

opitter  belgië

CORNELISSEN

B R O U W E R I J

О пивоварне Cornelissen

С начала XIX века династия корнелиссен занимается производством пива, а с 1859 года эта традиция продолжается в городе опиттер. В настоящее время руководство семейным предприятием осуществляет представитель шестого поколения династии корнелиссен. Он успешно интегрирует традиционные методы пивоварения с передовыми технологическими решениями, что позволяет создавать широкий ассортимент высококачественного пива.

Продукция пользуется высоким спросом на международном уровне. Подтверждением этого являются многочисленные награды, включая золотые медали, полученные на различных международных конкурсах.



История пивоварни Cornelissen



Brouwerij Cornelissen была основана Яном м. Корнелиссеном в небольшой деревне под названием «Гердинген» в начале 1800-х годов как местная семейная пивоварня на ферме.



В 1859 году Ян Корнелиссен перенес пивоварню в город Опиттер. Название пивоварни было изменено на Sint-Josef. Именно здесь рождается второе поколение, старший сын Юзеф Корнелиссен, будущий владелец и пивовар.



Як Корнелиссен, третье поколение, был автором Pils, посвященного концу первой мировой войны в 1918 году. Pils означает «мир». Pils до сих пор варится и является старейшим брендом пивоварни. Он также был разработчиком первой печати/клейма пивоварни - "JC".



История пивоварни Cornelissen



Ян Корнелиссен, сын Яака Корнелиссена, преуспел в продажах и создал огромный рост оборота продаж и объема производства. В этот период пивоварня Sint-Jozef становится широко известной в Лимбурге и Германии, и начинает контрактное пивоварение для других заводов.



Юзеф Корнелиссен, пятое поколение, вступил в права владения пивоварней после внезапной смерти его отца Яна Корнелиссена в 1979 году. Он получил образование пивовара, поэтому знал, что делать. Юзеф вложил огромные средства в модернизацию пивоварни, существенно улучшил процессы фильтрации и ферментации. Также он создал несколько новых брендов, таких как Bosbier и Limburgse Witte.



Джеф Корнелиссен, принял пивоварню в 2014 году. Он начал немедленное обновление пивоварни на всех уровнях. Изменил название пивоварни, назвав её в честь предков, которые владели пивоварней до него, отныне пивоварня называлась «Cornelissen Brouwerij». Начал полный ребрендинг всех существующих торговых марок пивоварни, а также инвестировал в разработку новых сортов пива. В 2015 году Джеф открывает отдел пива.





CORNELISSEN LUXURY LAGER

Светлый бельгийский лагер 5,5% ALC 20 IBU

Лагер

Цвет золотисто-желтое пиво с белоснежной шапкой

Вкус пива легкий, питкий, освежающий, сбалансированный, чуть сладковатый, с доминирующими нотами солода, легкой хмелевой горчинкой в послевкусии.

Аромат Цветочно-солодовый.

Гастрономия Сочетается с мидиями, креветками, твердыми сырами, свининой и барбекю

Брожение низовое

Хмель



Доступная тара Бутылка 0,33/ Кег 20л.

Срок годности Бутылка 14 мес. /Кега 9 мес.

Флагман пивоварни Cornelissen. Роскошный освежающий лагер с идеальным сочетанием отобранного вручную хмеля и солода. Очень вкусный лагер, который может гордиться вековым традиционным вкусом и варочным процессом, не меняющимся со времен Средневековья. Светлое, золотисто-желтое пиво с белоснежной шапкой. Золотая медаль World Beer Awards 2019 года.





KRIEKENBIER

Нефильтрованное светлое пиво с вишней 4,5% ALC 17 IBU

Фруктовое пиво

Цвет Слегка красноватый

Вкус Приятным фруктовый вкус и гладкое, слегка солодовое послевкусие. Сочетает в себе умеренную сладость и приятные нотки вишневой косточки

Аромат Сложный, сладковатый аромат пива отличается остротой, оттенками солода, меда, фруктов, а также нюансами соломы, специй, сосновой хвои.

