

Lambiki z perspektywy doliny rzeki Wisły

Spisał Rami, 25/02/2020, v.1.1 (2/03/2020) na licencji Creative Commons (pewne prawa zastrzeżone) – znaczy można robić co się chce, kopiować, wrzucać na jakieś stronki (wręcz namawiam w imię popularyzacji lambikowej), wszystko, byleby przy tym nie grzebać w środku i podawać autora.

Wielkie podziękowania dla współtowarzyszy niedoli lambikowej (oni wiedzą, że oni to oni), w szczególności dla Pana Kamila M (za wyciągnięcie na lambikowo-brukselski wyjazd gdy jeszcze to nie było modne) i Pana Grzegorza K (za uwagi, uzupełnienia, spostrzeżenia plus bieżącą popularyzację panelowo-lambikowo-różnoraką)

Spis treści

Słowem wstępu i definicji.....	3
Historia	4
Prawilny proces	9
Lambikarnie i blendernie bardzo subiektywnie (Pajottenland)	11
3 Fonteynen.....	11
Belle Vue.....	12
Boon	13
Cantillon	13
De Cam	15
De Troch	16
Eylenbosch.....	16
Girardin.....	17
Hanssens.....	17
Lambiek Fabriek	17
Lindemans	17
Mort Subite	18
Oud Beersel	18
Sako	19
Tilquin.....	19

Timmermans.....	20
Browary i blendernie nie aspirujące do nazwy lambik, a warte zwrócenia uwagi.....	21
Ad Fontes.....	21
Antidoot.....	21
Bokke	22
De Ranke.....	22
Den Herberg	22
Du Brabant.....	23
Gueuze Society	23
h.Ertie	23
Hof Ten Dormaal	23
Mikkeller.....	24
Mikkeller Baghaven.....	24
Mills	24
Métaphore.....	24
OWA	25
Tommie Sjeff	25
Wild Creatures.....	25
Pozostałe browary około-lambikowe i pseudolambikowe	26
Knajpy lambikowe w Brukseli i okolicach + lista europejskich.....	29
BXL i okolice.....	29
Reszta Europy	30
Rynek wtórny, kupowanie, picie, leżakowanie i insze takie.....	32
Po co komu butle?.....	32
Jak kupować?.....	33
Czy i jak leżakować?	34
Jak chlać u źródła?	36
Jak chlać tanio?.....	38
Słowniczek	39
Historia dokumentu.....	41

Słowem wstępu i definicji

Kilka istotnych zastrzeżeń, związanych z poniższym tekstem:

- a) W większości niżej poruszanych tematów jestem absolutnym amatorem, za to niewątpliwie lubię popić lambiki. Niemniej mam cichą nadzieję, że to pitupitu – i całkiem poważnie mówię – będzie miało jakąśtam rolę popularyzatorską. Bo lambiki są zajebiste a im więcej osób w PL będzie je piło, tym większa dostępność, tym ciekawiej, tym więcej osób na sharingi czy lambikowe wyjazdy...
- b) Zgodnie ze swoimi przekonaniem (na szczęście – nie tylko moimi, chociaż w PL niekoniecznie popularnymi) – to lambiki (właśnie tak zapisywane w naszym języku) to piwa, które nie tylko są przygotowane zgodnie ze sztuką (koelschip, niesłodowana pszenica, beczki, leżakowanie, blendowanie etc) ale również są piwami które powstały w Pajottenlandzie, Dolinie rzeki Zenne.
- c) Zgodnie z popularnym również w Belgii podejściem – lambikiem nazywam nie tylko lambika sensu stricte (czyli tego nieblendowanego, młodego lub starego, z beczek), ale całą rodzinę piw, czyli poza wspomnianym jeszcze Faro, lambiki owocowe, Gueuze... być może najbardziej restrykcyjne w podejściu do nomenklatury osoby oburzą się, ale generalnie cały świat, włącznie z większością wkręconych belgów tak właśnie mówi.
- d) Absolutnie nie aspiruję do nieomyślności czy kompletności tych bazgrołów, wręcz przeciwnie. Więc jak ktoś coś, uwagi, poprawki, sprostowania, polemiki, pytania, spostrzeżenia, to będę mocno wdzięczny. Zresztą takowe pewnie zmobilizują do kolejnych, potencjalnie uaktualnionych czy tam rozszerzonych wersji. Być może.

Historia

W sumie to można by historię całkowicie pominąć, zapewne blogerzy i insi specje już temat ogarnęli, plus są ryli fajne źródła, ale z drugiej strony gdzieś trzeba wrzucić jakieś ciekawostki, które miały miejsce jakoś na tyle dawno, że pasują do takiego tytułu... no to tradycyjnie, w punktach:

- Swego rodzaju praprzodkiem Lambików jest Sikaru. Mamy przepis na jakiejś tabliczce z pismem klinowym. Jest to receptura lambika, zbieżności są wchuj daleko idące. To, że Sumerowie w Mezopotamii nie znali się na drożdżach, to wiadomo, więc – zupełnie jak w Pajottenlandzie – piwo im się zarażało z powietrza. Ale ciekawostką większą wydaje się, że piwowar z doliny Eufratu zapisał sobie proporcje, i wyszło mu, że najlepsze piwo ma 37.5% pszenicy (w sensie po prostu ziarna) i 62.5% słodu... tradycyjny lambik z Cantillon miał 35% niesłodowanego ziarna pszenicy, reszta to słód. Przypadek?
- Pochodzenie słowa „lambik” zależnie gdzie spojrzeć – jest różne... patrząc od najczęściej powtarzanych:
 - Od wsi Lambiek (gdzie do dziś zresztą Boon działa) – to chyba najczęściej się pisze
 - Od alambika, destylatu, bo ponoć kijowo smakował i wykrzywił usto, przynajmniej tak się wydawało żołnierzom Napoleona
 - Od łacińskiego „lambere” – siorbnąć, złapać łyka, czy jakoś tak, niestety nie znam łaciny
- Zresztą, żeby z tym pochodzeniem nazewnictwa za łatwo nie było, to Belgia jest generalnie rzecz biorąc dwujęzyczna (Niemców i insze małe mniejszości pomijamy). Flamandzka (język taki trochę holenderski) i Walońska (taki trochę francuski)... niby zasadnicza większość lambikarni jest we Flamandzkiej części Brabancji, ale to ani trochę nie znaczy, że francuski jest przez lokalesów w kontekście lambików nieużywany. Zwłaszcza mocno frankojęzyczny jest Cantillon
- Wgl taka zgrubna oś czasu lambikowa w punktach:
 - 5000 p.n.e. – wspomniane Sikaru
 - Sfeminizowane (bo warzyły tylko kobiety) czasy celtyckich eksperymentów ze spontanami – generalnie bez znaczenia i wpływu na dzisiejsze lambiki, ale wtedy na ziemiach dzisiejszej Belgii warzono pierwsze piwa oraz opracowano do dziś obowiązujący paradygmat: „piwo>woda”, więc liczy się
 - Rzymskie tradycje – znów bez wpływu na lambiki może, ale fajnie, bo rzymianie szykując się do podboju Brytanii nie mieli winogron i musieli pić kwaśne piwa
 - W średniowieczu pojawiły się na terenach dzisiejszej Belgii cechy rzemieślników robiących piwo (pierwszy w 1303 roku), co więcej, nie było owo piwo specjalnie tanie, a wspomniani rzemieślnicy awansowali do klasy średniej. Chyba znów analogia do dzisiejszych czasów...

- 1381 – Powstanie lambikarni Den Baert (albo: La Barbe) – czyli jeśli wierzyć zapiskom historycznym, pierwszej lambikarni w Brukseli. Nawet ją odkopali w 2016 roku, i archeologowie uznali, że pasuje do zapisków...
- Próby regulacji, XIV wiek – w Brukseli stosowanie niedozwolonych dodatków do piwa tudzież niedozwolonych praktyk mogło zostać ukarana nawet śmiercią. Przez spalenie. W związku z czym historia nie odnotowała ryzykownych prób dodawania np. aromatów do lambików... czy tam do kwaśnych piw z Brukseli.
- 1568 – Pieter Bruegel maluje obraz Chłopskie Wesele, na którym przedstawia... no to co tytuł wskazuje, imprezkę, żarcie, picie... większość autorytetów różnorodnych wspomina, że jest to pierwsze uwiecznienie w sztuce picia lambików. Znajdujące się na obrazie dzbanki do dziś są (fakt, bardziej jako ciekawostka historyczna) używane do polewania młodych, nieblendowanych, nienagazowanych lambików. Na obrazie w lewym dolnym rogu, jkbc:



- Długo nic ciekawego, poza faktem, że w BXL pili lambiki. Dużo lambików. Co więcej, do początku XIX wieku lambiki były zwyczajowo używane jako składowa domowych obiadów, dań. A więc pili i jedli lambiki. Później rolę lambików jako składnika potraw przejęło wino.... Niemniej lambiki od połowy XX wieku zaczynają wracać do flamandzkiej kuchni.
- Pierwsza połowa XIX wieku – dużo faro. W Brukseli wszyscy pili Faro. Było niedrogie, było podobno smaczne, dostarczało alkohol... Same zalety. Doszło do tego, że jak w 1855 roku miała być urzędowa, niewielka podwyżka cen Faro, praktycznie doszło do rozruchów. Szanuję.
- 1860 – Powstaje Brasserie Sint-Roch – po kilku przekształceniach dzisiejszy Boon

- Lata 60. XIX wieku – niemieckie lagery zaczynają wkraczać na brukselski rynek... nie odnosząc tak kolosalnych sukcesów jak gdzie indziej, ale wśród ówczesnych właścicieli lambikarni wywołując spore zamieszanie
- 1864 - Charles Baudelaire po kilkumiesięcznym pobycie w Brukseli publikuje pamflet „Pauvre Belgique!” (PL: Biedni Belgowie!), w którym m.in. można wyczytać: „Faro pochodzi z tej wielkiej latryny, Senne - napój tworzony ze starannie wyselekcjonowanych odchodów miasta. Tak więc przez stulecia miasto piło własny mocz”. Abstrahując od sensoryki warto zapamiętać, że był on poetą, czyli takim XIX-wiecznym blogerem. Zresztą od picia wyselekcjonowanych odchodów bardzo podupadł na zdrowiu i niebawem później zmarł.
- 1870 – we wsi Lambecq pewien właściciel lambikarni wraz z wynajętym piwowarem o imieniu Cayaerts opracowali i zastosowali do lambików „methode Champenoise” – czyli w największym skrócie – refermentację w butelce. Narodziło się Gueuze. Czy tam Geuze. Dwujęzyczność. Acz wieś była frankojęzyczna.
- 1882 – Powstaje Oud Beersel
- 1883 – w Beersel Jacobus Vanderlinden z żoną zakłada gospodę i zaczyna na zapleczu blendować lambiki. Nazywa się owa knajpka De Drie Bronnen – późniejsze 3 Fonteinen. Nazwa jakże błyskotliwa, zważywszy, że mieli 3 krany z lambikami...
- 1887 – Pierwszy pilsner uwarzony na terytorium Belgii. Uwarzony przez – o zgrozo – lambikarnię. Konkretnie zdrając okazał się dziś nieistniejący Wielemans Ceuppens.
- 1900 – Paul Cantillon otwiera swoją blendernię
- Przed I Wojną światową w granicach Brukseli było około 300 blenderni lambikowych. Samych blenderni, nie lambikarni.
- 1919 – Państwowy zakaz sprzedaży destylatów w Belgijskich knajpkach. W tym kontekście warto pamiętać, że lambiki były postrzegane jako piwa mocne. Wpływ na sprzedaż tychże więc oczywisty. Warto też zdawać sobie sprawę, że w Belgii przypadała jedna knajpka piwna na 165 mieszkańców... Gdyby tak było w dzisiejszej Wawie, to wyszynk byłby prowadzony w jakichś 10 tysiącach knajpek. Czasem myślę, że złote czasy alkoholizmu to już były...
- W cholerę długo nic godnego odnotowania się nie dzieje...
- 1953 – Gaston Debelder (tata Armanda) z żoną odkupują od kolejnych właścicieli De Drie Bronnen i zmieniają nazwę na 3 Fonteinen. Zresztą zaraz przebiegle knajpkę zburzyli, ale zostawili magazyn z beczkami.
- 1958 – w Brukseli wychodzi niewielka książeczka, prawdopodobnie opublikowana pod pseudonimem, „Les Mémoires de Jef Lambic” – przedstawiająca świat knajpek, lambików, imprezek, kreująca romantyczny obraz XIX wiecznego beergeeka. Warto odnotowania przyjęte jako norma codzienne dawki: litr piwa stołowego, litr faro, 2 litry lambika.

- Gdzieś w latach 50tych, czy na przełomie 50tych i 60tych (? Źródeł żadnych ni cholery nie mogę znaleźć, a opowiadał o tym bodajże van Roy, a może Gert przy jakiejś okazji? Poniekąd miarodajne źródło, tylko ma skleroza miarodajność obniża) w ramach rozbudowy miasta Brukselskie władze zaoferowały lambikarniom które raczyłyby się przenieść poza granice miasta spore dofinansowania. W efekcie czego w Brukseli został tylko Cantillon. W związku ze sklerozą – mogło stać to się wcześniej?
- 1965 – Królewska (w końcu Belgia to królestwo) regulacja części podstawowych definicji lambikowych. Spontaniczność, co najmniej 30% pszenicy niesłodowanej, konieczność zarejestrowania w ministerstwie, co najmniej 5 Plato brzeczki, konieczność napisania nazwy i lokalizacji browaru na etce... no wzięli i uregulowali sobie, acz i tak lambikarnie miały w praktyce powyższe kapkę w głębokim poważaniu (wiele z nich np. nadal nie etykietowało swoich produktów). Zresztą większość lambikarni do dziś ma kapkę w głębokim poważaniu wiele wytycznych różnorakich. Np. wytyczne BJCP dotyczące stylu.
- Lata 60te - popularność lambików powoli ale ciągle spada... aż do przełomu lat 80tych i 90tych. W tym okresie zamknęły się setki blenderni, dziesiątki lambikarni. Lambiki pod koniec lat 80tych były zagrożone wymarciem. Tylko 3 lambikarnie dostarczały brzeczki zainteresowanym: Boon, Lindemans i Girardin
- 1970 – Jean-Pierre Cantillon powodowany problemami ze zbytem postodził swoje gueuze. Tyle w temacie świętości. Po postodzeniu zresztą też się nie sprzedawało... w 1975 zaprzestał owego niecnego procederu.
- 1978 – Frank Boon kupuje De Vits Brewery, zmienia nazwę na skromną taką, Boon
- 1978 – Cantillon otwarty dla zwiedzających jako działający browar - muzeum
- 1986 – J-P Cantillon walczy o jakość, np. odmawia sprzedawania sklepom, które trzymają butelki pionowo, co powoduje rozeschnięcie się naturalnego korka. W tym okresie rozpoczyna się też nieśmiały eksport Canti do Japonii (1989?) i Stanów (1993?). Również wtedy Canti pojawiło się w supermarkecie (Less? Ze słuchu, wiec w sumie nie wiem, co za supermarket) – co zwiększyło stabilność zbytu – ów supermarket brał 25K butli rocznie.
- 1994 – Frank Boon sprzedaje część udziałów w Boon (i „przyległościach”) koncernowemu Palmowi. Rynek nadal nie jest łatwy, acz ewidentnie coś drgnęło... Frank wybiera zarazem ciekawą ścieżkę biznesowa – skupuje brandy które padły, a lokalesi je lubili... czasem kupuje też same nieruchomości lambikowe na przetargach upadłościowych.... i jedzie na tym troszkę, może i koncernowe zagrywki, ale robione na mikroskale i raczej na zasadzie ratowania... W latach 90tych Frank jest w świecie małych lambikarni prawdziwym kolosem, wspomaga mniejszych, ściąga wiśnie i maliny z PL, udostępnia je mniejszym lambikarniom, robi butelkowanie dla 3f, Mort Subite, Oud Beersel... To ostatnie de facto ratuje przed bankructwem przez kilka lat
- 1999 – 3 fonteinen przekształca się z blenderni w lambikarnie. Jest to pierwsza nowa lambikarnia - browar od grubo ponad pół wieku

