

# DE ETIKETTEN VAN BROUWERIJ REMISE 56

TEKST: FONDS MINNE  
ILLUSTRATIES: © FONDS MINNE

Twee etiketten van eigen bieren en één etiket van bier gebrouwen voor derden, dat is mijn oogst van deze nog jonge brouwerij die haar bieren nog niet zo lang in flesjes gebotteld op de markt brengt – mede dankzij een onwillige bottellijn.

## REMISE TRIPEL EN REMISE DUBBEL

Op de buiketiquetten in lichtbruin (voor de tripel) en donkerbruin (voor de dubbel) is REMISE® (let op de ® van geregistreerd) met onderschrift Tripel of Dubbel prominent aanwezig. Ook de naam van de brouwerij (die tegelijk het logo is) staat opvallend op het etiket dat zich presenteert als een tegen een muur gevezen plakkaat dat aanduidt waar je bent, namelijk aan de stelplaats voor trams in Koersel. Inhoud, alcoholpercentage en brewed in Belgium vervollendigen de info op de buiketiquetten. Vinden we meer op de rugetiketjes? Jawel: gebrouwen door Brouwerij & Grand Café Remise 56, waar je terecht kunt (post- en e-mailadres, website), hergisting op fles, bevat gerstemout, statiegeldsymbool, bier-bière-beer, waarschuwingsymbool voor de zwangeren onder ons, tht-datum, streepjescode en nogmaals inhoud, vol.% alc.

Door een wervend tekstje komen we te weten dat men 'de beste bleke mouten en bleke kandijsuikers' gebruikt om een

'stevige blonde tripel met een fruitige neus en een mooie zachte bitterheid, stroblond van kleur en met een klein toetsje hoparoma' te bekomen. Het zou me verwonderen dat men de tweede- of derde beste grondstoffen zou gebruiken, laat staan de minder goeie.

Voor de dubbel wordt dat: 'We gebruiken voor het brouwen van deze volmondige diepdonkere dubbel speciaal geselecteerde donkere moutsoorten en donkere kandijsuikers – zo bekomt dit bier van hoge gisting een zachte typerende karameltoets.'

'Volmondig' en 'diepdonkere kleur' worden nog eens herhaald, zij het dat de kleur ook nog als 'warm' wordt omschreven.

Anderzijds krijgen we door de tekstjes wel

aroma- en smaakindicaties waardoor 'neutrale' (ik schreef bijna 'normale') bierdrinkers een miskoop kunnen vermijden.





worden, met uitzondering van hop, geen echte kruiden gebruikt in het bier). De combinatie heeft een enigszins fumée-karakter.

### FLESSENBIER

'De levering en installatie van een afvullijn voor flessen is voorzien voor eind november, zodat als u dit leest mogelijk ook al flessenbier beschikbaar is'. Zo schreven we het twee jaar geleden in De Zytholoog. De afvullijn kwam er inderdaad, maar op het flessenbier hebben we moeten wachten tot een paar maanden geleden. Dit hoofdstuk in de geschiedenis van de brouwerij werd inderdaad een lijdensweg, die nog steeds niet ten einde is. Hoewel de installatie er al bijna twee jaar staat, werkt ze nog steeds niet naar behoren en heeft men nog steeds niet kunnen vinden wat er nu eigenlijk misloopt. Kroonkurkenapparaat en etiketteermachine zijn inmiddels op punt gesteld, maar bij de eigenlijke vuller zijn er nog steeds problemen, die de werking van de bottellijn onmogelijk maken. Patrick moet toegeven dat deze aankoop eigenlijk een miskoop is gebleken.

Omdat de vraag naar flessenbier bleef terugkeren, werd enkele maanden geleden beslist om de afvulling van de bieren dan maar uit te besteden aan een andere brouwerij. Nadat het bier – het gaat momenteel om de dubbel en de tripel, niet de pils – in Koersel gebrouwen, vergist en gelagerd is, gaat het met zgn. event tanks naar brouwerij De Dool in Helchteren, waar het wordt afgevuld en een hergistings op fles krijgt in de warme kamers.

Nu het flessenbier er eindelijk is, wordt ook werk gemaakt van de geleidelijke uitbouw van een distributienetwerk. Dit wordt deeltijds ook een werk voor Jasper, die momenteel Patrick Haselaars assisteert bij het brouwen.