Гастрономия Пиво прекрасно утоляет жажду, является идеальным аперитивом, хорошо сочетается с закусками и салатами, мягкими сырами и бараниной.

Брожение низовое

Хмель 

Доступная тара Бутылка 0,33

Срок годности 14 мес.

Впервые вишневое пиво Kriekenbier было сварено в 1977 году на заводе Cornelissen в Эсбэ, Лимбург. Это произошло по двум причинам: район Эсбэ — крупнейший садоводческий регион Западной Европы и центр производства фруктового пива, включая бельгийские крики. Вторая причина — закрытие пивоварни Тиджес из Веллена, где был найден старинный рецепт вишневого пива, хранившийся более 125 лет. Пивоварам удалось воссоздать богатый вкус этого рецепта.





LIMBURGSE KRIEK

Нефильтрованное светлое пиво с вишней 4,5% ALC 17 IBU

Фруктовое пиво

Цвет Слегка красноватый

Вкус Приятным фруктовый вкус и гладкое, слегка солодовое послевкусие. Сочетает в себе умеренную сладость и приятные нотки вишневой косточки

Аромат Сложный, сладковатый аромат пива отличается остротой, оттенками солода, меда, фруктов, а также нюансами соломы, специй, сосновой хвои.

Гастрономия Пиво прекрасно утоляет жажду, является идеальным аперитивом, хорошо сочетается с закусками и салатами, мягкими сырами и бараниной.

Брожение низовое

Хмель 

Доступная тара Кег 20л.

Срок годности 9 мес.

Впервые вишневое пиво Limburgse Kriek. было сварено в 1977 году на заводе Cornelissen в Эсбэ, Лимбург. Это произошло по двум причинам: район Эсбэ — крупнейший садоводческий регион Западной Европы и центр производства фруктового пива, включая бельгийские крики. Вторая причина — закрытие пивоварни Тиджес из Веллена, где был найден старинный рецепт вишневого пива, хранившийся более 125 лет. Пивоварам удалось воссоздать богатый вкус этого рецепта.





LIMBURGSE WITTE

Пшеничное нефilterованное бельгийское пиво 5% ALC 16 IBU

Витбир/бланш

Цвет Слегка мутный светло-золотистый

Вкус Прекрасно развитый, слегка сладкий, освежающий, сливочный, с тонами пшеницы, лимонной цедры, кориандра, гвоздики, банана, белого перца, груши, зеленого яблока, нюансами хмеля и специй на финише.

Аромат Мягкий, немного острый, с нотками пшеницы, лимона и мандарина, деликатными оттенками специй.

Гастрономия Сочетается с салатами, закусками, рыбными блюдами, птицей, сырами.

Доступная тара Бутылка 0,33/ Ж/б 0,5.

Срок годности Бутылки 14 мес./ Ж/б 18 мес.

Процесс созревания данного пива очень длительный, применение каких-либо химических ароматизаторов и консервантов исключено — только пшеница и натуральные травы. Вода для пива берется из собственной скважины, а для сбраживания используется собственный штамм дрожжей. Благодаря этой выверенной технологии, пиво обладает великолепным освежающим вкусом с заметным цитрусовым акцентом и округлым сухим завершением.

Чтобы уникальный вкус Limburgse Witte раскрылся в полной мере, наливать его рекомендуется, не сильно наклоняя бутылку и срезать пену ножом, позволив ей немного перелиться через край. Подавать пиво лучше всего при температуре 2-4 °C. Также позаботьтесь и о правильной температуре бокала — заранее ополосните его холодной водой.





LIMBURGSE BLANCHE

Пшеничное нефильтованное бельгийское пиво 5% ALC 16 IBU

Витбир/бланш

Цвет Слегка мутный светло-золотистый

Вкус Прекрасно развитый, слегка сладкий, освежающий, сливочный, с тонами пшеницы, лимонной цедры, кориандра, гвоздики, банана, белого перца, груши, зеленого яблока, нюансами хмеля и специй на финише.

