



PRODUCTIE VAN LAMBIEK OP TRADITIONELE WIJZE, OUDE GEUZE EN OUDE KRIEK

Lambiek is een typisch streekbier uit de Zennevallei, Pajottenland en Brussel. Van alle bieren die wij nu kennen, is lambiek ongetwijfeld het oudste. De oorsprong en naamgeving van dit bier zijn even mysterieus als het bier zelf. Er hangen verschillende mythes rond. De lambiektraditie zou wortels hebben tot in de middeleeuwen en zou wellicht rond 1300 zijn ontstaan. Uit een decreet van 1559 blijkt dat lambiek toen al lang gebrouwen werd, vermoedelijk onder een andere naam. De naam lambiek duikt voor zover kan worden nagegaan voor het eerst op aan het eind van de 18de eeuw tijdens de Franse overheersing.

Het is een bier van spontane vergisting, waar het vers gebrouwen wort (brouwsel) wordt blootgesteld ter afkoeling aan de koude winterse buitenlucht. Hierdoor komt het wort in contact met de lokale microflora, de verzameling wilde gisten en bacteriën eigen aan de streek. Onder andere de *Brettanomyces* gisten dewelke de typische smaak geven aan de lambiek, zijn in deze regio in hoge concentraties aanwezig. Deze enten zich in het wort waarna het natuurlijke proces zich ontplooit. Omdat koude temperaturen een gunstig effect hebben op de microflora, wordt lambiek uitsluitend gebrouwen van begin oktober tot eind april.

Nadien rijpt de lambiek voor minstens 1 jaar verder op eikenhouten vaten. Het bier maakt een vergistingscyclus door van +/- 1 jaar. Wanneer het bier na 1 jaar grotendeels uitgegist is spreekt men van Oude Lambiek.

Deze lambiek wordt de basis voor de assemblage van Oude Geuze en Oude Kriek. Beide benamingen zijn vandaag al Europees beschermd en dragen het GTS Logo. Een Oude Geuze bekomt men door het mengen (blenden) van lambiek waarvan het oudste deel minstens 3 jaar op houten vat heeft gerijpt. Na een hergisting op fles wordt dit bier een Oude Geuze genoemd. De Oude Kriek bekomt men door het macereren van krieken op lambiek, waarbij de gemiddelde ouderdom van de lambiek minstens 1 jaar bedraagt. De Oude Geuze en Oude Kriek ondergaan net zoals wijn een gunstige smaakevolutie en kan jarenlang bewaard worden.

De kunst van het blenden zit hem in de juiste lambiek te selecteren, de juiste verhouding te nemen van de verschillende jaargangen en een inschatting te maken wat de evolutie zal geven als eindproduct. Typisch aan het eindproduct is zijn specifieke frisse licht zurige smaak en de jarenlange houdbaarheid met een positieve smaakevolutie. Het vraagt een grote dosis geduld, opvolging en ervaring. Het kunnen anticiperen op de grillen van de natuur en inzichten in het lange vergistingsproces zijn allemaal nodig om een mooie gebalanceerde Oude Geuze of Oude Kriek te kunnen realiseren. Hier kan men spreken dat niet de brouwer bepaalt wanneer het bier klaar is, maar hier bepaald het bier het zelf.

Naast Vlaanderen en Brussel is er een wereldwijde interesse in deze producten, mede door het vakmanschap dat nodig is voor dit unieke product. Het leeft zowat overal, er bestaan op sociale media specifieke communities, blogs die proberen het mysterie rond deze producten te ontrafelen.

Horla (Hoge Raad van Ambachtelijk Lambiekbieren), een vzw die vandaag 10 geuzeproducenten groepeerd, heeft als doelstelling, naast de promotie van ambachtelijk lambiekbieren en het aanklagen van onregelmatigheden met betrekking tot ambachtelijke lambiekbieren en aanverwante producten, ook het ondernemen van stappen ter bescherming van de ambachtelijke lambiekbieren en aanverwante producten.

 **INZENDER**

Jo Panneels
Horal (Hoge Raad Ambachtelijke Lambiekbieren)
<http://www.horal.be/welkom>

 **LOCATIE**

Pajottenland, Zennevallei (Z-W van Brussel), Brussel

 **THEMA**

Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek

 **TREFWOORD**

#drinken #vakmanschap