nieuws

‘Terroir’ van hop bepalend voor biersmaak en -aroma

nieuws

Voor het eerst werd aangetoond dat naast het ras, ook het ‘terroir’ van hop, de combinatie van omgevingsfactoren en teelttechniek, een impact kan hebben op de ‘flavour’, het geheel van mondgevoel, aroma en smaak van bier. Dat gebeurde binnen het doctoraatsonderzoek van Ann Van Holle, verantwoordelijke voor Onderzoek & Ontwikkeling aan De Proefbrouwerij, in samenwerking met UGent en ILVO, waarbij een brede set van commercieel relevante hoprassen onder de loep werd genomen. “Wij raden brouwers aan om niet alleen het geschikte ras of combinatie van rassen te evalueren, maar ook om de geografische origine van de hoppartijen te controleren”, aldus Van Holle. “Dat is nodig om kwalitatieve bieren met gewenste en consistente flavourprofielen te bekomen.”

30 JUNI 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:55



Voor het eerst werd aangetoond dat naast het ras, ook het ‘terroir’ van hop, de combinatie van omgevingsfactoren en teelttechniek, een impact kan hebben op de ‘flavour’, het geheel van mondgevoel, aroma en smaak van bier. Dat gebeurde binnen het doctoraatsonderzoek van Ann Van Holle, verantwoordelijke voor Onderzoek & Ontwikkeling aan De Proefbrouwerij, in samenwerking met UGent en ILVO, waarbij een brede set van commercieel relevante hoprassen onder de loep werd genomen. “Wij raden brouwers aan om niet alleen het geschikte ras of combinatie van rassen te evalueren, maar ook om de geografische origine van de hoppartijen te controleren”, aldus Van Holle. “Dat is nodig om kwalitatieve bieren met gewenste en consistente flavourprofielen te bekomen.”

Hop is één van de sleutelingrediënten in de bierproductie en is in grote mate bepalend voor de bitterheid, het aroma en de finale flavour. “Dat specifieke karakteristieken in bier grotendeels afhankelijk zijn van het gebruikte hopras (of combinatie van rassen) en van de toegepaste hopdoseringen en technologieën, wisten we al. Nu weten we, dankzij de combinatie van genetische en biochemische data, dat ook terroir specifieke effecten heeft op de brouweigenschappen van hop, en bijgevolg op de sensorische eigenschappen van bier”, vertelt Ann Van Holle.

Hoppartijen van eenzelfde ras maar geteeld in uiteenlopende regio’s, gaande van Australië, België, Duitsland, Idaho en Washington (VS), bezitten verschillende specifieke karakteristieken. Hop wordt immers geteeld onder diverse omstandigheden, zowel naar bodemsamenstelling, klimaatcondities of teelttechniek. In haar onderzoek ging Van Holle op zoek naar de terroirgerelateerde eigenschappen van de verschillende hopsoorten.

Na een test met het Amerikaanse hopras Amarillo® werd duidelijk dat de teeltlocatie kan zorgen voor een variabele bierflavour. “Brouwers moeten dus rekening houden met terroirgerelateerde invloeden wanneer men een consistente bierflavour wil krijgen”, klinkt het.

Nadien werd de test uitgebreid naar 14 commercieel relevante rassen. Van Holle selecteerde 219 hopstalen van die rassen, die gedurende drie opeenvolgende oogstjaren in acht verschillende regio's wereldwijd werden geteeld. "Zoals te verwachten werden dezelfde terroir-gerelateerde effecten als Amarillo® ook duidelijk in andere hoprassen waargenomen", zegt ze.

Deze inzichten openen perspectief voor subtiele diversificatie in bierflavourprofielen. Samen met de tools die werden ontwikkeld voor genetische en biochemische karakterisering van hoppartijen, zijn de inzichten klaar voor gebruik in verder onderzoek naar het concept hop terroir en voor exploitatie in de hop- en brouwerijsector.

Op woensdag 1 juli 2020 om 16u verdedigt Ann Van Holle via livestream haar doctoraat "The impact of hop terroir on beer flavour characteristics." Promotoren van het doctoraat zijn Prof. dr. ir. Geert Haesaert, Prof. dr. Isabel Roldán-Ruiz, dr. ir. Hilde Muylle, en Prof. em. dr. Anita Van Landschoot.

Bron: Eigen verslaggeving

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada