



1 AUGUSTUS 2010
OUDE MARKT LEUVEN



De 20 interessantste bieren volgens de Leuvense Biertherapeuten

Wolf 8 - Brouwerij Lupulus uit Begijnendijk*

Bruin Speciaalbier - 8,2% - Geschonken in: *Ambiorix (Stand 2)*

Bruin met rode gloed met romige bruine schuimkraag. Aroma van bloemen, hop, zoethout, kruiden, zoet fruit en pruimen. Bitterig met koffie, rook, turf, hop, rozijnen en zoethout. Vloeit bitterig uit.

*Bierfirma die laat brouwen in Brouwerij Achilles in Itegem of Het Anker in Mechelen.

Hopus - Brasserie Lefebvre uit Quenast

IPA - 8,3 % - Geschonken in: *De Rector (Stand 3)*

Wazige donkergele kleur met een enorme witte schuimkraag. Zeer gistige neus met notities van bloemen, citroengras en kruiden. Droog en bitter, maar minder bitter dan wat je zou verwachten van een IPA. De nasmaak is lang, met een toets van zoete drop.

Duchesse De Bourgogne - Brouwerij Verhaeghe uit Vichte

Oud Bruin - 6,2 % - Geschonken in: *Meating Room (Stand 5)*

Diepe robijnrode kleur met romige schuimkraag. Complexe geur: zurige appels, zwarte kersen, amandelen, peperkoek, vanille. Smaak is zuur en zoet tegelijkertijd, met terug appels, zwarte kersen en eik. Nasmaak is romig. *Aanrader van het vat.*

Smiske - Brouwerij Smisje uit Mater

Blond Speciaalbier - 7 % - Geschonken in: *Den Oriënt (Stand 6)*

NIEUW BIER 2010 LEUVENSE PRIMEUR

Wazig, goudgele kleur met een goede schuimkraag. Geur is citrusachtig, grasachtig. Smaak is licht-bitterig met een fruitige toets door de gist. De fles bevat geen etiket, daarentegen is het decor er in gebakken en verwijst met de slogan « Nature-Ale »

Wie houdt van smaakvolle bieren, is hier aan het juiste adres.

Liefmans Gouden Band - Brouwerij Liefmans uit Oudenaarde

Oud Bruin - 8 % - Geschonken in: *Den Orient (Stand 6)*

Een bruin bier 4 tot 8 maanden gerijpt in de kelders van Liefmans. Blinkende, robijnrode kleur met weinig schuim. Complex in geur en smaak, te vergelijken met een topwijn. Aroma is zurig, houtachtig en zoet tegelijkertijd, vergelijkbaar met balsamico-azijn. Smaak is zurig met een lichte fruitige zoetheid. Houtachtige smaak.

Een van de meest complexe bieren op Hapje Tapje. Aanrader.

Omer Traditional Blond - Brouwerij Bockor uit Bellegem

Blond Speciaalbier - 8 % - Geschonken in: *Rodins (Stand 11)*

Bleekgoud-kleurig bier met grote, witte schuimkop. Droge alcoholische neus. lichte geur van specerijen, hooi en grasachtig. Zoet-moutige tripel, met enkele hints van gekarameliseerde suiker. Alcohol is deels verborgen, maar zorgt voor extra zoetheid. *Heel wat medailles gehaald op internationale wedstrijden.*

Alvinnes Naked Ladies - Picobrouwerij Alvinne uit Heule

Blond Speciaalbier - 4,4% - geschonken in: *Rockcafé (Stand 13)*

Goud-oranje kleur met goede schuimkraag. Geur van hop en bleke moutsoorten en een impressie van witte Kandjisuiker, krijgen zoeter ruiken opgewarmd. Bittere Engelse hopsmaak, wordt zoeter naarmate het bier opwarmt. Bitter en ronde smaak. Ananas en Grapefruit. Loopt erg bitter en droog, maar toch aromatisch.

Nieuwste trend in bierland: Weinig alcohol en veel smaak.

Den Mulder - Brouwerij De Tseut uit Oost-Eeklo

Speltbier - 8% - geschonken in: *Café 33 (Stand 14)*

NIEUW BIER 2010 LEUVENSE PRIMEUR

Bier met Spelt(mout) gebrouwen. Oranjegouden kleur met een zeer dichte schuimkraag. Vanille, graan en citrusachtige fruitigheid in de neus. Smaak van gebakken brood dat redelijk snel verdwijnt. Korte nasmaak.