- 2002 – Oud Beersel pada. Frank Boon nabywa prawo do nazwy. Staje się też właścicielem butli, które sprzedaje z zachowaniem nazwy.
- 2003 – mniej więcej – ten rok podaje Jean van Roy jako „renewal of Lambic”, lambiki zaczynają być popularne poza Belgią - we Włoszech, Skandynawii (Szwecja, Dania), w USA...
- 2005 – Oud Beersel działa znów, przy wsparciu Franka Boona, nowy właściciel to Gert Christiaens
- 2009 (16 maja) – awaria termostatu w leżakowni 3 fonteinen spasteryzowała (czy cośtam, nie znam się, było 60 stopni) 80 tysięcy butelek... niemal 100% tego, co w 3f było. Niemniej Armand już za młodu mył butelki do lambików na mrozie, przywykł do skrajnych temperatur, podźwignął się i z tego (zresztą częściowo z pomocą środowiska fanów lambików, którzy np. kupowali butle trochę drożej, żeby poratować 3f – mowa o serii 4 piw – Armand’4 Seasons. Swoją drogą 2 z nich, które miałem okazję spróbować, były jednymi z najlepszych piw pitych w życiu)
- 2014 – Cantillon się rozbudowuje. A konkretnie wykupuje przylegający budynek. Po półtora roku niemal podwaja produkcję. Też w ostatnich latach (2011) Canti dostało od miasta Bruksela nieodpłatnie jakieś nieznane lokalizacyjnie kazamaty do leżakowania butli, planują też cośtam po drugiej stronie ulicy.... Jean van Roy ma status gwiazdy, nagie kobiety tańczą dla niego przed Moeder Lambic.
- 2016 – Powstaje najnowsza jak na razie działająca blendernia z aspiracjami na browar – Lambiek Fabriek.

Prawilny proces

Dla jasności – mowa o czasach obecnych i w cholerę ogólnie, bo to nudne. I generalnie bez podnieity można podchodzić do tematu, bo tego prawidłowego procesu aktualne lambikarnie też do końca wcale nie przestrzegają... a na PL forach można wyczytać, że to wgl banalne i każdy głupi może robić zajebiste lambiki... pewnie coś w tym jest, trudno poniższe nazwać rocket science. Tak czy inaczej, warunki mniej lub bardziej konieczne:

- Zasyp – 35-40% niesłodowanej pszenicy, reszta to jakieś tam jasne słydy
- Chmiel – stary. Chyba nawet starszy niż w polskich ipkach z browaru krzak.
- Zacieranie metodą turbid mashing. W Belgii zdecydowały o tym względy podatkowe (czyli wprowadzony kilkadziesiąt lat temu – teraz już chyba nieobowiązujący - podatek od pojemności kadzi zaciernej). W efekcie czego w kotle zostaje więcej białek, w szczególności skrobi... a więc przy okazji – dzięki podatkom - drobnoustroje różnorakie będą miały co jeść. Zresztą rozpisane jest wszędzie, co i jak robić i w jakich temperaturach – vide źródła
- W ramach zacierania używa się też takie smiszne sita (kiedyś: kosze o wdzięcznej nazwie stuykmanden) – łatwiej zatrzymać ziarno, odłować młóto.
- Dłuuuuugie gotowanie. Kiedyś nawet 12h, teraz też co najmniej 2-3 a często dłużej.
- Brzeczka ląduje w koelschpie (no, taka duża, płytka wanna czy raczej kuweta) i tam sobie w miarę powoli stygnie, zarażając się z powietrza (czy tam ze stropu jak twierdzą złośliwi oraz jak twierdzi logika) stadem drożdży, mikroustrojów, bakterii i inszych takich.
- Powyższe robi się tylko w sezonie, czyli jak jest zimno. Decyzja piwowara kiedy, ale generalnie od późniejszej jesieni do wiosny... np. październik-kwiecień. Ponoć biega głównie o to, żeby nie pleśniało. I tak, to oznacza, że ocieplanie się klimatu jest problemem.
- Fermentacja w beczkach, składająca się z szeregu etapów (zależnie, gdzie zerknąć – 3 lub 4), podczas której dzieje się sporo magii, pojawia się zatrzęsienie nazw łacińskich (i dzikich drożdży i bakterii), a tworzone produkty działań tych żyjątek stanowią pożywkę dla kolejnych... Wszelkie opisy są bardzo mądre i naukowe, niemniej absolutnie nie wyczerpują tematu – ponoć w fermentującym lambiku jest ponad pół tysiąca gatunków drożdży i bakterii, rola większości z nich jest niezbadana. Zgodnie z ogólną wiedzą, prym na ostatnich etapach wiodą Brettanomyces. Te procesy trwają tyle, ile piwowar uzna za stosowne, można przyjąć nad wyraz dokładnie, że od roku do pięciu lat.
- Lambik (ten pierwotny, nieblendowany, młody i płaski) jest gotowy, potem można robić różne cuda niewidy, zależnie, co w lambikarni chcą osiągnąć. Najczęściej dwie rzeczy:
 - Macerowanie z owocami dla lambików owocowych. Czasem w beczkach, czasem w stalowych tankach. Minimum rok. Owoce oczywiście niemalże dowolne, acz najbardziej tradycyjne to wiśnie, maliny...
 - Blendowanie. Typowo blenduje się lambiki z różnych lat (te młodsze mają jeszcze cukier, te starsze są już fajnie złożone). Niby tradycyjnie mówi się, że Gueuze to blend rocznego, dwuletniego i trzyletniego lambika, ale w praktyce częściej jest to dużo bardziej złożona mieszanina różnych (nawet kilkunastu!) lambików z różnych lat, często z różnych lambikarni. Aha, taki blend musi mieć wystarczająco dużo cukru, żeby dalej mógł sobie fermentować w butli.

- Butelkowanie. Nic specjalnego w nim nie ma, acz warto pamiętać, że po zabutelkowaniu te różne lambiki w formie Gueuze, Krieka itp. itd. Nadal pracowicie leżakują, refermentują i czekają, kiedy trafią na rynek. Czasem kilka miechów, czasem kilka lat nawet. Canti ma piwnice z butlami które planuje wypuścić na rynek za 30-40 lat... A czasem refermentacja nie ruszy, a i tak się sprzeda, tylko inna etka potrzebna. Aha, niektóre lambikarnie czy blendernie butelkują również nieblendowane lambiki.
- Od chyba każdego powyższego punkciku można znaleźć wyjątki. Różnorakie. Czasem zamierzone czasem nie. Nawet Dry Hopped Lambiki się znajdują.

Jeśli ktoś jest zainteresere szczegółami, to to jest poopisywane na sto sposobów w stu miejscach. Spytaj swojego lokalnego piwowara domowego. Albo sprawdź na piwo.org. Bądź jak niemal wszystko w temacie lambików na lambic.info, dla konsumenta w sumie to nie najważniejsze.

Lambikarnie i blendernie bardzo subiektywnie (Pajottenland)

Pozwolę sobie alfabetycznie. I uwagi hmmm... konsumenckie, praktyczne plus piwkowe dla tych najpopularniejszych – wszystkie ewidentnie z mojego prywatnego punktu widzenia. Piwerek rzecz jasna nie spisuję wszystkich, tylko generalnie te, na które z jakichś względów warto zwrócić uwagę a zarazem są mniej lub bardziej osiągalne.

3 Fonteinen

Jedna z bardziej prawidłowych. Jedna z bardziej poszukiwanych. Jedna z aktywniejszych. Jedna z najsmaczniejszych ogólnie rzecz biorąc. Zajebisty taproom. Jedna z najlepiej dostosowujących się do czasów obecnych – co ma wady i zalety. Np. zaczęli numerować blendy (vel Assemblage), więc dla kolekcjonerów untappdowych jest w cholerę nowych czekinków, zaczęli robić fajne wydarzenia (u siebie), robić serie eksperymentalne (Spelling van Het Lot), ale zarazem zaczęli urealniać ceny, zbliżając je do rynku wtórnego. To i źle (bo człowiek się nie opije za bezcen u nich w taproomie) ale i dobrze (bo mu muły nie wykupią wszystkiego ciekawego w sklepiku przy browarze).

Przez ostatnie kilka lat też następowała transformacja własnościowa – w tym roku się zakończyła, więc Armand Debelder jest milionerem, a właścicielami są panowie Werner Van Obberghen i Michaël Blanquaert. Zmiany były widoczne już wcześniej, w szczególności pod postacią aktywnego od kilku lat browaru, taproomu i sklepiku w Lot. Który ma już szeroko zakrojone plany rozbudowy. Różnice w stosunku do wcześniejszych możliwości (we wsi Beersel), czyli browaru w małym domku + restauracji firmowej są ryli kolosalne – teraz to duży, fajny, wygodny kompleks. Może mało tradycyjny z wyglądu, ale nie tylko tradycja się liczy. Również dojazdowo sprawa ma się lepiej – pociąg z centrum BXL jedzie do Lot małe kilkanaście minutek, a jeździ co chwilę.

W chwili obecnej (dosłownie od kilku miesięcy, jakoś w połowie 2019) 3f stało się niezależne jeśli idzie o brzeczkę czy lambiki do blendowania – już nie musi brać od Boona. Zresztą jest to związane z odejściem 3f z HORAL (a był to członek – założyciel) – kulisy sprawy nie są znane. Tak czy inaczej nie wiem, czy to odejście Armanda, czy właśnie fakt braku brzeczkki Boonowej do wykorzystania, ale mam nieodparte wrażenie, że średni poziom piw z 3f kapkę opat. Nadaj są generalnie sups, ale raz po raz trafia się jakiś blendzik, co człowiek sobie myśli „kiedyś to było” ...

Jeśli idzie o piwka, to:

- Oude Geuze – jedna z najfajniejszych podstawek ze wszystkich lambikarni, fajnie owocowa, mocno chlalna, niedroga, dostępna...
- Cuvée Armand & Gaston – w sumie taka podstawka na sterydach, też pyszka, też niedroga, też dostępna.... pierwszy blend zawierający tylko lambiki z 3f. W związku z tym początkowo, przed kilkoma laty (zaczął pojawiać się w 2015 roku) bardzo limitowany i poszukiwany, aktualnie robiony już bardzo często i w stosunkowo dużych ilościach. Zazwyczaj bardzo dobry stosunek jakości i chlalności do ceny.

- Golden Blend – blend lambików 1-2-3-4 letniego. jeden z najfajniejszych za jeszcze rozsądne pieniądze. Fajnie się starzejący. Ciekawy. Oferujący coś, co bardzo w geuze szanuję – czyli brak wytrawności na maksa, udawanie słodczy niektórymi aromatami w palecie oraz... serowe nutki. W sumie ja fan serów, więc może to przez to? Ale jakoś mało znam osób, co mówią, że GB to przechajp.
- Golden Doesjel – Czyli Golden Blend, w którym nie ruszyła fermentacja w butli. Więc pyszny acz płaski. Doesjel zresztą oznacza „leniwy” – lenistwo należy szanować.
- Framboos – ryli fajne, generalnie na lokalnych malinkach. Tylko, że ja nie jestem fanem malin w lambikach, wiśnie są fajniejsze.
- Hommage – owocowy lambik, zarówno z wiśniami jak i z malinami. Dla mnie kapkę przechajp, acz ma wielu fanów. Nie jest tani niestety, za to dość łatwo dostępny
- Intense Red / Intense Rod / Kriek Schaerbeekse – różne wersje wiśniowych lambików, różniące się ilością owoców do macerowania oraz ich pochodzeniem. Niemniej wszystkie 3 wymienione moim zdaniem są jednymi z fajniejszych krieków, często fajnie pestkowymi, poza tym ostatnim osiągalne za rozsądne pieniądze.
- Spelling van Het Lot – duża, licząca już kilkadziesiąt piw seria lambików eksperymentalnych. Czasami te najfajniejsze, najlepiej przyjęte trafiają do stałej oferty. Czasami wynalazki niespecjalnie zagrały, myślę, że średni poziom tej serii jest zauważalnie niższy od standardów z 3f (oczywiście – poza wyjątkami). Zazwyczaj dostępne tylko z butli na miejscu lub na wydarzeniach, każdy rodzaj ma napisane, ile butelek wyszło (zazwyczaj okolice tysiąca, acz najrzadsze poniżej 500 butelek)
- Armand'4 Seasons – czyli cykl czterech gueuze, nazwanych kolejnymi porami roku: Lente, Zomer, Herfst i Winter. Unikalne pod kilkoma względami (np.: sprzedawane w ekskluzywnych opakowaniach, inny kształt butelki i co może najbardziej charakterystyczne – wyraźnie drożej z okazji ratowania 3f po incydencie z termostatem). Te dwa co miałem okazje spróbować okazały się jednymi z najlepszych geuze w życiu.
- Cuvée Armand & Gaston Vintage – od zwykłego A&G różniący się tym, że Armand wybierał najfajniejsze blendy i zostawiał je jeszcze do poleżakowania (często kilka lat) w butlach. Zazwyczaj mocno limitowany i dostępny raczej na miejscu, niemniej faktycznie wydaje się, że jeszcze lepszy niż ta wersja bez dopisku „Vintage”
- Zenne y Frontera – dość unikalny i bardzo ciekawy blend lambików leżakowanych w beczkach po Oloroso z lambikami leżakowanymi w beczkach po Pedro Ximenez. Powstało w sumie 6 wersji czy też raczej blendów, z czego 3 trzy były robione przy lambikowej adaptacji metody natywnej dla sherry, czyli solera (blendowanie z poprzednią warką / rocznikiem). Generalnie piwo pięknie oddaje charakter beczek, uważane jest (zwłaszcza pierwsze dwa blendy) za jeden z najlepszych lambików. Jedyna wada: niedostępność (lub wysokie ceny) – zwłaszcza B1 i B2.

