

CUVÉE ANTONINE

Eind vorig jaar erkende de UNESCO de Belgische biercultuur als immaterieel cultureel werelderfgoed. Ons land telt bijna 2000 bieren en beschikt over de grootste keuze aan authentieke, lokale en typische bieren ter wereld. Dit voorjaar voegen we daar nog twee bieren met een bijzonder verhaal aan toe: Cuvée Antonine Blond en Cuvée Antonine Bruin.

Eigenlijk heeft het nog lang geduurd voordat we ons eigen kasteelbier lanceren. We zitten immers aan de bron. Naast haar halftijdse job in het kasteel helpt Nicole Horrevorst in Den Triest, de artisanale brouwerij annex café van haar echtgenoot Marc Struyf in Kapelle-op-den-Bos: 'Marc heeft al veertig jaar een passie voor bier. Hij is begonnen met het verzamelen van etiketten en heeft ondertussen de grootste collectie in het land. Sinds 1996 is hij actief als hobbybrouwer en zeven jaar geleden behaalde hij zijn licentie om ook voor andere mensen te brouwen. Onze brouwsels vallen regelmatig in de prijzen: beste bier op het Brugs Bierfestival in 2013, beste champagnebier op de Brussels Beer Challenge (2013 en 2014) en beste bier tijdens het Zythos Bierfestival (2015). In 2016 was het te druk om nog aan wedstrijden deel te nemen, want intussen weten particulieren, verenigingen, bedrijven en overheden ons goed te vinden. Ik vind het tof dat we nu ook twee bieren voor het kasteel mogen brouwen. Eindelijk, zou ik zeggen, want ik heb er lang genoeg voor moeten pleiten', lacht Nicole.

Het juiste moment

Een eigen bier laten brouwen was inderdaad een idee dat al een tijdje lag te rijpen. Pas vorig jaar vielen alle puzzelstukjes op hun plaats. Eerst werd de restauratie van het voormalige schildersatelier van hertogin Antonine de Mun goedgekeurd door de deputatie. Het ligt in een uithoek van het park en het zal worden herbestemd tot een vakantiewoning. Op de volgende bladzijden kan je meer lezen over het

verleden van dit bijzondere gebouwtje. De afwerking en de inrichting van het Atelier van Antonine zitten echter niet in het restauratiebudget dat de provincie ter beschikking stelt. We moesten dus een manier vinden om die middelen zelf bij elkaar te brengen. Het succes van de Cuvée Verhaeren zette ons op het spoor van het bier. De Cuvée Verhaeren werd ontwikkeld door Sint-Amandsenaar Frederik Jurriens en genoemd naar dichter Emile Verhaeren die 100 jaar geleden overleed. De eerste honderden flessen werden trouwens gebrouwen door Den Triest, voordat een andere brouwerij het vanaf oktober overnam. Het succes van de Cuvée Verhaeren illustreerde nog maar eens dat kwalitatieve bieren met een bijzonder verhaal goed in de markt liggen.

Twee unieke bieren

'Onze eerste bekommernis was het maken van twee unieke bieren, bieren die niemand anders kan aanbieden', zegt Marc Struyf. 'Hoe konden we dat beter doen dan door te werken met ingrediënten uit het kasteeldomein? Sinds vorig jaar staan er bijenkasten in het park. Hun zomerhoning heb ik toegevoegd aan een blonde tripel. Die toets van honing maakt hem maar een klein beetje zoeter, want het was natuurlijk niet de bedoeling om een echt honingbier te brouwen. Verder heb ik gewerkt met verschillende mouten en fruitige Amerikaanse hop. De bruine dubbel is gerijpt op eiken schilfers: bij dunningswerken in het park zijn er dikke takken versnipperd en die zorgen voor een uitzonderlijke toets van eik.

De uitdaging is altijd om bier van constante kwaliteit te brouwen. In al die jaren heb ik nog geen centiliter moeten weggooien en daar ben ik fier op. Dat is de liefde voor het brouwen: het bier moet perfect zijn voordat het hier buitengaat. En dat is met de Cuvée Antonine zeker het geval!'

Een bruine...

Over de naam hebben we niet lang moeten nadenken. Cuvée Antonine past perfect bij de uitstraling van het kasteel en verwijst naar Antonine de Mun (1849-1931), de hertogin wiens atelier gerestaureerd wordt. Voor de etiketten wilden we graag putten uit haar artistieke werk. De keuze viel op twee portretten die ze van haar jongere zussen maakte. In 1867 schilderde ze Alix de Mun (1851-1921), die door iedereen Sissy werd genoemd en later zou trouwen met de graaf d'Harcourt. Haar donkere haar is deels opgestoken en ze draagt een zwarte jurk, waarbij de schouders zijn ontbloot. Daardoor valt de aandacht op de gouden halsketting, waaraan een medaillon hangt met een in diamanten gelegd kruisje. Dit stijlvolle portret van Sissy vormt de basis voor het etiket van de Cuvée Antonine Bruin.

