

La bière de récolte est de retour !

Pour celles et ceux qui ne l'ont pas goûtée l'année dernière et ne connaissent pas encore, la bière de récolte est une bière brassée une fois par an lors de la récolte du houblon.

Le houblon, de son petit nom scientifique *Humulus lupulus*, est un ingrédient emblématique de la bière. Cousin du chanvre et de l'ortie, il appartient à la famille des Cannabaceae. C'est une liane herbacée vivace à rhizome pouvant atteindre une dizaine de mètres de hauteur. Elle produit des cônes ovoïdes (fleurs femelles) partiellement couverts d'une poudre jaunâtre, la lupuline, qui sécrète des résines et des huiles essentielles. Ce sont ces cônes que l'on utilise dans la fabrication de la bière et qui vont apporter des arômes et de l'amertume. Le houblon commença à être utilisé dans le brassage de la bière à partir du VIIIème siècle en Europe centrale. C'est ainsi qu'il remplaça l'utilisation des épices ou des plantes dans l'aromatization de la bière. Le houblon a aussi l'avantage d'être un conservateur naturel.



La récolte du houblon se fait en septembre et on peut à ce moment brasser avec les fleurs fraîches. Sinon elles sont ensuite séchées pour pouvoir être conservées et utilisées tout au long de l'année.

A Mâlain, il y a 4 ans les premiers pieds de houblon ont été plantés, une variété appelée Cascade et l'autre sauvage. La première récolte s'est faite l'année dernière et la première bière brassée avec 3 kg de cônes Cascade a été produite... et plutôt appréciée !!! Donc cette année, on a recommencé !

Une belle équipe de cueilleuses et cueilleurs s'est réunie le 16 septembre pour récolter toutes les fleurs. Et cette année il y en avait !



6 kg de fleurs de houblon Cascade ont été récoltées...



...et ajoutées au brassin le jour même.



Plusieurs semaines après, la bière de récolte, cru 2021, peut enfin être dégustée ! Elle est bien différente de l'année dernière, bien amère avec des arômes plus végétales. Avis aux amateurs !

