



2012. november 16-án Belga sör estét tartanak a péceli Club 11 Kastélyvendéglőben, amely rendezvényt már szerkesztőségünk is nagyon vár. Minden rendezvényre lelkiismeretesen felkészülve illik menni, ezért utánanéztünk, mi is a Belga sör titka?!

A belga sörök a legváltozatosabb formákban készülnek – a szokványos világos lágertől a lambic típusú, spontán erjedésű sörökön át a flamand vörösig.

A belga sörfőzés eredete a középkorig nyúlik vissza, amikor is a kolostorok kezdték meg az előállításukat.

Belgiumban jelenleg az Inbev és Alken Maes a legnagyobb sörfőzdék, rajtuk kívül még 130 sörfőzde működik az országban, a legnagyobb nemzetközi cégektől a kis, családi vállalkozásban üzemeltetett mikrosörfőzdekig. A sörfőzdek kb. 800 sörfajtát állítanak elő rendszeresen, azonban az egyes alkalmakra készített, különleges söröket is ideszámítva, a belga sörfajták száma eléri a 8700-at.

Palackozás és hozzáférhetőség

Manapság a belga sört barna – vagy néha sötétzöld –, kupakolt üvegekben árulják – a napsugárzás negatív hatását elkerülendő. Parafadugós, vagy fémtetős, esetleg mindkétféle zárással. Némelyik sört üvegben erjesztik újra – a végső fermentációs fázisban. Ezek "bottle-conditioned" címkével vannak ellátva. Bár minden fontosabb sörfajta megvásárolható a szupermarketekben, sörfőző italközpontok létesültek szerte az országban, általában sokkal szélesebb választékkal, talán kissé magasabb árfekvésben.

Hogy teljes mértékben élvezhessük a belga sörök változatos ízeit, minden sört a megfelelő pohárban és ideális hőfokon kell felszolgálni – ez általában pincehideg: 8-15. A belga sörök nagytöbbsége csak üvegben kapható.

Bár a sörházak százai állnak nyitva Belgium-szerte, a leghíresebbek a Bier Circus, a L'Atelier, a Chez Moeder Lambic és a Delirium Café Brüsszelben, a Kulminator és a 't Oud Arsenaal Antwerpenben, a De Garre és a 't Brugs Beertje Bruggében, a Het Hemelrijk Hasseltben és a Het Waterhuis aan de Bierkant, a Hopduvel és a Trappistenhuis Gentben.

Külsőre minden sörnek saját üvege van. az egyszerű üvegalakon felül – széles szájú talpas pohár, íves tulipánüveg, magas pilsener, stb. Mindegyik üvegen fel van tüntetve a név vagy a logo. A különböző alakokat a sörök ízének és aromájának kiemelésére tervezték. Ezek különböző utakat adnak az üveg oldalán felfelé gyöngyöző buborékoknak.

Trappista sörök



A trappista kolostorokban található sörfőzdékben, szigorú előírásokat követve készülnek a trappista sörök. Ahhoz, hogy egy sör ebbe a kategóriába tartozhasson, a sörfőzde nek a trappista apátság területén belül vagy annak közelében kell lenni, a szerzeteseknek szerepet

kell játszani a sörfőzde üzemeltetésében és irányításában, illetve a sör eladásából származó profitot csak a kolostor üzemeltetésére, vagy szerzetesek által felügyelt szociális programok finanszírozására lehet fordítani. Hét kolostor felel meg ennek a feltételnek jelenleg, hat Belgiumban és egy Hollandiában.

A középkorban szinte minden apátságban működött egy sörfőzde, elsősorban a szerzetesek igényeinek ellátására. 1796. után a Németalföld jelentős részét elfoglaló francia forradalmi hadsereg feloszlatta a helyi kolostorokat és monasztikus közösségeket, ezért a trappista sörfőzés ezt követően, az újjáalapított vagy teljes új kolostorokban indulhatott, elsőként 1804-ben Westmalle-ben.

A jelenlegi belga trappista márkák:

- Orval
- Chimay
- Westvleteren
- Rochefort
- Westmalle
- Achel

Apátsági sörök

Az apátsági söröket ("Bières d'Abbaye" vagy "Abdijbier") általában a nagy sörfőzdek készítik, akik az "apátsági" megnevezés felhasználásával húznak előnyt a trappista sörökhöz fűződő pozitív asszociációkból, illetve imitálják a trappista sörökre jellemző nevet és főzési eljárásokat. Az apátsági söröket vagy egy trappista apátságtól származó licenc alapján, vagy pedig egy apátság romja után nevezik el, nemritkán egy helyi szent nevét viselik, belga nevükben általában megtalálható a Pater vagy Vader (atya), Monniker (szerzetes), Abt (apát) szó.

