

Z notatnika piwoznawcy

– kriek (lambik owocowy)

część 5

Maciej Chołdrych, www.piwoznawcy.pl

Lambik to zdecydowanie kwaśne piwo o aromacie sherry, skóry i octu. Bardzo wytrawne bez nut słodkich. Oryginalnie lambic produkowany jest z 70% siodu jęczmiennego i 30% surowej pszenicy metodą fermentacji spontaniczej, a więc przy wykorzystaniu naturalnych szczepów dzikich drożdży i bakterii występujących w dolinie rzeki Zenne niedaleko Brukseli. Lambic jako taki bardzo rzadko występuje w sprzedaży. Z reguły używany jest do produkcji piwa innego stylu – gueze. Lambiki owocowe powstają z dodatku moszczu owocowego oraz zapraw i soków do piwa w procesie produkcji. Najbardziej znanymi odmianami owocowego lambika są malinowa, czyli framboise, oraz wiśniowa o nazwie kriek.

KRIEK MORT SUBITE

Miejsce pochodzenia: Prowincja Brabant, Belgia.

Zawartość alkoholu: 4,3%.

Idealna temperatura serwowania: 6 - 8°C.

Wygląd: Barwa czerwona, wiśniowa z akcentami miedzi. Piana musująca w kolorze różowym.

Zapach: Specjalne odmiany wiśni używane do warzenia tego piwa dają mu głęboki, pestkowy aromat z wyraźnymi nutami migdałów, a nawet marcepana. W tle wyczuwalny maślany, jogurtowy zapach. Dzikie drożdże i bakterie fermentujące tego lambika dają mu zapach octowy, zbliżony do węgierskiego tokaju.

Smak: Piwo zdecydowanie cierpkie i kwaskowe. Pozostawia długi finisz na języku i podniebieniu. Posmak słodki jest tu bardziej sugestią wiśniowego aromatu niż faktycznym odczuciem sensorycznym.

Ocena ogólna: Bardzo dobry lambik. Zawiera wszelkie cechy przypisane gatunkowi. Doskonale orzeźwia i pobudza zmysły. Jego wygląd nadaje mu charakter piwa toastowego.

BELLE-VUE KRIEK

Miejsce pochodzenia: Prowincja Brabant, Belgia.

Zawartość alkoholu: 5,2%.

Idealna temperatura serwowania: 8 - 9°C.

Wygląd: Barwa ciemnoczerwona, piana w odcieniu wiśniowym.

Zapach: Bogaty i złożony. Mamy tu nuty czarnej porzeczki i bzu (do wielu krieków dodaje się soku z czarnego bzu). W bukietcie wyczuwalne wytrawne nuty beczki i delikatny posmak metaliczny. Po ogrzaniu uwalnia się zapach pestki wiśniowej i jogurtu wiśniowego. Zapach wiśniowy jest tu nutą wiodącą, jednak współgra z pozostałymi zapachami.

Smak: Dość łatwy. Pojawiają się nuty słodczy, wytrawność nie jest tu bardzo cierpka, raczej kwaskowa. Wiśniowy aromat przenika się tu ze smakiem, budując relatywnie wysoką (jak na ten styl) pełnię smaku.

Ocena ogólna: Dobry lambik dla początkujących. Łagodny, zaokrąglony bukiet dobrze maskuje wytrawne, cierpkie cechy. Nadaje się do akompaniowania potrawom złożonym z owoców morza.

CHAPEAU KRIEK

Miejsce pochodzenia: Prowincja Brabant, Belgia.

Zawartość alkoholu: 3,5%.

Idealna temperatura serwowania: 8°C.

Wygląd: Rubinowy, brudnoczerwony.

Zapach: Brak w nim cech typowych dla stylu. Posiada płaski, jednowymiarowy aromat fermentowanych owoców przechodzący w octowy i ziemisty. W tle wyczuwalne nuty maślane. Bukiet nie do końca uformowany.

Smak: Cierpki ze słodkim, syropowym posmakiem. Smak cukrowy dość nachalny, psuje owocową lekkość i wytrawność przynależną wiśni. Słodycz buduje ciężką pełnię smaku, przez co piwo pije się niezbyt przyjemnie.

Ocena ogólna: Kriek drugo-, jeżeli nie trzecioligowy. Brakuje mu polotu i rzeźkości przynależnej temu stylowi. Zdecydowanie odstaje od pozostałych lambików zarówno smakiem, jak i aromatem.

TIMMERMANS KRIEK

Miejsce pochodzenia: Prowincja Brabant, Belgia.

Zawartość alkoholu: 4,5%.

Idealna temperatura serwowania: 8°C.

Wygląd: Barwa jasnowiśniowa, z pomarańczową iskrą. Piana drobna i zwarta. Nagazowanie musujące.

Zapach: Wytrawny. Timmermans jest zdecydowanie szorstki, wręcz ostry w smaku. Aromat doskonale ewoluuje od delikatnych, słodkawych nut czereśni do kwaśnej, cierpkiej wiśni z migdałową nutą w tle.

Smak: Zdecydowanie kwaśny, cierpki, a nawet octowy. Bardzo wysoka wytrawność tego piwa doskonale współgra z czystym zapachem wiśni.

Ocena ogólna: Klasyka gatunku. Doskonały kriek, którego polecieć można zarówno do tonowania letnich upałów, jak i do wzniesienia noworocznych toastów. Piwo uniwersalne i wielowymiarowe. ■

