

Brouwerij Dilewyns - Vicaris

Dendermonde

De historische kijk op het beschermd erfgoed



Bijeen gesnuffeld door den Wacho



In 1441 kwam de Bourgondische Hertog Filips de Goede met het verbod dat er in een straal van 3 km rond Dendermonde geen bier meer mocht gebrouwd worden om te verkopen met uitzondering van enkel lichte bieren.

Ieder bier die de stad binnenkwam werd belast en dit zorgde voor vele geschillen. Het patent werd einde 18^o eeuw opgegeven. Het was een tijd dat ieder dorp meerdere brouwerijen op hun grondgebied hadden.

De Denderregio had in 1843 zo'n 83 brouwerijen. Voor de stad Dendermonde waren dat onder meer: De Sonne/Sarem-Rousseau; De Wilde Leeuw; Gebroeders Ressen; Mathijs/Vertongen/De Meester; Cambier/Van Haute; Callebaut&Haems/L.Janssen/Union/Bayard; DeWael/Cardron&Rooms /Le Flandre/Marnix; Beurms; Baillon. In Grembergen was er De Ster en De Waepenaert. Bij deze laatste lag de oorsprong van Brouwerij Dilewyns/Vicariss waar we onze aandacht richten op de fantastische boeiende brouwgeschiedenis van de familie Dilewyns.

Wat begon in Grembergen werd later in Dendermonde verder gezet. Grembergen bevindt zich aan de linkeroever van de Schelde. Dendermonde en alle andere deelgemeenten liggen op de rechteroever.

Het verhaal begon dus in Grembergen. Bij de bureu uit Dendermonde trok in 1869 het beroemde 'Ros Beiaard' voor de eerste maal met haar heemskinderen door de straten. Het was ook de tijd dat brouwers een zeer hoge status genoten in het dorpsleven.



De familie Raymond Jan de Waepenhaert-Anne-Colette Wauman besloten in 1851 de overgenomen olieslagerij van de familie Wauman, in de toenmalige Dorpstraat, om te toveren tot een kleine brouwerij. De nieuwe brouwer werd in 1869 burgemeester van de gemeente Grembergen. Toen Raymond in 1873 overleed werd de firma verder gezet door zijn weduwe, Madame Anne-Colette.

Ze stelde Prosper, de oudste van hun 11 kinderen als eerste aan het hoofd van de brouwerij aan. Prosper, die de titel van 'Ridder de Waepenhaert Kerrebrouck' kreeg, loste de hoge verwachtingen in en de omzet groeide stevig onder zijn bewind waardoor hij een zeer hoog aanzien kreeg van de dorpsbewoners.

Ze stelden hem in 1897 aan als burgemeester, een functie die hij met glans doorstond. In de brouwzaal nam broer Octaaf de leiding over. Tijdens de oorlogsjaren 1914-18 kreeg de brouwerij het door een brand zeer lastig en werden de koperen ketels en roerkuipen aangeslagen door de Duitse bezetter. Na de oorlog werden de brouwactiviteiten opnieuw opgestart.

Toen Prosper op 21 mei 1931 overleed kwam neef Joseph Rubbens (zoon van Gustaaf Rubbens en Carolina de Waepenaert) in het bedrijf.



Hij leidde deze tot aan zijn overlijden in 1934. Het was Leon Jan Florent Marie Rubbens, de jongere broer van Joseph en brouwer te Smetlede, die de Iroerstok overnam.

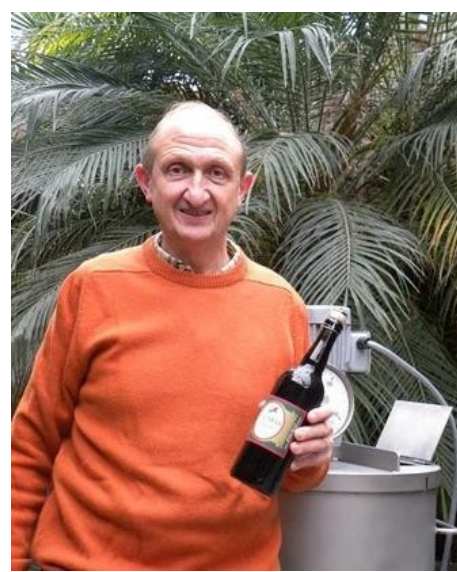
De bezetting van het Duitse leger werd ook deze keer de brouwerij fataal want de bezetters haalde opnieuw alle koperen ketels weg uit de brouwzaal om oorlogsmunitie te maken. Brouwer Leon kwam deze opdoffer nooit te boven en sloot het bedrijf voorgoed in 1942.

Na de wereldoorlog had de familie Rubbens geen zin meer om de brouwerij terug op te bouwen en ging Leon een andere weg op.

In 1989 kwam er opnieuw leven in de brouwerij bij de familie.

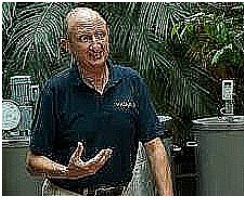
Vincent Dilewyns, was afstammeling van de vroegere biermaker Leon Rubbens en had goede contacten met Leon, Vincent droomde al van in zijn jeugd om brouwer te worden. maar volgde de raad van zijn ouders op en studeerde 'tandprothese-Technicus' waarna hij in 1983 een eigen 'Tandtechnisch Laboratorium' opstartte in Grembergen. De virus van het bierbrouwen verdween echter niet bij onze tandtechnicus en besloot hij zijn oude liefde weer te verwelkomen met een cursus bierbrouwen in avondonderwijs.

Dat was meteen het sein om in zijn garage de nodige attributen (een brouwketel van 100 liter) te plaatsen om te experimenteren. Met zijn schoolmateriaal schreef hij een behoorlijk recept dat op 1 december 1999 een eerste bier opleverde.



Vincent had de smaak te pakken en experimenteerde verder met gebruik van verschillende ingrediënten als allerlei beschikbare soorten gist, mouten en hop.

Hij kwam al zeer vlug tot een bevredigend succes en bracht in 2005 zijn befaamde tripel uit. Deze viel al onmiddellijk in de smaak van familie, burens en vrienden. In een klein familiefeest werd de naam 'Vicaris' voorgesteld. Dit kwam van het Latijnse woord 'Vicarius' en betekend een plaatsvervangende priester van een geestelijk ambt. Wat dan in biertaal wil zeggen dat 'Vicaris' een uitstekende plaatsvervanger is voor de vele abdijbieren.



Vincent die met regelmaat zijn bier brouwde, dit enkel voor familie en vrienden. Wegens het te grote aanbod bracht hobbybrouwer Vincent alle paperassen in orde om met zijn eigen microbrouwerij Dilewyns iets professioneler te gaan werken.

De vraag van de gemeentelijke 'Oudheidkundige Kring' om de lekkere Vicaris aan te bieden op hun tentoonstelling in 2008 over de biergeschiedenis in Grembergen en het gevolg daarvan de zeer grote vraag moest hij zijn 'Vicaris' onder licentie te laten brouwen bij De Proefbrouwerij te Lochristi. Brouwmeester Dirk Nauds zorgde ervoor dat de smaak identiek aan het brouwsel uit Grembergen bleef.

Na de goed verkopende Vicaris Tripel kwam al vlug 'Vicaris-Generaal, de donkere versie van de tripel. Het bierbestand van den Vincent kreeg vorm. De bieren die Dilewyns brouwde waren zeer smaakvol en dat had ook zijn reden. Er zijn brouwerijen die bier maken in 48 uur, een Vicaris bier brouwen duurt 2 maanden. Het krijgt langer de tijd om oordeelkundig te rijpen.

Na een aanwezigheid op bierfestival van de biervereniging 'Heerlijk Objectief Proeven (HOP) in Vichte kwam het idee om de 'Vicaris Tripel' te mengen met geuze/lambiek Girardin. De geuze werd gefilterd en viermaal gepasteuriseerd alvorens bij het brouwsel toegevoegd te worden. Voordien waren er reeds combinaties van lambiek en tripel, maar dit was het eerste bier dat een mengeling is van een geuze en een tripel. De naam Vicardin is een combinatie van Vicaris en Girardin.