Stouterik - Brasserie de La Senne uit Brussel*

Stout - 4,5% - geschonken in: *Café Belge (Stand 14)*

Heel donkerbruin, bijna zwart. Geur van donkere vruchten, chocolademout. Mondgevoel is dun, maar verandert snel. Bitter, gebrande karamel, koffie, chocolade. De nasmaak is droog en blijft lang hangen.

Nieuwste trend in bierland: Weinig alcohol en veel smaak. *Bierfirma die laat brouwen in Brouwerij De Ranke in Dottignies.

Zonderik Dubbel Donker - Columbus Management uit Zonhoven*

Bruin Speciaalbier - 8% - geschonken in: *Café Belge (Stand 16)*

Donkerbruin bier met rode schijn. De geur is, naast geroosterde mout, ook kruiden (komijn). De smaak is moutbitterig, karamel, biscuit met alcohol. Nasmaak proef je alcohol, noten, honing en loopt bitter uit.

*Bierfirma die laat brouwen in De Proefbrouwerij in Lochristie.

Estrella Damm Inedit - Brouwerij Estrella Damm uit Barcelona

Witbier - 4,8% - geschonken in: *Karément (Stand 22)*

Bleek en troebel. Moutige geur, bloemen. Verse gist en de typische zoete kruiden voor witbier. De smaak is zeer fris, zachtromig, fruitig.

Bier van Ferran Adria van el Bulli. Te serveren in wit wijn glas, ideaal bij vis.

Alpaïde Blond Cuvée van de Generaal (VAT) Brouwerij Nieuwhuys uit Hoegaarden

Blond Speciaalbier - 7,5% - Geschonken in: *De Weerelt (Stand 23)*

NIEUW BIER 2010 "WERELD"PRIMEUR

Sommige bieren zijn zo nieuw dat wij ze zelf niet geproefd hebben. Vorig jaar eventjes beschikbaar, maar voldeed niet aan de smaak van de brouwer.

Genoemd naar Generaal Claude Van de Voorde, Generaal-Majoor van de Luchtcomponent, en Hoegardier.

GESCHONKEN IN PROEVERTJES VAN 15, 25 of 33 CL !!!

Waterloo Double 8 Dark - Brasserie Dubocq uit Purnode

Bruin Speciaalbier - 8,5% - Geschonken in: *Den Brosser (Stand 24)*

Rode oranje kleur met een grote, schuimende bijna witte kraag. Geur is moutig, gebrand, karamel, zwarte bessen, rozijnen, zoethout en anijs. Smaak is licht zoet en bitterig met een middelmatig lange afdronk.

Serafijn Grand Cru - Brouwerij Achilles uit Itegem

Blond Speciaalbier - 9% - Geschonken in: *Metropole (Stand 25)*

Donker koperkleur met witte schuimkraag. Aroma is zoetig met hints van bloemenhoning. Zoet, maar niet plakkerig, met tonen van vanille, honing, bloemen.

Tumulus Magna - Brouwerij De Kale Ridders uit Landen*

Tarwebier - 8,5% - Geschonken in: *De Peylkoker (Stand 27)*

NIEUW BIER 2010

Troebel Geelblond met duidelijke bitterhopgeur. Smaak is zachtbitter en zoet. De nasmaak is lang bitterig.

Geen kruiden zoals andere witbieren, wel Dryhopping

*Bierfirma die laat brouwen in De Proefbrouwerij in Lochristie.

Petrus Aged Pale - Brouwerij Bavik uit Bavikhove

(Onversneden) Oud Bruin - 7,3% - Geschonken in: *Blokhut (Stand 28)*

Blond "Oud Bruin" bier, recht uit calvadosvaten na 20 maanden rijping. Donkergouden kleur, witte schuimkraag. Neus van goede wijn, zelfs jeneverachtig. Mouttonen met op de achtergrond hout. Smaak is zurig met sporen van een onderliggende moutigheid, met in het midden een beetje zoetheid. Weinig koolzuur, heel droge afdronk. *Zeer complex bier voor gevorderden.*

Augustijn Donker (VAT) - Brouwerij Van Steenberge uit Ertvelde

Bruin Speciaalbier - 7% - Geschonken in: *Eclips/Revue (Stand 29)*

Robijnrood bruin bier met een goede lichtbruine schuimkraag. Hints van donker fruit, hout en karamel in het aroma. In smaak tonen van hout en aarde gevolgd door zoete noten, karamel, suiker. Lichtbittere afdronk.

Saison de Dottignies - Brouwerij de Ranke uit Dottignies

Saison - 5,5% - Geschonken in: *Apero (Stand 30)*

NIEUW BIER 2010

Donkergele, troebele kleur met een matige schuimkraag. Lichte tot matige geur van gras, citrus- en bloemengeur door de hop, fruitig, abrikozen, kruiden, koriander. De smaak is bitterig, wilde gisten, citroengras en ananas. De finish is droog met een zachte en lange maar niet-agressieve bitterheid.

Gribousine Blonde de Malonne - Brasserie de Malonne*

Blond Speciaalbier - 8,5% - Geschonken in: *Oase (Stand 31)*

Wazig goudgeel kleur. Fris citrusaroma met toetsen van gras. Zoetige smaak van mout, gember, fruit, een honingachtig alcohol, en milde bittere hoppigheid. Droge, licht zurige nasmaak.

*Bierfirma die laat brouwen in Brouwerij La Binchoise in Binche.

La Trappe Puur - Trappistenbrouwerij Koningshoeven uit Tilburg

Blond Speciaalbier - 4,7% - Geschonken in: *Stand ABS (Naamsestraat)*

NIEUW BIER 2010 "WERELD"PRIMEUR

Gloednieuw bier. Pas voorgesteld deze week.

doordrinkbaar, fris-hoppig, licht Bio-Trappistenbier .

De Volledige lijst van bieren

Mephist'O (Stand 1)	D'Ingeske (Blond, 8%)
Ambiorix (Stand 2)	Wolf 7 (Blond, 7,4%) Wolf 8 (Bruin, 8,2%)
De Rector (Stand 3)	Hopus (IPA Belgische Stijl, 8,5%) Barbar (Honingbier, 8%)
Ming Dynasty (Stand 4)	Tsingtao (Premium Lager, 4,8%) Sapporo Draft Beer (Pale Lager, 4,9%)
Meating Room (Stand 5)	Duchesse de Bourgogne (Oud Bruin, 6,2%) Dormaal Amber Speciaalbier (Amber, 7,5%)
Den Orient (Stand 6)	Smiske (Blond, 7%) (NIEUW BIER 2010, PRIMEUR) Witkap Stimulo (Blond, 6%) Liefmans Goudenband (Oud Bruin, 8%)
Intro (Stand 7)	Lindemans Pêcheresse (Lambiek met fruitsap, 2%) Lindemans Pomme (Lambiek met fruitsap, 3,5%) Lindemans Kriek (Lambiek met fruitsap, 3,5%) Lindemans Framboise (Lambiek met fruitsap, 3,5%)
Colff (Stand 8)	Bush Blonde (Blond, 10,5%) Cuvée des Trolls (Blond, 7%)
Het Forum (Stand 9)	Leffe Blond (Blond, 6,6%) Leffe Bruin (Bruin, 6,5%) Leffe Tripel (Tripel, 8,%) Leffe 9° (Blond, 9%) Leffe Radieuse (Amber, 8,5%)
De Kemel (Stand 10)	Keizer Karel Goud Blond (VAT, Blond, 8,5%) Keizer Karel Robijn Rood (VAT, Bruin, 8,5%) Mystic Krieken (VAT, Witbier met fruitaroma, 3,5%)
Rodins (Stand 11)	Omer Traditional Blond (Blond, 8%)
Manger (Stand 11)	Liefmans Fruitesse (Bier met fruitaroma, 3,5%)
RockCafe (Stand 12)	Naked Ladies (Blond, 4,4%) Pannepot (Quadrupel, 10%) Straffen Toeback (Blond, 9,%) Piraat (Blond, 9%) Oude Geuze Boon (Oude Geuze, 6,5%) Special Katje (Amber, 6%) Dorre (Blond, 10,5%) Oude Kriek Boon (Oude Kriek, 6,5%) Achel 8 Blond (Blond, 8%) Rogier (Amber, 6,5%)
Café 33 (Stand 13)	Den Mulder (Speltbier, 8%) (NIEUW BIER 2010, PRIMEUR) Gouden Carolus Classic (VAT, Bruin, 8,5%) Gouden Carolus tripel (VAT, Tripel, 9%)