Belle Vue

Taka niby prawidłowa kiedyś, ale nieprawidłowa, bo słodzi. Nie ma koelschipa. Należy do In-Bev. Tym państwu dziękujemy

Boon

Jedna z największych (acz nadal na mikroskale), najbardziej wpływowych lambikarni, zaopatrująca większość chętnych blenderni w surowiec do blendowania, z ryli robiącą wrażenie przeszłością niedawną (ratowanie Oud Beersel, pokazujące jak te lambikarnie rodzinie i lokalnie trzymają się razem). Dodatkowo jedna z tańszych jeśli idzie o butelki, eksportująca do wielu krajów. Często z ryli pociągającym przy Gueuze stosunkiem cena/jakość. Niestety nie ma taproomu. Jednak trzeba być dość ostrożnym – robi również serie lambików, które są nieco poniżej standardów – są słodkie, ale nie dosładzane, tylko blendowane z młodszych lambików. Do tego być może niedawne powiązania finansowe z koncernem powodują, że generalnie lambiki z boona nie cieszą się jakiś większym hajpem.

Niemniej piw na które warto zwrócić uwagę jest sporo:

- VAT'y (Monoblend) – Seria geuze, które pochodzą z jednego foedera (jest troszkę młodego lambika dolane, jednak tylko tyle, ile wystarczy do ruszenia refermentacji) i prezentują jego charakter. Często jedne z najlepszych boonów, żaden nie rozczarował mnie.
- Boon / Mikkeller – wyszły dwie czy trzy takie współpracy, i wszystkie raczej udane i ciekawe. Mimo, że są one z przed kilku lat, czasem jeszcze można je znaleźć w sklepach.
- Mariage Parfait – seria opierająca się (jak VATy) głównie na starszym lambiku. Niedrogie a smaczne.
- Black Label (jak dotąd 4 razy wypuszczone, Frank nazwał to „edycjami”) – Najwytrawniejsze geuze robione w Boon, a zarazem w ocenie wielu osób – jedno z najlepszych i najtańszych. Warto.

Cantillon

Pewnie najbardziej znana, nahajpowana, rozpoznawalna, tradycyjna lambikarnia. Jako jedyna znajdująca się w granicach miasta Bruksela. Jako jedyna używająca wyłącznie małych, najwyżej około 400-500 litrowych beczek, nie bawiąca się wielkimi foederami. Ba, jakieś testowe blendy czy lambiki robione są w beczkach 20 litrowych! Z bardzo zasadniczym i pryncypialnym pod wieloma względami właścicielem, Jean van Royem, robiącym za celebrytę świata lambików. Jako do niedawna jedyna z tych tradycyjnych lambikarni kontestująca HORAL (bo – jak to Jean powiedział – nie siądzie przy jednym stole z nikim z Lindemansa będącego członkiem HORAL, bo Lindemans dla pieniędzy zdradził tradycyjne metody słodząc lambiki, dolewając aromatów...). Też jedyne muzeum lambikowe (no, zwał jak zwał, niewątpliwie warto pozwiedzać – na sieci sporo relacji z takich zwiedzań).

Cantillon od lat wypuszcza dość dużo eksperymentalnych lambików, często bardzo ciekawych, w tym zaskakująco często nieblendowanych. Dzięki rozpoznawalności, często takie wypusty osiągają astronomiczne ceny i de facto status kolekcjonerski. Zarazem podstawowe wersje osobiście (i nie jestem w tym odosobniony) wolę z innych lambikarni (broń boziu, nie to, że złe, po prostu się nie wyróżniają). Poniżej wymieniam te bardziej znane i (zazwyczaj) w miarę osiągalne piwa:

- 50°N 4°E – nazwa to (w przybliżeniu) koordynaty geograficzne Brukseli. Zaś w butelce nieblendowany lambik z beczek po jednym rodzaju alkoholu. Wypuszczany co kilka lat (dotąd powstało 5 wersji) – były to z beczek po Koniaku (pierwsze 3), Armaniaku (czwarta warka, rozlana w 2017) i Brandy (najnowsza, z zeszłego roku). Wszystkie które piłem były pycha. Problem w tym, że to ogólna opinia, co przy niezbyt imponującej liczbie wypuszczonych butelek owocuje dość wysoką ceną, zwłaszcza starszych warek.
- BLIPA – czyli „Brussel Lambic IPA” - ciekawostka, bo nieblendowany lambik chmielony na zimno. Co nawet trochę czuć było (acz bardziej goryczką) – niewątpliwie chlalny fajnie. Obawiam się, że może być już ciężko osiągalny (trafił na rynek w 2018 i tylko w kegach) – tym bardziej warto jeśli będzie okazja (pewnie na jakimś festiwalu czy czymś, jeśli już).
- Grand Cru Broucsella – jeden z tradycyjnych, najstarszych w tej formie butelkowanych, nieblendowanych, starych, bez dodatków lambików, który trafia co sezon do butelek. Nie jestem fanem, ale miło, że jest taka opcja, plus dla starszych roczników efekt może pozytywnie zaskoczyć. Jeden z nielicznych sezonów, które bardzo często goszczą na tablicy z piwami na wynos w Canti. Mała uwaga – piwo występuje w innej wersji - z dopiskiem „Brut” – to inne, lepsze jak dla mnie, bardziej limitowane piwo. I na tablicy butli na wynos nie gości.
- Iris – jeden z cieszących się dobrą opinią sezonów z Canti, która wedle definicji nie jest lambikiem. Bo nie dość, że zasyp nie zawierał pszenicy niesłodowanej, to do tego jeszcze chmielony (częściowo) świeżym, a nie starym chmielem. Smaczny. Niezadrogi i stosunkowo łatwo dostępny.
- Blåbær – czyli lambik z Jagodami. Tzn oficjalnie z borówkami, ale w PL popularna nazwa czarnych borówek to jagody. Robiony początkowo dla jednej knajpy w Kopenhadze o nazwie Ølbutikken. W związku z czym Kopenhaga (rok temu: Himmeriget) co sezon (do zeszłego roku w trakcie MBCC) przeżywa oblężenie, bo sprzedaje trochę butelek na wynos, które w momencie wyjścia z knajpy stają się kilkanaście razy droższe niż kilka minut wcześniej. Krążą plotki o wynoszeniu pod kurtką... Zresztą sama kolejka to ponoć mały festiwal piwny. Smakowo... no cóż, kwestia gustu, zależy od rocznika, pogody i inszych takich, ale... nie jestem fanem.
- Zwanze - nazwa to po flamandzku sarkastyczny nieco i kapkę autoironiczny żart. Ponoć związana z eksperymentalnością lambików wypuszczanych co roku na Zwanze Day, czyli dzień premiery w knajpkach dookoła świata. Sama tradycja Zwanze sięga 2008, zaś Zwanze Day 2011. Jak dotąd Zwanze Day był też raz w PL, w Ś.P. Mikkeller Warsaw. Same piwa... no różnie. Jak to lambiki z Canti – co najmniej bdb, czasem zajebiste, często nieco dziwne. Niektóre trafiają do bardziej stałej oferty (w sumie to Nath np. ma takie korzenie). Aha, butelki Zwanze istnieją, ale są wyjątkowo limitowane i drogie, stanowczo lepiej się wybrać do knajpki która organizuje Zwanze Day.
- Don Quijote – raczej jako ciekawostka, bo jeden z najbardziej znanych lambików. Znanych głównie z tego, że jest drogi. Wypuszczone kilkaset butelek w 2008 dla dwóch zafunflowanych z Canti knajpek we Włoszech (Włosi pili lambiki zanim reszta świata się o nich dowiedziała, więc mają chody o Jeana), z dodatkiem tamtejszych winogron, dzisiaj osiąga na wtórnym rynku ceny kilku tysięcy dolarów za dużą butle. Jakoś nie piłem i raczej nie planuję. No, chyba, że będzie okazja jakaś...
- Fou Foune – w największym skrócie: pyszny a stosunkowo niedrogi lambik morelowy, zaliczany do klasyki Cantillonowych owocowych (wypuszczany od 1999 roku). Obowiązkowo.

- Lambic d'Aunis – jako, że Jean to fan winogron i winiarstwa, to eksperymentuje z różnymi gatunkami winogron. Tutaj akurat z francuskimi Pineau D'Aunis. Ciekawostka: podobno nie istnieje żadne wino zrobione z tych winogron (służą jako dodatek do innych w związku ze swoją przyprawowością w pałecie). Piwo z tych nietanich niestety.
- Lou Pepe Kriek – klasyka, limitowana, droga, poszukiwana i przepyszna. Powstaje z dwuletniego lambika z beczek po Bordeaux oraz lokalnych wiśni (Schaerbeekse – jeśli tylko zbiory były wystarczająco duże, ta odmiana niemal wymarła, dopiero w ostatnich latach – właśnie na potrzeby lambikarni i blenderni – przeżywa renesans). Dla wielu osób jeden z najlepszych Krieków (i można się zgodzić, chociaż wiele zależy jak zawsze od rocznika, butelki, nastroju...)
- Magic Lambic – w 2018 roku lokalny teatr (Magic Land Theater) stracił dofinansowanie z publicznych środków i Jean postanowił go wesprzeć dając około tysiąca butli specjalnie na tę okazję zrobionego lambika malinowo-jagodowego z wanilią (skądinąd opartego o wcześniejsze Zwanze). Posmakował ludziom na tyle, że powstały kolejne warki. I znów – zależnie od rocznika, butelki – spore różnice, czasem dużo tej wanilii, czasem mało...
- Mamouche – już zdążył wejść do kanonu sezonów Cantillon, lambik z kwiatami bzu. Które faktycznie czuć, które potrafią oszukiwać zmysły udając słodycz. Ma wielu fanów, acz ewidentnie nie dla każdego.
- Nath – chyba najnowsze wzbogacenie linii corocznych seasonali, tym razem dwuletni lambik z rabarbarem. Zrobiony przez Jeana w ramach zbierania plusów u małżonki (Nathalie, więc nazwa piwa też związana), która uwielbia rabarbar. Najpierw jakieś próby w ramach Zwanze, zaś od 2017 roku w regularnej ofercie. Dodatkowo – z pociesznymi, rysowanymi przez kilkuletnie dzieci (podopiecznych Nathalie, która jest nauczycielką). Nath cieszył się początkowo mieszanymi opiniami, głównie w związku z ewidentną dla wielu osób „kiblowością”, „oborowością” w aromacie. Niemniej tego typu aromaty z wiekiem zanikają, ustępując miejsca powiedzmy szlachetniejszym. Osobiście Natha bardzo lubię, zwłaszcza w wersji (uwaga, kolejna ciekawostka), kiedy to komuś się popieprzyły tanki i przy przetaczaniu wlał rabarbarowy lambik do tanka jeszcze z malinami po Rose de Gambrinus... już chcieli wylać, ale ktoś tam wziął do knajpy... zabutelkowany zupełnie jak zwykły Nath (ta sama etka), ale maliny ewidentne i de facto poprawiające paletę.
- Saint Lamvinus – tradycyjny lambik winogronowy z odmianą Merlot. Liczba butelek trafiających na rynek zależna od zbiorów winogron w danym sezonie. Bardzo fajny, mocno winogronowy, klasyczny dla Canti.
- Vignerone - kolejny sezonowy lambik z winogronami, tym razem – do niedawna – Muscat, w zeszłym roku zmiana na Viognier (tego nowego jeszcze nie piłem niestety, ale macerowany z Muscatem bdb i fajnie się starzejący).

De Cam

Tradycje tej blenderni sięgają początku XVIII wieku jeśli idzie o samą lokalizację, niemniej w obecnej formie to jedna z nowszych blenderni (otwarcie w 1997), prowadzona od 2000 roku przez Karela Goddeau, który uczył się blendowania od Gastona i Armanda Debelderów w 3 Fonteinen. Jednak

mam nieodparte wrażenie, że te nauki nie wpłynęły za bardzo na jego styl, starsze De Camy potrafią być mocno agresywne, oborowe, niegrzeczne, czasem nawet nieco octowe w odróżnieniu od generalnie eleganckich i owocowych gueuze z 3f. W ostatnich latach się to ewidentnie zaczęło zmieniać, nowe blendy są delikatniejsze, bardziej pijalne, Gooikorts dorównuje niejednemu bardziej uznanemu gueuze.

Swego rodzaju ciekawostką jest również fakt, że De Cam używa foederów po Pilsner Urquell. Oferta nie jakoś specjalnie rozbudowana. Mimo to De Cam jest znany z wielu pomyłek w etykietach, datowaniu, napisach na kapturkach na korku... Na szczęście powoli problem znika... zniknął? Ciekawszymi piwami z tej blenderni są:

- Oude Geuze Editie Gooikoorts – wspomniany wcześniej, bardzo pijalny, cieszący się dobrą opinią blend, pierwotnie wypuszczony na jakiś festiwal folkowy.
- Nectarine Lambiek – jeden z b nielicznych z tym owocem, dość poszukiwany w związku z tym, acz przyznam się, że dla mnie przehajp.
- Millenium Geuze - jak sama nazwa wskazuje – z roku 2000. De facto współpraca 3f i De Cam (a konkretnie blendowane wspólnie przez Armanda i założyciela De Cam Willema Van Herreweghena. W tej chwili koszmarnie drogie i poszukiwane, niemniej wspomniane przez tych co pili, jako jedno z najlepszych. Niestety, nie miałem przyjemności...

De Troch

Z jednej strony browar z długą historią sięgającą XVIII wieku, znajdujący się w rękach jednej rodziny od 7 pokoleń, mają fajne, stare beczki, mają nie jeden a dwa koelschipy... a potem pracownicy słodzą, dolewają soku, pasteryzują. No super. Wypuszczają też prawidłowe acz dla mnie takie sobie Oude Gueuze oraz Cuvée Chapeau Oude Gueuze. Robią też „na zamówienie”, np. Naparbier Oude Gueuze, tym sposobem hiszpański browar wypuszcza prawidłowe gueuze, i to lepsze moim zdaniem, niż „natywne” de trochy... podobna historia z Lambickx z amerykańskiego Vangberg & DeWulf.

Eylenbosch

A tutaj ciekawostka z cyklu dualizm. Bo ponieważ Eylenbosche są dwa. Jeden czysto historyczny, działał do 1989, nazywał się Brasserie Eylenbosch, robił nie tylko całkiem prawidłowe lambiki (słodzili niektóre). Ich butle z lat 80tych nawet niekiedy są osiągalne za jeszcze rozsądne pieniądze (acz smakowo nie polecam).

Drugi browar o tej nazwie to Brouwerij Eylenbosch. Otwarty w 2019 w Kobbegem (prawidłnie, w Pajottenlandzie), na start jakieś farmhousy zrobili, ale aktualnie już dostępny nieblendowany lambik (z De Troch) + gotowe beczki (dzięki crowdfundingowi) i plany własnego gueuze.

I co gorsza – nigdzie nie mogę znaleźć jakichkolwiek informacji o powiązaniach obu Eylenboschów, więc wychodzi na to, że ich nie ma...

Girardin

Browar z historią sięgająca XIX wieku, wciąż w rękach tej samej rodziny (rzecz jasna rodziny Girardin), produkujący zarówno prawidłowe blendy i lambiki jak i słodzący. Dostarcza brzeczkę innym blenderniom. Ma dość niewygórowane ceny, w szczególności za bardzo smaczne Black Label Gueuze 1882 (White Label – filtrowanego i pasteryzowanego – raczej należy unikać)

Hanssens

Blendernia z końca XIX wieku, dzisiaj jedna z mniejszych (właściciele mają inną pracę, blendernia funkcjonuje jako dodatek w ich budżetach), wyłącznie tradycyjne metody... I wszystko brzmi doskonale, ale przyznam się, że jest to zarazem blendernia, która jak dla mnie jest dość... męcząca. Jeśli idzie o efekt finalny. Bardzo często niemało octu, bardzo często bardzo wysoka kwaśność... tak na amerykańską modłę trochę. Jak dla mnie, nie ma się co rozwodzić, acz – wobec niewygórowanej ceny – też nie ma sensu się jakoś w temacie ichnich piw bronić.

