

Toer de Geuze 2021: il week-end dedicato alle birre lambic

VISITFLANDERS, 9 aprile 2021

I birrifici artigianali sono i protagonisti assoluti di ogni esperienza autentica di degustazione di birra belga nelle Fiandre. Tra i momenti più attesi all'insegna della produzione, della degustazione e della condivisione dell'arte brassicola si annovera il **Toer de Geuze**. L'evento biennale organizzato da **HORAL** (acronimo di De Hoge Raad voor Ambachtelijke Lambiekbieren, ovvero il Consorzio per le Birre Lambic Artigianali) accende i riflettori sulle birre **lambic** della **campagna del Pajottenland e della Valle della Senne** – uniche nel loro genere - e svela i segreti di produttori del calibro di **Boon, De Oude Cam, De Troch, Hanssens, Lambiek Fabriek, Lindemans, Mort Subite, Oud Beersel, Tilquin e Timmermans**. La prossima edizione del Toer de Geuze si terrà l'**1-2 maggio 2021**, in forma virtuale, da cui il nome **Toer de Geuze at Home**.

La tradizionale formula con i birrifici aperti al pubblico lascia spazio per questa edizione a un evento tutto virtuale ma non meno ricco, trasmesso in **live-streaming da un evocativo lambic café della regione**. Per due mezze giornate, i **produttori di lambic metteranno la loro esperienza a disposizione degli appassionati** in ascolto da tutto il mondo, rispondendo (in lingua inglese) a domande e saziando ogni curiosità. Non mancheranno nel programma alcuni momenti dedicati alla **gastronomia della birra**. Non è raro che chef belgi e internazionali utilizzino il lambic come ingrediente o come accompagnamento per i loro piatti.

Come da tradizione anche il 2021 prevede la **produzione in edizione limitata di una speciale oude geuze: The HORAL Megablend**, destinata come quelle prodotte per i precedenti Toer de Geuze a diventare un vero pezzo da collezione per gli appassionati. La Megablend 2021 sarà una miscela di lambic giovani e stagionati dei dieci membri HORAL.

Aspettando il Toer de Geuze: aprile alla scoperta dei birrifici Horal

Nell'attesa, sulla piattaforma www.toerdegeuze.be i più appassionati si potranno preparare all'evento con una serie di **video dedicati ai mastri birrai Horal e ai loro straordinari processi di produzione e miscelazione del lambic** e gettare uno sguardo sull'ultima edizione del *Toer de Geuze 2019*. Video e informazioni si susseguiranno in un crescendo a partire da oggi, fino al gran finale con la diretta in streaming dell'1-2 maggio.

Per saperne di più: il lambic

Pochi stili di birra al mondo sono così riveriti dalla comunità internazionale della birra come il lambic e l'oude geuze. Queste birre uniche possono essere prodotte solo nel Pajottenland e nella Valle di Senne, zona rurale nelle Fiandre, a ovest di Bruxelles. In questa regione, i birrifici di lambic e i miscelatori di geuze mantengono viva la tradizione secolare delle birre a fermentazione spontanea. Il lambic è una birra di frumento piatta, che fermenta senza alcuna aggiunta di lievito. La microflora presente nell'aria e nelle botti inocula il mosto e avvia un lungo processo di fermentazione. Tradizionalmente i lambic di diverse stagionature (in media almeno un anno e il più vecchio di almeno 3) vengono miscelati e poi rifermentati in bottiglia per ottenere birre **oude geuze** frizzanti. Lambic e oude geuze sono birre complesse, che replicano proprietà gustative simili a quelle del vino, con sorprendenti note rinfrescanti e fruttate.

Per seguire la diretta del Toer de Geuze e per tutti i video: www.toerdegeuze.be

Foto in alta risoluzione a [questo link](#)

Irene Ghezzi
Responsabile Stampa
M +39 340 355 94 61
irene.ghezzi@visitflanders.com