

Ode aan de zon



Wim van Wijk (70) brouwde jarenlang pils. Maar in Maastricht ging hij aan de slag met bovengist. Zijn allereerste schepping blijkt een ode aan de zon: **Wieckse Witte**.

Tekst: Paul Robert

Van Wijk werkte al sinds 1964 bij Heineken in Den Bosch toen hij in april 1989 een vrije plek innam bij Stadsbrouwerij De Ridder in Maastricht. De kleine brouwerij die voornamelijk pils produceerde, was in 1982 overgenomen door Heineken. Als kleine speler op de pilsmarkt kon De Ridder het nauwelijks bolwerken. “We moesten iets nieuws vinden”, zegt Van Wijk, “maar we wilden ook niet te veel uitbreiden. We dachten even aan alcoholvrij bier, maar dat was technisch te lastig.”

Van Wijk stelde voor een witbier te ontwikkelen omdat dat bier behoorlijk in opkomst was. “We zijn in maart 1990 met wat proefbrouwsels begonnen onder de naam Saragossa. Het was een totaal ander vak. Bij Heineken was nog nooit een bovengistend bier gebrouwen. Ik ben nog bij een voormalige professor in Leuven op bezoek geweest voor wat tips.”

In plaats van gerst moest Van Wijk gaan werken met meer dan 50 procent tarwe, maar wat voor tarwe? En dan die kruiden. Koriander was de belangrijkste, maar hoeveel? En wat moest er, behalve sinaasappelschillen, nog meer bij? “De vergisting was het ▶

Recensent over Wieckse Witte:

“Een complex, ietwat zurig aroma met citrus (sinaasappel en citroen) en kruidige ondertonen (koriander en een vermoeden van kaneel). ... Daarnaast zijn er duidelijke tonen van honing en vanille. Een ideaal zomerbier.”

Recensent Sparks

MEER OMZET OP HET TERRAS

Een paar tips voor meer omzet op het terras:

- 1** Gebruik een buitentap. Een permanent bemande buitentap met witbier werkt efficiënter dan heen en weer lopen. Bovendien kunnen uw gasten makkelijker en sneller bestellen. Voor een klein terras is de Davidtap ideaal.
- 2** Zet een bord met zomerspecials op het terras. Dat brengt uw gasten op nieuwe ideeën.
- 3** Laat uw gasten proeven. Serveer bij de bestelling een paar kleine proefglasjes met andere terrasdranken. Dat bevordert de discussie en de bestellingen!

Noodkreet uit Londen:

- 6** Ik stuitte op dit juweel in een kroegje in Amsterdam... Ik kan het hier in Australië niet vinden, maar de smaak vergeet ik niet. Bovenste plank!

Nathan

grootste verschil. Bovengist werkt snel en heeft een veel sterker aroma. Bovengist, ja, dat is het." Van Heineken kreeg Van Wijk alle ruimte om te experimenteren. Het ene proefbrouwsel van 80 hectoliter volgde op het andere. "In augustus 1990, bij het zevende of achtste brouwsel, hadden we iets waarvan ik dacht: Dat lijkt erop." Er volgden nog wat kleine aanpassingen, maar in december 1990 kon de burgemeester van Maastricht in de brouwerij de officiële doop verrichten van Wieckse Witte, vernoemd naar de wijk Wijk (spreek uit: wick) waar De Ridder gevestigd is.

Mooie troebelheid

"Daarna ging het erg vlot", vertelt de brouwmeester. Het nieuwe witbier begon te stromen in een klein aantal Riddercafés in Maastricht. "Voor pilsdrinkers was het best moeilijk. Ze kenden die troebelheid niet. Als je pils brouwt, wil je het helemaal helder hebben, maar bij witbier zoek je een mooie troebelheid." Het bier sloeg aan en de proef werd uitgebreid naar andere plaatsen. "We zochten studentencafés op, want studenten waren op dat moment opvallend witbierminded." Al in 1991 had Wieckse zich voldoende bewezen en werd het witte biertje landelijk door Heineken gedistribueerd. En dat leverde al na twee jaar een nieuw probleem op. De Ridder was te klein om aan de vraag te kunnen voldoen. "In Maastricht konden we 70.000 hectoliter per jaar produceren, dus in 1993 moesten we op zoek naar capaciteit. We zijn eerst in België gaan

kijken of er brouwers waren die capaciteit over hadden, want Wieckse was nog te klein voor de brouwerijen van Heineken zelf", vertelt Van Wijk.

