

BOON

LEMBEEK



Trova la tua scheda di degustazione



SÉLECTION

- Giallo dorato con schiuma compatta.
- Aroma molto fresco, fruttato con note di limone, pepe, vaniglia e legno di cedro.
- Gusto ricco di note di pompelmo rosa e accenni di uve moscato, complesso ed equilibrato.
- Ideale come aperitivo ma anche con salmone affumicato, filetto al pepe verde con aceto balsamico e formaggi cremosi.

◉ Luogo d'origine: LEMBEEK - BELGIO	◉ Grado sacc.: 12,7°
◉ Stile: GEUZE	◉ Punto d'amaro: 15 IBU
◉ Fermentazione: SPONTANEA	◉ Temp. di servizio: 8/10°
◉ Grado alcolico: 6,3% vol.	◉ Saturazione: 5,0 g. CO ₂ /l

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.

UNA GEUZE ALLA SPINA

Uno degli elementi fondamentali che distingue tradizionalmente una "Oude Geuze" è la rifermentazione in bottiglia. Oggi in Brouwerij Boon sono riusciti a creare una Geuze in fusti Key Keg unendo Lambic giovane alla miscela invecchiata e infustandolo immediatamente. Nei sei mesi di maturazione, gli zuccheri presenti nel Lambic giovane riattivano i lieviti selvatici presenti nel Lambic invecchiato, dando origine alla Geuze.

◉ 01232 FUSTO 0,20 l - KEY KEG.



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