Liefmans Glühkriek, dal Belgio con... ardore

gluhkriek1-34a8b9c0

Quella della birra calda è una tradizione di lungo corso in nazioni europee a forte vocazione birraria. Tanto che alcuni tra i birrifici storici del mondo producono addirittura specialità che nascono proprio con l'obiettivo di dare il meglio dei propri aromi se gustate calde, come un "vin brulé". È il caso della belga Liefmans Glühkriek.

Nel 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.

Liefmans GlühkriekUna 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.

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 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.