Tipikus apátsági sörök:

- Pierlala világossör. Ban Steenberge kerületben főzik trappista sörből
- Leffe
- Grimbergen
- Tripel Karmeliet
- Maredsous
- Watou
- Saint -Feuillien
- Floreffe

- Val-Dieu

Fehér sör

Hoegaarden sör a jellegzetes pohárban

Egyedi és jellegzetes sörfajta a fehér sör (witbier hollandul, bière blanche franciául). A fehér sört Flandria területén kezdték főzni a középkor során, búza és árpa felhasználásával. Mielőtt a komló széles körben elterjedt volna Európában, a söröket fűszernövények keverékével ízesítették, és a belga fehér sör ezt a hagyományt követi. A fehér sör főzése az 1950-es években majdnem abbamaradt, mivel 1955-ben Hoegaarden városkában bezárta kapuit az utolsó witbier sörfőzde, a Tomsin. Tíz évvel később Pierre Celis élesztette újra a witbier hagyományait, aki először saját tanyáján kezdte a később Hoegaarden néven ismert sör főzését. 1985-re Celis évente 75000 hektoliter sört főzött és Amerikába is bevezette a márkát, amikor a sörfőzde leégett.

Néhány klasszikus fehér sör:

- Celis White
- La Binchoise Blond
- Hoegaarden, Hoegaarden Grand Cru
- Brugs tarwebier
- Floreffe
- Blanche de Namur
- Steendonk

Amber ale

Az amber ale típusú sörök hasonlóak az Angliában igen elterjedt ale típusú sörökhöz, bár azokhoz képest kevesebb komlót tartalmaznak, nem annyira keserűek. Az amber ale söröket a 19. század végén az angol származású belga sörfőző, George Maw Johnson honosította meg. Az egyik fajtát, a Vieux Temps, kifejezetten angol recept alapján készítették az első világháború alatt, hogy a frontokon harcoló brit katonákat kiszolgálják. Az amber ale söröket árpamaláta felhasználásával készítik, a főzés után a sört magas hőmérsékleten (25° to 27° C) fermentálják.

A legismertebbek a Palm Speciale és a De Koninck 5%, amelyet igen jellegzetes gömbölyű pohárban (bollekes) szolgálnak fel. Utóbbi igen népszerű Amszterdamban, ahol maga a sörfőzde is működik

További amber sörök:

- Delirium Tremens
- Guloise ambree
- Palm Dobbel
- Vieux Temps

Grimbergen Blonde

A blonde vagy golden ale sörök az amber ale sörökhöz hasonlóak, de egyes esetekben a gyártási folyamat közelebb áll a pils típusú sörökhöz. A blonde ale típusú sörök legismertebb képviselője a Duvel, amely Belgiumban az egyik legkedveltebb üveges sörfajta. A szőke vagy arany színű söröket aránylag magas hőmérsékleten fermentálják (20 és 26 °C között), majd lehűtik (a Duvelt -2 °C-ra). Palackozás előtt cukrot és élesztőt adnak a sörhöz, amely a palackban még egy erjedési folyamaton esik át.

Jellegzetes blonde sörök:

- Affligem blond
- Amstel gold
- Artevelde grand cru
- Ciney blonde
- Floreffe blonde
- Grimbergen blond
- Leffe blonde
- Maredsous 6 blond
- Rochefortoise blonde
- Tongerlo dubbel blone

Dubbel

A dubbel vagy dupla barna típusú söröknek jellegzetes barna színe van. A trappista vagy apátsági sörök egyik típusa, eredetileg 1856-ban fejlesztették ki a westmallei trappista apátságban, majd 1926-ban megváltoztatták a receptet és még magasabb alkoholtartalmúra főzték. A második világháború után a trappista sörök népszerűségével együtt néhány

kereskedelmi sörfőzde is elkezdte használni a "Dubbel" megnevezést az apátsági sörek nevében. Tipikusan 6-8%-os alkoholtartalmú sörök, amelyeket az üvegben újrafermentálnak és érlelnek. A legtöbb dubbel sör trappista sörfőzdében készül.

