



BROUWERIJ VALDUC-THOR

TEKST: JOHAN LEON
FOTO'S EN ILLUSTRATIES: © BROUWERIJ VALDUC-THOR, JOHAN LEON

Op een herfstige dag halweg oktober, sorry, ik bedoel natuurlijk op een zomerse dag in de herfst, trok ik in Hoegaarden de taalgrens over, naar wat een deelgemeente van Perwez bleek te zijn: Thorembais-Saint-Trond.

Even de ouwe getrouwe landkaart van onder het stof halen. Deze Waals-Brabantse gemeente situeert zich langsheen de gewestweg N29, op 13 km van Gembloux, 20 km van Louvain-la-Neuve en 21 km van Namen.

Je kunt er mooie wandelingen maken, maar buiten enkele mooie vierkants-hoeves is er niet zo gek veel te zien, tenzij dan die ene brouwerij in de Rue du Ponceau 38. Een lokaal brouwerijtje dat ondertussen toch al 2 gouden medailles gewonnen heeft op het Best Beer of Wallonia. Vive les bières locales!

DE START

De twee oprichters, Antoine en Peter, zijn oud-studiegenoten. Samen experimenteerden ze op kot met pot en pan tot ze uiteindelijk hun eerste bierrecept neerpelden: de *Valduc Rio*. In eerste instantie werd dit bier gebrouwen bij brouwerij Bertinchamps in Gembloux. Na de nodige gegenereerde cash flow en mede door een door de bank aanvaard financieel plan opende de brouwerij in april 2017 haar deuren.

LOKALE VERANKERING

Tot op heden is de brouwerij vooral lokaal actief, iets wat de twee vrienden ook graag in de verf zetten. Zo is er een nauwe samenwerking met andere lokale

ondernemingen zoals de boerderij aan de overkant van de straat. Die boerderij neemt de draf af als voedsel voor de runderen. Maar de samenwerking gaat verder: de boer heeft brouwersgerst gezaaid die lokaal zal vermout worden bij Boortmalt in het nabije Gembloux. Korte keten in de praktijk!

Verder maakt een lokale slager bierpâté en is er een kaasmaker die momenteel testen doet met de Valduc-bieren.

ECO-LOGISCH

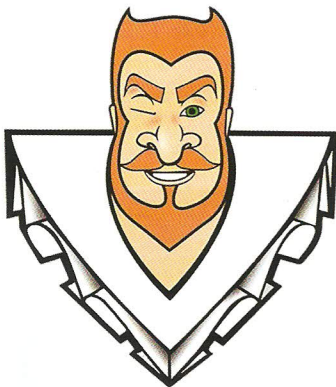
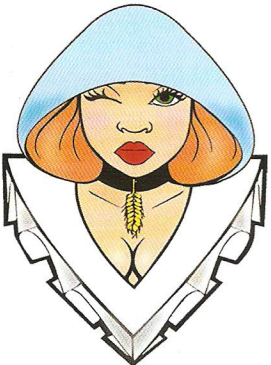
Naast het lokale aspect krijgen ook duurzaamheid en ecologie de nodige aandacht.

Bij de inrichting van de oude loods rees onder andere de vraag: "Hoe krijg je de warme kamers en de loods verwarmd zonder verwarmingsketels?" Ze fiksten het door warmte van de koelinstallaties af te leiden naar de warme kamer. Als deze kamer oververhit zou geraken, dan wordt de overtollige warmte naar de hangar geblazen. Er zijn dus geen verwarmingsketels aanwezig. Beter voor het milieu en de portemonnee!

Recent investeerde Valduc nog in zonnepanelen op het dak. Deze voorzien de brouwerij van de nodige elektriciteit tijdens het brouwen.

UNIEKE BROUWERS, UNIEKE BIEREN

Naast hun vast gamma (zie ook kader) wagen de brouwers zich jaarlijks aan een "wethop" bier, *Insolite* genaamd. Met 100% verse hop vanuit Wallonië (Houblons du Monceau, Eghezee) én Vlaanderen (hop van eigen kweek in de tuin van de grootouders van Peter in Achel) wordt een buitengewoon fris bier gemaakt. Het toedienen van verse hopbellen in het bier schept wel wat originaliteit. De hopbelzakken moeten namelijk verzwaard worden met inox gewichten. Dit laat toe dat de met hop gevulde netjes volledig in het bier kunnen gedrenkt worden, zodat de uitwisseling met het bier optimaal is. Er zijn drie hoptoevoegmomenten. Verse hop wordt toegevoegd bij het begin en aan het einde van het kookproces. De derde hoptoevoeging gebeurt het weekend erna d.m.v. dry hopping. En verse hop betekent ook echt vers, want tussen het hopplukken en het dry hoppen zit minder dan een uur tijd! Omdat men verse hop gebruikt, is er een zeker risico op infectie maar tot nu toe zijn er nog geen problemen opgedoken. Het jaarlijks in september gebrouwen bier proefde ik al even tijdens mijn bezoek, rechtstreeks uit de warme kamers en ja, de grasgeuren van de verse hop kwamen me tegemoet. Experiment ook dit jaar geslaagd!

ANTOINE LIMBOURG
EN PETER GERARD

DE TOEKOMST

Als trouwe lezer weet u dat houtrijping niet meer weg te denken is. Zo ook hier. Het bruine bier 'Thor' is gerijpt met eikenhouten schilfers afkomstig van Bourbonvaten voor een complexer aroma en smaak. Ook wilde bieren zijn niet langer een 'wilde' droom. Bieren van spontane gisting brouwen buiten de Zennevallei is een op-

gave, maar de twee jonge vrienden houden wel van een uitdaging.

Mits enkele aanpassingen in het brouwproces, dit om infecties te vermijden, zullen de *Brettanomyces*-gisten en/of melkzuurbacteriën hun intrede doen in de brouwerij. Ook niet-zoete fruitbieren wekken hun interesse, in de streek zijn nog vele appelbomen te vinden.

PRAKTISCHE INFO

Brouwerij Valduc-Thor

Rue du Ponceau 38

1360 Thorembais-Saint-Trond (Perwez) - België

tel : +32 483 01 08 99 (FR) - tel : +32 474 35 47 15 (NL)

Brouwcapaciteit : 1000 hectoliter.

Het vaste gamma bestaat uit 5 bieren:

Valduc Rio: een amberkleurig bier van 8 vol.% alc.

La Petite Sœur du Valduc: een witbier van 5,6 vol.% alc.

La Fée Steve: een blond bier van 6,3 vol.% alc.

La Fée Verte: Een India Session ale van 4,7 vol.% alc.

Valduc Thor: Bruin straf bier van 9,5 vol.% alc.

Daarnaast worden er ook heel wat bieren in opdracht van bierfirma's gebrouwen.

website: <http://brasserievalduc.be>