	Gouden Carolus Ambrio (VAT, Amber, 8%)
	Gouden Carolus Hopsinjoor (VAT, IPA Belgische Stijl, 8%)
	Jack-Op (Mengbier, 5%, NIEUW BIER 2010)
Sushi Lounge (Stand 14)	Asahi (Pale Lager, 3,6%)
	Gong Tao (Pale Lager)
Cafe Belge (Stand 15)	Stouterik (Stout, 4,5%)
	Antiek Blond (Blond, 8%)
	Grottenbier (Bruin, 6,7%)
	ne Gageleer (Kruidenbier, 7,5%)
	Zonderik Dubbel Donker (Bruin, 8%)
	Pêche Mel Bush (Bier met fruitsap, 8,5%)
	Chapeau Exotic (Lambiek met fruitsap, 1,5%)
	Chapeau Banana (Lambiek met fruitsap, 3,5%)
	Chapeau Fraise (Lambiek met fruitsap, 3,5%)
	Chapeau Kriek (Lambiek met fruitsap, 3,5%)
	Chapeau Appel (Lambiek met fruitsap, 3,5%)
De Kroeg (Stand 16)	Hoegaarden (Witbier, 4,9%)
	Hoegaarden Grand Cru (Blond, 8,5%)
	Hoegaarden Rosé (Witbier met fruit-aroma, 3%)
De Giraf (Stand 17)	Tripel Karmeliet (VAT, Tripel, 8%)
	Saison Dupont Biologique (VAT, Saison, 5,5%)
Louvain Louvain (Stand 18)	Mojito Belle-Vue Kriek (Biercocktail)
	Mojito Belle-Vue Framboise (Biercocktail)
Allee (Stand 19)	Beersel Lager (VAT, Pils, 6%)
	Super Des Fagnes Blond (Blond, 7,5%)
	Super des Fagnes Bruin (Bruin, 7,5%)
	Val Dieu Tripel (Tripel, 9%)
	Stella Artois (Pils, 5,4%)
Farao (Stand 20)	Caïperinha (Cocktail zonder bier)
Karément (Stand 21)	Estrella Damm Edit (Witbier, 4,8%)
De Weerelt (Stand 22)	Alpaïde Blond Cuvée van de Generaal (VAT, Blond, 8,5%) (NIEUW BIER 2010 "WERELD" PRIMEUR)
	Alpaïde (VAT, Barley Wine, 9%)
	Rosdel (Amber, 6,5%)
	Huardis (Witbier, 5,2%)
	Brugge Tripel (VAT, Tripel, 8,2%)
Den Brosser (Stand 23)	Waterloo Double Dark (Bruin, 8,5%)
	Kwak (Amber, 8%), Deugniet (Tripel, 7;3%)
	Deugniet (Tripel, 7;3%)
Metropole (Stand 24)	Serafijn Grand Cru (Bruin, 9%)
	Serafijn blond (VAT, Blond, 6,2%)
	Serafijn donker (VAT, Bruin, 8%)
	Heksemiebier (Blond, 6,2%)

Plaza (Stand 25)	Aperol (Aperitiflikeur met kruiden, 11%)
De Peylkoker (Stand 26)	Tumulus Magna (Tarwebier, 8,5%) (NIEUW BIER 2010)
Blokhut (Stand 27)	Petrus Aged Pale (Oud Bruin & Onversneden, 7,3%)
	Petrus Oud Bruin (Oud Bruin & mengbier, 5,5%)
	Petrus Blond (Blond, 6,6%)
	Petrus Dubbel Bruin (Bruin, 6,6%)
	Petrus Gouden Tripel (Tripel, 7,5%)
Eclips/Revue (Stand 28)	Augustijn Donker (VAT, Bruin, 7%)
	Piraat (Amber, 10,5%)
	Lindemans appel (VAT, Lambiek met fruitsap, 3,5%)
	Sint Bernardus Abt 12 (Quadrupel, 10,5%)
	Ename Blond (Blond, 6,5%)
Apero (Stand 29)	Saison de Dottignies (Saison, 5,5%) (NIEUW BIER 2010)
	Oud Beersel Oude Kriek (Oude Kriek, 6,5%)
	Dupont Bière de Miel Biologique (Honingbier, 8%)
Oase (Stand 30)	Gribousine Blonde de Malonne (Blond, 8,5%)
	Gribousine Brune de Malonne (Bruin, 8%)
	Grisette Fruits des Bois (Witbier met fruitaroma)
	Pater Lieven Bruin (Bruin, 6,5%)
	Pater Lieven Blond (Blond, 6,5%)
Komeet (Stand 31)	Liefmans Cuvé Brut (VAT, Oud Bruin met Fruit, 6%)
	Vedett Extra White (VAT, Witbier, 5%)
ABS Drinks (Naamsestraat) (32)	La Trappe Puur (Blond, 4,7%) (NIEUW BIER 2010, "WERELD"PRIMEUR)

Met medewerking van



Wie zijn de Leuvense Biertherapeuten

De Leuvense Biertherapeuten hadden al van bij de oprichting een aantal duidelijke doelstellingen voor ogen met betrekking tot ondersteuning en stimulering van het Belgische bier. Die zijn dan ook kort maar krachtig verwoord in de statuten van onze vzw:

“het bewaren en bevorderen van de Belgische Biercultuur in de meest ruime zin”.

