

# Bier!



## CONCLUSIE SCORE

Allereerst: of het bier nu uit België of Nederland komt, wat een heerlijk verfrissend biertype is saison! Die conclusie kunnen we na deze proeverij opnieuw trekken. Maar na het blind proeven blijkt dat de vijf Belgische brouwerijen in deze wedstrijd allemaal vooraan staan. Plek 6 t/m 10 is voor de Nederlandse brouwers. Niet vreemd voor een oorspronkelijk en ooit bijna vergeten Belgisch biertype, dat met name door Brasserie Dupont weer op de kaart is gezet. Ooit gold Saison Dupont als referentie voor dit biertype – en nog steeds is het een absolute topper – maar duidelijk is dat de concurrentie steeds groter wordt. Zelfs uit Nederland! Wie had dat dertig jaar geleden durven voorspellen. Wat ons betreft zijn de

nummers 1, 2 en 3 in onze objectieve en onafhankelijke wedstrijd met recht winnaars van goud, zilver en brons. En wat zal Jef van der Steen van brouwerij De Glazen Toren trots zijn met zijn eerste plek! Als redactieteam van Bier! kunnen we je alleen maar adviseren om de test met deze tien saisons zelf, met vrienden, ook eens uit te voeren (blind proeven!). Laat ons weten of je het met ons proefpanel eens bent via [info@biermagazine.nl](mailto:info@biermagazine.nl).

Voor het gehele artikel,  
info of een abonnement:  
[www.biermagazine.nl](http://www.biermagazine.nl)

- |  |                 |
|--|-----------------|
| 1. <b>Saison d'Erpe-Mere</b>   Brouwerij De Glazen Toren (B)   6,5%                      | 18 <sup>5</sup> |
| 2. <b>St. Feuillien Saison</b>   Brasserie St. Feuillien (B)   6,5%                      | 15              |
| 3. <b>Saison Dupont</b>   Brasserie Dupont (B)   6,5%                                    | 14              |
| 4. <b>Brunehaut Saison</b>   Brasserie de Brunehaut (B)   4,5%                           | 12 <sup>5</sup> |
| 5. <b>Saison du Meyboom</b>   Brasserie de la Senne (B)   5,5%                           | 12              |
| 6. <b>More dry and sour than your mother in law Saison</b>   Flying Dutchman (NL)   4,7% | 11 <sup>5</sup> |
| 6. <b>Mannenliefde Saison</b>   Brouwerij Oedipus (NL)   6,0%                            | 11 <sup>5</sup> |
| 7. <b>Lindeboom Saison</b>   Lindeboom Bierbrouwerij (NL)   5,5%                         | 10              |
| 8. <b>Datisanderekoekoek Saison</b>   Bird Brewery (NL)   5,6%                           | 9               |
| 9. <b>Urthel Saisonnière</b>   Urthel brouwerij (B/NL)   6,0%                            | 8               |



Brouwerij Huttenkloas  
*Home of the  
huurbrouwers*

The Brew Society  
*Brouwgenootschap voor  
brouwers en Martha*

30 jaar SNAB  
bierbrouwers  
*Een ware  
TriomPH-tocht*





# BELGIË TEGEN NEDERLAND: SAISONS



Opnieuw heeft Bier! magazine bieren in een bepaald thema aan het proefpanel voorgezet. Dit keer is het de vraag 'Welk land brouwt betere saisons, België of Nederland?'. Het proefpanel heeft tien verschillende bieren (vijf uit Nederland, vijf uit België) in het proefglas gepresenteerd gekregen, geproefd én beoordeeld op kwaliteit en doordrinkbaarheid. We waren te gast bij Biercafé De Lachende Monnik in de Voorstraat in Dordrecht. Lees de blind geproefde bevindingen van de kenners en liefhebbers.