Lambiek Fabriek

Najnowsza blendernia na mapie Pajottenlandu, położona w sumie nieopodal 3f (4km, tylko niestety od stacji Lot w drugą stronę). Finansowo i lokalowo (tastingroom) powiązana ze starszym nieco browarem Belgoo (warzącym słynną nudną belgię). Wszystkie piwa (dodajmy, że jak na razie wypuścili tylko kilka różnych) które od nich piłem charakteryzowały się lekkością, dużą pijalnością, miłą, orzeźwiającą paletą, brakiem jakichkolwiek przegięć czy bezkompromisowego podejścia. Szanuję. W tym roku Lambiek Fabriek zostało przyjęte do HORAL

Lindemans

XIX wieczne korzenie, rodzinna własność (w Belgii to b. ważne) od 7 pokoleń, a zarazem ikona braku prawidłowego podejścia – właśnie ten browar zaczął słodzić lambiki niefermentującymi cukrami czy teraz słodzikami. Oraz mieszać z sokiem, zamiast macerować z owocami. Ale zarazem przez wiele lat zaopatrywał w brzeczkę wiele blenderni, dzisiaj jest największym, praktycznie przemysłowym browarem nadal oferującym również lambiki tworzone zgodnie ze sztuką. Swego rodzaju kuriozum jest fakt, że Lindemans – w odróżnieniu od obrażonego na ten fakt Cantillon – jest członkiem HORAL.

Prawidłne lambiki z Lindemansa zazwyczaj charakteryzują się wyjątkowo atrakcyjnym stosunkiem jakości do ceny. Niekiedy są robione / blendowane na specjalne zamówienie czy to knajp czy jakichś organizacji, niekiedy również we współpracy z innymi, nielambikowymi browarami. Niewątpliwie warto zwrócić uwagę na:

- Oude Kriek Cuvée René – może mniej złożony od wielu konkurentów, niemniej zazwyczaj mogący robić za wzorzec poprawności a także najwyczejniej smaczny kriek. Nie bez znaczenia jest fakt, że można kupić bez problemu i za małe pieniądze.
- Gueuze Cuvée René – właściwie można napisać o tym gueuze dokładnie to samo, co o krieku. Potrafi kosztować w PL sklepie około 15 cebulek.
- Gueuze Cuvée René Special Blend 2010 – taka podstawka, tyle że nieco bardziej złożona (użyto w blendzie starszego lambika), nieco droższa i jak dla mnie nieco smaczniejsza.
- SpontanBasil – jak sama nazwa wskazuje, to lambik z bazylią. Zrobiony w kooperacji z Mikkellerem. Smisznie rzeński i niewątpliwie dość unikalny.
- BlossomGueuze – bardzo smaczne i jak dla mnie niewiele gorszy odpowiednik Mamouche, czyli gueuze z kwiatami bzu. Też oszukuje zmysły dając wrażenie lekkiej słodyczy wywoływane aromatem.
- GingerGueuze – trzecie z serii którą Lindemans nazywa „Botanical Lambics” – dla mnie w sumie chyba najmniej ciekawy, niemniej checkin jest checkin... plus imbirowych gueuze na rynku poza tym chyba nie ma innych, więc wypada spróbować.
- Duża paleta słodzonych owocowych – dostępne wszędzie i tanio. Mają milion wad, oraz jedną zaletę potwierdzoną przez kilka osób płci pięknej nie lubiących piwa, że poutrwalam stereotypy, a mianowicie są niezłą podstawą do drinków z wódką.

Mort Subite

Z zalet: ma fajną, klimatyczną (przez pierwsze 15 minut) knajpkę w centrum Brukseli (z tradycjami Lambic Baru). Używa wyłącznie lokalnych wiśni. I robi dwa lambiki w miarę prawidłnie.

Z wad: to tylko brand, właścicielem jest Carlsberg. Mort Subite nie posiada od początku lat 90tych XX wieku koelschipa tylko jakiegoś własnego wynalazku co schładza brzeczkę (acz nadal się ona zaraża spontanicznie). Warzą więc cały rok, nie tylko w sezonie. Słodzą praktycznie wszystkie swoje produkty. Pewnie sporo więcej się takich znajdzie kwiatków, ale generalnie nie polecam.

Jeśli już to dwa piwa z dopiskiem Oude, bo nie są dostadzane, ale umówmy się – są i tak takie sobie.

Oud Beersel

O historii było trochę wcześniej już cośtam, więc tylko w skrócie: w rękach rodziny Vanderveldenów od startu pod koniec XIX wieku do 2002 roku, kiedy to Oud Beersel zostało zamknięte. Na szczęście już po 3 latach działalność browaru wznowiona, nowi właściciele (Gert Christiaens i Roland De Bus) z pomocą Franka Boona stawiają interes na nogi, po kilku latach Oud Beersel staje się własnością Christiaensów, odzyskuje godność, szacunek, zdobywa jakieśtam medale i wyróżnienia, rozbudowuje ofertę... Plus u mnie prywatnie mega plusuje, po miłym wydarzeniu, gdy skacowany po imprezce Gert otwiera specjalnie browar żeby oprowadzić po nim kilku koleś z PL.

Prawdopodobnie w najbliższych miesiącach zostanie otwarta, czy tam ponownie otwarta (działała za Vanderveldenów) przybrowarna knajpka, w której później przez lata mieściła się kwiaciarnia.

Generalnie piwa z Oud Beersel w chwili obecnej są smaczne, dostępne, stosunkowo niedrogie. Bardzo miły zestaw cech. Dodatkowo Gert nie boi się eksperymentować:

- Oude Geuze Vieille – podstawowo geuze, razem z krikiem z tej serii spokojnie może stanowić piwo codzienne dla lokalesów, ale i w PL popularne, dostępne bezproblemowo i za niewygórowane pieniądze. Generalnie roczniki i butle różnią się między sobą dość istotnie, niemniej chyba wszystkie pite zasługiwały na określenie „chlalne”
- Green Walnut – blend stosunkowo młodych lambików (rocznego i dwuletniego) z orzechami – chyba jedyny dostępny na rynku. Orzechy włoskie, dodawane w formie... niedojrzałej. Nieprzejęty.
- Bzart (seria – Geuze, Kriek, Kriekenlambiek) – bardzo smaczne i nieco droższe, wykorzystujące doświadczenia Luca Dirkxa (Ad Fontes, wcześniej wypuszczał Fermentum Spontaneum również w wersji z wiśniami – Cerasi – jeden z najlepszych Krieków jakie piłem), czyli hmmm... rebutelkowanie, przy powtórcie dodawane drożdże szampańskie. Efekty są ryli pyszne.
- Vandervelden – wypuszczane na rocznice powstania lambikarni i nazwana na cześć jej założyciela. Jak dotąd wypuszczone dwie wersje, ciekawe dzięki doborowi beczek. Niedrogie jak na one-offy i dość szeroko dostępne a dobre

Sako

De facto nic nie wiadomo, bo to browar, którego powstanie zostało ogłoszone dosłownie kilka dni temu. Nie wypuścił jeszcze żadnego lambika, nie mówiąc już o geuze. Położony w wiosce Pepingen w Payottenlandzie, pierwsze warzenie (przy zachowaniu tradycyjnego procesu) miało miejsce w kwietniu 2019, próbowany na lokalnych festiwalach jonge lambik cieszył się przyzwoitymi opiniami. Browar robi też piwa inne niż lambiki. Pierwsze geuze za dwa lata. Się okażesz.

Tilquin

Blendernia założona w ostatnich latach (2009, acz otwarcie i pierwsze piwa w 2011) przez Pierra Tilquina. Swego rodzaju bonusem jest to, że jako jeden z nielicznych dostaje brzeczkę od Cantillon. Podejście ma dość unikalne, tłumacząc, że blendowanie to skrzyżowanie nauki i sztuki, w związku z czym zamiast postugiwać się tylko swoim nosem zleca jakieś analizy, pomiary i również na ich podstawie podejmując decyzje dotyczące konkretnych blendów. Od zeszłego roku jest też czynny taproom przy blenderni. Swoją drogą Pierre budzi różne reakcje, w związku z dość specyficznym podejściem do dystrybucji, untappd, sprzedaży swoich piw – zdarzało mu się nawet na internetach hmmm... obrażać swoich klientów. Jednak sporo można wybaczyć, jeśli mu blendy tak fajnie

wychodzą. Może jakichś „kultowych” (co za okropne słowo) piw się jeszcze nie dorobił, niemniej zasadniczo większość Tilquinów jest pyszna.

- Oude (Gueuze Tilquin)² à l'Ancienne – jedno z najfajniejszych gueuze dostępnych na rynku, jak dla mnie lepsze od pozostałych z tej blenderni. Sam sposób blendowania powstał przypadkiem, gdy dwie kolejne butelkowania podstawowego gueuze przegazowały się w butlach, więc obie trafiły po zblendowaniu do beczki znów na jakiś czas i efekt został powtórnie rozlany do butli.
- Experimental Series – jak dotąd powstały dwie takie serie (9 i 21 owocowych lambików), z różnymi, często niecodziennymi owocami (zawsze 30kg). Czasem z tego powstają później „regularne” piwa, jak np. Cassis Tilquin. Dostępne raczej tylko na festiwalach czy w taproomie, niebutelkowane i ciekawe. Chociaż – jak to eksperymenty – nie zawsze trzymają poziom podstawowych serii.
- Oude Quetsche Tilquin à l'Ancienne (zwłaszcza w wersji avec Prunes de Namur) – jeden z najfajniejszych lambików śliwkowych dostępnych w regularnej, sezonowej ofercie.
- Oude Pinot Gris Tilquin à l'Ancienne – jeden z najbardziej chwalnych a zarazem stosunkowo niedrogich lambików z jasnymi winogronami (jak nazwa wskazuje – szczep pinot gris). Warto.

Timmermans

Zasadniczo lambikarnia mało prawidłna, acz podobnie jak Lindemans – mająca w ofercie niesłodzone i całkiem przyzwoite (acz nijak nie wybitne) lambiki. Aktualnie w rękach firmy John Martin NV. Generalna zasada: nie kupować nic, jeśli nie ma w nazwie dopisku „Oude”. I nie ma się co więcej rozwodzić.

Browary i blendernie nie aspirujące do nazwy lambik, a warte zwrócenia uwagi.

Ad Fontes

De facto nie bardzo wiem co to... Wygląda na to, że to nazwa, której użył Luc Dirxs, wypuszczając we współpracy z Oud Beersel lambiki (geuze i krieka) fermentowane drożdżami szampańskimi. Więc pod taką „marką” ukazały się 3 piwa, poprzedniki Bzartów, czyli Fermentum Spontaneum Cerasi (2011 i 2012) oraz Fermentum Spontaneum (2011). Polecam zwłaszcza krieka z 2011 – sporo zależy od butelki, ale z dobrej potrafi zrobić piorunujące wrażenie dzięki swej przyprawowej unikalności.

Antidoot

W największym skrócie, to nie tyle minibrowar, co gospodarstwo, w którym dwaj zakręceni bracia, Tom i Vim robią piwa, cydry, wina, jedzenie... wszystko, co są w stanie przefermentować spontanicznie. A że robią tego mikro ilości (do niedawna piwa gotowali w sporym, ale zwykłym garnku), a zarazem zarówno smaczne jak i (nawet chyba częściej) również ciekawe z uwagi na niecodzienne dodatki czy modyfikacje procesu (np. blendują piwa, wina, cydry), szybko zrobił się na ich produkty spory hajp. Złośliwi twierdzą, że przyczynił się do niego zwłaszcza jeden mieszkaniec Krakowa...

W związku dużą dysproporcją między popytem a podażą, abstrahując już od wysokich cen na rynku wtórnym, dystrybucja jest prowadzona dwutorowo: zaprzyjaźnione, głównie belgijskie knajpy oraz Bottle Club (żeby się do niego dostać, trzeba było mieć poza reflekssem sporo szczęścia), którego członkowie dostają kolejne packi z butlami, ale zarazem zobowiązują się nie handlować nimi. Na całe szczęście w PL kilka altruistycznych osób jest członkami owego elitarnego klubu, co ułatwia spróbowanie cudów niewidów.

Oczywiście Antidoot pojawia się również w ramach różnorodnych festiwali czy wydarzeń, ale częściej z panelami czy tastingami niż jako regularny wystawca. Wtedy można posłuchać z ust któregoś z braci na ile szalone ich podejście jest... np. na BXL Fest usłyszeliśmy – parafrazując – „no byłem na wycieczce w Alpach, tam takie śmieszne ziółka rosły, no to spróbowałem, strasznie gorzkie, zwłaszcza korzeń. Nie pochorowałem się za bardzo, więc pomyślałem, że fajnie by w dzikim piwie na goryczkę zagrało. Jak wróciłem do domu, wyguglałem jak to się nazywa, upewniłem, że nie jest trujące, ogarnąłem trochę tych korzeni, dodałem do blonda co leżał i dziczał od trzech lat w beczkach po białym winie... no i smacznego”

Jeśli idzie o piwa – ciężko wymieniać, bo niespecjalnie powtarzają i wgl warto spróbować co się tylko uda ogarnąć, ale:

- Libatie – krik oparty o wiśnie nazywane Gorsem vel Schaarbeekse killer... może i naciągane, niemniej faktycznie strasznie fajny, charakterny i niecodzienny krik
- Reine des Vergers – Jeden z nielicznych konkurentów Fou Foune w świecie lambików. O zgrozo – jak dla mnie lepsze niż klasyk z Canti

Bokke

Projekt jednego kolesia - Rafa Souvereynsa – który zaczął blendować i trzymać w beczkach lambiki w 2013 (bodajże, bo sam czasami zmienia wersje), czyli całkiem niedawno. Hajp był błyskawiczny, ceny na wtórnym rynku w kosmos, acz generalnie na szczęście możliwość napicia się ewidentnie wybitnych jak dla mnie (choć znajdują się pojedynczy malkontenci) piw przy okazji co poważniejszych festiwali i w kilku knajpach na świecie. Oczywiście tylko na miejscu. Zresztą na etce zawsze napisane, do jakiej knajpy dana butla poszła... tak czy inaczej, jak dla mnie Bokke robi na chwile obecna najlepsze lambiki owocowe, porównywalne tylko z jakimiś perełkami z Canti czy 3f. Zarazem – lepiej, taniej i realniej pić je w zaprzyjaźnionych z Rafem knajpach bądź na festiwalach, na które Bokke się wybrało.

Swego rodzaju kuriozum są losy nazwy Bokkereyder, bo przeszła następującą ścieżkę: Bokkereyder -> Methode Goat -> Bokke. A wszystko dlatego, że jakieś piwo (tripel czy cuś) nikomu nieznanego browaru (Cornellisen) belgijskiego nazywało się Bokkereyer (bez literki „d”)... i się ów browar z d odezwał przez prawników. Przy czym i tak wszyscy wiedzą, kto zacz, niezależnie w której formie nazwa Bokke padła.

