

EST.  1975

# BOON

BROUWERIJ  
LEMBEEK



Trova la tua scheda di degustazione

## KRIEK BOON SELECTION

- Colore rosato e velato con schiuma fine e rosata.
- Aroma fruttato con note di ciliege ma anche di legno.
- Gusto profondo che ricorda vini come Porto e Madeira, con retrogusto persistente ed asprigno.
- Ideale con formaggi erborinati e da provare in aggiunta allo zabaione.

Luogo d'origine: <b>LEMBEEK - BELGIO</b>	Grado sacc.: <b>14,5°</b>
Stile: <b>KRIEK</b>	Punto d'amaro: <b>24 IBU</b>
Fermentazione: <b>SPONTANEA</b>	Temp. di servizio: <b>7/9°</b>
Grado alcolico: <b>6,5% vol.</b>	Saturazione: <b>4,7 g. CO<sub>2</sub>/l</b>

### L'ULTIMO PRODUTTORE A LEMBEEK

A una trentina di km a sud di Bruxelles si trova Lembeek, la patria delle birre a fermentazione spontanea. Nel 1975, il mastro birraio Frank Boon, acquisì **un birrificio che risale al 1680**, già noto per la produzione di birre lambic morbide e geuze raffinate. Dai 43 produttori presenti in origine oggi è l'ultimo rimasto e continua a produrre **seguendo ricette tradizionali** ma anche sperimentando e innovando con nuove tecniche.



### UNA TECNICA UNICA

Il protagonista delle birre a fermentazione spontanea è il **lievito selvatico**, che incide in maniera determinante insieme alla maturazione in legno e al blending. Una volta preparato il mosto, viene lasciato a raffreddare naturalmente in una vasca alta pochi centimetri. Attraverso apposite finestre, fanno il loro ingresso lieviti selvatici, batteri di acido lattico, Brettanomyces Lambicus e Bruxellensis, trasportati naturalmente dalla corrente d'aria, che raffreddano il mosto e attivano il processo di fermentazione. **Il risultato di questo processo è il Lambic**: la maturazione successiva in botte ed eventualmente l'aggiunta di frutti rossi, saranno determinanti a definire il prodotto finito.

### LA TRADIZIONE DEL PAJOTTENLAND

La base di questa birra è costituita da una miscela di lambic maturato in botti di rovere con 400g/l di **ciliegie selvatiche** in macerazione fermentativa. Prodotta senza dolcificanti, non filtrata e non pastorizzata.

Parte del blend (5%) è **costituito da Lambic giovane**, indispensabile per provocare la rifermentazione in bottiglia.

1222 FUSTO 20 I - VAP

CONNETTORE TIPO A - "SCIVOLO"



by RADEBERGER GRUPPE ITALIA  
OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD

Radeberger Gruppe Italia S.p.A.

Via Renata Bianchi, 40  
16152 Genova - Tel. 010 6509459 r.a.  
Fax 010 650 94 73/72  
info@radeberger.it  
www.radeberger.it  
www.qualitybeeracademy.it