... en een 'blonde'

Enkele jaren later, in 1875, poseerde ook Marie de Mun (1856-1918), toekomstige gravin de Francqueville, voor haar zus. Ze draagt een lange, witte jurk met halflange mouwen en een bloemencorsage ter hoogte van het decolleté, terwijl ze aan de piano zit. Hoewel het boek met de partituren is opengeslagen, kijkt Marie erover-

CUVÉE ANTONINE BLOND



Bier van hoge gisting
met een toets van honing
geoogst in het park van
kasteel d'Ursel (Hingene)

BROUWERIJ DEN TRIEST 75 cl e
Trieststraat 24
BE-1880 Kapelle-op-den-Bos ALC. 8,5% VOL

CUVÉE ANTONINE BRUIN



Bier van hoge gisting
met een toets van eik
uit het park van
kasteel d'Ursel (Hingene)

75 cl e **BROUWERIJ DEN TRIEST**
Trieststraat 24
ALC. 8,5% VOL BE-1880 Kapelle-op-den-Bos

heen naar iets dat buiten het blikveld van de toeschouwer valt. Haar lange haar is gedeeltelijk opgestoken. Voor het etiket van de blonde tripel werkten we met een fragment uit dit prachtige olieverfschilderij. Om de band tussen het etiket en de inhoud van de fles nog wat sterker te maken, hebben we de vrijheid genomen om de donkere lokken van Marie een blonde spoeling te geven. De zussen zouden het ons waarschijnlijk niet in dank hebben afgenomen, maar omdat het voor de goede zaak is – de redding van het atelier – zouden ze het ons misschien wel vergeven.

Doe de Cuvée cadeau

Cuvée Antonine Blond en Cuvée Antonine Bruin zijn afzonderlijk verkrijgbaar in flessen van 75 cl. Ze passen echter ook samen in een mooie cadeauverpakking. Tussen beide flessen zit een elegant glas met daarin een T-kurk om de fles opnieuw af te sluiten (want ook dit vakmanschap, met een alcoholpercentage van 8,5%, drink je best met verstand). Zowel

het glas als de kurk zijn gepersonaliseerd met een sierlijk geschreven 'Cuvée Antonine'. Bij elke fles hoort ook nog een kaartje met de smaakbeschrijving van het bier, opgesteld door Master Beer Sommelier Sofie Vanrafelghem. Op de achterkant van de cadeauverpakking lees je tot slot het hele verhaal van Antonine, haar atelier en haar Cuvée.

Het recht van de eerste nacht

Maar dat is nog niet alles. In elke cadeauverpakking vind je een nummer waarmee je kans maakt op een uitzonderlijk voorrecht: het *jus primæ noctis*. Letterlijk betekent dat het 'recht van de eerste nacht' en het is geïnspireerd op het vermeende middeleeuwse recht van de dorpsheer om de maagdelijkheid te nemen van de dochters van zijn lijfeigenen, aan de vooravond van hun huwelijk. Historisch gezien is dat gelukkig een mythe die in latere eeuwen is verzonnen om de middeleeuwen extra duister te maken. Maar ons 'recht van de eerste nacht' bestaat wel echt. Begin volgend jaar loten we uit alle nummers

een winnaar. Hij of zij mag met een gezelschap van acht personen helemaal gratis het allereerste weekend komen doorbrengen in het pas gerestaureerde Atelier van Antonine.

Avant-première voor Vrienden

Eind februari, wanneer de restauratiewerken aan het schildersatelier starten, stellen we de Cuvée Antonine officieel voor aan pers en publiek. Als Vriend van het kasteel kan je nu al je bestelling plaatsen. Zo ben je zeker dat je onze unieke bieren als eerste in huis haalt. Op vrijdag 10, zaterdag 11 en zondag 12 maart 2017 (telkens van 11 tot 18 uur) kan je jouw bestelling komen ophalen in het kasteel.

Een fles Cuvée Antonine Blond of Bruin van 75 cl kost 10 euro. Het cadeaupakket met twee flessen, een glas, een T-kurk én een geluksnummer voor de eerste nacht in het pas gerestaureerde Atelier van Antonine kost 25 euro. Bestellen kan via info@kasteeldursel.be of 03 820 60 10. ■