

BOON

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 **seguito 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.

UNA TRADIZIONE STORICA

La varietà di ciliegia "Schaarbeekse" deve il suo nome alla **città di "Schaarbeek"** nella regione di Bruxelles-Capital, non perché venissero raccolte lì, ma perché un tempo i birrai belgi andavano al **mercato di Schaarbeek** a comprare le ciliegie per le loro birre. La varietà principale che vi veniva venduta, per la sua alta qualità, divenne nota come "Schaarbeekse Kriek".

Oggi i raccolti di ciliegie Schaarbeekse sono assai limitati, ma Frank Boon è riuscito ad averne quante ne servivano per creare questa **produzione limitata** di Oude Schaarbeekse Kriek con 250g/l di ciliegie, raccolte in Belgio nel 2018.

La varietà Schaarbeekse ha un gusto molto forte, aggiungendo un aroma morbido ma deciso alla birra, con **caratteristiche che la avvicinano molto al vino**.



Trova la tua scheda di degustazione

OUDE SCHAARBEEKSE KRIEK BOON

- Colore rosso rubino leggermente velata, schiuma rosa molto persistente
- Sentori di ciliegia molto pronunciati, di legno e mela verde.
- In bocca ritorna la ciliegia con note dolci e leggermente sentore di acidità.
- Si abbina formaggi di capra, formaggi erborinati, a lardo, pancetta e a dolci al cioccolato, cheesecake con frutti rossi e crema catalana

○ Luogo d'origine: LEMBEEK - BELGIO	○ Grado sacc.: 14,5°
○ Stile: KRIEK	○ Punto d'amaro: 24 IBU
○ Fermentazione: SPONTANEA	○ Temp. di servizio: 8/10°
○ Grado alcolico: 6% vol.	○ Saturazione: 4,7 g. CO ₂ /l

○ 0229 BOTTIGLIA Ed. 2018 - 0,375 l - Cartone da 12 bott.

○ 0233 BOTTIGLIA Ed. 2019 - 0,375 l - Cartone da 12 bott.



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