

## Nationale Dag van de Juryleden op 25 maart 2017 te Brussel.

De dag van de Juryleden ging dit jaar door te Brussel. Als goede Belg vond ik het interessant de brouwerij van Cantillon te bezoeken.

De geschiedenis van de brouwerij gaat reeds terug tot 1900 toen Paul Cantillon een brouwerij vestigde in Brussel. Kinderen en kleinkinderen namen de fakkel over en zorgen voor het behoud van dit bedrijf, enig in zijn soort. Hier wordt namelijk Lambik gebrouwen.

Lambik is een typisch Brussels bier en tot het midden van de negentiende eeuw was het het enige bier dat in de streek van Brussel gebrouwen werd. Rond 1950 waren er nog tientallen Lambikbrouwers in de hoofdstad. De brouwerij die we bezoeken is de laatste ambachtelijke brouwerij in Brussel.

Een gids loodst ons door de verschillende brouwprocessen waardoor van water, tarwe, hop en gemoute gerst bier verkregen wordt. Het geheim van de Lambik is de spontane gisting van het wort (het beslag van het bier) door wilde gisten en micro-organismen, die enkel voorkomen in de omgeving van Brussel en de Zennevallei.

Het eindresultaat van het brouwen is een Cantillon Geuze, een mengeling van verschillende jaargangen van Lambik, een Kriek, met Schaarbeekse kriecken.

Na het bezoek werd de inwendige mens versterkt (of wat er moet voor doorgaan met 1 kroketje) en werd de dag afgesloten om 16 uur.



onze Vlaams-Brabantse afvaardiging