillende gist: Irish, Scottish, Whitbread, en T58 die Alvinne voor haar eigen bieren gebruikt. Podge kwam samen met een groep Engelse bierliefhebbers naar de brouwerij om deze brouwsels te proeven en te beslissen welke van de vier uiteindelijk zou worden gebrouwen. Het was een opdoffer voor hun Engels chauvinisme dat ze het brouwsel met de Scottish gist als beste kozen. In onderling overleg, en overwegend dat het bier toegankelijk moet zijn voor een zo breed mogelijk publiek, werd uiteindelijk toch geopteerd voor het bier met de Irish Wyeast Ale gist.

BALTHAZAR

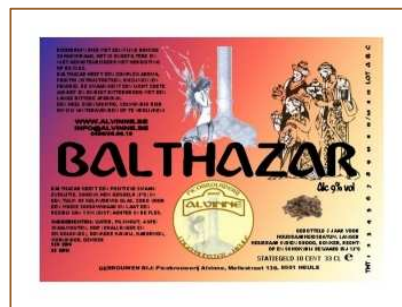
Vol % alc: 9

Bitterheid: 28 EBU

Kleur: 120 EBC, donkerbruin

Beschikbaar van 1 november tot einde voorraad.

De Balthazar was het eerste driekoningenbier van Alvinne. Het is een roodbruin bier met een grote geelbruine schuimkraag. Het aroma is complex kruidig, licht zurig en fruitig, met zoete drop en zoethout, gember, koriander, kardemon, en fruitige toetsen van citrus en rozijnen. De smaak is lichtzoetig en kruidig; anijs en zoethout komen opnieuw naar boven en blijven in dit volmondige bier ook lang hangen. Het bier heeft ook zurige aspecten van rode vruchten en gember, en een achtergrond van rozijnen in rum en chocolade.



DE EYCKEN BALTHAZAR

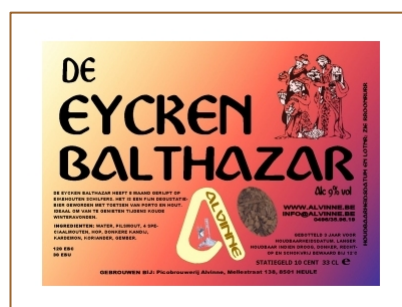
Vol % alc: 9

Bitterheid: 28 EBU

Kleur: 120 EBC, donkerbruin

Beperkt beschikbaar.

De Balthazar werd 6 maand gerijpt op eikenhouten schilfers. Het resultaat is een complex geheel met houten en kruidige toetsen. De schuimkraag is crèmig-bruin, boven een bijna zwart bier met rode glans. De proefbeschrijvingen die erover te vinden zijn, zijn zeer enthousiast en uitgebreid: hout, peper, gember, kruidnagel, sinaas, donkere mout, en een verwarmende geut alcohol. Het is een zeer complex bier, waarbij het heel moeilijk is om uit te maken wat je nu eigenlijk proeft. Het is goed in evenwicht en volmondig, matig bitter, licht zoetig van de mout en licht zurig van het hout.



GASPAR

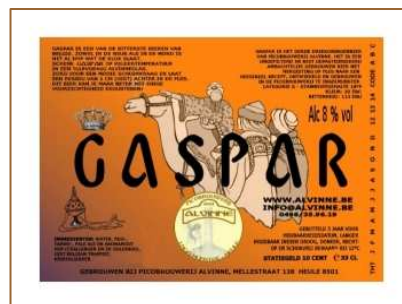
Vol % alc: 8

Bitterheid: 110 EBU

Kleur: 20 EBC, amber

Beschikbaar van 1 november tot einde voorraad.

Gaspar is één van de bitterste bieren van België. Toch blijft het vlot drinkbaar door zijn stevige body en zijn moutkarakter. Het is een wazig oranjeblond bier, neigend naar amber. De neus zit vol met Amerikaanse hop (Challenger, Saaz en Goldings) en karamelmout. De smaak komt bitter-moutig over, maar het is duidelijk de hop die de bitterheid eraan geeft. De alcohol is duidelijk aanwezig in de smaak en in het verwarmende effect dat hij heeft op het bier. Het is een stevig volmondig bier met een alcoholisch, ietwat siropig en gecarameliseerd effect.



MELCHIOR

Vol % alc: 11

Bitterheid: 50 EBU

Kleur: 25 EBC, amber

Beschikbaar van 1 november tot einde voorraad.

