

La Vetrina del Gusto

L'ANGOLO DELLA BIRRA

BELGIO

KRIEG, NATA DALLE CILIEGIE

di FULVIO GIUBLENA

La leggenda incrociata con la storia, racconta che la **Kriek** fu inventata, in **Belgio**, da un soldato originario di **Schaerbeek**, gran consumatore di birra, che ai tempi delle **Crociate**, si recò in **Terrasanta** a combattere gli infedeli per liberare il **Santo Sepolcro di Gerusalemme**. Qui, vivendo a fianco di cavalieri spagnoli, scoprì ed apprezzò il vino; rosso come il sangue di **Cristo**, ed al ritorno, in preda alla nostalgia decise di lasciar macerare e fermentare nella birra le ciliegie del suo giardino creando così la prima **Kriek** della storia.

Leggende a parte, la **Kriek** tradizionale nasce dall'aggiunta di ciliegie acidule introdotte intere al **Lambic**. Tradizionalmente vengono utilizzate griotte che appartengono alla varietà di **Schaerbeek**, a nord-est di **Bruxelles**, hanno frutto piccolo, nocciolo relativamente grande, gusto acidulo e polpa dal bellissimo color rosso intenso. Ai giorni nostri sono però limitatamente coltivate nella zona di **Gorsem**, **Tienen** e **Sint Truinden** rendendo a volte necessario il ricorso ad importazioni. Il metodo tradizionale prevede l'utilizzo di ciliegie intere in quantità pari a circa 20-30 kg. ogni 100 litri di **Lambic**, che vengono poste in botti riempite poi con **Lambic** invecchiato dai 12 ai 18 mesi. Gli zuccheri apportati dalla frutta fanno poi partire una seconda fermentazione che si rivela molto tumultuosa con produzione di abbondante schiuma. Dopo circa 5-6 mesi di macerazione, durante la quale avviene tra l'altro l'estrazione dei tannini (da buccia e nocciolo) e formazione di benzaldeide, responsabile della spiccata nota di mandorla avvertibile in alcune **Kriek**, si procede

BIRRE DEL MONDO

SCHEDE TECNICHE

NOME: **KRIEK 100% LAMBIC**

PRODUTTORE : **CANTILLON 56, RUE DE GHEUDE – ANDERLECHT - BRUXELLES – BELGIO**

GRADAZIONE ALCOLICA **5%**

STILE: **LAMBIC FRUTTATA – FERMENTAZIONE SPONTANEA**

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE: **ROSSO CON RIFLESSI RUBINO**

PROFUMO: **INTENSO E COMPLESSO CON NOTE PREVALENTI DI MANDORLA E CILIEGIA**

SAPORE: **SECCO, INTENSO E VINOSO, PUNGENTE MA BEN BILANCIATO, CON NOTE FRESCHE DI FRUTTA. NEL FINALE SPICCA UNA LEGGERA TANNICITÀ E NOTE DI SHERRY**

nell'imbottigliamento come per la **gueuze**, cioè miscelando alla **kriek** una quantità di **Lambic** giovane per la rifermentazione in bottiglia.

Per la **Kriek 100% Lambic** dobbiamo ancora scomodare "L'ultimo birraio di Bruxelles", così ama definirsi **Jean-Pierre Van Roy**. Nel 1900 data di nascita della birreria **Cantillon**, in tutto il Belgio c'erano 3223 birrerie, quasi tutte artigianali, oggi sono 110, al maggior parte industriali, e a **Bruxelles** ne sono rimaste due. Il gigante **Belle-Vue**, che produce centinaia

di migliaia di bottiglie l'anno e **Cantillon**. Siano ad **Anderlecht**, quartiere difficile ed economicamente depresso di **Bruxelles**, controcanto oscuro allo scintillio delle istituzioni internazionali, qui ancora oggi, **Marcel** genero di **Jean-Pierre**, è convinto di fare ancora il miglior prodotto possibile nel solo modo possibile. Tutte le birre prodotte sono autentiche, la **Kriek**, dall'irresistibile color rosso vivo, risulta caratterizzata al naso da una tipica ed ampia gamma di sfumature con prevalenti note fruttate. Al palato la ritroviamo secca, leggermente frizzante, con un finale amarognolo ed un'acidità ben elevata. La **Kriek** può rappresentare un aperitivo raffinato o, in mano ad un bravo chef, un ingrediente decisivo per piatti tradizionali come la celebre e squisita "faraona alla **Kriek**" senza dimenticare i desserts come il voluttuoso "zabaione tiepido alla **Kriek**".

BIRRE D'ITALIA

- nell'altra pagina: una bottiglia di **Kriek Lambic Cantillon**.

PHOTO MAX GIANNOTTA

BELGIO

L'ANGOLO DELLA BIRRA