Аромат Мягкий, немного острый, с нотками пшеницы, лимона и мандарина, деликатными оттенками специй.

Гастрономия Сочетается с салатами, закусками, рыбными блюдами, птицей, сырами.

Доступная тара Кег 30л .

Срок годности 12 мес.

Процесс созревания данного пива очень длительный, применение каких-либо химических ароматизаторов и консервантов исключено — только пшеница и натуральные травы. Вода для пива берется из собственной скважины, а для сбраживания используется собственный штамм дрожжей. Благодаря этой выверенной технологии, пиво обладает великолепным освежающим вкусом с заметным цитрусовым акцентом и округлым сухим завершением.

Чтобы уникальный вкус Limburgse Blanche раскрылся в полной мере, наливать его рекомендуется, не сильно наклоняя бутылку и срезать пену ножом, позволив ей немного перелиться через край. Подавать пиво лучше всего при температуре 2-4 c. Также позаботьтесь и о правильной температуре бокала — заранее ополосните его холодной водой.





SINT GUMMARUS TRIPEL

«Тройной» бельгийский эль 8,3% ALC 28 IBU

Трипель

Цвет Медный, немного мутноватый

Вкус пива округлый, богатый, с нотами солода, хмеля, пряностей и фруктов. В послевкусии слышны горьковатые нюансы.

Аромат Пиво обладает богатым ароматом с оттенками хмеля, солода, зерновых, цитрусовых и трав.

Гастрономия Пиво рекомендуется подавать охлажденным как самостоятельный напиток либо с мясными блюдами, кисло-сладкими блюдами восточной кухни.

Хмель



Брожение Верховое

Доступная тара Бутылка 0,75/ Кега 20л.

Срок годности Бутылка 36 мес./ Кег 12мес.

Золотисто-желтый трипель с традиционным сочетанием фруктовых ароматов и мягкого хмелевого послевкусия. «Тройной» бельгийский эль — это пиво с характером и солидной крепостью — здесь ее 8,3%. Озорной, возбуждающий и чистый вкус. Разлитое в бутылки пиво дображивается в них, отличаясь этим от разливного. Пиво названо в честь святого Гуммара Лирского, жившего в Бельгии в VI веке. Знаменит он тем, что, основал монастырь в Лире, а также стал отшельником когда его склочная жена отказала жнецам в пиве после жатвы.





SINT GUMMARUS DUBBEL

Темный эль 7,1% ALC 27 IBU

Дубль

Цвет Пиво коричневого цвета с кремово-бежевой пенной шапкой

Вкус Пиво обладает ярким, солодовым вкусом с фруктовыми и карамельными тонами, дополненными нюансами дрожжей, специй, трав и корицы.

Аромат Обладает выраженным ароматом карамельного солода и спелых фруктов.

Гастрономия Пиво рекомендуется подавать охлажденным как самостоятельный напиток либо с мясными блюдами, кисло-сладкими блюдами восточной кухни.

