

Hop en Lambiek !

Bukovina Natuurreizen uit St. Michielsgestel biedt op zaterdag 29 augustus een dagexcursie aan naar het Pajottenland (B). Vertrek/terug: parkeerterrein Steeg te Schijndel; 8.00 – 20.00 uur.

De hopakkers te Sint-Martens-Bodegem, gelegen in de hopregio Asse-Aalst, vormen het decor van het eerste deel van deze dag. Joris Vanderveken, kenner van de brouwerijgeschiedenis en hoeder van het hoppatrimonium neemt u bij de hand doorheen dit ruraal erfgoed.

Het tweede deel staat geheel in het teken van de spontane gisting. In de Zennevallei rondom Brussel zijn, gedurende de koude maanden van het jaar, specifieke giststammen in de open lucht aanwezig. Deze *Brettanomyces* besmetten, in positieve zin, het afkoelende wort en zijn hierdoor medeverantwoordelijk voor het oudste hedentendage nog gebrouwen bier: Lambiek.

De Lambiek vormt de basis voor diverse gekende fruitbieren zoals Kriek en Framboise, maar bovenal van Geuze. Een geuzesteker assembleert, op eenzelfde wijze als een oenoloog champagne, authentieke Lambiek tot sprankelende Oude Geuze. We zijn minimaal 3 jaar verder – na het brouwen van de Lambiek- om deze verfijnde blend te kunnen degusteren.

In Beersel zal (lambiek)brouwer en geuzesteker Armand Debelder, Brouwerij 3-Fonteinen, u verder inwijden in dit, op Europees niveau, erkend en beschermd proces.



Armand (midden): « à la tienne ! »

Binnen Schijndel zijn diverse groeperingen actief welke zich o.a. tot doel stellen om de kennis rondom het brouwproces, met name bovengistend, uit te dragen. Vanuit bierbrouwvereniging 't Hopbelleke is de aanzet gegeven tot deze culturreis en wordt mede vorm gegeven door de Werkgroep Hopoogstfeest Schijndel en Bierbrouwerij Sint Servattumus.

Het volledige programma is te vinden op de site van de thuisbrouwers:

www.hopbelleke.nl onder dagexcursie.

Aanvullende informatie via:

info@bukovina-natuurreizen.nl of 06-10667638

