Lambiki z perspektywy doliny rzeki Wisły

Spisał Rami, 25/02/2020, v.1.13 (2/06/2021) 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), Pana Grzegorza K (za uwagi, uzupełnienia, spostrzeżenia plus bieżącą popularyzację panelowo-lambikowo-różnoraką) oraz Pana Marka S (za altruistyczne podejście do chlania lambikowego i insze takie różnorakie).

UWAGA: aktualną wersję tego PDFa można zawsze znaleźć >>TUTAJ<< (jest ryzyko, że czytasz nie najnowszą)

Spis treści

Słowem wstępu i definicji ..... - 5 -
Historia ..... - 6 -
Prawilny proces ..... - 21 -
Lambikarnie i blendernie bardzo subiektywnie (Pajottenland) ..... - 24 -
3 Fonteinen ..... - 24 -
Belle Vue ..... - 26 -
Bofkont ..... - 26 -
Bokke ..... - 27 -
Boon ..... - 27 -
Cantillon ..... - 28 -
De Cam ..... - 31 -

De Troch ..... - 32 -
Den Herberg ..... - 32 -
Eylenbosch ..... - 33 -
Girardin ..... - 33 -
Hanssens ..... - 34 -
Lambiek Fabriek ..... - 34 -
Lindemans ..... - 35 -
Mort Subite ..... - 35 -
Oud Beersel ..... - 36 -
Sako ..... - 37 -
Tilquin ..... - 38 -
Timmermans ..... - 39 -
Europejskie browary i blendernie nieaspirujące do nazwy lambik, a warte zwrócenia uwagi. ..... - 42 -
Ad Fontes (Belgia) ..... - 42 -
Alvinne (Belgia) ..... - 42 -
Ammonite (Francja) ..... - 42 -
Antidoot (Belgia) ..... - 42 -
Bierstekers (Belgia) ..... - 43 -
Burning Sky (Wlk. Brytania) ..... - 44 -
Ca' del Brado (Włochy) ..... - 44 -
Chien Bleu (Szwajcaria) ..... - 44 -
Cyclic Beer Farm (Hiszpania) ..... - 44 -
De Ranke (Belgia) ..... - 45 -
Des 4 Vents (Belgia) ..... - 45 -
Du Brabant (Belgia) ..... - 45 -
DUST Blending (Belgia) ..... - 45 -
Fenetra (Czechy) ..... - 46 -
Goat & Boat (Polska) ..... - 46 -
Gueuze Society (Belgia) ..... - 46 -
h.Ertie (Niemcy) ..... - 47 -
Hof Ten Dormaal (Belgia) ..... - 47 -
Kemker Kultuur (Niemcy) ..... - 47 -
Land & Labour (Irlandia) ..... - 47 -
La Sambre (Belgia) ..... - 48 -

Lindheim (Norwegia) ..... - 48 -
Little Earth Project (Wlk. Brytania) ..... - 48 -
Mad X (Węgry) ..... - 48 -
Malpolon (Francja) ..... - 49 -
MeuZenne (Belgia) ..... - 49 -
Mikkeller (Dania) ..... - 49 -
Mikkeller Baghaven (Dania) ..... - 50 -
Mills (Wlk. Brytania) ..... - 50 -
Métaphore (Czechy) ..... - 50 -
la Montagnarde (Francja) ..... - 51 -
OWA (Belgia) ..... - 51 -
[UPD] Norbæk Gårdbryggeri (Dania) ..... - 51 -
[UPD] Pellicle Vergistingen (Belgia) ..... - 52 -
Penyllan (Dania – Bornholm) ..... - 52 -
Schneeeule (Niemcy) ..... - 52 -
[UPD] Symbiose Brewing / Blending (Niderlandy) ..... - 52 -
Tommie Sjef (Niderlandy) ..... - 53 -
Vandenbroek (Niderlandy) ..... - 53 -
Wild Creatures (Czechy) ..... - 53 -
Wild & Sour (Szwecja) ..... - 53 -
Zomerdijk (Niderlandy) ..... - 54 -
Pozostałe browary około-lambikowe i pseudolambikowe (w tym domowe) ..... - 55 -
Knajpy lambikowe w Brukseli i okolicach + lista europejskich ..... - 59 -
BXL i okolice ..... - 59 -
Reszta Europy ..... - 61 -
Rynek wtórny, kupowanie, picie, leżakowanie i insze takie… ..... - 63 -
Po co komu butle? ..... - 63 -
Jak kupować? ..... - 66 -
Czy i jak leżakować? ..... - 68 -
Jak chlać u źródła? ..... - 72 -
Jak chlać tanio? ..... - 74 -
Sensoryka oraz opisy aromatów i smaków ..... - 76 -
Foodpairing i kulinaria ..... - 85 -
Inne alkohole a lambiki ..... - 87 -