Roze naast de witte

Het werden uiteindelijk de trappistenbrouwers in Tilburg die Wieckse Witte zes jaar lang voor De Ridder zouden brouwen. "Maar ja", zegt Van Wijk, "In 1999 werden ze overgenomen door Bavaria en toen was de liefde natuurlijk voorbij." Maar intussen was de Wieckse zo groot geworden dat er voor het eerst in de geschiedenis bovengistend bier gebrouwen kon worden in een Heineken brouwerij. Witbier is nu dan ook het meestgedronken speciaalbier van Nederland. Een Belgische trend volgend lanceerde Heineken Brouwerijen nog maar twee jaar geleden een roze zusje van de Wieckse Witte. Wieckse Rosé was al snel na de introductie een groot succes, vooral bij vrouwen. Een jaar na de lancering werd de stap naar retail gemaakt. Naast de vrouwelijke fans, zijn ook non users en light users gecharmeerd van Wieckse Rosé. Wim van Wijk maakte die ontwikkeling niet meer mee. Hij is met pensioen, maar het bovengistende bier heeft hem nooit meer losgelaten. Al meer dan vijf jaar is hij nu consultant voor kleine brouwers bij het Centraal Brouwerij Kantoor. En Wieckse Witte? Samen met zijn roze zusje is hij niet meer van het terras weg te denken. ■

(Bron quotes over Wieckse Witte: www.bottledbeer.co.uk)



Noodkreet uit Amerika:

- 6** Wij fietsten in de Provence toen wij dit prachtige bier tegenkwamen. De rest van de reis stopten we alleen nog bij zaken die Wieckse Witte verkochten. Ik kan het hier in de States niet vinden. HELP!

Steve en Susan

Citroen op een schoteltje

Citroen in en op het witbier? "Een doodzonde", zegt oud-brouwmeester Wim van Wijk, de vader van de Wieckse Witte. "Die citrussmaak zit al in het bier en het is dodelijk voor de schuimkraag. Je maakt er paardenzeik van." "Kijk, mensen moeten natuurlijk helemaal zelf weten wat ze doen, maar wat ik echt erg vind is dat kasteleins citroen gewoon ongevraagd in het glas gooien. Laten ze het er netjes op een schoteltje bij geven!"

Wieckse op de zon!

De frisse, fruitige smaak van witbier bleek het bij de consument vooral in het voorjaar en de zomer goed te doen. Zodra de zon schijnt, stroomt de Wieckse Witte. Bij de eerste mooie dagen stromen de terrassen vol en wordt er genoten van bier en zonnestralen. Geen wonder dus dat Wieckse Witte en Rosé dit jaar het middelpunt zijn van een unieke terrascampagne. Om te weten waar de zon schijnt, kijkt heel Nederland deze zomer eerst op de zonnereadar en dan pas uit het raam. De buienradar kennen we natuurlijk al, maar kijken waar het regent is lang niet zo leuk als kijken waar de zon schijnt. Toch? De zonnereadar maakt gebruik van een combinatie van KNMI-data en eigen weerstations met zonnesterktemeters. Hierdoor wordt een landelijke dekking geboden. Maar de zonnereadar kan meer dan vertellen waar in het land de zon schijnt. Bij meer dan zestig terrassen, in het hele land, komen zonnesterktemeters te staan die voortdurend gegevens over de zon en de temperatuur op die specifieke locatie doorgeven aan de zonnereadar. Op de website, maar natuurlijk ook mobiel, is die informatie terug te vinden, samen met adressen van terrassen waar Wieckse wordt getapt. Ook via de radio zullen voortdurend live weerberichten worden uitgezonden om gasten te vertellen waar zij op dat moment met een witte of een roze Wieckse op de zon kunnen toosten.