De Ranke

Browar warzący na stosunkowo dużą skalę różnorakie nudne belgi niekiedy z nowofalowymi naleciałościami, zajął się też warzeniem piw – jak to nazwali – mixed fermentation, blendowaniem (w tym blendowaniem różnych stylów, np. flanders + lambik + wiśnie = Krik De Ranke), leżakowaniem w beczkach, wypuścił też własne geuze. Trudno nazwać De Rankę czołówką, niemniej niewątpliwie mają sporo bardzo fajnych piw ze stosunkowo szeroką dystrybucją i umiarkowaną ceną. Najnowsze ich geuze to całkiem smaczny blend prawidłowych lambików z doliny Zenne, przez De Ranke nazwany „Spierelambiek” – od przepływającego nieopodal strumienia – Spiere. Może podniecać się nie ma czym, ale wypić ze smakiem czemu nie.

Den Herberg

Brewpub położony w Buizingen, działa od 2007 roku, tłucze sporo nudnej belgii (blond, brune, tripel itp.). Za to w 2019 trafił na rynek ichni Oude Lambic (nieblendowany, ale ponad rok leżakowany w beczkach), sprzedawany w „bag in the box” (takie kilkilitrowe pudełka z foliową torbą pełną piwa w

środku i z kranikiem). Nawet niezły. Mają plany na geuze. Jedna jedyna zagwozdka – na żadnym zdjęciu z browaru nie widziałem koelshipa (pracowicie obejrzałem wszystkie foty jakie znalazłem), więc lepiej nie wnikam, na ile to poprawny lambik. Smakuje niemniej poprawnie.

Du Brabant

Niewielki rodzinny browar, założony w 2003 roku w Genappe (Brabancja), który – poza dość rozbudowaną ofertą piw tradycyjnych i nowofalowych, wypuścił też w ostatnich latach kilka piw lambikopodobnych, spontanicznych, leżakowanych w beczkach. Butelkowane i osiągalne były w miarę smaczne Lambic Magerat i Lambic Magerat Krieken & Pinot Noir. Niemniej szukać ich jakoś specjalnie moim zdaniem nie ma sensu.

Gueuze Society

Po flamandzku - Het Geuzegenootschap. Stowarzyszenie miłośników geuze, organizujących małe festiwale, imprezy w Grote Doorst. Powstało już kilkanaście blendów ich autorstwa, dostępnych głównie (poza wyjątkowymi wydarzeniami, np. panelami przy okazji festiwali) w Grote Dorst, i to tylko jak właściciel ma dobry humor (nie ma ich w karcie). Pocięsznie wyglądają, bo etykiety robione chyba na wyeksploatowanej atramentówce. Miałem okazję spróbować tylko 3, niemniej wszystkie 3 zajebiste. Ze wskazaniem na Mayday, Mayday! oraz Angel Foam.

h.Ertie

Berliński, domowy jeśli idzie o skalę projekt Uli Kremera, często wypuszczającego dosłownie kilka butelek. Chociaż niektóre blendy mają dużo większy zasięg (dzięki współpracy z komercyjnymi browarami). Często blendy są mocno eksperymentalne, łączą lambika z innymi stylami. Jako, że nie piłem, to chciałbym wypić i może wtedy nabawię się jakiegoś sprecyzowanego odbioru. Niestety, z przyczyn zdrowotnych aktualnie działalność browaru została (odpukać – być może permanentnie) zawieszona.

Hof Ten Dormaal

Rodzinne gospodarstwo, które w temacie piwa jest samowystarczalne. Zarówno ziarno jak i chmiele to własna uprawa. Robią różne piwa, niemniej część z nich z użyciem koelshipa, beczek. Może trudno ich nazwać jakąś topką w kontekście okołolambikowym, ale szanować warto. Warte polecenia jako ciekawe, niedrogie i dość podobne do klasyczeńszych lambików są różnorakie wcielenia piwa Zure Van Tildonk (podstawka saute, z wiśniami, z winogronami, z agrestem, z malinami itp. itd.)

Mikkeller

Znany z innych niż lambikowe piw, niemniej we współpracy z Boonem tudzież w oparciu o ich lambiki Mikkeller wypuścił pierdyliard (w sensie powyżej setki) owocowych wersji SpontanX oraz kilka sztuk bezpośrednich, oficjalnych, lambikowych współpracy z Boonem i Lindemanssem, owocujących ryli dobrymi i ciekawymi Geuze. Dodatkowo w Mikkellerowych barach dookoła świata pojawiał się „Spontan>miasto< ” – za miłych czasów Mikkeller Bar Warsaw np. mieliśmy się okazję popić SpontanWarsaw.

Jeśli idzie o wspomniane współpracy, to IMHO warto spróbować: Bone Dry, Oude Geuze Calvados Cask Blend, Oude Geuze Gout American, Oude Geuze White Vermouth. Jeśli idzie o owocowe spontany, to sprawa nie jest oczywista. Bo dużo tradycyjniejsze są te podstawowe wersje, ale w pewnym sensie ciekawsze (bo unikalne) są różne Spontan -penta, -hexa itp. – ten mnożnik dotyczy ilości dodawanych owoców, przy czym w pewnym momencie dostajemy gęste piwo owocowe z ewentualnym muśnięciem dziczyzny w tle. Pyszne, ale lambikiem nie idzie tego jakoś nazwać.

Mikkeller Baghaven

Poniekąd trochę brewpub na nabrzeżu w Kopenhadze. Tyle, że robiący dzikusy i farmhousy które później leżakują sobie w beczkach. Piwa do dostania na miejscu oraz z okazji właściciela – w Mikkeller Web Shop, który niestety od dosłownie kilkunastu dni nie wysyła do PL, co nie ułatwia sprawy. Bardzo dobre i niektóre w odbiorze ewidentnie lambikowe, zaś ceny niewygórowane (poza pojedynczymi wyjątkami, np. Sensei – kooperacja z Bokke). W sumie można, bo czemu nie, fajniej niż niejedna prawidłowa lambikarnia.

Mills

Brytyjska blendernia z okolic Bristolu, biorąca brzeczkę z The Salutation vel The Sally, czyli tradycyjnego, takiego camrowskiego pubu z miejscowości o wdzięcznej nazwie Ham (szynka), który warzy od 2015 własne piwa. Mills ma koelschip (zaczął warzyć), beczki, używa turbid mashing, robi spontany, leżakuje, blenduje i chwali się, że są jak najbardziej tradycyjni jak się tylko da.

Piwa te co piłem generalnie bdb, może nie jest to level Canti czy 3f, ale właściwie żadne z nich mnie nie zawiodło, a do tego – mimo stosunkowo limitowanych ilości – nie są specjalnie drogie.

Métaphore

Pozwolę sobie zacytować: „Métaphore je řemeslný pivní projekt zaměřený na pomalu vyžívání piva ve dřevě, ovlivněná časem a bio-diverzitou okolí a vlastní mixed culture.” – czyli jak widać po

sąsiedzku (konkretnie w Pradze) zlokalizowany browar, trochę hurtownia, bo warzenia jakoś tam powiązane z browarem Clock, ale generalnie całość albo lambikowe podejście albo zakazanie drożdżami ze skórek owoców... Nie wiem jak szczegóły wyglądają, jak z dystrybucją itp. itd., bo jedyny kontakt to panel na WFP, który spowodował, że polubiłem ten projekt (choć piwa niektóre wyraźnie odstawały od tych co lepszych lambików) tudzież sympatycznego autora tegoż, wdzięcznie nazywającego się Jiříh Sládek

OWA

W sumie to trochę mało wiadomo o tym projekcie. Niemniej generalnie w 2006 niejaki Lao Imai w kuchni zaczął domowe eksperymenty w temacie parowania belgijskiego piwa z japońskim jedzeniem. W praktyce w chwili obecnej (od 2007) wygląda to raczej jak blendernia lub nawet brand (ploty głoszą, że opierająca się o lambiki De Troch), wypuszczająca lambiki macerowane z japońskimi dodatkami różnorakimi (np. ze śliwkami czy wiśniami, ale jakiejś japońskiej odmiany) – koloryt to swój ma, zwłaszcza, że ślicznie opakowane (już nie mówię o etkach, ale np. kolorowe chusteczki na butelkach), acz smakowitością nie grzeszy jakoś specjalnie. Przynajmniej jak dla mnie. Co nie znaczy, że OWA nie ma w ofercie smacznych rzeczy – z ciekawości warto, niemniej trochę mi się to postrzega jako mniej lub bardziej sprawny marketing

Tommye Sjeff

Cudowne dziecko blendowania, wyglądający na lat kilkanaście, ewidentnie szanujący ciuszki Gucciego, mający małą i całkiem fajną blendernię na północy Holandii. Zarazem jego produkty nie są jakoś mocno nahajpowane, a potrafią być znakomite i dostępne za rozsądne pieniądze. Jakichś klasycznych piwek w sumie się jeszcze nie dorobił, ale przy ich cenach można bez obawień sięgać po dowolne, jakie tam będą dostępne.

Wild Creatures

Czeski, niewielki browar hołdujący tradycyjnym metodom belgijskim. Założony w 2011 w Mikulovie przez Jitke i Libora, nawiązujący również do tradycji winiarskich. Miałem okazję pić tylko dwa ich piwa, i przyznam się, że z lambikami ich bym nie skojarzył – przede wszystkim bretty i insze takie raczej w stronę flandersów poszły, a co ważniejsze – te piwa były słodkie. Na tyle, że ich flagowe piwo – Ressurrection 2016 – bardziej mi się kojarzyło z quadem... acz ciekawostka niewątpliwie.

Pozostałe browary około-lambikowe i pseudolambikowe

Czemu pseudo? A bo ładnie brzmi. Niemniej dookoła świata jest od cholery różnorodnych browarów, które – czy to jako podstawa swej działalności, czy też jako dodatek do niej wypuszczają coś, co albo przypomina lambika jeśli idzie o proces produkcji i efekty, a to nie przypomina, ale za to radośnie nazwane zostało przez autorów lambikami, co delikatnie mówiąc wywołuje albo oburzenie co bardziej restrykcyjnych w podejściu do tematu, ale najczęściej po prostu heheszki z danego browaru. Zresztą wiele browarów chce być w porządku wobec piwowarów z Payottenlandu tudzież tradycji lambikowej i kombinują, jakby tu nazwać piwo, żeby nawiązać do nazwy „lambik” czy „geuze” a zarazem być w porządku.

Swego czasu Jester King (skądinąd żyjący w dobrych stosunkach z belgijskimi lambikarniami) chciał być fair, więc nazwał swoje (pod każdym względem – poza miejscem pochodzenia – prawidłowe i tradycyjne piwo, robione ściśle wg lambikowych zasad) nie Gueuze czy Geuze, tylko „Méthode Gueuze”. Wygląda niby OK, acz HORAL i tak się oburzył, bo padło zakazane słowo. Zakazane mentalnie, nie prawnie, zresztą jakiegostam (jak dla mnie – nieistotne) prawne uwarunkowania dotyczą UE, nie hameryki. Efekt oburzenia belgów? Jeffrey Stuffings (z Jester Kinga) – mimo początkowego wkurwu - grzecznie pojechał do Belgii pogadać z zainteresowanymi. Wnioski dość proste: słowa Lambic / Lambik / Lambiek oraz G(u)euze są zakazane. Ale zarazem Belgowie z HORAL rozumieją i popierają rozwój piw inspirowanych lambikami, ale robionych poza tradycyjnym regionem. Dogadali się więc ostatecznie na „Méthode Traditionelle”. Jeśli ktoś chce coś więcej w temacie, to zapraszam: <https://methodetraditionnelle.org/>. Poniekąd owca syta i wilk cały, zasadniczo większość browarów na świecie (w szczególności w hameryce) dostosowała się do tego, acz nadal pokutują nieliczne wyjątki, które budzą raczej śmiech i politowanie. Pech chce, że część z tych wyjątków dotyczy kraczku z PL, który zresztą produkuje piwa nazywane przez nich lambikami nie tylko poza regionem, ale również niezgodnie ze sztuką (fermentacja drożdżami ze sklepu nie z powietrza, brak koelschipsa i pierdyliard innych odstępstw). Mało fajnie, bo przez ten pryzmat będą nas postrzegać w temacie np. w Belgii.

Co gorsza, w PL promują nieco takie podejście tuż piwnej blogosfery, w szczególności Tomek Kopyra, którego przekonywania piwowarów z browarów robiących spontany z koelschipsa i nazywających swoje piwa spontanami z koelschipsa, że to są lambiki i geuze, od czego oni się pracowicie odżegnują i tłumaczą, dlaczego nie (np. „przez szacunek”), a więc owych Kopyrowych przekonywań słuchają tysiące osób w PL... i część, obawiam się, że większa część przejmuje rozumowanie Tomka. Wzdech.

Trochę inna sytuacja jest wśród piwowarów domowych. BJCP ma tę swą listę stylów piwnych, lambiki, krieki itp. PSPD podobnie. I co taki piwowar domowy ma zrobić? I tak na konkurs robiony przez te organizacje musi wysłać swoje piwo, nawet nie spontan, zazwyczaj bez beczek itp. jako lambika. I chyba trzeba to rzeczonemu piwowarowi domowemu wybaczyć. Acz szkoda.

Wbrew dumnemu tytułowi, że niby będzie opis pozostałych browarów, to niestety nie ma to sensu. W Hameryka jest tego za dużo, z tej strony Atlantyku zaś za mało, reszty świata nie znam. No dobra, 8 Wired z Nowej Zelandii robi jakies spontany cucus i był w PL osiągalny. Podobnie Ca' del Brado z Bolonii. Amerykę z kolei po prostu wymienię sobie, na jakie browary zwróciłem uwagę, bo dało radę zdobyć ich piwa, okazało się, że są smaczne a do tego jeśli idzie o metody produkcji i/lub efekty – są jakimśtam nawiązaniem do lambików. Chociaż amerykańce i ich American Wild Ale zasadniczo często

jest inne niż belgijskie pierwowzory. Amerykańce to albo ekstremalne, bardzo kwaśne, niejednokrotnie octowe wynalazki albo właśnie grzeczne dość i chłalne stołowe, dzikie Farmhousy czy Saisons z beczek. Oczywiście jedno i drugie znajdują swoich fanów, ba, niektórzy twierdzą, że są lepsze od lambików... mi się tak nie wydaje, za to moim zdaniem i w największym tudzież naciągany uogólnieniu: najlepsze hamerykańce zaledwie zrównują się poziomem z po prostu bardzo dobrymi lambikami. Co oznacza, że bywają pyszne. Więc szybka lista Hameryki (wiem wiem, dziurawa i wgl... tym najfajniejszym dla mnie daje wykrzyknik):

- Ale Apothecary
- Almanac
- American Solera
- Black Project
- Bruery Terreux
- Crooked Stave
- De Garde (!)
- Hill Farmstead (!)
- Jester King (!)
- Lost Abbey
- Rare Barrel
- Russian River (!)
- Sante Adairius (!)
- Side Project (!)
- Suarez Family
- Upland
- Wicked Weed

Jeśli idzie o PL, to tak sobie tam można wypunktować różne rzeczy, niemniej... żadna z nich nie była robiona w pełni zgodnie ze sztuką:

- Szałpiw – dwie wersje chyba zresztą tego samego piwa nazwane Lambic i Lambiczi. W moim odbiorze zupełnie nieudane, z kiepskim pomysłem kolendry dosypanej, oczywiście w całości niezgodne z belgijską tradycją. Dostępne na dwóch edycjach OMBF
- Stu Mostów – różne beczkowe wild ale z owocami, kilka różnorodnych prób, na szczęście nie nawiązujące nazwą do lambików. Ryli niezłe piwa jak dla mnie, ale niestety również... yyy... sensorycznie nie nawiązują specjalnie do lambików
- Maryensztadt – nazwane „Straight Lambic” – apage! Acz piwo smaczne. Tylko, że nijak nie lambik. Plus kilka innych dzikusów beczkowych (imho mniej udanych)
- Jakieś próby dziczenia (znów na szczęście bez nawiązań do lambików w nazwie czy stylu) z Ziemi Obiecanej. Nawet fajne.
- Dzikusy jakieś z hurtowni Monsters
- Pewnie stadko innych, ale generalnie nic, co można by uczciwie zestawić nawet z drugim sortem lambików... zakładam, że do czasu.

