

# SPECIALE BELGE ALE





# SPECIALE BELGE ALE

TRADITIEBIER VAN HIER

Jef Van den Steen

Fotografie:  
Andrew Verschetze

ROERKUIP  
N°3 89H<sup>L</sup>10L

BRZ2





# INHOUD

VOORWOORD	p. 6	SPECIAAL TONNEKE	p. 92
		BROUWERIJ LATTE	p. 94
'CREATION D'UNE BIÈRE TYPE BELGE – 1904'	p. 9	BROUWERIJ CONTRERAS	p. 95
EXPOSITION INTERNATIONALE DE BRASSERIE	p. 12	SPECIAAL	p. 96
EVALUATIE	p. 15	TOCH LAGE GISTING	p. 99
EEN KINK IN DE KABEL	p. 17	BROUWERIJFICHE	p. 100
EN DE WINNAAR IS...	p. 20	BEPERKT ASSORTIMENT	p. 102
MISLUKKING?	p. 21	VALEIR	p. 105
		OP BEZOEK	p. 106
'CONCOURS – LA PERFECTION DE LA BIÈRE BELGE'	p. 23		
HET REGLEMENT	p. 24	SPECIALE DE KONINCK	p. 108
EN DE WINNAAR IS...	p. 25	BROUWERIJ DE HAND	p. 111
EEN TOEMAATJE: NEDERLANDS BIER	p. 27	SPECIALE DE KONINCK	p. 113
		EEN BOLLEKE OF EEN FLUITJE?	p. 115
'LA BELGE'	p. 29	BROUWERIJFICHE	p. 119
IMPORTBIER IMITEREN	p. 31	DIVERSIFIËREN	p. 120
TYPE BELGE	p. 32	FEESTJAAR 2008	p. 122
DE WERELDTENTOONSTELLING	p. 35		
EERSTE WERELDOORLOG	p. 37	SPECIALE SUPER 64	p. 124
HET INTERBELLUM	p. 38	SAINT MICHEL BROUWT EEN BELGE	p. 126
DILEMMA: LAGE GISTING OF NIET?	p. 41	MEYNSBRUGHEN	p. 128
EEN SPECIALE OF EEN ALE?	p. 42	MEYNSBRUGHEN BROUWT BRUG ALE	p. 129
OPNIEUW OORLOGSLEED	p. 44	VAN DER HAEGEN	p. 132
EINDELIJK VREDE EN WELVAART	p. 47	BROUWERIJFICHE	p. 135
EXPO 58	p. 49	NIEUWE INSTALLATIE EN GENERATIE	p. 137
EEN IMAGOPROBLEEM	p. 51	OP BEZOEK	p. 138
OVERLEVEN IN EEN DALENDE MARKT	p. 52		
LINE EXTENTIONS	p. 53	'SPECIAL' DE RYCK	p. 140
STREEKPRODUCT.BE EN EUROPEES LABEL	p. 54	'SPECIAL' DE RYCK	p. 144
		KANON	p. 145
SPECIALE PALM	p. 56	NIEUWE BIEREN	p. 146
ARTHUR VAN ROY	p. 59	VAN VATEN TOT FLESSEN	p. 148
ALFRED VAN ROY	p. 60	DE AREND KEERT TERUG	p. 149
TOCH LAGE GISTING	p. 62	BROUWERIJFICHE	p. 152
PALM GAAT NATIONAAL	p. 63	OP BEZOEK	p. 154
BROUWERIJFICHE	p. 67		
JAN TOYE	p. 68	SPECIALE 1900	p. 156
BLIJVEND GELOOF IN DE SPECIALE BELGE ALE	p. 70	LAGE GISTING	p. 158
OP BEZOEK	p. 74	HET INTERBELLUM	p. 160
		FLESSENBIER	p. 162
SPECIALE OP-ALE	p. 76	BELGE EN BELGE DOUBLE SPECIALE	p. 164
BURGEMEESTER DE SMEDT	p. 78	BROUWERIJFICHE	p. 166
BROUWERIJ DE SMEDT	p. 80	SPECIALE 1900	p. 169
SPECIALE OP-ALE	p. 82	OP BEZOEK	p. 170
OP-ALE	p. 84		
BROUWERIJFICHE	p. 87	KOKEN MET SPECIALE BELGE ALE	p. 172
DIVERSIFIËREN	p. 88	BIBLIOGRAFIE	p. 190
		COLOFON	p. 192

## VOORWOORD

Hoewel de Belgische biercultuur zeer homogeen kan lijken en soms overkomt alsof ze er immer en onveranderlijk is geweest, is niets minder waar. Onze rijke en diverse biercultuur is steeds in beweging geweest – soms in rechte lijnen, vaak met zijsprongetjes – en evolueert vandaag de dag nog steeds. En dat is maar goed ook: een nieuwe dynamiek met nieuwe ideeën en recepten brengt nieuw leven in de brouwerij.

