

PERSCONFERENTIE 16/3/21
TRAPPISTEN VAN WESTMALLE

WESTMALLE EXTRA KOMT IN DE HANDEL



TEKST & FOTO: FONDS MINNE

Het was niet allemaal kommer en kwel op dinsdag 16 maart 2021. Om 11u in de voormiddag konden we inschrijven voor een online persconferentie van de monniken van de Abdij van Onze-Lieve-Vrouw van het Heilig Hart van Westmalle. De trappistenpaters hadden een belangrijke mededeling te doen.

Woordvoerder Yves Panneels, broeder Benedict, brouwerijdirecteur Philippe Van Assche en brouwer Jan Adriaensens stonden de ingeschrevenen te woord.

Bierliefhebbers weten al langer dat de monniken naast de *Westmalle Dubbel* en *Tripel* ook een 'lichter' bier brouwen, de zogenaamde 'Extra'. Dit is de traditionele 'tafelrank' van de paters van Westmalle. Waar Benedictijnnermonniken normaal wijn drinken bij de maaltijd (de orde werd in Italië gesticht), of (aangelengde) cider in de Franse La Trappe-abdij, werd bij ons gekozen voor de lokale voedzame drank: bier. *Extra* werd ook aangeboden aan broeders die op de abdij werkten, aan gasten, soms als cadeau gegeven aan personeel en geburen.

De *Extra* is wellicht het oudste bier van de abdij, hoewel het toen nog niet zo heette (zelfs geen naam had) en misschien niet echt blond was. Het recept is in de loop der tijden meermaals aangepast. De *Extra* van nu is die van na WOII.

Waarom komt Westmalle Extra net nu in de handel? Bierliefhebbers bezorgden de *Westmalle Extra* een zekere reputatie. Om aan de vraag uit die middens tegemoet te komen werd hij beperkt te koop aangeboden aan de poort van de abdij. Eerst dagelijks, daarna wekelijks op vrijdagmorgen (indien hij voorradig was). Men stelde echter vast dat de poortverkoop de laatste tijd exponentieel steeg, verdubbelde zelfs. Men kreeg al Italianen aan de deur. Omdat mensen om zo te zeggen 'verlof moesten nemen' om aan een bakske *Westmalle Extra* te geraken, en omdat het te druk werd, nam men de beslissing *Westmalle Extra* echt in de handel te brengen. Weliswaar alleen in drankenhandels en in cafés, om die door de COVID-pandemie zo zwaar getroffen een hart onder de riem te steken.

Een tweede reden is dat er een trend is naar het drinken van bieren met een minder zwaar alcoholgehalte. En in het segment van minder straffe bieren past *Westmalle Extra* perfect – ook kwalitatief.

Men zou kunnen denken dat er nog een derde reden is: het compenseren van inkomstenverlies uit het coronajaar 2020. Dat is niet zo, want al bij al was 2020 voor Westmalle geen barslecht jaar. Het volumeverlies uit de horeca werd voor een groot gedeelte goedgeemaakt door de meerverkoop bij drankenhandels, winkels en grootwarenhuizen.

Is Westmalle Extra een op zichzelf staand bier? Ja, de *Extra* is géén lichtere versie van de *Tripel*. Hij wordt 100% afzonderlijk gebrouwen. Men gebruikt wel voor alle drie de bieren dezelfde gist, die geogst wordt bovenaan de gistkuipen – daar is hij van de beste kwaliteit. Door die gist proeft men wel dat de drie bieren 'familie' zijn van mekaar.

Westmalle Extra is een volmoutbier. Hij wordt gebrouwen op basis van enkel gerstemout zonder toevoegingen van andere ingrediënten (b.v. suiker). De gerst komt vooral uit Frankrijk (Île de France) die in België door 2 mouterijen exclusief voor Westmalle vermout wordt.

Westmalle Extra wordt "redelijk fors gehopt" en men gebruikt enkel Europese aromahoppen (uit Duitsland, Tsjechië, Slovenië en ook een klein deel uit België) in de natuurlijke vorm, hopbellen dus. Omdat die de beste smaak geven en de beste complexiteit garanderen.

Westmalle Extra krijgt een houdbaarheidstermijn van 2 jaar mee. Men is ervan overtuigd dat dat niet té lang is voor dit niet zo zware bier omdat het bier hergist in de fles (met dezelfde gist als voor de hoofdgisting) en men in 2017 met een nieuwe gist een kwaliteitssprong gemaakt heeft zodat die langer actief blijft. Dat kan er evenwel voor zorgen dat na verloop van tijd het alcoholgehalte iets hoger uitvalt dan de aangegeven 4,8 vol.%. Maar men krijgt van de wet een afwijkingmarge van 0,5% (naar boven en naar beneden).