Dodatkowo chodzą ploty różnorakie, o zbliżającym się browarze Łukasza Kierskiego z Ziemi Obiecanej, ukierunkowanego na dzikusy, czyli Goat & Boat. Plus – znów jedynie ploty – o planach na

powstanie koelschipów w dwóch już działających browarach. Pożywiom, uwidim. Kciuki jak najbardziej. Zwłaszcza za Koze i Łódź (choć znów ploty jakieś krążą, że niekoniecznie szybko się to ziści)

Oddzielny temat to piwa domowe, które są przedstawiane jako „w stylu lambik”. Zazwyczaj nawet nie widziały beczki czy koelschipa, drożdże z dregów (zlewek drożdżowych z prawidłowych lambików) albo z torebek ze sklepu... często z owocami... No cóż. Lambiki to to nie są. Acz bardzo często są to ryli smaczne piwa. Lepsze, niż większość jakichś komercyjnych berlinerów czy gose obecnych na rynku. Nie wypłem tego stety bądź niestety za dużo, ale na chwilę obecną mogę polecić np. produkcje Pana Łukasza Kropornickiego. Na festiwalu piwowarów domowych też jakieś smaczne piłem, ale nie wiem czyje... więc niby potencjał jest, ale zarazem raczej na bardzo smaczne piwa niż na prawidłowe lambiki. Nawet, jeśli pominąć na chwilę kryterium regionalne, to kto sobie w domu postawi koelschipa? No dobra, czekam na to.

Knajpy lambikowe w Brukseli i okolicach + lista europejskich

Taki krótki przegląd, który potencjalnie może się komuś przydać... opisy jeśli się pojawiają, to rzecz jasna bardzo subiektywne. Ta lista jak łatwo zgadnąć jest dość żywa (a to się coś otworzy, a to splajci, czasem nawet lambikarnia czy blendernia się obrazi na knajpę...).

BXL i okolice

- 3 Fonteinen (Lambik-O-droom) – przybrowarnie - duży wybór w tym piw z 3f polewanych wyłącznie tutaj lub na festiwalach, lista dostępna na UT, obok sklepik 3f (oferta szybko fluktuuje), do niedawna atrakcją była możliwość posłuchania Armanda. Z jedzenia to przekąski (sery, pasztety). Przestronnie, włącznie z fajnymi miejscami na zewnątrz. Zresztą i tak już opublikowane plany rozbudowy w najbliższych latach. Dojazd to kilkanaście minut pociągiem za kilka ojro (stacja Lot). Powrót niekiedy bezpieczniej uberem. Miejsce absolutnie obowiązkowe.
- Cantillon – poza browarem muzeum, znajdują się tam dwa taproomy i sklepik. Dostępne na miejscu są zazwyczaj piwa, które ogarnąć w butelkach sobie jest niezwykle trudno i/lub drogo – więc trzeba się przygotować na dużo piwek na miejscu. Zresztą często – jak się nie jest w grupce – warto zahaczać innych gości, czy by nie chcieli rozpić jakichś butli wspólnie. Na szczęście butli niedrogich (zazwyczaj max 20-25 ojro). Butle na wynos też stanowczo poniżej ceny rynkowej (acz co akurat jest na wynos to sprawa mocno nieprzewidywalna i szybko zmieniająca się). Taka polityka cenowa jest związana z podejściem Jeana, który zakłada, że skoro lokalesi te ćwierć wieku temu pozwolili Canti przetrwać ciężkie czasy, to teraz trzeba im zapewnić to co mieli wtedy, czyli niedrogie lambiki do picia na szklanki i butelki. Miejsce absolutnie obowiązkowe.
- Delirium Cafe – niby fajnie, niby spory wybór piw, niby pierdyliard butelek w piwnicy, ale generalnie to mocno turystyczne miejsce, bez ciekawych lambików. Niepolecam.
- L'Ermitage – taproom przy browarze. W dobrych stosunkach z Canti (położone dosłownie 50 metrów od tegoż), więc nie dość, że regularnie pracownicy Canti się tam pojawiają, to i na kranach goszczą piwka Cantillon jak również raz po raz współpracy i jakieś blendy lambików z innymi stylami. Plus ryli sympatyczne miejsce. Warto odwiedzić.
- la Fruitière – knajpka z zajebistym wyborem serów (na wynos i na miejscu), zlokalizowana tuż obok Moeder Lambic Fontainas. Prowadzący wiedzą, że serki lubią lambiki, więc zawsze jakieś butle są, zazwyczaj też jakieś lambiki na kranie. Polecam.
- Gebrande Winning – knajpa położona kilkadziesiąt kilometrów od BXL, raczej na uberka (uwaga: autostrady potrafią być popołudniem zakorkowane!). Zajebiste żarcie. Przesympatyczny właściciel. Fajna, zasobna piwniczka (bokke, antidoot itp.). Festiwal, premiery, wydarzenia. Ale najważniejsze, że człowiek czuje się tam super. Obowiązkowo.
- GIST – klimatyczna knajpka, może nie to, że z wielkim wyborem lambików, ale regularnie dość coś ciekawego w temacie (np. Nath Framboise). Może nie obowiązkowo, ale warto.
- Grote Dorst (a w pełnym brzmieniu: In de Verzekering tegen de Grote Dorst) – podbrukselska, położona w Lennik koło kościoła tradycyjna knajpka. Czynna tylko w niedzielę

i święta kościelne. Zarazem najwyżej oceniona na świecie na RB. Bardzo rustykalna. W niedziele w okolicach jakichś piwnych wydarzeń – tłok turystyczny. W pozostałe – miło z lokalesami. Karta robi duże wrażenie, stare roczniki klasyków, Bokke, ichnie własne, zajebiste blendy (knajpka jest siedzibą Gueuze Society). Uber w kilka osób nie rujnuje, jest też autobus (plus spacerek). Warto pamiętać niemniej, że uberka z knajpy nie zamówimy – poza strefą. Generalnie – obowiązkowo.

- De Heeren van Liedekercke – jest sporo piw w piwniczce, ale nic niesamowitego, plus te najciekawsze mocno drogie. Mają własne blendy (do niedawna można było brać na wynos, nie wiem, jak teraz). Nieźle jedzenie. Tłok. Trzeba raczej Uber / pociąg, acz teoretycznie można z kaptia się wybrać z Grote Dorst, w sumie to nawet praktycznie też można, acz niepolecam takiej drogi. Sama knajpa... no spoko, ale obowiązkowa imho nie jest.
- Moeder Lambic Fontainas – młodszy, większy i bardziej w centrum położony z dwóch Moederów. Spora oferta na kranach, mieszanka nowofalowych i tradycyjnych browarów, lambiki zarówno na kranach często jak i oferta butelkowa. Regularnie organizowane wydarzenia, niekiedy stricte lambikowe (Jean Moeder ma ryli przepastną piwniczkę). Z jedzeniowych spraw deski serów czy wędlin bardzo cacy. Obowiązkowo trzeba odwiedzić.
- Moeder Lambic Original – Ciut poza ścisłym centrum położony, ale przejść się bardzo warto. Na kranach trochę nowofalowych piw, trochę tradycyjnej belgii, zazwyczaj można jakieś lambiki bądź inne ciekawe kwaśne piwa znaleźć. W butlach zwłaszcza. Organizuje lambikowe wydarzenia. Bardziej klimatyczny od młodszego brata. Podobnie jak młodszy brat ma blendy z Canti robione specjalnie dla nich. Obowiązkowy punkt odwiedzin w BXL.
- Mort Subite (Cafe Mort Subite, a la Mort Subite) – położona w centrum knajpka dość niesamowita z uwagi na wystrój, wnętrza, obsługę... Ponoć tak wyglądały te bardziej ą ę lambikowe miejsca nieco ponad wiek temu. Jeśli idzie o wybór piw – lepiej zapamiętać. Generalnie – warto zahaczyć, by zobaczyć te wnętrza.
- Tilquin taproom – Nie wiem. Nie byłem. Zarobiony jestem. Niemniej chętnie bym pojechał, obaczył. Zwłaszcza, że chyba idzie dotrzeć tam pociąg + z kaptia (większy kawałek z kaptia).

Reszta Europy

Już bez opisów, zwłaszcza, że w większości z niżej wymienionych nie byłem. Niemniej są to miejsca, na które sam zwróciłbym (bądź zwróciłem) uwagę będąc w danym mieście, kolejność losowa, całość do uzupełnienia...

- Belgia:
 - Restaurant Jacqueline (Boechout)
 - Surlie Natuurwijnen (Leuven)
 - Hop-gastrobar (Leuven)
- Holandia:
 - Foeders (Amsterdam)
 - De Bierkoning (Amsterdam)
- Niemcy:
 - Muted Horn (Berlin)

- Ernst (Berlin)
- Francja:
 - La Fine Mousse (Paryż)
- Szwecja:
 - Zum Franziskaner (Sztokholm)
- Dania:
 - Koelschip (Kopenhaga)
 - Himmeriget (Kopenhaga)
 - Mikkeller CPH Airport (Kopenhaga)
 - Restaurant Barr (Kopenhaga)
 - 1420 (Kopenhaga)
- Austria:
 - AmmutsØn (Wiedeń)
 - Tribaun (Innsbruck)
- Włochy:
 - Brasserie 4:20 (Rzym)
 - Diorama (Florencja)
 - LambicZoon (Mediolan)
 - Ma Che Siete Venuti a Fa (Rzym)
- Hiszpania:
 - Be Hoppy (Madryt)
 - Bier Cab (Barcelona)
 - Lambicus Bar (Barcelona)
- Estonia:
 - Taptap (Tallin)
- Polska:
 - A tu nie będę wymieniał. Bo nie ma żadnych lambik barów, specjalizowanych knajp, lambikowych wydarzeń... Był Mikkeller w Wawie z szerszą ofertą w temacie, raz nawet ze Zwanze Day, niestety ku uciechu jednych i smutkowi innych – wziął i się zwinął. Na całe szczęście w większości porządnych multitalapów cośtam się z lambików z oficjalnej dystrybucji znajdzie. W tym kontekście za to polecę jeden sklep – czyli warszawski White Whale.

Rynek wtórny, kupowanie, picie, leżakowanie i insze takie...

Po co komu butle?

Jako, że tak się pocieszenie porobiło, że butelki lambików stały się obiektem pożądania i mokrych snów, to warto o nas, popierdolonych w temacie słów kilka. Zwłaszcza, że to nie taki prosty temat i każdemu przy chęci posiadania przyświecają inne cele... w sumie to chyba mieszanka (u każdego inna) poniższych:

- Do chłania. IMHO najszlachetniejszy cel czy tam powód. Generalnie lambiki są do chłania, bez nabożeństwa, bez wnikania specjalnego, bez onanizmu. I na całe szczęście jest to realizowalne. Jest dostępny cały szereg bardzo dobrych geuze czy lambików owocowych w bardzo racjonalnych cenach (porównywalnych z PL krafcikiem). Ta przesłanka zresztą w sumie jest dość pro-społeczna i popularyzatorska, zważywszy, że okazje do spożycia, tudzież wielkość najpopularniejszych butli lambikowych (0.75) sprzyjają picciu w dwie, czasem trzy osoby, sprzyjają dzieleniu się. Z dziewczyną, żoną, bratem, kumplem, wujkiem, matką... Zresztą przy okazji spostrzeżenie seksistowskie: lambiki smakują wielu kobietom. Wręcz mam wrażenie, że większa szansa, że przypadnie jakieś sympatyczne gueuze do gustu cioci niż wujkowi. Zwłaszcza jeśli wujek jest wąsaty. Acz, zarówno wspomnianej cioci jak i wujkowi mam wrażenie, że lepiej reklamować lambika nie jako piwo, tylko jako lambika. Taki inny trunek. Trochę podobny do win niektórych. To chyba po prostu łagodzi szok poznawczy. Plus generalna zasada: Picie lub chłanie dowolnego lambika (no, może poza podstawkami do obiadu) na miejscu, w browarze czy knajpie nieopodal browaru >>>>> chłanie z butli.
- Do czekinowania. W PL tak się dziwnie złożyło, że większość osób lubiących lambiki zarazem lubi taki program czy serwis kolekcjonerski: untappd. A lambiki sprzyjają temu serwisowi, mają pierdyliardy blendów, assemblage (3f wspiera czekinujących), roczników... z różnymi stopniami trudności zdobycia, cenami, osiągalnością. Już nie wspominając o możliwościach sharingowych, panelowych, verticalowych.
- Do kolekcjonowania w lodówce czy piwnicy. I to zarówno, bo fajnie mieć różne pod ręką (vide powód „do chłania”) wiele różnorodnych, zależnie od nastroju do wypicia, jak i z uwagi na fakt, że lambiki są jednymi z najbardziej zaprzyjaźnionych piw z czasem. Przez pierwsze lata często zyskują, tracić zaczynają w bardzo zaawansowanym wieku... więc vide też kolejny powód:
- Do lokowania gotówki jako inwestycja czy wręcz fundusz emerytalny. Teoretycznie ma to ręce i nogi, zważywszy, że w Belgii – zwłaszcza jeśli się ma tam kontakty właściwe czy często bywa – lambiki kupuje się raczej tanio w porównaniu z resztą świata, można do tego dołożyć intratne wymianki, zwiększanie się wartości wraz z upływem lat... niemniej to wszystko generalizowanie, żeby lambiki traktować jako inwestycję trzeba się na tym znać, ryzykować, siedzieć w tym, łażyć za tym... a i tak nie sądzę, by to była najpewniejsza sprawa. Chociaż z drugiej strony, nie ma ryzyka, nie ma zabawy. Czy tam grubszych \$.
- Do wymianek i/lub na handelek – lambiki stały się swego rodzaju gotówką w świecie piwnym, Mowa zwłaszcza o tych poszukiwanych, konkretnych, nahajpowanych, zazwyczaj Canti, 3f... Dzięki temu ma się człowiek na co wymieniać z hameryką na jakieś tam ichnie Bourbon Barrel

Aged stouty z cynamonem, kokosem i syropem klonowym. Co zresztą również potrafi być dość intratnym, acz niewątpliwie ryzykownym i pracochłonnym zajęciem. W sumie w najprostszej formie temat sprowadza się do banalnego: jesteś w Brukseli, kupujesz w Canti to co akurat mają sezonowego, przywozisz do PL, sprzedajesz. Kaska się zgadza. I dla jasności: nie widzę w tym absolutnie nic złego, żeby nie było.