Pseudobibliografia i linki ..... - 92 -
Produkcja wybranych lambikarni ..... - 95 -
Tabela dostępności roczników ..... - 96 -
Dodatki do lambików ..... - 98 -
Polskie jasne dzikie piwa w beczkach ..... - 100 -
Stowarzyszenia spijaczy lambikowych ..... - 101 -
Słowniczek ..... - 101 -
Historia dokumentu ..... - 105 -

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, ze to pitupitu – i całkiem poważnie mówię – będzie miało jakąśtam role 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 przekonaniami (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 nieomylności 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.

e) Całość ma charakter wstępny, ogólny i przekrojowy, więc praktycznie każdy poruszany temat bezproblemowo da radę zgłębić, większość z tematów zresztą jest rzecz jasna już zgłębiona gdzieniegdzie, trzeba użyć googla

A że tytuł rozdziału ma w sobie słowo definicja, to rzeczona definicja (lekko zmodyfikowana przeklejka z anglojęzycznej wiki) na wypadek, jeśli ktoś dotąd z lambikami się nie spotkał:

Lambik to rodzaj piwa warzonego w regionie Pajottenland w Belgii na południowy zachód od Brukseli oraz w samej Brukseli od XIII wieku. Lambik różni się od większości innych piw tym, że jest fermentowany poprzez ekspozycję na dzikie drożdże i bakterie występujące w dolinie Zenne, w przeciwieństwie do zaszczepiania starannie hodowanymi i selekcjonowanymi szczepami drożdży piwnych w innych stylach. Proces ten oraz późniejsze starzenie w beczkach nadają piwu charakterystyczny smak: wytrawny, kwaśny, winny i cydrowy, często z cierpkim posmakiem.

Historia

W sumie to można by historię całkowicie pominąć, zapewne blogerzy i insi spece już temat ogarnęli, plus są ryli fajne źródła, ale z drugiej strony gdzieś trzeba wrzucić jakieś ciekawostki, które miały miejsce jakoś na tyle dawno, ze pasują do takiego tytułu… Uwaga: źródła różnorakie są niepełne, sprzeczne ze sobą nawzajem, przesiąknięte duchem romantyzmu – zwłaszcza w kwestii interpretacji – warto o tym pamiętać i absolutnie nie traktować tej historii zbyt poważnie. No to tradycyjnie, w punkcikach:

- 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, ze najlepsiejsze piwo ma 37.5% pszenicy (w sensie po prostu ziarna) i 62.5% słodu… tradycyjny lambik z Cantillona miał 35% niesłodowanego ziarna pszenicy, reszta to słód. Przypadek? Różnice też oczywiście jakieś są: w Sikaru nie stosowano chmielu tylko przyprawy. No i ponoć ta spontaniczna fermentacja w Sumerze łapała głównie Saccharomyces i Schizosaccharomyces.

- 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. Żeby utrudnić temat – podejrzane są też wsie: Lembeek, Borcht-Lombeek, Onze-Lieve-Vrouw-Lombeek i Sint-Katelijne Lombeek

    - Od alambika, destylatu / naczynia (które nazywano podówczas tym samym słowem), bo ponoć kijowo smakował i wykrzywiał usto, przynajmniej tak się wydawało żołnierzom Napoleona

    - Od łacińskiego „lambere" – siorbnąć, złapać łyka, czy jakoś tak, niestety nie znam łaciny

    - Od hiszpańskiego „lambicado" – co oznacza z kolei coś przygotowanego z dbałością, pietyzmem. Zaskoczonym iberyjskim potencjalnym pochodzeniem tego słowa przypominam o hiszpańskiej linii Habsburgów, do których należały Niderlandy

- 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 niderlandzki) i Walońska (taki trochę francuski)… niby zasadnicza większość lambikarni jest we Flamandzkiej części Brabancji, ale to ani trochę nie znaczy, ze francuski jest przez lokalesów w kontekście lambików nieużywany. Zwłaszcza mocno francuskojęzyczny jest Cantillon

- Wgl taka zgrubna oś czasu lambikowa w punkcikach:

    - 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…

- 1320 – najstarsze zachowane dokumenty dotyczące lambików (datowanie orientacyjne) – tak czy inaczej wystarczająco dawno, by z czystym sumieniem ogłaszać lambiki najstarszym wciąż do dziś produkowanym stylem piwa. Jak ktoś się by miał czepiać tego sformułowania, bo wikingowie, bo Gotlandia, bo costam – odsyłamy wtedy do Sikaru.

