

Kriek Lambic: el tiempo de las cerezas

Autora: Beatriz Carvalho, Ingeniera Química, estudió Ciencia y Tecnología de la Cerveza, es Beer Sommelier, Beer Judge BJCP y Pizzaiuola Verace Napoletana, y fundadora de la Empresa Amazing Brewmastery Brewing Consultancy.



Introducción

“La cerveza es una bebida alcohólica de origen vegetal, vino de cebada, como se le llamó no sin razón, 371 a.C.”

Louis Pasteur, 1876 Études sur la bière: La cerveza es una obra extraordinaria, diseñada desde la Naturaleza por el genio humano.

Contiene todos sus misterios y diversidades, es enigmática, desafiante, basada en ingredientes simples y procesos naturales. Puede ser más o menos compleja, de diferentes estilos.

Pero en todos ellos –más de un centenar– fue necesario domar el carácter vegetal, un tanto rebelde, de la cerveza, transformándola en un alimento armonioso y apetecible, ya que las plantas se protegen y segregan pesticidas naturales y otras toxinas, muchas veces amargas, astringentes o astringentes: fenoles, flavonoides, isoflavonas, tepenos y glucosinatos.

La naturalidad de la cerveza, esa gran desconocida

Aunque la cerveza es un alimento vegetal natural, cuyos ingredientes básicos siguen el ritmo de las estaciones, la siembra y la cosecha, a menudo se percibe como menos natural que otros alimentos, como el vino.

A diferencia del vino, que se produce a partir de un solo fruto perenne, en el momento de la cosecha, la cerveza se produce durante todo el año.

Las uvas están listas para ser consumidas al final de su ciclo de vida, a diferencia de la cebada, el principal cereal utilizado para producir cerveza. La uva, dulce y crujiente, con gran cantidad de agua, invita a comer y suaviza el proceso de elaboración.

La cebada, por el contrario, con sus agujas afiladas que las defienden como espadas, nos dice que está en defensa, que aún no es adecuada para nosotros, los Humanos, y que necesita ser transformada.



La cebada y el lúpulo se pueden almacenar y utilizar sin interrupción, lo que diluye la noción de “momento de cosecha” y hace que su percepción sea más desafiante. La levadura es preparada a partir de culturas puras cuando necesario.

Es necesario transformar la cebada en malta y ésta en mosto; es una reserva de energía, protegida.

La riqueza de las múltiples fases de su proceso productivo, su elaboración a lo largo del año, así como la falta de contacto humano diario con la malta o el lúpulo -que sólo se venden en tiendas especializadas- contribuyen a la creación de mitos sobre la cerveza.

Es la falta de conocimiento lo que permite la formación de ideas erróneas sobre la naturalidad de la cerveza.

El Terroir de la cerveza.



Pajottenlang, en Bélgica, origen de la microbiota de la cerveza Lambic

Existe un estilo de cerveza belga muy particular, que muestra de forma inequívoca la naturalidad de la cerveza, e incluso su estacionalidad.

Este es el estilo Lambic, el estilo de cerveza más antiguo que aún se produce en la actualidad.

La Lambic tiene una marcada acidez, es compleja y tiene notas terrosas destacando su carácter salvaje.

El mosto se expone al aire y fermenta espontáneamente mediante microorganismos locales: levaduras y bacterias salvajes. La adaptación de la microbiota al estilo se produce esencialmente en un área restringida, alrededor de la región de Bruselas: la región rural de Payottenland. Aquí los campos son fértiles, el agua abundante y el viento generoso.

La fermentación espontánea, además de ser característica de una zona concreta, tradicionalmente sólo se produce entre los meses de octubre y abril. En este momento la temperatura exterior no supera los 15°C.

La fermentación se realiza en barricas de vino usadas y dura casi un año. Se divide en cuatro fases distintas, tantas como estaciones del año. Cada uno con sus tiempos y características, en un ritual definido por la Naturaleza.

A esto le sigue una mezcla con Lambics más evolucionadas, de dos o tres años, seguida de una fermentación, tradicionalmente en botella, para la producción de Gueuze.

Kriek Lambic

En abril, cuando los cerezos empiezan a florecer y los campos se vuelven blancos y rosa, es señal de que la temporada de producción de mosto Lambic está llegando a su fin.



Cerezos en flor, en Abril

Las cerezas

Cuando finaliza la primera fermentación Lambic en barrica, en Julio, llega el momento de cosechar las cerezas.

La cereza acida y la cereza dulce tienen composiciones diferentes, y solo las dulces son aptas para fruta de mesa. Las acidas se utilizan para la Kriek Lambic.

La cereza dulce tiene notas aromáticas verdes, notas de semillas trituradas, también presentes en melocotones, albaricoques y ciruelas. Sus árboles son sociables y necesitan polinizadores, como las abejas, ya que la fertilización es cruzada.

Las cerezas acidas se utilizan para mermeladas, zumos, producción de brandy y cerveza Kriek. Tienen menos azúcar y mayor acidez.

Tradicionalmente de Schaerbeek, tienen un hueso grande y relativamente poca pulpa. Resistieron el terreno pobre y arenoso de Schaerbeek, tienen carne pálida y no desprenden ningún aroma. Actualmente su producción es muy pequeña, siendo insuficiente para cubrir las necesidades. Son sustituidos por otras variedades.

La cereza acida se caracteriza por la presencia de benzaldehído, el aldehído aromático más simple, que aporta notas de almendra amarga, nuez, afrutadas y dulces. Tiene el efecto de repeler insectos polinizadores.

Su árbol solitario, autopolinizante, apto para suelos pobres y arenosos, produce flores blancas y frutos magros, que son transformados por el ser humano en uno de los estilos de cerveza más extraordinarios y complejos. Esta es la magia de la cerveza.



Cerejas ácida para producción de Kriek Lambic , en Julio

Kriek Lambic en la mesa

La tradicional Kriek Lambic, sin dulzor y con una acidez destacada pero equilibrada, es un buen complemento en la mesa. Muy refrescante y complejo, equilibra platos grasos, quesos y dulces frescos, postres afrutados y de chocolate.

Este tipo de cervezas evolucionan con el tiempo y pueden haber diferencias considerables dentro del estilo: carbonatación, dulzor, acidez, carácter afrutado y corral.

Si es una cerveza más joven tendrá un mayor carácter afrutado, que va disminuyendo a medida que envejece.



Cerveza Oude Kriek en la mesa, todo el año

Una sugerencia de Maridaje

La sugerencia de hoy para maridar una cerveza tradicional Oude Kriek, de acidez moderada y 6,5% de volumen alcohólico, es un dulce de Italia: **Amaretto**.

Los amaretti se elaboran con almendras (con un pequeño porcentaje de almendras amargas), azúcar y claras de huevo.

El dulzor del Amaretto equilibra la acidez de la cerveza y las almendras se reúnen en la cerveza.



Dulces Italianos Amaretti