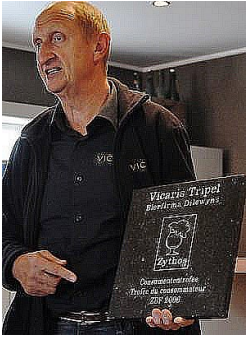


Iedereen vond het een uitstekende smaakrevolutie en omdat er later nog veel vraag naar dit bier was, werd in mei 2012 een vernieuwde versie op de markt gebracht onder de naam 'Vicaris Tripel-Gueuze', de opvolger van Vicardin. Voor dit bier werd "Vicaris Tripel" gemengd met lambiek van brouwerij Boon.

Zoals iedere respectabele brouwer moest natuurlijk een kerstbier komen vooral omdat Vincent vond dat hij rond oktober nergens kon aankloppen zonder een winterbier.



Het 'Kerstbier' (later 'Winterbier') werd net als de 'Vicaris Generaal' gebrouwen met 3 mouten en 2 hopsoorten. Het was dan ook een kruidig bier wat niet gebruikelijk was bij brouwerij Vicaris. Het gebruik van een specifieke giststam, de complexiteit van de moutsoorten, en de toevoeging van zoethout en steranijs geven dit bier het meest complexe smaakpallet dat Vicaris in zijn gamma heeft. Dilewyns liet 'Vicaris Winter' met een korte oplage brouwen en het werd opnieuw succesrijk



Tijdens een proefavond bij een Nationale Biervereniging was er zoveel goede kritiek dat het Belgische Zythos bestuur hem uitnodigde een stand uit te baten op hun beroemde 'Zythos Bierfestival 2006' te Sint-Niklaas.

Het werd een daverend succes want ze haalden meteen de traditionele 'Consumenten Trofee' mee naar Gembergen. Een jaar later herhaalde ze met 'Vicaris-tripel opnieuw deze stunt en nu werd hun Vicaris-Generaal verdienstelijk 2de.

In 2007, op het vermaarde bierfestival 'Flanders Event' ontvingen ze de gerenommeerde prijs 'Het Gouden Glas' als beste bier met Vicaris-Tripel.

Vincent Dilewys kwam met aandacht in de (lokale) media toen hij in 2010 zijn 4 dochters naar voren schoof als kandidaten om in 2010 als Aymonskinderen op het Dendermondse 'Ros Beiaard' te zitten tijdens de 10-jaarlijkse Ommegang. Volgens de reglementen dienen dit echter 4 broers te zijn, wat dan ook gebeurde. Op het etiket van de Vicaris prijkt echter nog steeds een paard met 4 vrouwen erop.

Het steeds groeiende succes van de Vicaris-bieren noopte de familie Dilewys uit te kijken om over een eigen brouwzaal te beschikken.

Vader wilde investeren in een brouwerij, maar enkel dochters Anna-Catharine en Claire kwamen er om voor de rest van hun leven zich erover te ontfemen. Beiden waren onmiddellijk akkoord met deze overeenkomst.



Beide zussen hielpen al lang mee met de hobby van papa. Van kinds af aan hielpen de meisjes met de hobby van papa. Anne-Cathérine hielp mee brouwen en Clair en de andere zussen zaten op een rijtje om mee af te werken. Iemand deed de stopjes erop, de andere zus droogde de kroonkurk af en de jongste schreef het nummer van het brouwsel erop. De biervaten rijpten in deze speelkamer.

De geur van bier is voor hen thuis en de beslissing liet niet lang op zich wachten.

De 23 jarige Anna-Catharina, die Handelswetenschappen had gestudeerd, vond het een uitdaging om de theorie in praktijk om te zetten.

Claire was 21 jaar en studeerde toen nog, marketing. Maar na mijn studies stapte ze zonder enige twijfel mee in de zaak om haar zus bij te staan. Ze begon met helpen op allerlei vlakken, vooral organisatie en administratie. Door haar studies grafische vormgeving kon ze alle etiketten en affiches zelf maken. Heel het familiekapitaal werd in de brouwerij geïnvesteerd. De zoektocht naar een nieuwe bestemming kon starten.

In eigen gemeente was nergens geen plaatsje vrij en de ouderlijke brouwerij was verhuurd aan een Belfius kantoor. In maart 2010 werd een nieuw stukje geschiedenis geschreven én de fundering voor de toekomst gelegd. Na een grondig onderzoek konden ze in maart 2010 op het Dendermondse Industrierrein 'Hoogveld' aan Vlassenhout Nr.5 voldoende grond kopen om er een professionele brouwerij te plaatsen.



