

# Proef de herfst



De dagen worden guurder, de avonden donkerder. Nu de herfst zich heeft aangediend, is ook het seizoen voor het bokbier weer aangebroken. Bierliefhebbers genieten volop van de robijnrode bieren en ook het Haarlemse biermerk Jopen brouwt karaktervolle bokbieren.

**B**okbier stamt van origine uit Duitsland", weet Michel Ordeman van Jopen te vertellen. "Het verhaal gaat dat bokbier voor het eerst in het plaatsje Einbeck is gebrouwen. Deze streek stond bekend om haar voortreffelijke bieren. 'Einbecker Bier' verbasterde uiteindelijk in 'ein Bockbier'. Het donkere bier maakte een opmars in Duitsland en niet snel daarna bereikte het bokbier Nederland. Wij hadden namelijk een actieve handelsband met de oosterburen. Ons biergebruik ligt daardoor meer op één lijn en zodoende kent België geen bokbier. Bokbier wordt van oudsher gebrouwen van de nieuwe gerstooft. Herfstbok wordt bijvoorbeeld in het najaar gebrouwen uit de eerste oogst van de zomergerst. Om de nieuwe oogst te testen,

maakt men eerst een zwaarder bokbier en zodoende leert de brouwer de kwaliteit van zijn mout kennen", legt hij uit.

## Karaktervol

In het najaar van 1996 heeft Jopen voor het eerst een viergranenbokbier gebrouwen en heeft hiermee tevens het oudste viergranenbokbier ter wereld in handen. "Jopen wordt oorspronkelijk gebrouwen van gerst, haver en tarwe", vertelt Michel. "Daar hebben we het Zuid-Duitse brouwgraan rogge aan toegevoegd en zo ontstond een viergranenbokbier. Rogge geeft een subtiele 'gebrandheid' aan het bier." Het Haarlemse biermerk grijpt met deze Jopen terug naar de historie van het bokbier. Het eerste bokbier was namelijk ook 'bovengistend'. "Aanvankelijk waren alle bieren bovengistend, maar langzaam schakelden veel brouwerijen over naar de 'ondergistende' methode. Het verschil tussen boven- en ondergistend heeft te maken met het gist dat tijdens het brouwproces wordt gebruikt", verklaart Michel. "Bij ondergistend bier zakken de gistcellen naar de bodem van het vat en bij bovengistend bier stijgen de gistcellen naar boven. Qua smaak is Jopen een stuk minder zoet dan de meeste bokbieren. Ondergistende brouwers zoeten het bier vaak aan met karamel of beïnvloeden het



Lydian en Michel genieten van een bokbiertje, vakkundig getapt door Erik van café 't Kantoortje.

brouwtechnisch. Onze smaak wordt zowel gewaardeerd door bierliefhebbers als door de echte kenners. Zo is Jopen viergranenbokbier bekroond met een zilveren medaille bij de World Beer Championships. Dit was een prachtig compliment en de jury was lovend over het 'lichtfruitige begin' van het bier en de complexiteit van de smaak. Jopen bokbier is dit seizoen door heel Nederland te verkrijgen en we zijn erg benieuwd of het gerstenat bij de liefhebbers aanslaat. Maar we hebben er alle vertrouwen in."

## Herfstspecialiteit

Het jaar loopt op zijn einde en de donkere maanden komen er weer aan. Mensen maken het gezellig binnen en daar hoort ook donker en wat zwaarder bier bij. "Bokbier is een herfstspecialiteit geworden door het zware karakter van het bier", gaat Michel verder. "Oktober en november zijn de belangrijkste maanden voor het bokbier en in december en januari loopt de verkoop alweer terug. Dat wil echter niet zeggen dat het bokbier niet

een jaar later gedronken kan worden. Bier is namelijk uitermate geschikt om te bewaren en ook bokbieren kunnen zich gunstig ontwikkelen. Zo heb ik ooit eens een tien jaar oud bokbiertje mogen proeven! De smaak evolueert en de hopbitterheid en de zoetheid van het bier nemen af. De fruitige tonen verdwijnen en een intense smaak met een chocoladeachtige bitterheid ontstaat. Probeer ook eens bokbier te combineren met stoofschotels of wild. In samenwerking met

een aantal andere kleine brouwers brengt Jopen dit najaar een folder uit met bier-en-kaascombinaties. Bier en kaas zijn tenslotte allebei producten van de boerderij. Sommige vette kazen zijn lastig te combineren met wijn, maar wel uitstekend met een romig hoppig bier."

## Dubbelbok

Dit najaar komt Jopen ook met een dubbelbok op de proppen; zoals de naam al doet vermoeden een zwaardere versie van de bok. "Van een horecagroothandel kregen wij het verzoek om een dubbelbok te brouwen. Deze kans grepen wij met beide handen aan en het is niet zomaar een dubbelbok geworden. Na enig overleg besloten wij een afwijkende dubbelbok te gaan brouwen, met meer tarwemout dan gerstemout. De tarwe zorgt voor een fruitig karakter en het bier bevat ongeveer negen procent alcohol. De dubbelbok is dit jaar alleen op vat verkrijgbaar, maar wie weet ligt het volgend jaar ook in de schappen. Wie weet kunnen we het bokbier volgend jaar in de Jopenkerk serveren! Op dit moment is al het glas-inlood van de kerk hersteld, met uitzondering van het raam aan de kopse kant. Dit raam is dusdanig beschadigd dat het vervangen moet worden. De glazenier gaat echter een eigen invulling aan het raam geven en thema bier komt hierin terug. Helaas is er de laatste tijd een aantal tegenvallers op ons pad gekomen, maar we hopen dat de aannemer snel met de verbouwing kan beginnen. De verbouwing neemt in totaal negen maanden in beslag; de opening zal daarom nog even op zich laten wachten. Een mooie bevalling dus, maar wel een zeer langzame bevruchting", lacht Michel. ★

Aanslaan van het vat Bokbier 2009 door wethouder Jan Nieuwenburg onder vakkundige begeleiding van Michel Ordeman.



'De jury was lovend over het 'lichtfruitige begin' van het bier en de complexiteit van de smaak'

Tekst: Marit Swart. Fotografie: Rob Eversen.