

# Bier uit Canada staat wereldwijd zijn mannetje



**Bier zorgt al sinds jaar en dag voor een sprankelend stukje Canadese geschiedenis. De tegenwoordige Canadese brouwers bieden een grote verscheidenheid in biersoorten: ales, malts, porters en stouts; voor elke smaak is er wel wat. De kwaliteit van de Canadese bieren heeft vooral de laatste jaren wereldwijd een uitstekende naam verworven. De brouwerijen hebben hun afzetgrenzen met succes verlegd. Het Canadese marktaandeel in de Verenigde Staten bijvoorbeeld, steeg in 1980 tot ruim dertig procent.**

De missionaris Denis Jamet die deel uitmaakte van de Recollet-orde introduceerde het bier in Canada. Voor zijn mede-boeders brouwde hij in 1620 het eerste vat. Sindsdien heeft een reeks belangrijke namen zijn stempel gedrukt op de Canadese bierindustrie. Te beginnen met John Molson. Hij arriveerde in 1782 in Montreal, negentien jaar oud, en investeerde meteen een belangrijk deel van zijn vader's erfenis in een noodruftige lokale brouwerij. Hij wist in 1785 zijn partner uit te kopen en kort daarop produceerde hij zijn eerste Molson's Ale. Dit viel bij zijn stadsgenoten enorm in de smaak en in een paar jaar tijd was hij in staat om zijn brouwerij aanzienlijk uit te breiden en bovendien nog deel te nemen in allerlei andere zaken.

Tot op de dag van vandaag is Molson's Brewery gevestigd op de plek waar het allemaal begon, het oude stadsgedeelte van Montreal. De onderneming is nog altijd in familiehanden met allerhande vertakkingen naar hotels, ijzerwarenhuizen en fabrieken door heel Canada. De familie is bovendien eigenaar van een bekend beroeps rugbyteam.

## 75 cent per dag

In het tegenwoordige London, Ontario koos Tom Carling in 1840 het bierbrouwen als beroep. Zijn zoon volgde hem omstreeks 1860 op. Over hem gaat het verhaal, dat hij zijn werknemers per dag 75 cent uitbetaalde, maar bovendien de gelegenheid gaf om net zo veel bier te drinken als ze op konden. Later werd Carling uitgekocht door de Ier Eugene O'Keefe die in 1832 naar Canada kwam. O'Keefe begon zijn loopbaan als bankier, maar nam later deel in een brouwerij, waarvan hij in 1862 de enige eigenaar werd. Beide brouwerijen zijn nu verenigd in Carling-O'Keefe Limited. Ook John Labatt is een goede bekende in de geschiedenis van de Canadese

bierindustrie. Hij begon in 1828 met een kleine brouwerij in London, Ontario. In 1843 bouwde hij zijn zaak aanzienlijk uit en werd daarmee in de regio London een geduchte concurrent van Tom Carling. Labatt's Ltd. is nu de tweede grootste brouwerij van Canada, Molson's op de voet volgend.

In 1860 vestigde de Engelse Oland familie zich in de Maritieme provincies. In Halifax stichtte deze familie de beroemde Moosehead Breweries. Een kleinzoon zette later in Saint John, New Brunswick, een tweede brouwerij op, en Moosehead bier is momenteel verreweg marktleider in de Maritieme provincies.

Canada's jongste loot aan de bierboom is Ben Ginter. Zijn loopbaan is zeer gevarieerd. Hij begon als machinist op een bulldozer, was actief in de papier- en houtindustrie en had een flinke vinger in de pap bij dagbladuitgevers. In Alberta produceerde hij in 1971 zijn eerste Uncle Ben's Beer. Een plaatje van de eigenaar zelf, met weelderige baard en gekleed in een helder rood shirt, siert het merkbeeld.

## De kunst van bierbrouwen

Bierbrouwen is, zoals overal, ook in Canada een kunst op zich. Als grondstof dienen gerstekorrels. Deze worden in water geweekt en onder zorgvuldig gecontroleerde temperaturen tot ontkieming gebracht. Op het juiste moment wordt dit proces door het toevoegen van hitte een halt toegevoerd. De gerst is dan veranderd in mout die in speciale ovens wordt gedroogd en licht gebrand - hieraan heeft het bier zijn rijke aroma te danken.

De mout wordt opgeslagen in enorme silo's, schoongemaakt en gezeefd, en vervolgens naar de moutmolen geleid waar het door een serie walsen wordt gemalen. De grootte van de korrels is voor een deel bepalend voor de pittig-

heid en de kwaliteit van het bier. Daarna wordt een afgemeten hoeveelheid mout in beslagkuipen vermengd met water. Door flink te roeren ontstaat een dunne brij, beslag genaamd. Het beslag wordt gezeefd en er blijft uiteindelijk wort over, een gelige vloeistof.

In grote koperen kookketels - grote brouwerijen beschikken over ketels met een inhoud van liefst ruim 75 duizend liter! - brengen de brouwers de wort aan de kook en met tussenpozen worden afgemeten hoeveelheden hop toegevoegd. Deze hop, de gedroogde bloemetjes van een in het wild groeiende klimplant, zorgt voor de aparte smaak en de houdbaarheid van het bier. Dat die smaak sterk uiteen kan lopen komt omdat er verschillende soorten hop zijn. Bovendien loopt de hoeveelheid die wordt toegevoegd uiteen, evenals de regelmaat waarmee dat gebeurt.

De hop wordt in een centrifuge van de wort gescheiden en wat overblijft wordt met een snelheid van zo'n elfhonderd liter per minuut door koelers naar de gistkuip gestuwd. De temperatuur zakt dan van net vóór het kookpunt tot zo'n tien graden Celcius. Bij die temperatuur begint het te gisten, waardoor het brouwsel feitelijk in bier verandert. De toegevoegde gist vermengt zich gek genoeg niet met het brouwsel, maar beïnvloedt het gerstenat zodanig, dat er alcohol en koolzuur ontstaat. Hoe dat precies in zijn werk gaat is nog altijd een mysterie.

## Keuren en proeven

In grotere kuipen zet het gistingsproces zich voort, onder constant keuren op kleur en substantie, en proeven door de brouwers. Het gisten veroorzaakt schuimvorming; bij ale zit het schuim bovenop, bij bier op de bodem. Deze resterende gist wordt bij ale afgeschuimd. Op een bepaald moment, zodra de inhoud is afgekoeld, stopt het gistingsproces. Het brouwsel wordt een paar keer gefilterd en gekoeld en wordt uiteindelijk in speciale biertonnen opgeslagen, waar het bij een temperatuur van rond het vriespunt kan rijpen.

De voorkeur voor de uiteenlopende biersoorten wisselt in Canada van pro-