Het was meer dan een jaar zwoegen en aanpassen kon er uiteindelijk met een brouwerij (25 Hl), Vier gist- en lagertanks van 8,5 meter hoogte, nuttige capaciteit 80HL, bottel- en etiketteermachine uit Italië.

Op 20 mei 2011 het fundament van hun toekomst worden gelegd.

In het bedrijf werd alles netjes verdeeld. Met Vincent aan de leiding werd hij bijgestaan door brouwster Anna-Catharina, haar zus Claire die instond voor marketing, boekhouding en verkoop. De andere zussen Julie en Helène en moeder Jeneviève Heysen sprongen in waar nodig bleek.

De familie Dilewyns brouwden op hun manier. Andere brouwerijen gingen hun productieproces inkorten. Zij wilden dat niet. Ze investeerden in meer capaciteit, in meer tanks, zodat er meer bier kan worden gemaakt dat wel even lang kan gisten. Hun gedachte was denken op lange termijn en houden vast aan onze kwaliteit.



De opening van de brouwerij bracht aan het Hoogveld duizenden mensen op de been. Burgemeester, schepenen, journalisten, collega-brouwers, vrienden, nieuwsgierigen, stadsgenoten en bierliefhebbers. Iedereen was aanwezig op dit mooie en emotionele moment. Ook andere nieuwsgierigen zoals bierverenigingen en stadsgenoten waren aanwezig.

Zowel de bezoekers als het hele team van Vicaris hebben er met volle teugen van genoten. Er kwamen naar schatting vierduizend mensen een kijkje nemen. Iedereen was onder de indruk van het gebouw, de installaties en de zelf gebrouwen bieren. De aanwezigen waren niet karig met hun lofbetuigingen.



Vincent veroverde samen met de dochters Ann-Catharina en Claire de harten van alle bierliefhebbers en er kwam voor de openingsceremonie een speciaal bier uit de nieuwe brouwketels gevloeid met de naam 'Quinto'. 'Quinto' door invloed van de Italiaanse brouwinstallatie.

Het was het vijfde brouwsel en had 5% alc/vol. Ondanks de opkomst van een enorm aantal kleine brouwerijen en bierfirma's waardoor de concurrentie ongelooflijk groot was hield de familie Dilewyns behoorlijk stand.

Men produceerde 70.000 liter per jaar met enkele hooggewaardeerde bieren: Vicaris Tripel, , Vicaris Generaal, , Vicaris Tripel-Gueuze (het vroegere Vicardin), Vicaris Kerst (of Vicaris Winter). Tussendoor enkele speciallekes zoals 'Beer for Life', die ze samen brouwden met de studenten "brouwerij" van CVO Panta Rhei uit Gent ten voordele van 'Music For Life 2011'. Er kwam ook een 'Pajner', gebrouwen voor de Dendermondse Gilde der Vrije Pijnders. Het verhaal werd steeds boeiender. Vicaris werd een naam in onze bier- en brouwerwereld. Met daarbij nog een paar kwalitatieve bieren was de vraag amper bij te houden

Een 'pasteur' of een 'helder-bier-filter', waardoor alle natuurlijke én gezonde elementen aanwezig in de fles bleven kwam bij brouwerij Dilewyns niet aan bod. Alle natuurlijke én gezonde elementen blijven door het niet filteren aanwezig in de fles.

Dankzij het niet pasteuriseren is Vicaris een levend product met smaakevolutie. Alles wat je in je glas schenkt is met zorg, hygiëne, passie en vakkennis gebrouwen. Van grondstof tot een verfrissend speciaalbier.



Omdat Brouwerij Dilewyns al langer een duurzaamheidsbeleid voert en koos voor brouwingrediënten van eigen boden.

Ze zochten contact met lokale boeren om gerst van hun akkers te leveren voor het brouwproces.

Als ruil kregen ze de overbodige wort voor hun dieren.



gemeente Dendermonde besteedde aandacht aan hun nieuw bierbedrijf. De jaarlijkse reuzenomgang 'Katuit' en in de 'Ros Beiaardommegang' kwamen ze aanbod. In 2007 introduceerde het Grembergse 'Treuzencomité' een reus genaamd 'Vicaris', gebaseerd op hun brouwicoon Vincent Dilewyns. In 2014 werd de reus gerestaureerd en zal nog jarenlang de toeschouwers plezieren..

