



Grand Prestige Hertog Jan ligt sinds mei dit jaar te rijpen op drie verschillende type houten vaten: cognac, bourbon en port.

# GRAND PRESTIGE VATGERIJPT

De Limburgse brouwerij *Hertog Jan* laat haar Grand Prestige rijpen in houten vaten. Dat levert een bijzonder bier op. Een aantrekkelijk alternatief voor een goed glas wijn.

**B**ill, take us to the promised land.' Bill is Bill Savage, een voormalige wijnmaker, nu werkzaam bij bierbrouwerij Goose Island in Chicago. Hij is de eindverantwoordelijke voor het vatenprogramma, wat betekent dat hij ervoor zorgt dat de bieren die in twintigduizend houten vaten liggen te rijpen, hun 'ziel en funk' niet verliezen.

Savage heeft zojuist een rondleiding gegeven op de vatenopslag van Goose Island aan de westkant van Chicago. Uitgebreid heeft hij gedoceerd over de vele variabelen bij het rijpen van bier (temperatuur, zuurstof, licht, vochtigheid). Interessant, maar de brouwers van Hertog Jan die zijn overgevoegen vanuit Nederland worden wat ongeduldig.

Milan Dams en Johan Kranen zijn, behalve voor het intensiveren van de samenwerking, naar Chicago afgereisd voor vooral één ding: het proeven van de eerste batch vatgerijpte Hertog Jan Grand Prestige.

Grand Prestige is het veelzijdig onderscheiden 'kroonjuweel' van Hertog Jan. Het is gebrouwen met vier verschillende mouten en behoort vanwege de smaak (vol, rijp, bitterzoet), de roodbruine kleur en

## VATEN

In Chicago rijpt het bier uitsluitend in bourbonvaten, in Limburg ook in port- en cognacvaten. Meesterbrouwer Gerard van den Broek: 'Rijping in bourbonvaten geeft een duidelijke vanillesmaak en een mooi, warm alcoholgevoel. Port geeft meer zoetheid en tonen van rood fruit. Rood fruit proef je ook bij de cognacrijping, evenals rozijnen en steenvruchten.'



## Bierliefhebbers staan letterlijk dagen in de rij als het in de verkoop gaat

het warme karakter tot de categorie gerstewijnen. Laat het zes tot acht jaar rijpen in de fles en het smaakt zelfs naar een oude portwijn. Voor de nieuwe serie genaamd Vatgerijpt, rijpt diezelfde Grand Prestige vóór het bottelen een klein jaar in houten vaten, waarin eerder bourbon, port of cognac heeft gezeten.

Het idee daarvoor, alsook de samenwerking met Goose Island, ontstond in januari 2015, toen de brouwers van Goose Island op bezoek waren bij Hertog Jan in het Limburgse Arcen (de twee biermerken behoren tot dezelfde Belgische brouwerijketen Anheuser-Busch). 'We dronken gewoon wat bier met elkaar', vertelt Hertog Jans meesterbrouwer Gerard van den Broek. 'Zij hadden hun vatgerijpte Bourbon County Stout-bier meegenomen, wij lieten hen proeven van onze Grand Prestige. De meesterbrouwer van Goose Island was daar zo van gecharmeerd dat hij voorstelde om er wat van op vat te laten rijpen.'

Belangrijk om te weten: Goose Island is een autoriteit op het gebied van *barrel aged* bieren. Dergelijke bieren brengt de Amerikaanse brouwer al sinds 1992 op de markt. Vooral hun Bourbon County Stout is bekend. Elk jaar wordt daar een andere variant van gemaakt. Bierliefhebbers staan letterlijk dagenlang in de rij als het in november in de verkoop gaat. Het is grotendeels aan Goose Island te danken dat zo'n beetje elke Nederlandse (micro-)bierbrouwer de laatste jaren experimenteert met vatrijping – met wisselend succes. 'Hertog Jan is doorgaans niet zo van het experimentele', zegt brouwer Johan Kranen. 'Het gaat bij ons altijd om kwaliteit: liever een extra inspanning daarvoor dan voor een wild experiment. Maar we vinden het ook belangrijk om bierliefhebbers iets nieuws te bieden.' Van den Broek vult aan: 'Ik wil bieren maken die je als een goede wijn kunt drinken.'

Met die ambitie in het achterhoofd werd besloten een samenwerking aan te gaan met Goose Island: zij brouwen ter plekke Grand Prestige en laten dat rijpen in bourbonvaten. (Daarvoor moest Van den Broek het recept én de gist met de Amerikanen delen, wat voor een bierbrouwer hoogst ongebruikelijk is, maar vooruit, het zijn collega's.)

