

## PERSBERICHT

Haarlem, 11 november 2011



### Gouden European Beer Star voor Jopen Hoppen

#### Goud

Jopen Hoppen is op 10 november 2011 bekroond met de Gouden European Beer Star 2011 in de categorie Belgian Style Ale. Een trotse Michel Ordeman en een stralende Lydian Zoetman namen gisteren namens Jopen B.V. in Nürnberg de prijs in ontvangst. Maar dat was nog niet alles, want ook dit jaar viel Jopen Koyt weer in de prijzen met een Zilveren European Beer Star 2011 in de categorie Herb and Spice Beer. Meer zilver was er voor Jopen 4 Granen Bok.

#### Achtste keer

De European Beer Star is een initiatief van Private Brauereien Deutschland e.V., Private Brauereien Bayern e.V en the Association of Small and independent Breweries in Europe (S.I.B) en vindt voor de achtste keer plaats. De prijs wordt uitgereikt aan brouwerijen uit de gehele wereld die het brouwen tot kunst hebben verheven en wordt toegekend aan brouwerijen met het meest authentieke bier dat uitblinkt in een herkenbare en indrukwekkende smaak. Wanneer de kwaliteit voldoet aan alle strenge criteria wordt de prijs uitgereikt.

#### 1100 bieren

In totaal zijn er meer dan 1100 bieren voorgedragen, onderverdeeld in 49 categorieën. Een explosieve groei van 16% ten opzichte van het succesvolle vorige jaar. Een toename van 6% meer Duitse bieren en 29% internationale bieren. Participerende landen zijn onder andere Australië, België, Brazilië, Canada, Chili, Denemarken, Groot-Brittannië, Italië, Japan, Zweden, Spanje, Rusland en natuurlijk Nederland.

#### Proeven

Op 7 oktober 2011 werd er voor het eerst geproefd bij de Doemens Brewing Academy in Gräfelfing bij München door een internationaal panel van maar liefst 98 experts uit 26 landen, verdeeld over 11 teams. 11% meer proevers dan in 2009. Op 9 november tenslotte, koos een consumentenpanel haar favoriete bier. Op 10 november vond de uitreiking van de prijzen plaats.

#### 1-jarig bestaan

Het toeval wil dat de prijsuitreiking samenviel met het 1-jarig bestaan van de Jopenkerk in Haarlem. Wie de moeite neemt een kijkje te nemen in de Jopenkerk en weet te proeven van het assortiment neemt de pet nog dieper af voor deze organisatie. Twee jaar terug, dus nog voor het ontstaan van de Jopenkerk, werd Jopen Koyt ook al met Goud bekroond. Jopen Gerstebier en Jopen Extra Stout ontvingen vorig jaar Zilver, terwijl Jopen Tripel in hetzelfde jaar Brons wist te bemachtigen.

#### 750-jarig bestaan

Jopen is ontstaan vanuit een club van bier- en geschiedenis geïnteresseerden die, ter gelegenheid van het 750-jarig bestaan van de stad Haarlem, moesten bedenken hoe Haarlem voor de burgers nog leuker zou worden. De rijke biergeschiedenis van de stad gaf de doorslag om opnieuw een eigen bier op de markt te brengen.

### **Jopenkerk**

Jopen BV is gespecialiseerd in het brouwen van traditioneel Nederlandse speciaalbieren. Het originele recept waarop bieren van Jopen zijn gebaseerd, gaat terug tot 1407. Haarlem was in het verleden de belangrijkste brouwstad van Holland. Sinds november 2010 is de Jacobskerk in Haarlem de nieuwe thuisbasis van het ambitieuze Jopen Bier. De historische kerk is omgetoverd tot een operationele brouwerij waar gasten, dankzij een unieke combinatie van restaurant, grand café en brouwerij, het brouwproces nauwgezet met eigen ogen kunnen aanschouwen.

### **Jopen Hoppenbier**

Dit is het enige drie granen bier ter wereld met een dubbele hoptgave. Dit blonde bier van 6,8% is een replica van een stadsbier uit Haarlem en is gebrouwen volgens het brouwerskeur (gemeentelijk voorgeschreven recept) uit 1501. Jopen Hoppenbier is een fris bier met een moutige beginsmaak en een lang uitvloeiende bittere nasmaak. Het Jopen Hoppenbier is in november 1994 op de markt gekomen en is met veel enthousiasme ontvangen.

### **Jopen Koyt**

Het bier is gebrouwen volgens een recept uit 1407 en is een bier gebrouwen met gruit. Gruit is een middeleeuws kruidenmengsel waarin gagel het meest nadrukkelijk aanwezig is. Dit gruit gebruikte men voordat hop haar intrede deed en is dus de voorloper van de bieren zoals wij die nu kennen. Koyt is een donker bier van 8,5% met een verwarmende kruidige smaak. Ook Koyt wordt met haver gebrouwen en is daarmee 's werelds enige drie granen bier met gruit gebrouwen.

### **Jopen vier granen Bokbier**

Het oudste vier granen Bokbier ter wereld. Dit robijnrode bier van 6,5% is een seizoensspecialiteit voor de herfst. De hoge gisting zorgt ervoor dat Jopen vier granen Bok een fruitig aroma heeft. De speciale blend van de verschillende bleke en donkere moutsoorten resulteert in een licht moutige smaak en een subtiele gebrandheid.

---

Noot voor de redactie:

Meer informatie bij Lydian Zoetman [lydian@jopenbier.nl](mailto:lydian@jopenbier.nl) , Commercieel Directeur van Jopen BV en op de website [www.jopen.nl](http://www.jopen.nl)

Meer informatie over de European Beer Star via [www.european-beer-star.de](http://www.european-beer-star.de)