



Una pausa para la Cerveza



HOY EN FASSBIERE



Se acerca la primavera. Tiempo de salir y abrirse a nuevas experiencias. Empezar a conocer las cervezas lambic es una buena manera de acercarse al disfrute del buen tiempo.

Los coletazos del invierno piden para estos días saborear una “Märzenbier” o, por San Patricio, ponerse el bigote (espumoso) con una porter o una stout seca. Pero hay que mirar al futuro y para cuando lleguen los meses más floridos podemos estar preparados para disfrutar de uno de los tipos de cerveza más antiguos que existen: las lambic; cervezas belgas originarias de la comarca de Payottenland que integra los pueblos y aldeas alrededor del pequeño río Zenne y donde está el pueblo de Lembeek, del cual se cree que las lambic toman el nombre.

1

Una cerveza “a la antigua”

La cerveza lambic es de un tipo antiguo y único en su género, bastante diferente a las cervezas más actuales como las ales y las lagers. Son cervezas de fermentación espontánea en las que no es necesario recurrir a cepas de levadura pura, “de laboratorio”, para su elaboración; por el contrario, son levaduras “salvajes”, propias del ambiente, las que producen la fermentación del mosto “al aire”.

Para ello, en lugar de depósitos verticales cerrados herméticamente donde se controlan los microorganismos responsables de la fermentación, las lambic requieren enormes bandejas rectangulares; sus escasos 30 cm de fondo favorecen el que una gran superficie de mosto entre en contacto permanente con el ambiente e integre las bacterias y levaduras no cultivadas de su entorno, un ecosistema compuesto por el aire, las instalaciones y los equipamientos donde viven y se alimentan; un entorno que, por su supervivencia, nunca se desinfecta del todo.

[leer más ...>](#)

FASSBIERE, S.L.

c/ Torrecilla, 14. Pol. Ind. Río de Janeiro. 28110 Algete, Madrid
Tel.: 91 629 00 13 · info@fassbiere.com · www.fassbiere.com



4
Primavera '18

Vivan las diferencias, pero que vivan en Payottenland

Es la microbiología oriunda, específica del valle del Zenne y de instalaciones mantenidas durante décadas e incluso siglos, la que garantiza que las lambic no puedan ser producidas en ningún otro lugar. Sus resultados no han podido igualarse en procesos de fermentación espontánea realizados tanto en otras zonas de Bélgica, como en otros países. Estas variantes se conocen vulgarmente como “pLambics” o pseudo-lambics, aunque el término Acid Ales suena más considerado para los cerveceros artesanales que intentan reproducir esta variedad.

Otra diferencia está en el uso del lúpulo: frente a los lúpulos verdes, las lambic utilizan lúpulos marrones, oxidados pues provienen de cosechas de tres o más años atrás. Estos lúpulos tienen mermada su capacidad de aportar aromas y el típico amargor. De hecho el lúpulo se usa en las lambic exclusivamente por sus propiedades conservantes, intactas a pesar de los años, lo que permite dar estabilidad a la cerveza.

Qué lambic elegir

Lambic es un tipo de cerveza y a la par un estilo de producción que sirve como base a otras cervezas de la familia. La lambic tradicional es a la cerveza lo que el fino o el vermú son al vino. Entre el jerez y la sidra, su carácter aromático, ácido y poco carbónico distinguen la lambic, notablemente, de las cervezas convencionales.

Las lambic más clásicas, difíciles de encontrar más allá de su área de producción, están elaboradas con un 30 a 40% de trigo crudo y el resto con cebada malteada ligeramente; si ha madurado en barril menos de 6 meses se la considera joven, a partir de medio año pasa a ser denominada “vieja” siendo las tradicionales aquellas con 1 a 2 años de envejecimiento.

Boon, Cantillon o Girardin son cerveceras de referencia para este estilo tradicional.

Gueuze: viejas lambic con espíritu joven

Amargas y con bastante gas, por lo que se las puede encontrar embotelladas con corcho como el champán, las gueuze son una mezcla de lambic jóvenes y viejas. Las jóvenes aportan sus azúcares residuales y las viejas la fermentación previa que, al mezclarse, producen en botella un segundo proceso de fermentación y carbonatado. A más proporción de lambic vieja, más acusado serán el aroma la profundidad y la permanencia. Para empezar a familiarizarse con ellas, la **St. Louis Premium Gueuze** resulta una buena elección refrescante y equilibrada; tiene el punto justo entre dulce y ligeramente amarga.

[leer más ...>](#)

FASSBIERE, S.L.

c/ Torrecilla, 14. Pol. Ind. Río de Janeiro. 28110 Algete, Madrid

Tel.: 91 629 00 13 · info@fassbiere.com · www.fassbiere.com



Faro: acarameladas

La faro es una versión de la lambic endulzada con azúcar moreno y concebida para cerveza familiar de diario. Muy popular en el siglo XIX hoy no está tan extendida aunque no es difícil de encontrar. Un ejemplo es nuestra **Lindemans Faro**: entre naranja y marrón su escasa espuma deja entrever burbujas; con aromas de cereza o caramelo y el punto agrio propio de una lambic, su sabor intenso recuerda por la acidez a la sidra con un fondo acaramelado.

Frutales: para todos los gustos

Una confusión común es considerar lambic solo a las cervezas con fruta. Tampoco todas las cervezas de fruta son lambic. Solo las cervezas de frutas con una base de estilo lambic pueden denominarse así y dependiendo de su dulzura o sequedad serán apropiadas para postre o aperitivo.

Aunque es habitual encontrar lambics de otras frutas como melocotón, grosella, manzana... incluso coco, como la Mongozo, la sequedad vinosa propia de la cerveza lambic parece estar hecha para convivir con la aromática acidez de las frambuesas o, mejor, de esas cerezas específicas del área de Bruselas, más pequeñas y secas, que dan nombre a la variedad “kriek”. Las cervezas **kriek de Lindemans o St. Louis** también son buenas opciones para empezar a explorar este océano cervecero de las lambic afrutadas.

Lo de prepararse con tiempo no es broma; la cerveza lambic por su carácter salvaje y poco usual es una bebida compleja que requiere plantearse desde la selección de la variedad hasta las condiciones de servicio (apertura, temperatura y vaso) para saborearla en toda su calidad y matices, lo que nos situaría en una experiencia gustativa muy similar a la que tuvieron casi quinientos atrás los personajes del siglo XVI retratados por la pintura flamenca de Bruegel.

¿A quién no le gustaría un viaje así?