Dat bewijst dit boek ten overvloede: de zoektocht naar een nieuw soort Belgisch bier verliep niet zonder moeilijkheden. Er was zelfs een tweede poging nodig om de Speciale Belge Ale definitief op de kaart te zetten.

Het toont aan dat men in de brouwerswereld het best niet over één nacht ijs gaat en dat een succesvolle brouwer een volhardende brouwer is. Koppigheid kan lonen.

De creatie van deze nieuwe Belgische bierstijl, nu meer dan honderd jaar geleden, bewijst ook dat innovatie – zelfs in een traditioneel bierland als het onze – nuttig en zelfs noodzakelijk is. Ook vandaag is deze uitdaging meer dan ooit actueel: we hebben onze monumentale Belgische bierstijlen als getuigen van de traditie en als kwaliteitsreferenties van de eerste orde, maar we leven tegelijk in een boeiend biertijdperk waarin de concurrentie er wereldwijd zeker niet minder op wordt.

En dus moge de wedstrijd die er destijds toe leidde dat de Speciale Belge Ale het levenslicht zag, ons tot inspiratie strekken. Dit betekent niet dat we per se een nieuw ‘concours’ moeten inrichten. Maar het feit dat de toenmalige Belgische brouwers een in wezen buitenlandse bierstijl (in het geval van de Speciale Belge Ale een eerder Britse inspiratiebron) ‘verbelgisch’ hebben, is een invalshoek die ruim een eeuw later nog steeds bruikbaar is. Belgische brouwers hebben naast kwaliteit en authenticiteit ook steeds flexibiliteit en vooruitgang hoog in het vaandel gedragen en dat zullen ze blijven doen.

SVEN GATZ

Ex-directeur Belgische Brouwers – Brasseurs Belges.  
Vlaams minister van Cultuur, Media, Jeugd en Brussel.











## ‘CREATION D’UNE BIÈRE TYPE BELGE – 1904’

Omstreeks 1900, wanneer ons verhaal begint, stonden de Belgen al bekend als grote bierliefhebbers. Jaarlijks dronk de Belg gemiddeld 220,5 liter bier. Zelfs de Duitsers bleven met slechts 120 liter ver onder dit cijfer. Deze grote hoeveelheid was deels een gevolg van het offensief van de overheid tegen het overmatige gebruik van sterkedrank bij de arbeidsklasse. De vermindering van het jeneververbruik vertaalde zich in een bijna evenredige stijging van het bierverbruik. Toch was de toestand van de Belgische brouwnijverheid minder rooskleurig dan deze cijfers laten vermoeden. Zo was de gemiddelde densiteit van het bier in de tweede helft van de negentiende eeuw langzaam maar zeker afgenomen om in 1900 af te kloppen op 3.29 vol. % alc., in 1910 nog verder gedaald tot 3.20 vol. % alc. Dergelijke

lage alcoholgehalten komen overeen met een densiteit van 2.5 tot 3.0 B° (wettelijke Belgische graden). Tot de zeldzame uitzonderingen behoorden onder andere de rinse Brusselse en Pajottenlandse geuze (met 7 vol. % alc.) en het donkere en zoete Diesterse Gildebier (met 8 vol. % alc.). Niet alleen waren de meeste bieren zeer laagalcoholisch, ze waren ook nogal aan de troebele kant omdat ze meestal zeer jong gedronken werden, nog voor ze volledig uitg gist waren. Daarenboven verzuurden ze snel, in de zomer nog sneller dan in de winter.

Wel was de rijkdom aan brouw- en gistingswijzen – en dus de rijkdom aan biersoorten – even groot, om niet te zeggen groter dan nu, meer dan een eeuw later. Maar de huidige situatie kan niet vergeleken worden met die van een goede honderd jaar geleden.



