

# La Vetrina del Gusto

L'ANGOLO DELLA BIRRA

FIANDRE

## LAMBIC, ILLUSIONE DI VINO

di FULVIO GIUBLENA

L'origine del nome **Lambic** è alquanto misteriosa, ma la versione più accreditata la fa risalire al villaggio di **Lembeek**, venti chilometri a sud-ovest di **Bruxelles**. La miscela di grani utilizzati per produrre il mosto deve per legge contenere almeno il 30% di frumento non maltato, il resto è rappresentato da malto d'orzo, mentre è meno comune l'utilizzo di mais, riso e segale. Il malto d'orzo impiegato nella produzione del **Lambic** è di colore chiaro "tipo pilsener", ad alto potere enzimatico, per bilanciare l'utilizzo del frumento non maltato. Per la fase di bollitura viene utilizzato in grande quantità (circa sei volte maggiore) del luppolo invecchiato oltre tre anni, detto **suranné**, dal caratteristico odore di "formaggio maturo", che perdendo in pratica il potere amaricante, apporta quasi esclusivamente le proprietà antisettiche e antiossidanti.

Il mosto viene pompato nella vasca di raffreddamento, posta nella parte più alta, il sottotetto, dove opportune fessure favoriscono il passaggio della "miracolosa" aria ricca dei "magici" lieviti selvaggi e batteri che popolano quella ristretta area solcata dal fiume **Zenne**, detta **Pajottenland**. Finalmente il mosto è pronto per riempire le botti di legno "usate" provenienti dalle regioni di **Porto**, **Sherry**, **Madeira** e **Cognac**. Il **Lambic** (**Lambik** o **Lambiek** in fiammingo) si presenta piatto, secco, di gradazione intorno ai 5% vol. alc. e con aromi e sapori inusuali che possono a volte ricordare il metallo, il formaggio ammuffito, il

### BIRRE DAL MONDO

#### SCHEMA TECNICA

NOME **LAMBIC CANTILLON**  
PRODUTTORE **BRASSERIE CANTILLON SPRL**  
ZONA DI PRODUZIONE **FIANDRE - BELGIO**  
LOCALITÀ **BRUXELLES**  
GRADAZIONE ALCOLICA **5 % VOL. ALC**

#### NOTE ORGANOLETTICHE

ASPETTO **COLORE AMBRATO, CON ASSENZA DI SCHIUMA**  
PROFUMO **SENTORI COMPLESSI, FRUTTATI E NOTE DI OSSIDAZIONE**  
SAPORE **SECCO, DECISO, FRESCO CON RETROGUSTO FORTEMENTE ACIDULO**

limone, l'aceto, le vecchie carte da gioco, la carne in scatola, e così via. Aromi e sapori, ardui ed inusuali, di difficile fruizione anche per il degustatore allenato ma che possono scatenare un esaltante cammino senza ritorno.

**P**ère **Cantillon** nel 1900 si installò in **rue Gheude**, dapprima per imbottigliare e vendere **Lambic** di altri produttori, per poi tramandare quest'arte ai figli. Il **Lambic Cantillon** è "rude" e verace con note agrumato-acetiche rico-

noscibilissime. La sontuosa **Broucella Gran Cru** è il solo **Lambic** piatto imbottigliato al mondo e **La Gueuze 100% lambic** è acida senza compromessi con un caratteristico corpo. **Il Faro** è irresistibile. **La Krieg**, di cui parleremo prossimamente, è di una finezza olfattivo-gustativa fenomenali mentre la tagliente **Rosè de Gambrinus** al lampone può essere un'aperitivo di prestigio. Raffinate le **Vignernne** e **St. Lamvinus** con acini di uve a bacca bianca (**Moscato** e altre) la prima e uve a bacca rossa (**Merlot** e **Cabernet**) la seconda. Delicata la **Fou Foune** con albicocche denocciolate e originissima la **Iris** l'unico prodotto non **Lambic** in quanto viene impiegato solo malto d'orzo.

(L'autore ringrazia il sig. **Lorenzo Dabove** - Direttore Culturale **Unionbirrai**).

#### LAMBIC CANTILLON

- nell'altra pagina: una bottiglia della birra **Lambic Cantillon**.

L'ANGOLO DELLA BIRRA

FIANDRE



PHOTO MAX GIANNOTTA