Saisons proeven is een leuke bezigheid, maar waaraan moet een bier nu eigenlijk voldoen om zich saison te mogen noemen? Er zijn een paar hoofdregels te weten: bier van hoge gisting met nagisting op fles; alcoholpercentage tussen 4,5% en 6,5%; donkerblond tot amberkleurig; dorstlessend; hoge vergistingsgraad van de suikers (dit zorgt voor een 'droog' karakter); goed gehopt en/of gekruid; hoofdzakelijk gebruik van gerstemout, andere granen zoals tarwe zijn mogelijk. In Nederland is de van oorsprong Waalse saison nog altijd een wat onbekende biertype bij vele bierconsumenten, bij de brouwers is het inmiddels een bekend biertype dat door heel wat brouwerijen wordt gebrouwen. Maar wat weten we dan eigenlijk van de saison? Het romantische verhaal luidt als volgt: saison, ook wel Farmhouse Ale genoemd, is aan het begin van de 19e eeuw ontstaan in de Zuid-Belgische provincie Henegouwen (Wallonië) als een boerderijbier. Saison is het Franse woord voor seizoen en het is dan ook een bier dat in de winter gebrouwen werd om in de lente/zomer door de arbeiders op het land gedronken te worden. Maar klopt dit verhaal ook? Dat is zeer de vraag. Onze redacteur en zelfbenoemd bierdetective Roel Mulder komt na gedegen onderzoek tot een heel andere conclusie: "De oudste vermelding van saison die ik vond kwam uit 1823, waarin het wordt omschreven als 'Advents- of maarts bier, uitstekend bier dat wordt gebrouwen in Luik en dat men kan bewaren'. Het verschilde nogal van de huidige Henegouwse saison. Het werd voornamelijk gemaakt van speltmout en ongemoute tarwe, en door de lage vergistingsgraad was het betrekkelijk zoet. Een paar eigenschappen van deze Luikse saison klinken bekend: dat het in de winter werd gebrouwen (het 'seizoen' waar het bier naar vernoemd is) en een paar maanden later gedronken. Maar niets suggereert dat het van de boerderij kwam. Sterker nog, er zijn veel aanwijzingen dat het bier vooral kwam uit professionele brouwerijen. Voor de echte liefhebbers is er nog veel meer over te lezen op de site van Roel Mulder: <https://verlorenbieren.nl/wat-was-saison-eigenlijk-voor-bier-in-de-19e-eeuw>. Feit is dat de saison een zeer smakelijk bier is dat meer dan de moeite waard is om eens te bestellen op het terras of bij de slijter. En koop je er dan eentje van een Belgische of Nederlandse brouwer? Dat laten we aan ons proefpanel over.

## De proefcriteria

Tijdens de proeverij wordt er gelet op zaken als geur, kleur, hoofdsmaak, nasmaak en persoonlijke waardering. Het proefformulier geldt als basis voor de test en is het enige gereedschap dat het panel, naast de smaakpapillen, mag gebruiken. Alles wordt genoteerd om als laatste tot een persoonlijke waardering te komen. De bieren krijgen een cijfer van 1 tot en met 5. Uiteraard worden alle bieren blind geproefd, dus het panel weet niet welk bier men in het glas heeft.

## De geproefde bieren

1. **Brunehaut Saison** | Brasserie de Brunehaut (B) | 4,5%
2. **More dry and sour than your mother in law Saison** | Flying Dutchman (NL) | 4,7%
3. **Saison du Meyboom** | Brasserie de la Senne (B) | 5,5%
4. **Lindeboom Saison** | Lindeboom Bierbrouwerij (NL) | 5,5%
5. **Datisanderekoekoek Saison** | Bird Brewery (NL) | 5,6%
6. **Saison d'Erpe-Mere** | Brouwerij De Glazen Toren (B) | 6,5%
7. **Urthel Saisonnière** | Urthel brouwerij (B/NL) | 6,0%
8. **Saison Dupont** | Brasserie Dupont (B) | 6,5%
9. **Mannenliefde Saison** | Brouwerij Oedipus (NL) | 6,0%
10. **St. Feuillien Saison** | Brasserie St. Feuillien (B) | 6,5%

## De proefcriteria

1. Saison is niet goed
2. Apart, maar niet echt een goede saison
3. Mooie, lekkere saison, gewoon goed
4. Prima saison, roept om een tweede
5. Subliem, aanbevelenswaardige saison



**Yu Mey Kwee**  
Biersommelier,  
dozent StIBCN

**Hans Anton Verschoor**  
Brouwer De Magistraat,  
biersommelier

**Vincent Bek**  
Eigenaar Café Walenburg en  
Café De Lachende Monnik

**Sander van Werkhoven**  
Horeca- en bierjournalist