Néhány ismertebb dubbel sör:

- Chimay Red/Premiere
- Achel 8 Bruin
- Affligem dubbel
- Charles Quint
- Ciney brune
- Floreffe double
- Gouden Carolus
- Grimbergen dubbel
- Leffe brune
- Liefmans goudenband
- Rochefort 6
- Sint Bernardus Pater
- Maredsous 6 donker és Maredsous 8
- Mechelschen bruynen
- Westmalle dubbel
- Westvleteren 6
- Witkap pater dubbel

Tripel

A tripel megnevezést a németalföldi sörfőzők kezdték használni a többszörös erjesztéssel készülő, erős, világos ale típusú söreikre, legjellegzetesebb képviselője a Westmalle Tripel. A név eredete nem ismert, de feltehetően a sörök magas alkoholtartalmára utal: az egyik elmélet szerint a szerzetesek jelet tettek a söröshordókra és X jelölte a leggyengébb sört, XX a közepesen erőset és XXX a legerősebb söröket (ezek nagyjából a 3% abv, 6% abv és 9% abv erősségnek felelnek meg). A tripel sörök világos, aranyárga, néha barna színűek, többszörös érleléssel készülnek. Komplex, gyümölcsös, komlós ízük és kicsit kesernyés utóízük van.

Ismertebb tripel sörök:

- Affligem tripel
- Brugse tripel

- Gentse tripel
- Grimbergen tripel
- Karmeliet tripel
- Leffe triple
- Toison d'or
- Westmalle tripel
- Witkap pater tripel

A Belga Sörvacsorán megkóstolható sörök:

1. ORVAL

Az Orval sört a Belgiumban található Brasserie d'Orval trappista sörfőzde állítja elő, amely az Abbaye Notre-Dame d'Orval trappista apátság területén működik, Belgium Gaume régiójában. A jelenlegi sörfőzdet 1931-ben helyezték üzembe és évente 45000 hl sör előállítására képes.

A sörfőzde jelenleg kétfajta trappista sört állít elő:

Orval Trappist Ale, 6,2% ABV alkoholtartalmú. Ezt a sört először 1931-ben főzték, különleges ízét és aromáját a csak itt használt, egyedi sörélesztőnek köszönheti. A sör világos színű, opálos, tömör habja van, jellegzetes, cserzett bőrre emlékeztető, fűszeres, földes ízű.

Petite Orval, 3,5% alkoholtartalmú, amit a szerzetesek számára főznek (Patersbier).

Kereskedelmi forgalomban nem kapható, csak az apátságban, illetve a közeli kávézóban lehet kapni.

A többi trappista sörhöz hasonlóan a sörgyártásból származó bevételek az apátság működését támogatják, illetve egyéb jótékony célokra fordítják.

A sörszakértők szerint az Orval, akárcsak a többi trappista sör, kategóriájában az egyik legjobb és íze még a trappista sörök között is különlegessé teszi. A különleges íz viszont a gyártási folyamat két lépésének tulajdonítható: az egyik, hogy a háromhetes érlelési periódus alatt szárított, hálós zsákokba kötött komlót áztatnak a sörlében. A másik különleges adalék a helyi *Brettanomyces* élesztőgomba használata, amit szintén az érlelési időszakban adnak a sörhöz.

Az Orval sört egyedi alakú 33 cl-es üvegekben hozzák forgalomba, a palackozó kapacitása 24000 üveg/óra. Palackozás után a sört 15 °C-os hőmérsékleten legalább 4 hétig érlelik,

mielőtt forgalomba hozzák. Az apátságban, illetve a közeli kávézóban árusított sört hat hónapig érlelik.

A sörfőzde nem látogatható, de minden évben két napra kitarja kapuit a látogatók előtt. A szerzetesek mellett összesen 32 munkást foglalkoztatnak itt.

2. KARMELIET TRIPEL



1996 óta főzik, 8,4% alkoholtartalmú, arany-barnás színű sör, a tetején kemény habbal.

3. DUVEL



1921. **DEN DRAC** kéven volt ismert, 8,5% alkoholtartalmú sörkülönlegesség.



1921. **MASTERY BOULE**, szintén magas alkoholtartalmú (10,5%), sötétbarna ital, gyümölcsös



Sörészivóknak ajánlva, 8% alkoholtartalmú, meggyel ízesített sör, desszertekhez ajánlva.

A vacsora teljes menüje:

Belga Sós Vaffel szárnyas máj mussal - **Orval**

Házi kolbász belga sült burgonyával currys ketchuppal - **Tripel Karmeliet**

Kemencében sült tészta csülök - **Duvel**

Rozmaringos nyúlgerinc hagymás baconos burgonyával erdei gombás mártással - **Gulden Draak**

Meggyes csokoládé suflé - **Kasteel Rouge**

A rendezvényre a belépő, amely tartalmazza a menü árát is: 4.990 Ft / fő.

Jelentkezni és asztalt foglalni a **06-20-999-0-999**-es telefonszámon lehetséges!

Helyszín: [Club 11 Kastélyvendéglő](#), Maglódi út 12.

(x)