Zal het op de markt brengen van de Westmalle Extra invloed hebben op de productie van de Dubbel en de Tripel? Nee, *Westmalle Extra* zal slechts beperkt gebrouwen worden. Hij krijgt 2% van het totale geproduceerde jaarvolume, dat vandaag 130.000 hl bedraagt. Van die 2.600 hl *Westmalle Extra* zal 10% voor de export zijn, vooral naar Nederland en Frankrijk. Al de rest is voor cafés en drankenhandels in België. Mocht dat leiden tot doorverkoop tegen woekerprizen, dan zal men daartegen optreden. Hoe? Dat zullen we dan bekijken...

Komt er op termijn een 'bruin' tafelbier, m.a.w. een donkere variant? Hier is het antwoord: "Nee, er waren altijd al 3 *Westmalle*-bieren, en daar willen we het bij houden. Soberheid ligt in de beperking. Het bruine bier dat er vroeger was werd door broeder Thomas aangepast en dat werd dan de *Westmalle Dubbel*."

De poortverkoop van *Westmalle Extra* valt dus weg. Je zal hem moeten gaan inkopen bij de drankenhandelaar – of beter nog: ga er, à la minute dat het opnieuw kan, eentje consumeren in je favoriete stamcafé(s). Kwestie van opnieuw 'onder de mensen te komen'.

We kregen enkele dagen eerder een proefpakket thuisgestuurd en dus namen we na de persconferentie graag de proef op de som:

WESTMALLE EXTRA – 33 CL (4,8 vol.% alc. – tht 02/2023) (geproefd maart 2021)

HET ETIKET vooraan toont ons als een soort logo de kenmerkende ineengestregelde W en A (*Westmalle Abdij*), de naam van het bier, vol.% alc. en de inhoud van het flesje. Voor meer info moeten we op de achterkant zijn. Het wervend tekstje klinkt als volgt: "Deze goudblonde *Extra* is het bier dat de monniken bij de maaltijd drinken. Laag in alcoholgehalte (4,8%) en toch rijk van smaak, dat maakt dit trappistenbier van hoge gisting zo uniek. Geniet van zijn fruitige toetsen en van zijn verfrissend, dorstlessend karakter. Als levend bier hergist deze *Extra* nog in de fles. Bewaar hem dus rechtop en schenk hem voorzichtig uit. Bevat: **gerstemout**." Het ATP-logo (en ten overvloede de mededeling: "gebrouwen binnen de muren van de trappistenabdij"), de afvul- en de tht-datum, statiegeld(symbool), streepjescode, etc... vervolledigen wat we nog mogen (moeten) weten.

HET BIER

- Een volle, dense witte romige schuimkraag bedekt het bleekgeel helder bier. Het schuim plakt aan de binnenwand van het glas. Het bier heeft een steile, gestage pareling.
- Ik ruik een stevig moutaroma met een vrolijke, frisse fruitigheid.
- De smaakaanzet is fluweelzacht en fruitig-hoppig, aangenaam bitter komt gaandeweg meedoen zonder te domineren – ik ervaar een naadloze overgang van aroma naar smaak. De smaak is 100% wat in de neus beloofd werd. Een mooie saturatie accentueert de volmondigheid.
- De bitterige nasmaak is lang uitvloeiend met een verrassend duidelijke aanwezigheid van alcohol.

Op de persconferentie beschreven de sprekers *Westmalle Extra* als een lichter alcoholisch, dorstlessend 'aperitiefbier' (in tegenstelling tot de *Westmalle Tripel* die eerder een 'dessertbier' werd genoemd vanwege de lichtzoete alcoholtoetsen en zijn complexiteit). *Westmalle Extra* dankt zijn verrassende volmondigheid aan de typische *Westmalle*-gist. Door de ruime hoptgift met aromahoppen krijgt het een fruitige frissigheid die het drinken ervan tot een aangename bezigheid maakt. En daar kunnen wij het 'volmondig' eens mee zijn. Ook na 20 minuten in het glas heeft deze *Westmalle Extra* nog niets van zijn kwaliteiten 'verloren'. En wat dat 'dorstlessend' betreft: ik hoef helemaal geen dorst te hebben om zo'n *Westmalle Extra* tot mij te nemen...