

BOON

PERSBERICHT

Boon sleept gouden én zilveren medaille in de wacht Dubbelslag voor brouwerij Boon uit Lembek op World Beer Cup 2010

Maar liefst 3330 bieren van 642 brouwerijen uit 44 landen namen deel aan de World Beer Cup 2010, die plaatsvond in Chicago (VS). Belgische brouwers behaalden viermaal goud en driemaal zilver. Brouwerij Boon kwam als enige Belgische brouwerij met twee eremetalen naar huis. De Geuze Mariage Parfait eindigde als eerste in de categorie 'Belgian-Style Sour Ale'. De Oude Geuze van Boon kreeg het zilver toebedeeld.



De World Beer Cup is één van de belangrijkste biercompetities ter wereld en wordt in biermiddens soms omschreven als de 'Olympische Spelen van de sector'. Dit internationaal concours wordt slechts om de twee jaar georganiseerd.

Van de 3330 bieren, die aan de 8ste editie van de World Beer Cup deelnamen, waren er 107 afkomstig uit België. Zeven daarvan werden bekroond. Boon bracht in 2004 en 2008 al eens het goud mee naar het Vlaams-Brabantse Lembek. Dit jaar echter waren zowel de eerste als de tweede plaats in de categorie "Belgian-Style Sour Ale" voor deze ambachtelijke lambiekbrouwerij.

Frank Boon is bijzonder opgetogen dat zijn Geuze Mariage Parfait en Oude Geuze respectievelijk met het goud en het

zilver aan de haal gingen: "Wanneer je aan een dergelijk prestigieus concours deelneemt, dan hoop je toch altijd stilletjes dat je één van de awards mee naar huis mag nemen. Dit jaar was de concurrentie evenwel bijzonder sterk. Het feit dat onze geuzes de eerste en de tweede plaats voor hun rekening namen, is dan ook voor mij een aangename verrassing."

Boon verwerkt voor zijn oude geuze uitsluitend zelfgebrouwen lambiek. 90% van het mengsel bestaat uit malse lambiek, die minimum 18 maanden oud is. Daar wordt zo'n 5% karaktervolle oude lambiek van drie jaar en nog eens 5 % heel jonge lambiek aan toegevoegd. Voor de productie van de Geuze Mariage Parfait wordt enkel drie jaar oude lambiek gebruikt. Zowel de Oude Geuze Boon als de Geuze Mariage Parfait zijn tenminste 20 jaar houdbaar.

www.boon.be

PROEFNOTITIES

Oude Geuze Boon is een ronde, zachtzure geuze. Hij heeft de fijne zuren van een witte Chardonnay, de fenolische, droge graankarakter van een fijne whisky en de volmondigheid en de schuimkraag van een pint bier. Het vleugje vanille en kruidnagel komt voort uit het exclusief gebruik van eiken rijpingsvaten. De 75cl-flessen Oude Geuze Boon, die de zilveren medaille in de wacht sleepten, werden gebotteld in september 2009 (houdbaarheidsdatum: 22 april 2029).

De *Geuze Mariage Parfait*, die door de WBC-jury beoordeeld werd, is van het brouwjaar 2008 gebotteld in september 2008.

Flessen met deze data zijn nog courant in de handel verkrijgbaar.

* * *

Frank Boon zette zijn eerste bescheiden stappen in de lambiekwereld in 1975 als geuzesteker en handelaar in streekbieren in Halle. In 1977 nam hij geuzestekerij 'R. De Vits' te Lembeek over, een totaal verouderde zaak. Van 1986 tot 1989 werd het hele bedrijf vernieuwd. Met de bouw van een brouwzaal werd de geuzestekerij een lambiekbrouwerij. Frank Boon brouwde zijn eerste eigen lambiek op 17 oktober 1990. Op 20 jaar tijd steeg de productie van 450 hl tot ruim 11.300 hl (2009). Met meer dan 1.000.000 liter lambiek beschikt brouwerij Boon op dit ogenblik over 's werelds grootste voorraad lambiek op eiken vaten.



Frank Boon (midden) en zijn medewerkers poseren voor enkele van de 113 grote eiken vaten (foeders) met de twee award-certificaten van de World Beer Cup 2010.

Persrelaties: Panneels & Partners, tel. 0498 522 322