### WAAROM HOUTEN VATEN?

Door het verschil in temperatuur treedt een harmonica-effect op bij rijping in houten vaten: in de zomer zet hout uit, in de winter krimpt het. Door die beweging mengt de bourbonsmaak die in het hout zit zich goed met het bier in het vat, net als de houtsmak zelf. Van den Broek: 'Dat moet je niet reguleren, laat de natuur haar gang maar gaan. Wel moet je daarom regelmatig proeven. Samen met mijn collega's proef ik de Grand Prestige Vatgerijpt elke maand. Dan praten we over wat we proeven en vullen we een smaakwiel in. Als we weinig verschil met de vorige proeverij constateren, is het tijd om te bottelen.'

De ervaringen van de Goose Island-brouwers worden daarop met hun Nederlandse brouwers gedeeld, zodat ook in Arcen gestart kan worden met een *barrel program*. In het voorjaar van 2017 kunnen Nederlandse bierliefhebbers dan een vatgerijpte Grand Prestige kopen.

In maart dit jaar vloog Van den Broek naar Chicago niet alleen om het resultaat te proeven, maar ook om van de brouwers van Goose Island de fijne kneepjes van *barrel aging* te leren en zijn kennis over Grand Prestige met hen te delen. Een eerste *batch* die hij proefde, wees Van den Broek af: Grand Prestige is minder viskeus (stroperig) bier dan bijvoorbeeld de Bourbon County Stout en is daarom gevoeliger voor

smaakafwijkingen. Van den Broek proefde oxidatie en te veel van het hout van de vaten. Maar de tweede was 'geweldig'. 'Ik proefde vanille, karamel, iets fruitigs en een beetje zoet in plaats van het bitterzoete dat Grand Prestige normaal gesproken

heeft; wauw!' Mike Siegel van Goose Island was erbij. Hij lacht nu. 'Gerard bleef maar roepen dat het een van de mooiste dagen van zijn leven was.'

De les die Van den Broek in Chicago leerde, vooral na die eerste batch geproefd te hebben: 'Bij onze Grand Prestige is het van belang dat er bij het vullen van de vaten zo min mogelijk zuurstof in komt. Daarom hebben we bij Hertog Jan onze eigen vulmachine laten maken, die het vat eerst spoelt met koolzuurgas, dat zuurstof verdrijft. Daarvan is er maar één in de wereld.'

Terug naar de vatenopslag in Chicago. Brouwers Kranen en Dams staan naast enkele tientallen rijen bourbonvaten waarin Grand Prestige acht maanden heeft gerijpt. Het label op de bovenkant vertelt wanneer ze zijn gevuld, welke bourbon erin heeft gezeten (Buffalo Trace, Heaven Hill, Jim Beam) en of het vat 'vers' is of niet: bourbonvaten worden maar één keer gebruikt om bourbon in te laten rijpen, maar Goose Island kan ze hergebruiken voor het rijpen van bier. Een vers vat leidt tot een duidelijkere bourbonsmaak in het eindproduct. Het 'gevoelige' Grand Prestige-bier dat in zo'n vers vat heeft gerijpt, wordt in Chicago daarom gemengd met Grand Prestige uit hergebruikte vaten (25 procent tegenover 75 procent).

Bill Savage haalt een spijkertje uit een van de vaten en laat de Grand Prestige Vatgerijpt eruit stromen, zo in het Hertog Jan-glas. Kranen en Dams mogen als eersten proeven. 'Spannend', zegt

Kranen, en hij neemt een slok. 'Heerlijk, die warmte van de bourbon, zonder dat dat domineert. Zacht. En ik proef mijn eigen gist.' Van den Broek: 'Ons bier heeft een nieuwe dimensie gekregen. Dat was mijn droom en die is waargemaakt. Het zou mooi zijn als straks naast wijn ook bier op tafel komt en we met Grand Prestige proosten op het nieuwe jaar.'

*Hertog Jan Grand Prestige Vatgerijpt komt, afhankelijk van het rijpingsproces, naar verwachting in maart 2017 op de markt in Nederland en in Chicago. In Nederland zullen verschillende varianten te koop zijn: gerijpt in bourbonvaten, in cognacvaten of in portvaten. Die zijn los en als complete editie te bestellen.*

Meesterbrouwer Gerard van den Broek met zijn kroonjuweel: Grand Prestige.



Brouwer Johan Kranen vlak voor het moment supreme: de eerste slok.



Sinds maart dit jaar ligt de Grand Prestige te rijpen op bourbonvaten bij Goose Island.



De proefsessie in Chicago bezorgde Gerard van den Broek een van de mooiste dagen van zijn leven.



In het Limburgse Arcen rijpt Grand Prestige een klein jaar op cognac-, bourbon- en portvaten.



De brouwerij van Hertog Jan in Arcen.