De Melchior is de zwaarste telg van de brouwerij. Deze Barley wine is er eentje om voorzichtig te degusteren. De



kleur is diep-amber, met een grote oranjegele schuimkraag. Onder de kraag zit een bittere neus; het is een complex bier met een moutig en zwaar gehopt aroma dat evolueert naar zoetige en siropige aspecten. De smaak is rijk en zoetig, maar tegelijk fruitig met chocoladetoetsen. Dank zij de alcohol is het heel verwarmend, met een langdurige zoetige nasmaak en een bittere afdronk.

KERASUS

Vol % alc: 5,5

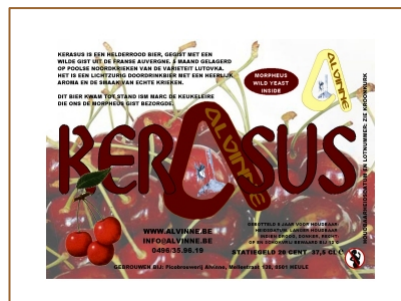
Bitterheid: 5 EBU

Kleur: donkerrood

Beperkt beschikbaar.

De Kerasus is het eerste fruitbier van Alvinne. Het bier werd gegist met de wilde Morpheus gist van Marc de Keukeleire, en enkele maanden gerijpt op 30 kg echte Poolse noorderkrieken.

De schuimkraag is intens rozig, op een helder robijnrood bier. In de neus zitten echte krieken met een achtergrond van melkzuur. De smaak is niet te zoet, vrij droog maar zeer fruitig; en vooral in de nasmaak blijven de echte krieken duidelijk op de lippen achter. Het is een zeer verfrissend zomers bier met een sprankelend effect, een vlot drinkbaar lichtzurig kriebiertje met heerlijke accenten van echte krieken.



De geschiedenis van Kerasus



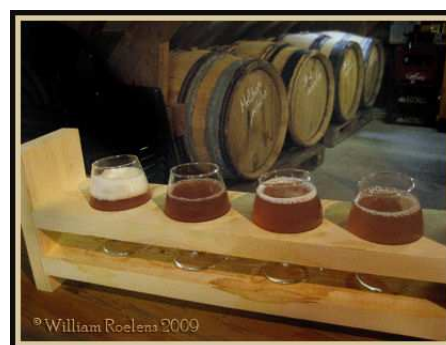
Marc De Keukeleire (foto) is familie van professor Denis De Keukeleire, de "hopprofessor". Marc is een veelzijdig ambachtsman (brood, kaas, jenever, whisky) en een ervaren en gepassioneerd amateurbrouwer. Hij isoleerde een eigen giststam tijdens zijn jaarlijkse vakantie in de Auvergne. Na enkele jaren zijn Morpheus-bieren met deze giststam gebrouwen te hebben, en na het proeven van zijn Morpheus Kriek, ontstond het idee om deze gist ook commercieel in te zetten.

De Morpheus Wild Yeast wordt gebruikt om het basisbier van de Kerasus mee te brouwen, dat nooit in zijn pure vorm zal kunnen worden geproefd. Aan dit basisbier werden zo'n 30 kg Poolse noordkrieken toegevoegd per 100 liter.

Het bier kreeg de naam Kerasus en werd na verschillende lagertijden gebotteld, om te kunnen nagaan hoe lang de krieken op het bier kunnen blijven en hoe de wilde gist evolueert.

ALVINNE OAK COLLECTION

Alvinne knoopt ook aan met oude tradities. Vroeger werd bier altijd bewaard op houten vaten, een praktijk die vandaag de dag voorbehouden is aan lambikbrouwers, geuzestekers en producenten van Oud Bruin. Net als De Dolle Brouwers en De Struise Brouwers, die al bier laten rijpen op eiken vaten, waagt ook Alvinne zich aan dit experiment.





Glenn controleert of de Alvino al lang genoeg gerijpt heeft.

Het absolute proefstuk op het gebied van gebruik van houten vaten kwam toen er in de brouwerij "toevallig" een 40 liter Calvadosvaatje achtergebleven was dat naar Engeland had moeten gaan. Het werd voor het eerst afgevuld met Podge Belgian Imperial Stout in het najaar van 2007. Omdat de smaak na 4 maanden heel intens was, besloten ze het bier te blenden met 1/3 jonge Podge Stout, goed voor 6 à 7 bakken Podge Oak Aged. Daardoor was het één van de meest exclusieve bieren op de Belgische markt. Op het moment van onze degustatie is het bier niet beschikbaar.

In oktober 2008 vulden ze twee eikenhouten Bourgognevaten met Podge Belgian Imperial Stout en twee met Alvino. Alvino is een tweede fruitbier, met hetzelfde basisbier als de Kerasus (met Morpheus Wild Yeast), maar deze keer met toevoeging van druiven.