Volkscafé De Koekoek op de Moretteberg in Asse. Het café is intussen gesloten.

Nu wordt België alomt eromd voor deze rijkdom aan geuren, kleuren en smaken en wordt meer dan 60% van al het in België gebrouwen bier uitgeoerd. België heeft een imago van kwaliteit, van diversiteit, van een ongeëvenaarde biercultuur. Maar rond de eeuwwisseling was van uitvoer nauwelijks sprake. Meer nog, de succesbieren uit die tijd kwamen meestal uit het buitenland, vooral uit Duitsland met laaggegistete pils en uit Engeland met hooggegistete pale ale. Zo werd het eerste Engelse bier al in 1843 geschonken in de Brusselse Taverne Guillaume in de Museumstraat; in 1850 vloeierte het eerste Duitse bier, een Munich, uit de tapkranen in het gelijknamige café in de Arenbergstraat in de hoofdstad.

Beide landen werden als het ware geassocieerd met deze bieren en omgekeerd werden deze bieren geassocieerd met die landen. Onze veelheid aan biersoorten werd dan ook eerder als een zwakte dan als een sterkte ervaren. Hoe kan men immers met al die verschillende streekbieren de concurrentie aangaan met 'nationale' bieren? De importbieren hadden daarenboven in het algemeen een hogere densiteit, wat zich meteen ook vertaalde in een hoger alcoholgehalte. Aangezien alcohol een smaakversterker is, verkozen steeds meer bierliefhebbers buitenlandse bieren boven de vele streekbieren die het land rijk was. Zelfs al moest daarvoor een hogere prijs betaald worden. De smaak van het publiek evolueerde dus duidelijk naar sterkere bieren, terwijl de Belgische brouwers elkaar beconcurrerden met lagere prijzen. Dit kon alleen door de kwaliteit en de densiteit te laten dalen. In 1891 werd er 51.878 hectoliter bier in België ingevoerd, maar vanaf dan was er een constante stijging tot 160.916 hectoliter in 1903. Een verontrustende evolutie!

Langzaam maar zeker groeide het idee dat ook België een typisch Belgisch bier zou moeten hebben, niet zozeer om de andere biersoorten van de kaart te vegen, maar om de concurrentie met die Duitse pils en Engelse pale ale aan te kunnen gaan.

De eerste die de zoektocht naar zo'n typisch Belgisch bier op gang probeerde te brengen, was Henri Van Laer. In 1901, op het congres van de Association Générale des Brasseurs belges, bracht hij het probleem ter sprake: zoeken naar een nationaal type bier dat voor ieders smaak aanvaardbaar zou zijn zoals de Munich, de Pilsen, de Dortmund en de Engelse ales. 'Tot nog toe hebben de Belgische brouwers nooit gezocht naar een luxebier,' stelde hij, 'tenzij door buitenlandse biertypes te imiteren in plaats van te zoeken naar een bier met een origineel karakter.' Pittig detail: in 1904 besliste de handelsrechtbank van Brussel dat elke Belgische brouwerij gerechtigd was bieren te brouwen onder de naam Munchener of Munich.





Een tweetal jaren later, in 1903, kwamen ook de hoogleraren van de toen al bestaande brouwerijscholen tot hetzelfde besluit. Om dat idee te realiseren opperden zij een eenvoudig idee: waarom aan de Exposition Internationale de Brasserie, d'Alimentation et d'Hygiène, die in het voorjaar van 1904 in Brussel zou plaatsvinden, geen wedstrijd verbinden om het ideale bier te vinden dat daarna als 'type belge' gecommmercialiseerd kon worden?

Zoals dat bij een wedstrijd hoort, werd meteen een reglement opgesteld, dat George Maw Johnson publiceerde in de *Petit Journal du Basseur*, samen met de grote krachtlijnen van deze nationale wedstrijd.

