

FLES VAN DE WEEK

MOINETTE

(tijd) - In een tijd waarin veel brouwers hun bieren verzoeten, blijft de familiebrewerij Dupont uit Tourpes trouw aan de bittere authenticiteit. Dat vertaalt zich in mooie cijfers. Het volume stijgt dit jaar met een vijfde. De 'Moinette', het paradepaardje van de brouwerij, blijft bewijzen dat de provincie Henegouwen bieren van wereldklasse maakt.

De Henegouwse 'Saison'-bieren worden als een aparte en historische bierstijl erkend, net als de lambiekbieren uit het Brusselse of de Belgische trappistenbieren. Het gaat meestal om droge, kruidige brouwsels van hoge gisting. Een tiental brouwerijen in de provincie houdt de eer hoog.

Brouwerij Dupont startte de activiteiten in 1920, nadat de landbouwingenieur Louis Dupont zijn plan had bekendgemaakt om naar Canada te emigreren. Zijn vader zag zo'n verhuizing niet zitten en kocht voor zijn zoon de boerderij-brouwerij Rimoux. Die stond sinds 1844 bekend voor een lokaal honingbier. Louis bleef in België en bouwde in een mum van tijd een gamma specialiteiten uit. De gebouwen dateren van 1759 en zijn nog altijd in schitterende staat.

'Dit jaar brouwen we zo'n 10.000 hectoliter zware bieren', zegt Olivier Dedeyker, die als telg van de vierde generatie de brouwerij leidt. Het volume komt overeen met zo'n 3 miljoen flesjes van 33 centiliter. 'Vooral dit jaar is de vraag naar onze producten enorm. Ik geloof dat het te maken heeft met de verzoeting van bieren van andere brouwers. Veel brouwers passen hun producten aan omdat ze denken dat de smaak van het publiek verandert. Voor de echte bierliefhebbers zakt het aanbod. Zij gaan op zoek naar de authentieke, bittere bieren, zoals de onze.'

Tussen 25 en 30 procent van de productie is bestemd voor de export. 'Vooral de 'Saison Dupont', ons meest historische bier, doet het goed in het buitenland', zegt Dedeyker. 'De belangrijkste exportmarkten zijn de Verenigde Staten, Japan, Canada en enkele Europese landen als Frankrijk, Nederland en Italië.'

Michael Jackson

We proefden het gamma Dupont-bieren niet alleen in de brouwerij, maar ook in het hotel Erasmus in de Brugse Wollestraat, samen met de be-



roemde Britse bierkenner Michael Jackson. De hotelbrasserie is bekend voor haar streekgerechten, gecombineerd met artisanal bereide bieren.

Dupont brouwt ook heel wat biologische bieren. Die maken ongeveer 20 procent van de omzet uit. 'Daar heb ik bewondering voor, want het is aarts-moeilijk hop te vinden die niet met pesticiden is behandeld', zegt Michael Jackson. 'Hop is een teer gewas, heel vatbaar voor ziektes.'

In België is de 'Moinette blond' het best verkopende product uit het gamma. Het bier met een alcoholvolume van 8,5 procent maakt ongeveer de helft van de productie uit. De schuimkraag op het kopergele brouwsel is romig, stabiel, en blijft aan de rand kleven. In het aroma overheersen kruiden en aromatische hopvariëteiten. Dupont werkt met hop uit Engeland en Slovenië.

De Moinette Blond is, anders dan veel andere brouwsels, een bier zonder compromissen. Niet bedoeld om zoveel mogelijk mensen te bekoren, maar trouw aan de traditie. De smaak is zeer krachtig en kurkdroog. De vergistingsgraad is bijna volledig, net als bij de Trappist Orval. Toch smaakt de Moinette niet agressief: het droge hoppallet wordt gevoed door citrustoetsen. De kruiden zijn uitgesproken, maar in evenwicht. Achteraan op de tong verschijnt een vol mondgevoel, een perfecte harmonie van hop, kruiden en gist. Tegelijk blijft het bier een frisse dorstlesser.

Serge MAMPAEY