De familie gokte op een toekomst door het aangaan van nieuwe projecten, het ontwikkelen van nieuwe producten en de verdere uitbreiding van haar productiecapaciteit. Kwaliteit en service bleven centraal staan.



Het Vicaris team werd versterkt met nog een brouwingenieur, een vertegenwoordiger, een administratief bediend. De omzet steeg ieder jaar waarvan het merendeel naar het buitenland ging (USA); De Dendermondse Ros Beiaard Ommegang speelde een rol in het brouwerijleven aan Vlassenhout nr5.

Na vele jaren wachten mochten de Dendermondse Beiaarders hun iconisch paard 'Ros Beiaard' door hun straten zien sleuren.

Ter dezer gelegenheid vroegen in 1999 de vereniging 'De Ros Beiaard Bierproevers' aan Vincent om voor de stoet van 2020 een speciaal bier aan de vele bezoekers aan te bieden. Dit prachtig aanbod was niet te weigeren. Er werd aan een uniek recept gewerkt.

Na een goede voorbereiding en wat testbrouwsels kwam in 2000, onder goedkeurend oog van voorzitter Loïc Rydant, het Ros Beiaard Ommegang bier 'Aymon' uit de ketels van Brouwerij Dilewyns gevloeid.

Een uniek 'specialleke' gezien het unicum waarbij er met het gebruik van vlas werd gebrouwen. Aymon was een verwijzing naar Graaf Aymon die de sage van de 4 heemskinderen kleurde.

Er kwam echter een kink in de bestelling want wegens de corona-pandemie kon en mocht in mei 2020 het wereldberoemde paard niet uitrukken. Dit was een grote tegenslag, niet alleen voor de inrichters, de horeca maar ook voor de familie Dilewyns die plots met veel bakken van hun nieuwste doordrinker zaten.

Gelukkig hebben de plaatselijke horeca er nog een deel kunnen verkopen en werd de resterende stock in bewaring gehouden (met aangepast etiket) voor de uitgestelde stoet in mei 2021. Doch deze werd nog maar eens uitgesteld met opnieuw vele vaten en flessen in overschot. Gezien ze met speciaal etiket voor de ommegang in 2020 waren voorzien klopten de etiketten niet meer en werden ze een 'collector item' voor de verzamelaars. Veel van die overschot werd naast de Horeca door de plaatselijk mensen ondermeer gebruikt bij een gezellige BBQ.



Op zondag 23 juni 2019 opende brouwerij Dilewyns opnieuw haar deuren opnieuw voor het grote publiek. en er kwam opnieuw veel volk opdagen, een zeer groot aantal vrienden en andere bekende biergezichten tooiden het gezellige terras

Vincent trakteerde iedereen met een leerrijke rondleiding en een lekker biertje vergezeld van een bierplank. Hij gaf de bezoekers de kans om meer te weten te komen over de grondstoffen, het brouwproces, de installatie en de verschillende producten.

Tijdens deze opendeurdag kon je voor het eerst ook de 'Vicaris Likeur' proeven! Samen met Stokerij The Bassets uit Ruislede werd de Vicaris Tripel gedistilleerd. Deze tripel krijgt de medewerking van jasmijn, vlierbessen en handgeplukte kruiden. Voor de 'Ruby' komen er dan nog extra aardbei, abricos en sinaasappel bij.



Ook dochter Anna-Catharine deed haar deel met het aanbod van een zelf ontworpen lekkere 'Birramisu', een tiramisu gemaakt met Vicaris Generaal in plaats van zwarte koffie. Deze werd ook in de plaatselijke supermarkten aangeboden.



Na overleg met de gemeente werd besloten dat de prachtige en wereldberoemde stoet zeker op 29 mei 2022 kon doorgaan. Er moest uitgekeken worden naar een nieuwe levering en dit was voor Vicaris de prefecte tijd om de vroegere uitgave naar een hoger niveau te brengen. Resultaat was de 'oaked' versie van het gekende vlasbier.

De Vicarisbrouwers zijn aan de slag gegaan met eikensnippers waar ze het klassieke Ros Beiaardbier hierop hebben laten lageren gedurende enkele weken. Deze Frans eikenhoutsnippers gaven extra complexiteit en body aan het bier.