Henri Van Laer en George Maw Johnson waren de grote promotoren van deze zoektocht. Henri Van Laer (Hasselt 1864 – Sint-Gillis/Brussel 1917) studeerde aan de universiteit van Gent en promoveerde in 1889 tot doctor in de natuurwetenschappen. Maar al voor deze promotie doceerde hij algemene scheikunde aan de Mijnbouwschool van de provincie

Henegouwen. Ook was hij vanaf het ontstaan ervan hoogleraar aan het Institut supérieur des Fermentations te Gent. Vanaf 1902 tot aan zijn overlijden zou hij directeur van deze brouwerijschool zijn. Van Laer specialiseerde zich in de biochemie en publiceerde in Belgische, Engelse, Duitse en Franse wetenschappelijke bladen over de werking en de fysiologie van gisten. Daardoor genoot hij ook in het buitenland grote faam: hij werd in 1895 erelid van het Institute of Brewery in Londen, in 1905 van de American Society of Brewing Technology en in 1908 van de Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlijn.

George Maw Johnson was een uit Canterbury afkomstige brouwer die in 1883 naar België kwam. Hij werd consultant voor Engels bier in een veertigtal brouwerijen, waar hij gist bezorgde, water ontleedde, het moutproces aanpaste enzovoort. In 1887 publiceerde hij een boek: *Traité pratique de la brasserie et du maltage anglais et fabrication des bières anglaises, y compris leur adaption aux systèmes belges et*







Hopgift in pelletvorm

*français*. In 1893 stichtte hij de *Petit Journal du Brasseur*, een weekblad dat door de Association Générale des Brasseurs belges in 1899 verkozen werd tot medium waarin ze al haar officiële mededelingen publiceerde.

In dit blad formuleerde Johnson het doel dat men met het nationale bier wilde bereiken als volgt: 'Tot de productie van een bier komen dat een grote toekomst en een verzekerde vraag voor zich heeft. Dit bier mag geen curiosum zijn, maar een bier dat aan de Belgische brouwers de mogelijkheid moet geven hun persoonlijkheid te tonen en te kunnen strijden tegen de concurrentie op de wereldmarkt!'

Bij de creatie van dit nieuwe bier kregen de brouwers volledige vrijheid: lage gisting, hoge gisting, spontane gisting, Duits, Engels, Vlaams blond, jong bier, versneden bier, bruin bier... Het was belangrijk een bier te vinden dat op de sympathie kon rekenen van

de meerderheid van de consumenten. Daarom moest het voldoen aan een aantal eisen. Zo moest de densiteit van het wort hoger zijn dan die van de toen gangbare bieren. Om te kunnen concurreren met de steeds populairder wordende importbieren stelde het reglement dat de densiteit tussen de 4.5 en 5 Belgische graden moest liggen, dus hoger dan de 2.5 tot 3.5 graden die in die tijd in België gangbaar was. Dit vergt waarschijnlijk een beetje uitleg...

De densiteit of dichtheid van een vloeistof wordt uitgedrukt in gram (of kilogram) per liter. Zo weegt 1 liter water juist 1 kilogram of 1000 gram. Zuiver water heeft bijgevolg een densiteit van 1000. Tijdens het brouwproces worden eiwitten en zetmelen uit de mout geëxtraheerd; deze zetmelen worden vervolgens door enzymen omgezet in vergistbare suikers. Deze zoete oplossing heet 'wort'. De aanwezigheid van opgeloste eiwitten en

suikers maakt dat 1 liter van een dergelijke oplossing meer weegt dan 1 kilogram, met andere woorden: de densiteit van het wort ligt hoger dan die van water.

Om de densiteit van dit wort te meten hanterden de verschillende landen vroeger verschillende meetschalen. In België waren dat de zogenaamde 'wettelijke Belgische graden', die het tweede cijfer na de komma van de densiteit aangeven. Zo heeft wort van 4.5 tot 5 B°, zoals dat nieuwe nationale bier volgens het reglement moest zijn, een densiteit van 1045 à 1050. Het spreekt vanzelf dat wort dat zwaarder weegt (en dus een hogere densiteit heeft) ook een hoger alcoholgehalte tot gevolg zal hebben in het daaruit vergiste bier.

Voor techneuten: de wettelijke Belgische graden (B°) werden op 1 januari 1993 op initiatief van de EU afgeschaft en vervangen door graden Plato (°P) om tot een uniforme meting van de densiteit in alle EU-landen te komen. Aan de hand van tabellen kan men de oude Belgische graden omzetten naar deze nieuwe graden Plato. Maar er geldt ook een eenvoudige vuistregel: deel de laatste twee cijfers van de densiteit in Belgische graden door vier. Zo wordt de in het reglement geëiste densiteit van 1045 tot 1050 B° respectievelijk 11.25 tot 12.5 °P. Om een idee te geven van wat dit voor bier betekent: de huidige pilsbieren hebben allemaal een densiteit van 12 °P. Hieruit blijkt dat de organisatoren van de nationale wedstrijd onder andere tot doel hadden het Belgische bier, wat densiteit betreft, op het niveau te brengen van de importbieren.

