

## **Kriek Boon** **Пиво (Ламбик) Крик Бун**

**Страна:** Бельгия

**Регион:** г. Лембек

**Производитель:** Brouwerij Boon

**Категория:** ламбик, фильтрованный

**Крепость:** 4%об.

**Особенность:** на каждый литр сусла добавляется около 250гр вишневого пюре, выдерживается в дубовых бочках

**Цвет:** рубиновый с янтарным оттенком

**Аромат:** деликатный, с оттенками спелой и вяленой вишни, а также деликатными тонами хмеля и тонковыведанной кожи

**Вкус:** с легкой кислинкой и деликатной терпкостью. В послевкусии можно уловить тона вишни, сливок и оттенки дубовой выдержки

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** сочетается с закусками, снеками, колбасами, пиццей, блюдами из белого мяса, мяса птицы

**Стиль:** Ламбик

**Органолептика:** могут быть совершенно разнообразные вариации по интенсивности в аромате и вкусе солодовых тонов, однако у всех ламбиков есть общая черта – отсутствующий или очень слабо выраженный хмелевой характер.

**Технология:** обязательно использование спонтанного брожения с помощью диких дрожжей. Это является причиной различной органолептики в разных партиях пива от одного производителя. Хмель же используется либо очень старый, либо нейтральный. Существует множество видов ламбиков, например, гёз — различные выдержанные ламбики, смешанные для достижения идеального терпкого профиля; фрамбуа и крик — ламбики, выдерживаемые в дубе со свежей малиной и вишней соответственно.



Первое упоминание о пивоварне Boon уходит в далекий 1680 год. В небольшом бельгийском городке обычный фермер Дж.Б.Кле стал производить особое бельгийское пиво "ламбик". На протяжении нескольких столетий пивоварня меняла свое название, меняла владельцев, но, тем не менее, динамично развивалась несмотря ни на что. В 1975 году пивоварню приобрел Франк Бун, человек, который возродил производство Бельгийского Ламбика.

Франк с детства был связан с пивоварением: его предки по линии бабушки были пивоварами, а дядя, Дольф Ван Каппеллен, варил пиво в небольшом городке Мертхем. Приобретя пивоварню, Франк приступил к ее реконструкции. На заводе не было центрального отопления, электричество было только в некоторых помещениях, оборудование устарело. В 1986 году на соседней пивоварне Van Malder он приобрел бочки для ламбика. В 1988 году было оборудовано помещение для производства ламбика и в последующие 2 года прошло несколько тестовых варок. В 1990 году на пивоварне были сварены первые 40 гектолитров ламбика на продажу, а в последующие годы объем производства вырос с 450 гл до более 11300 гл. В 2000 году пивоварня вышла на четвертое место среди бельгийских производителей ламбика и геза.

С началом активного производства возник вопрос дистрибуции готовой продукции. В 1990 году Франк Бон заключил соглашение с пивоварней PALM, по условиям которой пивоварня ПАЛМ обеспечивала дистрибуцию продукции пивоварни Boon в обмен на 50% акций Boon.