Хмель



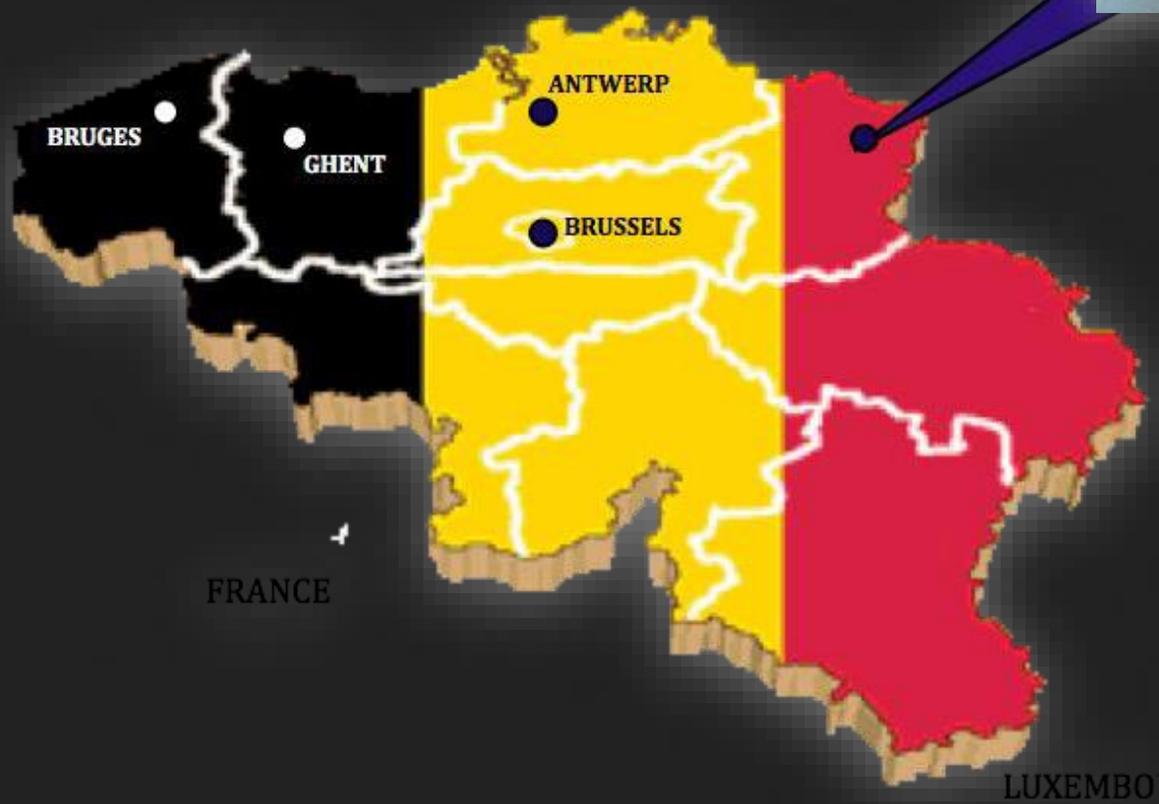
Брожение Верховое

Доступная тара Бутылка 0,75/ Кега 20л.

Срок годности Бутылка 36 мес./ Кег 12мес.

Пиво верхового брожения с пряным ароматом и сильным послевкусием. Носит имя святого Гуммара Лирского, жившего в Бельгии в VI веке. Знаменит он тем, что, когда его склочная жена отказала жнецам в пиве после жатвы, Гуммар так расстроился, что стал отшельником. Это насыщенное, солодовое пиво с ярким ароматом жареного солода. В отличие от разливной версии, бутылочная дображивает в бутылке, совершенствуя свой вкус с каждым днем. У этого пива пряный аромат и сильное послевкусие. Золотая медаль World Beer Awards.







Интересное о пивоварне...

- Cornelissen — пивоваренная компания, находящаяся в собственности одной и той же семьи на протяжении шести лет.
- Все этапы производства пива осуществляются на месте, где 160 лет назад был основан завод. Для приготовления пива используется вода из собственной скважины, расположенной на глубине 200 метров ниже уровня варочного цеха.
- Годовой объём производства составляет 55 000 гектолитров, что эквивалентно примерно 22 миллионам бутылок.
- Компания осуществляет экспорт своей продукции в 20 стран мира, что составляет около 25% от общего оборота.
- На сегодняшний день штат сотрудников пивоварни насчитывает 40 человек.



opitter  belgië

CORNELISSEN

B R O U W E R I J



Контактная информация

ООО «СВАМ Групп»

Россия, г. Москва, Новомещерский проезд, д.9, стр.1

Телефон: +74959892414

Сайт: www.svamgroup.ru