Verder stipuleerde het reglement dat het bier ingestuurd moest worden in tonnen met een inhoud tussen de 50 en 100 liter. Alle mogelijke grondstoffen waren toegelaten, behalve degene die bij wet verboden zijn zoals sacharine, glycerine en dergelijke. Ten slotte stond in artikel 15 vermeld dat de werkmethode van het winnende bier gepubliceerd zou worden.



Onderdeel van een oude flessenvuller

Om de brouwers toch enig idee te geven in welke richting dit bier *type belge* gezocht moest worden, werd de puntenverdeling meegedeeld (art. XII van het reglement, gepubliceerd op 8 januari 1904 in de *Petit Journal du Brasseur*): voor briljante helderheid werden tien punten toegekend, *moelleux* (zachtheid, malsheid) gaf vijf punten; kleur en aroma ook vijf punten; schuim vijf punten; hoppigheid eveneens vijf punten; en andere kwaliteiten zoals bezinksel, karakter enzovoort konden twintig punten opbrengen. Er vielen dus in totaal vijftig punten te verdienen.

De jury werd voorgezeten door Henri Van Laer, geassisteerd door Jules Vuylsteke, directeur van de *Ecole Supérieure de l'Université de Louvain*, en Léon Van Dam, hoogleraar aan de *Ecole Supérieure de Brasserie van La Louvière* – een toonbeeld van communautair evenwicht

avant la lettre. Deze heren van stand werden bijgestaan door een tiental brouwers en bierhandelaars.

Het *concours national* vond plaats tijdens de *Exposition Internationale de Brasserie, d'Alimentation et d'Hygiène* van 5 tot 20 maart 1904, in de grote hal van het Jubelpark in Brussel. De winnaar werd bekroond met een medaille, uitgereikt door de minister van Industrie en Werk. Tegelijk met dit *concours national* was er ook een *concours international*, waaraan alle bieren konden deelnemen, ongeacht hun densiteit.

Uiteraard lokte dit reglement reacties uit bij de brouwers. Onder andere de verplichting dat de densiteit 4.5 à 5 B° moest bedragen, kreeg veel kritiek. Via de *Petit Journal du Brasseur* werd deze eis als volgt verdedigd: 'Wat moet de Belgische brouwindustrie zoeken? Uiteraard een bier dat kan concurreren met de beste buitenlandse bieren, bedoeld voor consumptie in de cafés tegen een prijs tussen de 15 en de 25 centimes per glas,





afhankelijk van de luxe van het café. Bieren met een densiteit van 2.5 tot 3.5 B° (of zelfs minder) zijn er al genoeg. Waarom er dan nog nieuwe bij creëren? De klant van de *grand cafés* zal de buitenlandse bieren niet laten vallen voor deze “slappe” bieren. Vergeet niet dat juist deze *faiblesse* van onze courante bieren het groeiend succes van de buitenlandse bieren heeft bevorderd. Wanneer de Belgische brouwers een goed glas bier kunnen aanbieden – het kan niet moeilijk zijn een goed glas bier te brouwen met een densiteit van 4.5 tot 5 B° – zal de meerderheid van de klanten twijfelen alvorens 30 of 35 centimes te betalen voor een glas buitenlands bier wanneer zij voor 15 tot 20 centimes een goed glas Belgisch bier kunnen krijgen.’

Een ander probleem voor veel brouwers waren de twintig punten voor ‘andere kwaliteiten’. Hoewel de jury vrij was om deze kwaliteiten te interpreteren, werden toch twee kwaliteiten naar voren geschoven: karakter en (afwezigheid van) bezinksel. Het bier moest dus een eigen karakter hebben zodat het zich kon onderscheiden van alle andere bieren. Welk karakter het bier had, werd uiteraard overgelaten aan het inzicht van de brouwer. Om weerstand te kunnen bieden aan de bieren van lage gisting was het belangrijk dat het bier geen bezinksel had. De kastelein gaf immers de voorkeur aan bieren die hij helder kon tappen of tot de laatste druppel van de fles kon schenken.

Een voorbeeld moet deze laatste eis duidelijk maken. Gewild of ongewild gaven de organisatoren in het reglement de richting aan waarin zij dat bier *type belge* zochten: ‘Engelse bieren bevatten bezinksel. Dergelijke bieren zullen niet uitgesloten worden. Maar wanneer een Belgisch brouwer een bier zou insturen van het Engelse type, maar zonder bezinksel, zou hij zeker een nieuw type bier gecreëerd hebben en de jury zal daar rekening mee houden bij het toekennen van de punten.’





## EEN KINK IN DE KABEL

Ondanks alle voorbereidingen en alle goede wil bleek er toch een addertje onder het gras te zitten: H. Van der Harten, een brouwer uit Hasselt, die als eerste zijn ongenoegen uitte over een – op het eerste gezicht – detail uit het reglement: artikel 15. In een brief aan de directeur van de *Petit Journal du Brasseur* legde hij zijn grieven uit.

‘Ik zal niet deelnemen aan het concours national voor het creëren van een bier *type belge* omdat de opgelegde voorwaarden niet redelijk zijn! De beloning en de voordelen verbonden aan deze wedstrijd staan niet in verhouding tot de gestelde eisen. Men verwacht een gedetailleerde beschrijving van de fabricatiemethode zodat elke brouwer dat bier kan brouwen. Dus, voor een gouden medaille en een beetje publiciteit die alleen grote brouwerijen dienstig kan zijn, zou ik de vrucht van een heel leven (voor mij is dat veertig jaar) van werken, studeren en experimenteren te grabbel moeten gooien.’

Verder had Van der Harten nog kritiek op de puntenverdeling. Vooral de tien punten voor

briljante helderheid waren hem een doorn in het oog. Volgens hem was dit voor een bier geen kwaliteit. Briljant heldere bieren zijn ‘*indigestes*’ (= onverteerbaar), terwijl een goed bier juist ‘*digestive*’ (= goed verteerbaar) moet zijn. George M. Johnson verdedigde, namens het organiserende comité, het reglement door te stellen dat, als men een algemene vraag wilde creëren voor een bepaald biertype, het absoluut noodzakelijk was dat het door meerdere brouwers op de markt werd gebracht. Daarom was het noodzakelijk om de details van de fabricatiemethode openbaar te maken. Om zijn stelling te illustreren, zei Johnson dat de bieren van het type bock, munich, pale ale en stout nooit algemeen succes gekend zouden hebben als ze door slechts één brouwer geproduceerd werden. Een bier kon maar overal in het land succes hebben als het ook overal in het land beschikbaar was.

Voor de winnaar van de wedstrijd waren er hoe dan ook voordelen: hij zou de eerste zijn om te profiteren van het succes van dat nieuwe bier. En zijn verkoop zou stijgen dankzij de inspanningen van zowel zijn medewerkers als zijn concurrenten. Als voorbeelden noemde Johnson Bass, Grüber en Sedlmayr,

die geprofitteerd hadden van de aandacht voor hun bier, zowel door hun nabootsers als door henzelf. Hij eindigde door te stellen dat één brouwer uit Hasselt één, misschien twee generaties nodig zou hebben om zijn bier wereldwijd tot een succes te brengen. Terwijl dit resultaat bereikt zou kunnen worden in enkele jaren tijd als twintig, dertig of zelfs veertig brouwers dit Hasseltse bier zouden produceren. Als voorbeeld daarvan noemde hij Pilsen, Dortmund, Munich en zelfs Cognac en Schiedam.