- Do dodawania sobie centymetrów. Co niewątpliwie ma swój urok, fajnie być właścicielem butli którą pragnie pierdyliard osób. Można ją sobie pyknąć samemu i wrzucić gdzieś fotkę, można rozpić w czterdzieści dwie osoby (będzie więcej fotek), można po prostu na nią patrzeć... Oczywiście żadne z powyższych żadnego z nas nie dotyczy, to zrozumiałe, to ci oni, inni... W związku z czym ten powód chyba u nikogo na szczęście nie jest dominujący czy podstawowy.

Jak kupować?

Trochę zależy, po co nam butle. Bo inaczej się szuka lambików do chłania, a inaczej do dodawania centymetrów. Tym niemniej najpopularniejsze metody, to:

- Sklepy w PL. Może wybór nie szokuje, ale bez problemu znajdziemy podstawowe lambiki z większości browarów, w szczególności: 3f, Boon, Canti, Lindemans, Oud Beersel, Tilquin. I to raczej w stosunkowo stałej ofercie, w sensie może nie zapasów na zapleczu na pół roku, ale też nie to, że trzeba lecieć na wyścigi. W najgorszym razie nie kupimy X tylko Y. Zresztą podobnie sytuacja wygląda też w co fajniejszych multitapach. Czasami się też w co lepszych sklepach pojawiają jakieś sezonowe lambiki, zazwyczaj w liczbie kilku sztuk i dość szybko znikają, przy co poniekąd czas zniknięcia liczony w minutach. Ceny są przyzwoite, i zaczynają się (dla lindemansow, ale tych prawidłowych) od około 15 cebulek za 0.375 i ciut ponad 20 za 0.75.
- Europejskie sklepy na necie. Multum tych sklepów. Oferta ewidentnie szersza niż w PL sklepach stacjonarnych, niemniej wcale nie pełna. Dochodzą pozostałe browary czy blendernie (włącznie ze znikającymi w kilka sekund i pokazującymi się nad wyraz okazjonalnie np. Antidoot czy Bokke). Do konkretnych sklepów linków nie chce mi się dawać, ale jest taki fajny agregator na necie, polecam: <https://beerizer.com/> (uwaga: nie każdy sklep wysyła do PL!). Acz żeby znaleźć coś wyjątkowego trzeba się czasem solidnie naszukać i do tego solidnie popisać z jakimś właścicielem np. małego sklepiku gdzieś na zadupiu holenderskim, który ma stronę tylko w swym rodzimym języku i nic nie wspomina na niej o wysyłce za granicę...
- Packi z browarów. A konkretnie z 3 Fonteinen i z Cantillon. Z tego pierwszego 4 razy do roku (i przebiegłe są te packi nazywane porami roku), z Canti nieco mniej regularnie. 3F pozwala wybrać opcję z wysyłką przez jeden ze sklepów (oczywiście za dodatkowe \$) – oba sklepy godne zaufania, acz niekoniecznie tanie i niekoniecznie szybkie. Canti z kolei bardziej restrykcyjny – trzeba odbierać osobiście. Acz działa też – w obu przypadkach – tzw. proxy (czyli ktoś na Twój bilecik i dowód odbierze, w związku z czym czasami pojawiają się wręcz ogłoszenia z dodatkowymi opcjami proxy odbioru. Również polityka cenowa obu browarów jest nieco inna. 3f ma ceny powiedzmy rynkowe, zaś Canti ma mocno promocyjne w

stosunku do rynku, czyli takie, że jak kupisz packa to właściwie od ręki możesz go sprzedać za 2-3 razy tyle. W związku z czym packi Canti znikają w kilka minut, a 3f w kilka dni.

- Releasy – tutaj nie ma za bardzo reguły, bo każde piwo może być wypuszczone przy jakiejś okazji – a to w knajpie X, a to na festiwalu Y. Często takie releasy oznaczają też duże tłumy, kolejki na kilka h (będące okazją do sharingów i innych aktywności towarzyskich), oznaczają też możliwość kupienia jakiegoś lambika w cenie nieporównywalnie niższej, niż jego wartość na rynku wtórnym. Sztandarowym przykładem takiego releasu może być Blabaer (wypuszczany raz do roku, w małej knajpce w Kopenhadze, oczywiście z limitem na osobę). Czasem tę metodę stosuje również Antidoot i Bokke. Metoda niewątpliwie godna polecenia, acz wymagająca ruszenia dupy, refleksu, porannego wstania i inszych takich.
- Packi festiwalowe – przy okazji kupienia biletu na festiwal X masz też możliwość kupienia piwa bądź piw z lambikarni. Tak jest np. na BXL Fest (6 piw w tym jedno unikalne, nie dystrybuowane inaczej z Canti), tak było przy okazji festu w Gebrande z Bokke, tak jest przy okazji Quintessence. Zazwyczaj jest to miła okazja.
- Sklepiki przybrowarne – generalnie najtańsza i najnaturalniejsza metoda, ceny też najatrakcyjniejsze. Tyle, że trzeba się tam wybrać, a do tego jeszcze mieć trochę szczęścia (to, co jest dostępne w butelkach na wynos to loteria, często nawet nie ma zapowiedzi żadnych na fejsie, chociaż tutaj dobrzy ludzie pomagają wrzucając fotki tablic. A propos dobrych ludzi i kupowania w browarach – spopularyzowała się instytucja mułów, tych dość sympatycznych, jucznych zwierząt. Sympatią jednak cieszą się oni głównie wśród korzystających z ich usług, które polegają na kopsnięciu się do browaru i kupieniu wskazanych rzeczy a następnie odsprzedaniu zlecającemu z narzutem. Browary ich nie lubią, część wkręconych w picie również nie przepada.
- Kluby z członkostwem. Na chwilę obecną prowadzą takowe Antidoot i Tommie Sjeff. Ot, taki abonament z bajerami, imprezami zamkniętymi (dla Antidoot), dostępem do unikalnych piwerek... generalnie: warto. Ale niełatwo (tzn. TS – wystarczy chcieć, Doot – trzeba jeszcze mieć szczęście, bo nabór drogą losowania). Antidoot dodatkowo umieścił zapis w „umowie”, że piwka mają być do picia. No, ewentualnej wymianki. Ale absolutnie nie na handel. I Git.
- Grupki, sajty i insze takie na internecie. Nie tylko anglojęzyczne. Handlowe, wymiankowe, aukcyjne... troszkę niekoniecznie zawsze toto w pełni legalne, ale rynek nie znosi próżni. Namiarów żadnych nie będzie, niemniej to ważny kanał. Należy pytać znajomych jkbc. A sam proces kupowania / wymianek... no cóż, trzeba poznać ten rynek trochę, żeby nie być do tyłu. Żadna wiedza tajemna, proste mechanizmy rynkowe, które nakładają się na hajp na daną butlę czy rocznik, na jakość piwka, dostępność itp. itd. Przykład? Najprostszy: jak wychodzi jakiś nowy lambik, który wiadomo, że będzie poszukiwany i nie jest go za dużo, to lepiej się na niego od razu nie rzucać. Pierwsze kilka butli będzie najdroższych, potem cena się ustabilizuje, zazwyczaj nieco niżej... no chyba, że się okaże, że kolejne butle już się nie pokażą, jest ryzyko, jest zabawa...

Czy i jak leżakować?

A cholera wie, w największym skrócie. Bo stety bądź niestety na każde z pytań w temacie odpowiedź wcale nie jest jednoznaczna, nawet, jak posłuchać jakichś tuzów z lambikarni. No to:

- Czy warto leżakować z uwagi na walory smakowe? Wszak to zależy od gustu, elementarne. Niemniej generalnie warto, chociażby z ciekawości. Zresztą dla danego lambika można wszak sprawdzić orientacyjnie ogarniając butle ze starszych roczników i sprawdzając, jak się starzeje.
- Czy warto leżakować z uwagi na wartość? I znów – cholera wie. Generalnie tak, ale dotyczy to zazwyczaj tych mniej popularnych i drogich butli. Do tego rynek jest na tyle płytki (zwłaszcza w PL), że jest to nieprzewidywalne, i można się zdziwić.
- Jak długo leżakować? Tu znów kwestia gustu. Ale tak, lambiki też mogą być za stare. Czasem szybciej, czasem wolniej, ale nabierają nut piwnicznych, korkowych, czasem nawet zgniłych... owocowe lambiki tracą niejednokrotnie na owocowości. Ale zarazem gueuze potrafi nabierać ciekawych, np. serowych nut (osobiście je lubię), układać się ładnie, tracić kwaśność (co też wszak bywa fajne)... Dla siebie mam kilka zasad prostych, niemniej związanych z gustem:
 - Lambiki owocowe – pić najlepiej świeże bądź najwyżej kilkuletnie. Pozostałe z ciekawości
 - Gueuze – max kilkanaście lat – potem za duże ryzyko jakichś niedobrych rzeczy
 - Niektóre na świeżo najlepsze – koronny przykład: Iris, który się brzydziej starzeje, utlenia w jakieś papierowe rzeczy
 - Niektóre broń bożiu na świeżo nie szaleć – przykład koronny: Nath, po roku, półtora przestaje walić kiblem
 - Słodzony lambik po kilkunastu czy kilkudziesięciu latach nadal będzie słodszym lambikiem, tylko gorszym jeszcze, nie ma się co napalać jak można kupić przy jakiejś okazji taki egzemplarz
 - Najważniejsza zasada: nie fetyszycować wieku lambika, czy to przy picciu, czy też przy np. kupnie.
- W jakiej temperaturze leżakować? W takiej, jaką możesz bezproblemowo osiągnąć, ale generalnie polecane jest 10-14 stopni. Niemniej piłem zajebiste lambiki, które spędziły kilka lat w temperaturze pokojowej. Najważniejsze chyba w temacie jest to, by temperatura była możliwie stała, by nie fundować tym wszystkim żyjątkom jakichś szoków termicznych. Zapewne lepiej też nie schodzić poniżej zera, ale nie próbowałem.
- Poziomo, pionowo czy na skuszkę? Tak ryli to w chwili obecnej bez większego znaczenia, bo już wszystkie lambikarnie używają korków, które się nie rozeschną. Przy starych, naturalnych, oczywiście – trzeba tak, by się korek zwilżał. Więc ważne jest przy długim leżakowaniu aktualnie rozlewanych tylko to, jak się ułożą te różne osady. Jeśli na dnie – można przy polewaniu trzymać butelkę pionowo i nie majtać nią zbyt intensywnie. Jeśli poziomo, można użyć koszyczka i nic nie poleci z syfu na boku do szkła. Zresztą syf z dna potrafi być smaczny. Plus ponoć najlepiej – by jednak go unikać – polewać do wszystkich szkiełek za jednym przechyleniem. Jeśli zaś powyższe uwagi będzie się miało w dupie, to też się nic strasznego nie stanie. Może z wyjątkiem intensywnego majtania butelką przed polaniem, to o tyle od czapy, że faktycznie syf się rozprzestrzeni po całości. Ale z drugiej strony, jak co poniektórzy szablują (tak się to nazywa po polsku?) butlę, to niby się nie miesza?

Jak chlać u źródła?

Czyli uwagi praktyczne dotyczące lambikowych wyjazdów do BXL w punktach i na szybko.

- Ewidentnie najlepiej jechać do BXL w grupie. Z wielu względów praktycznych, i kasy się zaoszczędzi na przejazdach uberkiem, i na hotelu czy wynajętym mieszkaniu, i butle lambików na miejscu fajniej się pije w kilka osób (głównie dlatego, że więcej owych butli da się radę wypić bez najebki) i wszak fajniej się siedzi w knajpie ze znajomymi a nie samemu czy z losowymi przygodnymi osobami...
- Liczebność takiej grupy najlepiej jak jest podzielna bez reszty przez pakowność samochodu. Bo taniej uberki wychodzą. Czyli albo 3-4 osoby na jeden uberek, albo 6-8 na dwa. Wychodzi na to, że jedyna pechowa liczba to 5. Przy czym byłem już też w pięcioosobowym składzie i było fajnie.
- W moim pojęciu są 3 punkty strategiczne w Brukseli, i dlatego za mieszkaniem/hotelem warto się rozglądać w trójkącie stworzonym przez te trzy punkty. A są to: Dworzec Midi, Cantillon, Moeder Lambic Fontainas. Z tego trójkąta wszędzie jest w miarę blisko. Plus vide uberki (ceny Uberków na kilka osób rozłożonych są ryli atrakcyjne, niewiele wyższe niż w PL a bryczki które podjeżdżają potrafią zafundować opad szczery swoją S-klassowością).
- A propos rozkładania kosztów – jako, że w grupie pije się razem, a płaci za coś tam jedna osoba, to gorąco polecam soft czy tam sajt do podziału kosztów, co się nazywa Splitwise. Jest programik zarówno na srajfona jak i na androida. Na www też działa. Bardzo upraszcza rozliczenia plus daje dodatkowy, pocieszny efekt: chętniej się wydaje pieniądze, żeby to inni wisieli Tobie, a nie Ty pozostałym.
- Do BXL można dojechać samochodem – w kilka osób nie tak drogo niby. Problemy są dwa: wchuj długo się jedzie (z wawy to prawie doba) plus na miejscu ktoś musi nie pić. Czy tam pić mniej. Zaleta: pojemny bagażnik na butle. Raz tak się wybraliśmy i było fajnie, ale... kolejne razy wygrywał samolot.
- Na całe szczęście loty do Brukseli z Wawy są raczej niedrogie, zwłaszcza, jak kupować z wyprzedzeniem. W kilku (3? 4? 5? 6?) stówkach można się zamknąć jeśli idzie o drogę tam i z powrotem. Powrotna z bagażem nadaniowym (butle!).
- W okolicach BXL są dwa lotniska: Zaventem (zazwyczaj po prostu na sajtach nazywany Brussels Airport) – pod samym miastem, i położony o około godzinę drogi samochodem czy pociągiem, tańszy Charleroi. Ten pierwszy rzecz jasna wygodniejszy, bo bliższy, ale nie należy skreślać Charleroi.
- Bilety na samolot na trasach WAW-BXL zazwyczaj z czasem drożeją, im później się je kupi, tym więcej zapłaci, ergo warto planować z wyprzedzeniem
- Prawdziwi twardziele potrafią rano polecieć do Brukseli, napić się na miejscu kilka lambików i wieczorkiem wrócić. Co ciekawsze – wychodzi zazwyczaj taniej, niż jakby te butle w BXL wypite chciało kupić w Wawie z drugiej ręki, to by się zapłaciło więcej, niż za bilet lotniczy. A do tego można wszak wracając jeszcze jakieś butelki zapakować w bagaż...
- A właśnie, a propos bagażu lotniczego: najczęściej stosowane metody, to:
 - Brak bagażu nadaniowego w drodze powrotnej – można się wtedy poratować wysyłką z BXL do PL, nawet niektóre miejsca (np. 3f) świadczą taką usługę przy kupowaniu butli.

