

AB InBev kiest met Leffe Royale voor Belgische hop

AB InBev breidt het assortiment Leffe uit met een Royale op basis van een typisch Poperingse hop. Whitbread Golding gold in het verleden als het paradepaardje van de regio, maar werd de laatste decennia niet meer verbouwd. Tot enkele jaren geleden, toen teler Eric Lagache op vraag van AB InBev de variëteit opnieuw aanplante. Whitbread Golding is een aroma-hop die het bijzonder goed doet in Poperinge, omwille van het milde zeeklimaat en de vruchtbare bodem die de streek kenmerkt. Volgens Lagache komt de herintroductie van aroma-hop in België slechts traag op gang, ondanks de grote interesse vanuit de bierwereld. Het engagement van AB InBev zou volgens hem op dat vlak het nodige duwtje in de rug kunnen betekenen.

11 SEPTEMBER 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:23

Lees meer over:
voedingsindustrie



AB InBev breidt het assortiment Leffe uit met een Royale op basis van een typisch Poperingse hop. Whitbread Golding gold in het verleden als het paradepaardje van de regio, maar werd de laatste decennia niet meer verbouwd. Tot enkele jaren geleden, toen teler Eric Lagache op vraag van AB InBev de variëteit opnieuw aanplante. Whitbread Golding is een aroma-hop die het bijzonder goed doet in Poperinge, omwille van het milde zeeklimaat en de vruchtbare bodem die de streek kenmerkt. Volgens Lagache komt de herintroductie van aroma-hop in België slechts traag op gang, ondanks de grote interesse vanuit de bierwereld. Het engagement van AB InBev zou volgens hem op dat vlak het nodige duwtje in de rug kunnen betekenen.

Als antwoord op de groeiende vraag naar streek- en verfijnde bieren, introduceerde AB InBev in 2012 het merk Leffe Royale. Veel aandacht ging daarbij naar de selectie van hop. Verschillende soorten van over de hele wereld werden getest, maar uiteindelijk bleven drie favorieten over: het Belgische Whitbread Golding, het Amerikaanse Cascade IPA en het Argentijnse Mapuche. Om het belang van deze selectie en de invloed ervan op de smaak van het bier te benadrukken, krijgen zij nu alle drie een gelijknamige Leffe Royale.

De oppervlakte hop in België daalde de afgelopen decennia van 3.000 naar 140 hectare. Dit als gevolg van de toenemende concurrentie uit grotere landen zoals Duitsland en Amerika, maar ook als gevolg van een schimmel waarvoor in het bijzonder aroma-hop gevoelig is. Belgische telers schakelden daarom massaal over op bittere hopsoorten, waardoor ook Whitbread Golding van het terrein verdween. De laatste jaren echter is er opnieuw meer vraag naar aroma-hop, die vooral gebruikt wordt voor de specialere streekbieren.

Lagache reageerde hierop door een aantal proeven aan te leggen met verschillende aroma-hoppen, waarvan een aantal min of meer bestand bleek tegen de beruchte schimmel. Zo ook de Whitbread Golding. Twee jaar geleden kreeg hij bovendien de vraag van AB InBev om de variëteit aan te planten voor het nieuwe Leffe Royale.

“De interesse van zo’n grote speler bevestigt de kwaliteit en rijke traditie van onze hopteelt”, klinkt het. Volgens Lagache kan het de andere 22 hopboeren in de streek stimuleren om nieuwe variëteiten te ontwikkelen en oude opnieuw leven in te blazen. “De vraag is momenteel immers groter dan het aanbod, wat extra perspectieven biedt.”

“De hop die we in Poperinge kopen is van uitzonderlijke kwaliteit”, voegt marketing director BeNeLux David Sempels toe. “Onze keuze om de Belgische hopteelt te ondersteunen is dan ook een bewuste: we willen lokaal vakmanschap ondersteunen en de traditielange hopteelt in deze streek nieuw leven inblazen.”

Leffe Royale Whitbread Golding is een verfijnd bier geworden, met een licht harsachtige citroensmaak. Die smaak heeft het met name te danken aan de keuze voor Whitbread Golding en door de herintroductie van de techniek dry hopping, waarbij hop wordt toegevoegd na de voltooiing van de fermentatie. “Hoe later in het proces hop wordt toegevoegd, hoe sterker het aroma-effect”, legt hopexpert Michael Dresel uit.

Zaterdag organiseert AB InBev een consumentenactie om het nieuwe assortiment Leffe Royale te introduceren. Zo’n 6.000 consumenten worden uitgenodigd op het bedrijf van Lagache. Ze krijgen een rondleiding op de hopvelden, een demonstratie van het pluk- en droogproces, een hopworkshop met proeverij en een lunch tussen de hopranken.

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our twitter page: https://twitter.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra