Natale 2015: arriva la Glühkriek, la birra da gustare calda

gluhkriek-4e36bd5e

Liefmans-GluhkriekNel Nord dell'Europa le giornate possono essere davvero molto fredde, ma questo non è mai riuscito a scoraggiare i veri appassionati di birra. Da secoli, infatti, la birra viene consumata anche calda, per trovare un piacevole tepore nel gelo invernale.

Storicamente la ricetta della birra calda, proprio come quella del "vin brulé", prevede semplicemente di portare a bollore una birra corposa e non particolarmente amara, aromatizzandola con spezie come chiodi di garofano, cannella, noce moscata ed altre a piacimento.

Una tradizione così diffusa in Belgio da convincere lo storico birrificio Liefmans a studiare appositamente per il Natale una birra da gustare calda: la Glühkriek.

Se il nome fa capire immediatamente qual è lo stile brassicolo di riferimento (le *Kriek* sono birre a fermentazione spontanea o mista, maturate con vere ciliegie in immersione), di cui Liefmans è vero caposaldo sin dal diciassettesimo secolo, il suffisso "glüh" esprime proprio la peculiarità di una birra da portare quasi a bollore per permetterle di sprigionare nell'aria i propri intensi profumi.

Profumi, in primis, di amarena e frutti rossi, accompagnati da un leggero sentore speziato il quale rende ancora più affascinante il momento della degustazione della Glühkriek.

All'assaggio la magia di Liefmans Glühkriek si rivela: il corpo rotondo, le note dolci e leggermente aspre al tempo stesso, eppure mai spigolose, il piacevole impatto del calore della birra che inizia lentamente a riscaldare il corpo e la mente… Un'esperienza davvero difficile da esprimere a parole.

Ovviamente, la Glühkriek, questo piccolo capolavoro di tradizione brassicola belga è ottimo da gustare anche a temperatura di cantina, *ça va sans dire*, ma è davvero un peccato lasciarsi scappare l'opportunità di gustare calda, al massimo delle sue potenzialità, una delle pietre miliari del progetto Winterbrau, la collezione di birre invernali firmata Interbrau.

www.interbrau.it