Lambic di Lindemans, tra i protagonisti dell'estate

lindemans-eebe2c5a

I Lambic di Lindemans sono ideali da sorseggiare nelle calde giornate estive. Ciliegia, Pesca, Mela verde e Lampone sono solo alcuni degli ingredienti che contribuiscono a rendere queste birre acide perfettamente bilanciate e rinfrescanti.

Il segreto…la fermentazione spontanea combinata con la sapiente creatività dei birrai, tramandata nel corso dei secoli. In un piccolo territorio ad ovest di Bruxelles, il Pajottenland viene da secoli prodotto il lambic, una birra assolutamente fuori dall’ordinario. Lindemans si trova a Vlezenbeek, un piccolo villaggio che ha l'immenso vantaggio di beneficiare di una microflora eccezionale. Nei mesi freddi, infatti, il vento trasporta i lieviti selvatici, creando un turbinio che avvolge tutta la valle. I più romantici parlano di una vera e propria danza naturale che incanta e seduce il mosto dando vita alla fermentazione spontanea che rende i Lambic di Lindemans deliziosamente unici.

Di fatto il mosto, prodotto con una base d’orzo e frumento non maltato,è lasciato raffreddare in vasche aperte e a contatto con l’aria ricca di lieviti selvaggi, tra cui i Brettanomyces, fermenta in modo naturale. Questo processo naturale, conosciuto fin dall’antichità, conferisce alla birra quelle peculiari note che da sempre contraddistinguono il Lambic e sono apprezzate dai veri intenditori.