

## RUTA DE LA CERVEZA EN BÉLGICA

Bélgica es un país cervecero por excelencia. Más de 450 variedades de cervezas diferentes y siglos de tradición nos aguardan. Uno de esos estilos más tradicionales y espectaculares es el lambic, cerveza que sólo se produce en el valle del río Zenne en una fermentación espontánea, mágica. Una vez cada dos años, las pequeñas fábricas abren sus puertas para recibir visitas y compartir sus secretos y maravillas. Este mayo de la mano de nuestro experto cervecero, Mikel Rius, nos adentraremos en los secretos de la poesía líquida que es la cerveza belga y sus posibilidades en la gastronomía con múltiples propuestas de maridaje alrededor de las mejores mesas.

### Viajarás con... Mikel Rius i Vicente

La curiosidad por descubrir mueve el mundo. Ya de muy joven se cruzó con las cervezas de exportación y con ellas, todo un mundo líquido de sabores y aromas apasionantes por explorar. El virus del saber se instaló en él elaborando sus propias cervezas en casa desde hace 15 años. Hace justo ocho decidió hacer profesión de su pasión creando junto 3 amigos el Barcelona Beer Festival, que con el paso de las ediciones se ha convertido en el mayor festival de cerveza artesana del sur de Europa, teniendo más de 33.000 visitantes en su pasada edición. Formado como juez cervecero, actualmente ejerce y participa como tal en diferentes concursos que le han llevado a viajar por medio mundo descubriendo y catando cervezas de todos los estilos posibles. Imparte clases en master universitarios como hace pequeñas catas particulares, no pierde la oportunidad de transmitir su pasión y compartir cultura cervecera. ¡Salud!

#### Día 1

### España – Bruselas

**1 de mayo de 2019**

Presentación en el aeropuerto para embarcar con destino a la capital belga. Llegada, recepción y traslado al hotel. Mikel nos introducirá lo que haremos estos días en relación a este apasionante mundo de la cerveza belga, con una cata cervecera en Moder Lambic. Cenaremos en el Restobières Bruselas.

#### Día 2

### Bruselas - Malinas

**2 de mayo de 2019**

Desayuno. Visitaremos la Brasserie Cantillon, la cervecería más antigua en funcionamiento en Bruselas que mantiene la producción de una cerveza única (lambic). Nos trasladaremos hacia la ciudad de Malinas, que destaca por sus fachadas, el Gran Beatario, el Dijlepad y lo que nos trae principalmente aquí: Het Anker, una visita a la cervecería centenaria fundadora de la “Belgian Family Brewers”, donde tomaremos el almuerzo con un maridaje de cervezas. A nuestro retorno a Bruselas, cenaremos en el restaurante Chez Leon.

### Día 3

#### Lovaina

**3 de mayo de 2019**

Desayuno. Hoy nos desplazaremos hasta la ciudad de Lovaina, donde recorreremos esta maravillosa ciudad. Visitaremos la fábrica De Kroon, que une la tradición de la antigua fábrica con la actual sede de laboratorio de calidad del Dr. Delvaux, quien colabora con la mayor parte de las cerveceras belgas. Tomaremos un menú maridado allí mismo. Nos acercaremos a los campos de producción de lúpulo en la cervecería rural Hof ten Dormaal, donde claro está también degustaremos su producción. De regreso en Bruselas cenaremos en Le Paon.

### Día 4

#### Tour de Geuze

**4 de mayo de 2019**

Un fin de semana cada dos años, abren sus puertas las cervecerías asociadas a Horal, la asociación de productores de cerveza lambic. Algunas de ellas solo visitables en este único evento. A lo largo del día iremos en autocar de una a otra de las siguientes: Boon, De Cam, De Troch, 3 Fonteinen, Hanssens, Oud Beersel, Tilquin. Visitaremos fábricas, degustaremos cervezas, incluyendo el Megablend 2019, una cerveza hecha para la ocasión entre todas las cervezas participantes. A nuestro regreso cenaremos en el restaurante Vincent.

Día 5 domingo 05 de mayo de 2019 BRUSELAS – ESPAÑA

Desayuno. De seguro nos han quedado cerveceras por visitar, si nos da tiempo veremos alguna más, pero lo que si sería imperdonable es irnos sin haber pasado por el Grote Dorst, el bar mejor valorado de toda Bélgica que sólo abre los domingos por la mañana. A la hora indicada traslado al aeropuerto para embarcar de vuelta a España.

## EL PRECIO

Precio por persona base habitación doble	1.090€
Precio por persona base habitación individual	1.300€

## EL PRECIO INCLUYE

- Acompañamiento de nuestro experto Mikel Rius.
- Vuelos de ida y regreso desde Madrid o Barcelona.
- Tasas de aeropuerto.
- Traslados en autocar privado.
- 4 noches de alojamiento con desayuno en hotel de 4\*
- 4 cenas en restaurantes.
- Visitas y degustaciones descritas en el itinerario.
- Seguro de grupo.

## TEN EN CUENTA

Salida desde Madrid o Barcelona