Maar het kwaad was geschied! Er volgde een stortvloed aan brieven die kritiek leverden op een of meerdere punten van het reglement. Vooral kleine brouwers stelden zich vragen over hun kansen. Hierop reageerde Johnson door te stellen dat een van de voordelen van het beroep van brouwer er juist in bestond dat iemand die slechts over een primitieve installatie beschikte een even goed bier kon

brouwen als zijn grote collega's, van wie de installatie uitgerust was met de allernieuwste snufjes. De kwaliteit van bier hing immers meer af van de kwaliteit van de grondstoffen dan van de perfectie van de brouwinstallatie. Verder meende Johnson op te merken dat de brouwers van hogegistingsbieren ervan uitgingen dat hun kansen op de overwinning verwaarloosbaar waren ten opzichte van die van hun collega's die lagegistingsbieren brouwen. Hij was er echter van overtuigd dat dit niet het geval was. Trouwens, de brouwers van laaggegistete bieren hadden afgehaakt. Door al dat gekissebis, dat bovendien in de *Petit Journal du Brasseur* gepubliceerd werd, begonnen heel wat brouwers eraan te twifelen of het concours nu al dan niet zou doorgaan. Er werden dan ook slechts 22 brouwerijen ingeschreven, een pover resultaat als je weet dat er in 1904 in België 3336 brouwerijen waren.





## EEN DE WINNAAR IS...

In zijn verslag van het *concours national* probeerde de secretaris-verslaggever eerst en vooral te verklaren waarom er zo weinig brouwers deelnamen. Hij weigerde te geloven dat onverschilligheid van de brouwers aan de grondslag zou liggen van deze lage opkomst. Hij weet het gebrek aan belangstelling vooral aan de late aankondiging van de wedstrijd (nauwelijks zes weken voor de sluitingsdatum van de inschrijvingen). Onder deze omstandigheden was het bijna onmogelijk om tijdig studie- en opzoekingswerk te doen, laat staan om de nodige proefbrouwers te maken die zouden moeten leiden tot de ontwikkeling van een nieuw biertype. Toch werden alle mogelijke maatregelen getroffen opdat de jury de bieren kon beoordelen zonder zich te laten beïnvloeden door de naam of de reputatie van de producent. Op 16 maart proefde de jury de bieren en de zes best geklasseerde werden naar het proefstation van de *Société des Brasseurs pour l'enseignement professionnel* te Gent gestuurd

voor analyse. Op basis daarvan werd één bier uitgesloten omdat de densiteit slechts 3.8 B° bedroeg – te laag dus!

Om de bewaarbaarheid na te gaan werden in de drie daaropvolgende weken de bieren opnieuw geproefd, terwijl ze tussen 21 maart en 9 april aan een gemiddelde temperatuur van 27 °C blootgesteld werden in het lab om ze vervolgens opnieuw te analyseren. Drie ervan bleken verzuurd te zijn, zodat er nog slechts twee in aanmerking kwamen voor de overwinning. Maar hier schortte wat aan de verplichte opgave van de werkmethode die moest toelaten dat het bier ook door andere brouwers geproduceerd kon worden. De jury besliste dan ook dat de Prijs van het Gouvernement niet toegekend werd, met andere woorden: er werd geen bier *type belge* aangeduid. Maar een winnaar was er uiteraard wel: S.A. des Brasseries et Malteries Alostoises (een fusie uit 1899 van Brouwerij De Roos in de Burchtstraat en Brouwerij De Ster in de Dirk Martensstraat, beide in Aalst), gevolgd door Georges Goelens, brouwer in Meerbeke (Ninove), en Dubois-Haems, brouwer in Lebbeke.







Hopbellen

## MISLUKKING?

Op het eerste gezicht mag deze wedstrijd om tot een bier *type belge* te komen mislukt overkomen. Toch kon de jury belangrijke besluiten trekken om in de toekomst wel te slagen in haar opzet. Vooreerst toonde deze eerste poging aan dat de hoge gisting allesbehalve uitgeteld was. Meer nog, bieren van hoge gisting konden best concurreren met laaggegiste bieren – een besluit dat moed gaf aan de kleine en middelgrote brouwerijen die niet kapitaalkrchtig genoeg waren om over te schakelen naar lage gisting, die dure koelinstallaties vergde.

Een tweede besluit was dat de voorkeur van het publiek vooral ging naar bleke bieren. Op de vijf best geklasseerde bieren waren er immers vier van het type Blonde des Flandres en de twee best geklasseerde waren droog gehopt. Een Blonde des Flandres, maar dan nog wat verbeterd, zou weleens het gedroomde *type belge* kunnen worden. Het verslag van de jury eindigde dan ook met de wens dat de resultaten van dit concours de brouwers de te volgen weg zouden tonen en dat het publiek, zodra het was overtuigd van de kwaliteiten van zo'n bier *type belge*, de buitenlandse industriële bieren zal laten vallen.