MELCHIOR CALVADOS BARREL OAK AGED

Vol % alc: 11,5

Bitterheid: 50 EBU

Kleur: 25 EBC, amber

Zeer beperkt verkrijgbaar: slechts een 6-tal bakken wereldwijd per botteling.

Voor dit bier werd de Melchior enkele maanden gerijpt op een Calvadosvaatje (het bewuste Calvadosvaatje dat toevallig in de brouwerij achtergebleven is). Dit troebele okerkleurige bier heeft romige en scherp-alcoholische aroma's en een neus van Calvados en appeltjes. Houttoetsen zetten zich door in een zoete, volle smaak met duidelijke alcoholtoetsen, om daarna droog en bitterig af te ronden. Er is een zekere zoetigheid, maar niet overdreven; er is een hint van mandarijnschil. Het mondgevoel is ietwat scherp dank zij het Calvadosvaatje, maar dit kan nog verzwakken nadat het bier een tijd gerijpt heeft op fles.



ALVINO BOURGOGNE BARREL OAK AGED

Vol % alc.: 5,5

Herfstbier, slechts éénmaal per jaar beschikbaar in genummerde champagneflessen. Zeer beperkt; van de versie 2008 zijn slechts 563 flessen gebotteld.

Het bier ziet er wazig amberkleurig uit, met een kleine bijna-witte schuimkraag. Het heeft een zwak fruitig aroma, met wat vanille afkomstig van het eiken vat. De smaak begint wat citroenig, zeer fruitig en vineus. Proevers vinden er aspecten van sinaas en pomelmoes, vanille, en een licht ruwe bitterheid in; soms wordt er ook aardbei, appel en framboos gevonden. Op het einde komt de eik terug bescheiden tevoorschijn. Het bier heeft vrij veel koolzuur, wat een beetje vreemd is voor een bier dat op eiken vaten gerust heeft.



De geschiedenis van Alvino

Alvinne bekend dat dit bier eigenlijk geboren werd uit een vergissing. Ze waren een nieuw brouwsel aan het maken van hun Alvinne Oud Bruin, waarbij ze gebruik maakten van de Morpheus Wild Yeast die eerder al in de Kerasus uitgetest werd. Helaas, en haast

onverklaarbaar, vergaten ze geroosterde mout toe te voegen, waardoor het Oud Bruin helemaal niet bruin bleek te zijn. Dit euvel hadden ze kunnen oplossen door kleursuikers te gebruiken, maar in plaats daarvan besloten ze iets volledig nieuws te doen. Ze voegden 40 kg druiven toe aan dit brouwsel van 420 liter, lieten het gisten, en lieten het rijpen op eiken Bourgogne-vaten. Het resultaat was een bier van slechts 5,5%, maar zeer complex. Als wijn zou smaken als bier, dan zou het zoets zijn als de Alvino!

Alvinne zal dit experiment voortaan éénmaal per jaar herhalen. Van de Alvino Bourgogne Barrel Oak Aged vintage 2008 zijn slechts 563 flessen beschikbaar.

PODGE BOURGOGNE BARREL OAK AGED

Vol % alc.: 10,5

Ook zeer beperkt; in 2009 werden 576 flessen van 75 cl gebotteld.

Het is een troebel bruin bier met amber aspecten; het heeft een kleine beige schuimkraag die snel weg is. In het aroma zit rode wijn, houttoetsen, vanille en chocolade. Het bier is zoet met licht gebrande mouten, een beetje brandewijn en alcohol. Het heeft aspecten van bittere sinaaschil, donker fruit en wat zoethout. Het mondgevoel is vol en fluwelig met een alcoholbrand die toch vrij goed verborgen is. Het doet een beetje zoetig aan, zeer krachtig, maar niet meer echt te herkennen als stout.



De Podge mag gaan rusten op Bourgognevaten.



NIEUW BIER : morgen (zaterdag 28 maart 2009) stelt Alvinne op de Proefzolder in Heule hun nieuwe bier voor, **Mano Negra**, een stevige imperial stout van zo'n 10 vol % alc, volmout met maar liefst 6 % gebrande mouten. Misschien duikt dit bier wel eens op in een algemene proeverij...

Bronvermelding :

Foto's : Alvinne (<http://www.alvinne.be/> en <http://alvinne.wordpress.com/>)
William Roelens (<http://blog.seniorennet.be/bierblog/>)
O.B.A.D. (<http://users.telenet.be/obad/>)

Proefbeschrijvingen : Alvinne
Joris P. Pattyn op Ratebeer
Eigen ervaringen