Deze 'Oaked' is tevens een verwijzing naar het Ros Beiaard die uit die zelfde Franse eik is vervaardigd.



Tijdens de Ommegang op 29 mei organiseerde de brouwerij Dilewyns een extra vijfdaagse in een 'Vicaris Village' zodat de stad Dendermonde er naast de Grote Markt en de Groene Dender nog een plaats bijkregen om de duizenden bezoekers onder te brengen.

Vincent zorgde er bovendien voor dat er vijf opeenvolgende dagen kon gefeest worden.

Samen met Dieter Mannaert werd een mooie uitgebalanceerde affiche uitgewerkt die zowel jongeren als ouderen aansprak en meteen veel power en uitstraling gaf aan het evenement.

De likeur 'Vicaris Ruby' kreeg met 'Vicaris Gold' een waardige opvolger. Speciaal naar aanleiding van de 'Ros Beiaardommegang' bracht Dilewyns nog een 'Ros Beiaard Limited Edition' versie uit. Deze spirit kon puur worden gedronken of 'On the rocks', maar leende zich ook zeer goed als basis voor cocktails. Experts gingen aan de slag met de spirits en stelden zeven verschillende cocktails op punt, waaronder ook een biercocktail met Quinto."



In 2020, na vele jaren intensief brouwen, hield Anna-Catherina het tijdelijk voor bekeken en zocht nieuwe uitdagingen. Ze ging op klantentocht bij Venerit, de firma van haar man Stijn Vrijdag. Toch volgde ze met aandacht de brouwzaal van nabij en bood hulp waar nodig.

Er kwam een nieuwe brouwer in dienst maar ze wist nog steeds op welk uur het brouwsel waar zit. Leider Vincent liet steeds meer het leiderschap van de brouwerij in handen van dochter Claire en haar man Kristof Bastiaens. Claire hield nog altijd de papieren en marketing in bedwang en ventje Kristof hielp bij de klantendienst, de verkoop en andere belangrijke klusjes.

De Dendermondse brouwerij groeide onder hun bewind stelselmatig verder. Er kwam een 2^{de} brouwer, een vertegenwoordiger en een administratief bediende het team aanvullen. Er kwam zelfs een groter magazijn van ongeveer 500 m² waardoor de uitvoer van de bieren gemakkelijker werd en de jaarlijkse omzet naar meer dan 6000 Hl steeg.

Intussen waren ze bij Vicaris de biertrend blijven volgen en kwam, mede de goede recensies van het eerste Ros Beiaardbier Aymon vlasbier, kwam een gelijkwaardig lustrumbier 'Vicaris Lino' (Italiaans voor vlas) waarin vooral vlas van eigen kweek en het hoparoma een belangrijke rol kreeg.

Ook bij de steeds groeiende markt van de alcoholvrije bieren kwam er de Vicaris Nano (betekend: zeer weinig). Gebrouwen met 3 hopsoorten en 2 verschillende mouten.

Deze frisse, vlot smakende doordrinker zou in een korte periode zijn plaatsje veroveren in de wereld van non-alcool.



Nu Vincent zag dat het beheer van zijn brouwerij in veilige handen was bracht hij de moed op een stapje opzij te zetten zonder echter het verloop uit het oog te verliezen. Hij superviseerde nog wel en hielp Claire met de financiën en verzorgde samen met mama de rondleidingen in de brouwerij.

Ze brachten de ervaring met het verhaal van 'Dilewys tot Vicaris' met daarbij een kundige uitleg van het brouwproces en de toekomst aan de bezoekers tijdens de rondleiding. Die waren zeer belangrijk, Er kwamen jaarlijks duizenden bezoekers.

Op woensdag en zaterdag kan u in de Vicaris biershop terecht voor een kwalitatief en lekker streekproduct voor uzelf of als geschenk.

U kan ter plaatse uw biermand samenstellen naar eigen budget of uw eigen bak Vicaris aankopen. Naast bakken kan u bij ons ook kleinere hoeveelheden zoals 4packs en 75cl flessen vinden. Verder er ook Vicaris Bierpralines en Vicaris Nootham verkocht.

Intussen is de Dendermondse bierbrouwerij gegroeid tot een jaarlijkse capaciteit van meer dan 6000 Hl per jaar.

Elk bier heeft zijn eigen verhaal en publiek