België staat immers overal bekend als hét Bierparadijs, maar is dit wel zo? Wij ijveren alvast, samen met Zythos voor:

- **Meer originele bieren:**
Meer dan de helft van de “nieuwe” bieren zijn etiketbieren. Etiketbieren zijn dezelfde bieren verkocht onder

verschillende namen. Soms worden die bieren zelfs duurder verkocht dan de het originele. Daarom pleiten we voor originele en smaakrijke bieren en zeker voor de vermelding van het originele bier op het etiket.

- **Meer informatie voor de consument op het etiket:**

Schenk- en bewaartips, maar ook een ingrediëntenlijst. Het is toch niet logisch dat alle ingrediënten vermeld worden op een blik hondenvoer, terwijl bier deze verplichting niet kent.

- **Meer aandacht voor bedreigde biersoorten:**

Ondanks de erkenning van Oude Geuze door de Europese Gemeenschap als Gegarandeerde Traditionele Specialiteit (GTS: Artikel 2081/92 en 2082/92), blijft het een bedreigde biersoort. Andere bedreigde biersoorten zijn Oud Vlaams Bruin, Saison en tafelbier.

- **Meer vrijheid voor de cafés en meer keuze voor de consument:**

Cafés blijven nog steeds gebonden aan de eisen van de brouwerijen en mogen enkel hun bieren serveren. Zo krijgt de consument een beperktere keuze. Dit is niet de schuld van de cafés maar vooral van de brouwerijen, die 'wurg'contracten opmaken met (beginnende) horecazaken. Als horecazaken hun leveranciers mogen kiezen, zal de consument ook meer keuze krijgen.

- **Meer smaak in bier:**

Veel typische smaken dreigen te verdrinken in de eenzijdige bier- en pilsplas. Karakteristieke smaken verdwijnen, zodat iedereen steeds meer dezelfde smaak te drinken krijgt.

- **Meer Belgisch Bier:**

We zijn niet trots genoeg op onze unieke Belgische Biercultuur. Andere landen waarderen ons Bier. Brouwers blijven brouwen, dank zij de massale belangstelling vanuit het buitenland. Maar de binnenlandse markt, wij Belgen, drinken en proeven niet genoeg van onze rijke en diverse Belgische Biercultuur.

Om dit allemaal te bereiken, zullen De Leuvense Biertherapeuten

- Projecten organiseren en/of stimuleren die het kenbaar maken van de Belgische bieren en hun smaken bevorderen;
- Onregelmatigheden ten overstaan van de consument aanklagen;
- Streven naar erkenning van Belgisch bier als onderdeel van onze cultuur, brouwerijtraditie, levensstijl en gastronomie;
- De Belgische Biercultuur blijven behouden en promoten;
- Objectieve informatie geven over bieren en hun smaken;
- De Leuvenaars het genot van het bierproeven leren ontdekken.

Wij blijven daarbij objectief en dus een onafhankelijke vereniging, zonder commerciële banden met brouwerijen.

Door lid te worden steun je onze vereniging en de Belgische Biercultuur. Wij weigeren immers sponsoring door bedrijven. Slechts zo kunnen we objectief de rechten van de bierconsument verdedigen.

Het lidmaatschap houdt in:

- 4 maal per jaar "Op De Sofa", het ledenblad met info over de activiteiten en biernieuws van LBT.
- 4 maal per jaar "De Zytholoog", het tijdschrift van de Belgische overkoepelende Bierconsumentenorganisatie Zythos Vzw, gevuld met het laatste nieuws over Belgisch bier en Belgische brouwers.
- Korting op activiteiten: alle proeverijen, cursussen, activiteiten en manifestaties ingericht door LBT en andere Zythos verenigingen zijn aan een merkbare lagere prijs voor leden.

Wordt nu lid van De Leuvense Biertherapeuten en dus van Zythos vzw.

Het lidmaatschap bedraagt 17,50 euro per persoon. Woon je op hetzelfde adres als je partner, dan kunnen jullie samen lid worden voor slechts 25 euro.

Stort 17,50 euro (of 25 euro) op rekening
001-4191903-27 (IBAN BE48 0014 1919 0327, BIC GEBA BE BB)
met vermelding (naast je naam en adresgegevens) "lidmaatschap"