

BOON

LEMBEEK



LEMBEEK

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 **segundo 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.

L'INIMITABILE BIRRA AI LAMPONI

Il lambic ai lamponi in passato era una rarità e veniva prodotto solo per brevi periodi in estate. Nel 1976 il birrificio Boon è stato **il primo a ripreparare un lambic ai lamponi**. Oltre 300 grammi di lamponi freschi per litro sottoposti ad una macerazione fermentativa in lambic giovane maturato in **botti di rovere**. Una birra unica ed un vero piacere per le papille gustative.



Trova la tua scheda di degustazione

FRAMBOISE BOON

- Colore rosé e schiuma fine, rosata e persistente.
- Aroma fruttato tendente all'acidulo con sentori di lamponi rossi e mandorla amara.
- Gusto fresco e ricco di profumi.
- Ottima come aperitivo, con una tradizionale insalata "caprese", accompagna formaggi di capra freschi, crostate e dolci dove siano presenti frutti rossi.

0214 BOTTIGLIA 0,375 l - Cartone da 12 bott.

1224 FUSTO 20 l - VAP

CONNETTORE TIPO A - "SCIVOLO"

Luogo d'origine: LEMBEEK - BELGIO

Grado sacc.: 12,5°

Stile: FRAMBOISE

Punto d'amaro: 22 IBU

Fermentazione: SPONTANEA

Temp. di servizio: 7/9°

Grado alcolico: 5% vol.

Saturazione: 4,7 g. CO₂/l



QUALITY BEER ACADEMY

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