- Wielka waliza na te bodajże 32 kilo, która pomieści multum lambików i kosztuje jej nadanie w cholerę kasy (trzeba ją wszak również ze sobą do Brukseli zawlec wcale nie za darmo)
- Metodyka sprytna, czyli bierzemy niewielką walizkę do BXL jako bagaż podręczny (oczywiście – maksymalny dopuszczalny wymiar), w środek ładujemy swoje ciuchy czy insze pierdolety oraz jakąś nie zajmującą dużo miejsca torbę. Resztę miejsca w walizce zajmie folia bąbelkowa. W drodze powrotnej torba nam posłuży na pierdolety jako podręczna, zaś walizka nadaniowo powinna pomieścić jakieś 10-12 butli 0.75. Trzeba wtedy też już uważać na limit wagi tego małego bagażu nadaniowego (bodajże 21 kg? Zresztą chyba trochę zależy od linii lotniczych)
- Hotele i B&B czy insze takie w BXL są cenowo porównywalne z Wawą. Może ciut droższe. Insza inszość, że przepłacanie za gwiazdki jest o tyle od czapy, że w hotelu się spędza wyjątkowo mało czasu. I to w większości będąc w stanie wskazującym.
- Dobrym asumptem do wyjazdu grupowego do Brukseli jest jedno z wielu wydarzeń lambikowych. Jest ich ryli multum, ale najważniejsze / najpopularniejsze to:
 - BXL Beer Fest – bardzo fajny festiwal ogólny, trochę ameryki, trochę lambikarni, gwiazdy a la Bokke na kranach czy Antidoot w panelach, tastingi, food-paringi, leżaczki, sklepik, packi piwek... jeszcze nie przegapiłem żadnej edycji
 - Quintessence – raz na dwa lata robiony w Canti minifestiwalik we współpracy z jakimś (w tym roku: z jakimś) browarami robiącymi spontany z beczek, zazwyczaj zza oceanu. Do piw sparowane fancy jedzenie, czasem faktycznie zajebiste. Bilety znikają w kilka sekund, dla szczęśliwców poza degustacją dostępny też pack piw. Sporo wydarzeń towarzyszących w mieście. Początek Maja (najczęściej: 1 maja). Generalnie baaaardzo fajne
 - 3f Open Beer Days – kilkudniowe otwarcie się 3f dla zwiedzających (zwiedzanie bezpłatne), rozstawione namioty, fajne albo stare piwka dostępne, zazwyczaj na początku września. Nie byłem, ale Ci co byli wracali zadowoleni.
 - Tour de Geuze – objazdowe, zorganizowane wydarzenie, wynajęte busy, zwiedzanie lambikarni (nawet aż 10ciu), specjalny blend (HORAL Oude Geuze). Wydarzenie organizowane co 2 lata, na zmianę z Quintessence, też na początku maja.
 - Powyżej to te największe / najbardziej znane, ale w Belgii różnorodnych festiwali czy wydarzeń około-lambikowych są w ciągu roku dziesiątki jeśli nie setki. W chwili obecnej np. już wyprzedają się bilety na a ę tastingi w 3 Fontainen (300 ojro za bilet! auaj, 3f stanowczo nadąza za rynkiem), Canti organizuje publiczne warzenia, Grote Dorst, Gebrande Winning czy inne knajpy robią swoje małe festiwaliki... jest w czym wybierać.
- Warto też jednak wiedzieć, że często lambikarnie w trakcie nalotu hord spragnionych fanów z dookoła świata trochę sępią jeśli idzie o piwa na wynos. W trakcie takich wydarzeń (oczywiście wydarzeń nie związanych z danym browarem) tablice w sklepikach Canti czy 3f są raczej umiarkowanie porywające, niewiele więcej na nich niż podstawki.
- A, jeszcze jedzenie w BXL jest fajne. Bo i znajdziemy fancy miejsca z ryli ciekawym i dobrym żarełkiem (nienajtańszym) jak i lokalesowe, czytaj arabsko-afrykańskie pity, durumy, kebaby. Polecanie konkretnych nie ma sensu, niemniej głód bądź jakieś kosmiczne wydatki w temacie nikomu nie grożą. Jkbc zawsze zostaje znany i szanowany Cicek Kebap. Zresztą w większości

miejsc piwnych cořtam do jedzenia się też znajdzie (deski serów, pasztety a czasami i coř obiadowego). No i hotelowe śniadania w razie czego mają nienajgorszy standard.

Jak chlać tanio?

Złote rady typu „poderwać córkę van Roya” czy „Wynieść drugiego Blabaera pod kurtką” sobie daruję. Tu raczej niewielka lista lambików dla tych całkiem początkujących, które charakteryzują się w moim odbiorze łatwą dostępnością, niewygórowaną ceną oraz zajebistością. Aha, tu też dochodzi do głosu moje głębokie i absolutnie subiektywne przeświadczenie, że generalnie geuze > lambiki owocowe. Całość z podziałem na dwie półki cenowe, alfabetycznie:

- Półka najtańsza (poniżej stówki za dużą butlę) i najłatwiej osiągalna.
 - 3 Fonteinen Armand & Gaston
 - 3 Fonteinen Oude Geuze
 - Boon Black Label
 - Boon Mariage Parfoit
 - Boon VAT xxx (małe butelki)
 - Cantillon Rose de Gambrinus
 - Girardin Black Label
 - Lindemans Cuvee Rene
 - Lindemans Cuvee Rene Kriek
 - Oud Beersel Oude Geuze Vieille
 - Oud Beersel Oude Kriek Vieille
- Półka nieco droższa, ale nadal nie kolekcjonerska i stosunkowo ogarnialna.
 - 3 Fonteinen Golden Blend
 - 3 Fonteinen Intense Red
 - Cantillon Fou Foune
 - Cantillon Iris
 - Cantillon Mamouche
 - Cantillon Nath
 - Cantillon Saint Lamvinus
 - De Cam Oude Geuze Editie Gooikoorts
 - HORAL Megablend
 - Tilquin Oude (Gueuze)² à l'Ancienne
 - Tilquin Oude Pinot Gris à L'Ancienne
 - Tilquin Oude Pinot Noir à L'Ancienne

Oczywiście powyższe jest maksymalnie umowne, subiektywne i zależne od gustu.

Słowniczek

Taki trochę śmietnik („bo gdzieś indziej mi nie pasowało”), trochę faktycznie słowniczek jak ktoś bardzo początkujący... i to pewnie jak się będę nudził, to sobie będę rozbudowywał. Albo może zrobię jakiś podział słowniczek / linki? Albo nie zrobię. Hgw.

- Blendernia – firma blendująca i leżakująca lambiki w beczkach, niemniej nie dysponująca warzelnią. Swego czasu dominujący rodzaj lambikarni.
- Bretty – *Brettanomyces Bruxellensis* – jedno z dzikich drożdży, odpowiedzialne w sporej mierze za aromaty typowe dla lambików.
- BXL – Bruksela
- Dekantacja – zlanie lambika z butli do dekantera (takie fancy naczynie co wygląda jak wazon) tak, by pozbyć się osadu oraz by się natlenił. Pooddychał. Stosowane zazwyczaj przy starszych lambikach
- Dregi – zlewki z butli lambikowych, pozyskiwane przez piwowarów domowych, by później w domu coś nimi fermentować. To coś nie będzie niestety lambikiem, ale zabawa pewnie fajna a i piwa wychodzą fajne
- drinkbelgianbeer.com – blog czy tam stronka, na którą między innymi trafia sporo fajnych, okołolambikowych materiałów, w szczególności wywiady
- Druiven – lambik macerowany z winogronami
- Faro – lambik słodzony (brązowy cukier, melasa, karmel), niekiedy blendowany z innym, słodkim piwem
- Framboise – lambik macerowany z malinami (jeden z bardziej tradycyjnych owocowych)
- Funk – obiegowana nazwa dzikości w aromacie
- Geuze / Gueuze – blendowany lambik. Słodko jest w temacie wymowy tych słów, zważywszy, że każdy mówi jakoś trochę inaczej. Najzabawniejsze, że często ta sama osoba (np. Jean van Roy) w jakimś wywiadzie mówiła, jak to ładnie wymówić, a następnie, w dalszej części wywiadu już wymawiała inaczej.
- Goossens Lambic – butle z przełomu lat 50-60, odnalezione przez rodzinę w piwnicy po śmierci niegdyś handlującego lambikami belga. Trafiły na rynek w stosunkowo niezaporowej cenie, i tak, wciąż pijalne, ciekawe... warto jako doświadczenie. Acz jak łatwo zgadnąć, sporo zależy od konkretnej butelki, stanu korka itp. A przy okazji – sam browar (XVIII wieczy, zamknięty w 1962 roku) został w 2016 roku kupiony przez rodzinę Kestemont, która planuje wznowić działanie, ponoć pierwsze piwa zostały tam uwarzone w 2019. Niestety tylko o tym czytałem, chyba nie trafiły na rynek jeszcze
- HORAL – „Hoge Raad voor Ambachtelijke Lambiekbieren” – tłumaczenia się nie podejmuję, niemniej generalnie coś na kształt stowarzyszenia czy cechu producentów lambików, mającego za zadanie promocję, ochronę i regulacje lambikowe. W chwili obecnej zrzeszonych jest tam 10 lambikarni: Boon, De Cam, De Troch, Hanssens, Lambiek Fabriek, Lindemans, Mort Subite, Oud Beersel, Tilquin i Timmermans. Nie należy do tej organizacji Cantillon. HORAL organizuje TdG oraz wypuszcza przy okazji Megablenda. W ostatnim czasie również 3f i Girardin zrezygnowały z członkostwa.
- Jonge / Jeune – nieblendowany, młody lambik (młody = zazwyczaj max 6 miesięcy)

- Koelschip (coraz częściej z angielska nazywany coolshipem) – wielka, płaska kuzeta, do której trafia brzezka po uwarzeniu, by stygnąc i mając dużą powierzchnię kontaktu z powietrzem zaraziła się tym, co w powietrzu czy raczej browarze lata. Podstawowa i zasadnicza część produkcji zarówno lambików jak i innych spontanów
- Końska derka – deskryptor, jeden z pierdyliarda deskryptorów aromatów produkowanych przez bretty. Myślę, że nie ma co przywiązywać za dużej wagi do deskryptorów, zważywszy, że i tak te bardziej generalne się jedynie sprawdzają w praktyce
- Kriek – lambik macerowany z wiśniami (najbardziej klasyczny owocowy)
- Lambiczi – określenie na lambiki używane przez ludzi, którzy chcieliby być fajni. Jest koszmarne i przebrzmiałe
- Lambic.info/ – сайт na sieci i grupka na fejsie, co to tam jest niemal wszystko co lambikowe, podręczna encyklopedia.
- Lambikarnia – browar lub blendernia robiąca lambiki w Pajottenlandzie
- Meerts / Mars – wymarły rodzaj lambika (drugie warzenie)
- Muł – zwierzę juczne, w tym przypadku ktoś kto jedzie do browaru, kupuje co mu powiedzieć, tacha na grzbiecie czy tam wysyła, pobiera prowizję i ma w dupie lambiki. Van Roy najbardziej złości się na muły, które nie umieją wypowiedzieć nazwy piwa, które chcą kupić.
- Nafta – deskryptor, używany / odczuwany właściwie tylko przez jednego blogera w PL. Za to jego zdaniem typowy dla dobrych lambików.
- Obora – deskryptor, dotyczący nieco kiblowych nutek w palecie. Stosunkowo typowy dla niektórych lambików a nawet lambikarni. Np. Starsze de Camy często były oborowe. Albo świeży Nath
- Oude / Vieux / Vieille – stary. W stosunku do nieblendowanego lambika: ponad półroczny. Często też używane do opisu Geuze / Gueuze
- Pajottenland – region w Belgii, położony na zachód czy tam trochę południowy-zachód od Brukseli. Zarazem najbardziej zachodnia część Brabancji. Ojczyzna lambików.
- Panel degustacyjny – zazwyczaj określany słowem „Panel” – forma wspólnego alkoholizowania się (często drogimi lambikami), gdy to ktoś wnosi butle, a inni kaskę, a następnie wszyscy piją z naparstków. Dla lambików moim zdaniem minimalny sensoryjny naparstek to jakieś 70ml
- Pediococcus – ksywka bakterii, co gdzieś tam na wstępnych etapach odpowiadają za kwaśność w lambiku. Tak, to Lactobacillus (no, z rodziny)
- Podstawka – obiegowe określenie bądź wersji podstawowej jakiegoś lambika, który doczekał się później jakichś bardziej zakreconych wersji, bądź (częściej) piw z podstawowej oferty browaru (często taka trójca: Gueze, Kriek, Framboise)
- Schaarbeekse – rodzaj wiśni pochodzący z BXL – Schaarbeek to dzisiejsza dzielnica w tym mieście - trochę wymierający, bo cierpkie, kwaśne, małe... ale mających swój renesans, bo strasznie fajnie pasują do krieków.
- Serowość – kolejny z deskryptorów, może trochę ogólny, ale tak na chłopski rozum nawiązujący do jakichś tam drobnoustrojów, co w śmierzących serkach też są. Generalnie to jestem fanem. I tych nutek w lambiku i serków. Dla niektórych wręcz wada.

- Sezon – czasem w znaczeniu sezonu, w którym się warzy (np.: piwo X uwarzone 18/19), często jako obiegowe określenie piwa (Seasonal), które pojawia się w limitowanych ilościach raz do roku (np. Fou Foune, St. Lamvinus itp. itd.)
- Sharing – forma panelu degustacyjnego, gdzie to zamiast cebulek każdy przynosi butle o jakiejś tam (porównywalnej względem siebie) wartości. A dalej jw.: forma wspólnego alkoholizowania się (często drogimi lambikami), wszyscy piją z naparstków. Dla lambików moim zdaniem minimalny sensowny naparstek to jakieś 70ml
- sourrevolution.wordpress.com/ - pierwszy i chyba jedyny PL blog okołolambikowy
- Spontan – piwo spontanicznej fermentacji, generalnie nienajgorsza nazwa dla różnych pseudo-lambików co się zaraziły z powietrza. Również seria piw (zasadniczo: lambików dziwnoowocowych) z Mikkellera
- Squared – obiegowa nazwa Tilquin Oude (Gueuze)² à l'Ancienne
- Sztos – określenie używane na wyjątkowo smaczne / drogie / pożądane piwo. Generalnie jest to określenie srogie, ale powiedzenie tak o lambiku powinno być karane ustawowo
- TdG – Tour de Geuze
- Vertical – picie tego samego piwa (w szczególności: lambika) z różnych, najczęściej kolejnych roczników.

Historia dokumentu

- 1.0 (25.02.2020) – pierwotna wersja, wrzucona na jepiwkę i FPK, pełna błędów i wypaczeń
- 1.1 (2.03.2020) – poprawki ortograficzno-stylistyczne (profi korekta - wielkie dzięki, Pan Maciek!), uzupełnienia, w szczególności:
 - + Den Herberg
 - + Du Brabant
 - + Eylenbosch
 - + Goossens (w słowniczku)
 - + Hof Ten Dormaal
 - + Wild Creatures