- 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, ze pasuje do zapisków… dla jasności: „lambikarnia" jest naciąganiem rzeczj jasna. Browar. W Bxl. Którego piwa kwaśniały.

- 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.

- 1400 – pierwsze wzmianki o użyciu chmielu w piwie na terenach dzisiejszej Belgii, konkretnie zapiski w księgach miejskich w Halle gdzie chmiel został wymieniony jako składnik piwa o nazwie nomen omen „Hoppen"

- 1420 – symboliczna data, podawana przez wiele osób jako moment, kiedy powstał Lambik w formie obowiązującej do dziś; w praktyce w 1420 roku Jan IV (Książe Brabancji) wydał dekret, w którym zarządził, że wszystkie browary na jego ziemiach mają obowiązek używać pszenicy w zasypie. Fun fact: rzeczony Jan był wtedy 17 latkiem. Fun fact 2: jak głębiej pogrzebać w źródłach, to historia wcale nie jest taka jednoznaczna, czasami mowa o pszenicy, czasami o jęczmieniu, niekiedy o chmielu… a oryginału brak.

- 1516 (23 kwietnia) – Bawarskie prawo czystości – dla niektórych w związku brakiem drożdży w dopuszczalnych składnikach podkreśla, jak bardzo wszystkie piwa były podówczas swego rodzaju lokalnymi lambikami. Ba, złośliwi twierdzą, ze w tej chwili wyłącznie lambiki spełniają owo słynne Reinheitsgebot. Ale lepiej tak nie żartować, bo ludzie potrafią to zbyt poważnie wziąć, wiec dla jasności: gęstwa z poprzednich warek była grana

- 1559 – pierwsza spisana i zachowana do dziś receptura lambikowa (acz bez użycia słowa lambik). Tak to funkcjonuje w praktycznie całej bibliografii, w rozmowach, w wiedzy ogólnej. Ale ciekawostką jest fakt, że przynajmniej jedna osoba w to nie wierzy i podaje dość racjonalne przesłanki, sprowadzające się do błędu w tłumaczeniu odnalezionego oryginału (oczywiście rękopisu), będącego księgami sprawozdawczymi miasta Halle, sporządzonymi przez niejakiego Remi le Merciera, która to wspomniana wcześniej osoba w szeregu artykułów na sieci (już niestety niedostępnych) dowodzi (znów niestety: w języku niderlandzkim), że owa receptura nijak nie dotyczyła lambika. Przynajmniej z dwóch powodów:
  - Błędnego odczytania słowa „daue" jako „donc" – co zmienilo sens zdania, ponieważ w oryginale miała się tam znajdować stosowana miara… owsa. No cóż, owies faktycznie umiarkowanie pasuje do lambikowej receptury
  - Dodatkowo tłumacz pominął aspekt specyfiki średniowiecznych miar objętościowych przeplatanych z wagowymi, co ma wpływ na proporcje – również nagle nieco przestają pasować do lambikowej tradycji

  Autor tych teorii (jak również autor nieistniejącego już bloga „Lambik 1801" wietrzy w tym spisek, zastanawia się nad PRowo - marketingowym wykorzystaniem ewentualnego naciągania faktów, kończąc swój cykl artykułów stwierdzeniem „Czy była to ignorancja, frywolność czy umyślne oszustwo? Któż może wiedzieć". Tak całkiem prywatnie, to w sumie czy to ma aż takie znaczenie? Bo jeśli faktycznie Horal, Armand i inni ściemniali w imię popularyzacji lambikowej i ratowania lambików od wyginięcia – to brawo, jest sukces. Przepis z 1559 roku nie opisuje dokładnie receptury dzisiejszego lambika. Ale zarazem sama teoria, którą sobie odtwarzam via google translate z jakichś web archive dziwnych jest kapkę nie do końca wiarygodna, bo pisana niemalże tak, jakby autor czepiał się na każdym kroku każdej możliwej rzeczy (poza wymienionymi również czasami w mojej prywatnej ocenie w sposób dość karkołomny i mało racjonalny). Wiarygodności też pewnie nie dodaje anonimowość autora, acz tegez, głupio kapkę mi się czepiać, zarazem podpisując inicjałami RR… PS: anonimowość autora w internecie jest względna – jest nim Raf Meerts – profi lambic mythbuster.

- 1568 – Pieter Bruegel maluje obraz Chłopskie Wesele, na którym przedstawia… no to co tytuł wskazuje, imprezkę, żarcie, picie… większość autorytetów różnorakich wspomina, ze jest to pierwsze uwiecznienie w sztuce picia lambików. Co prawda niektórzy podkreślają, że nie może być to prawda (lambik był zbyt drogi jak na tą warstwę społeczną, ale jednak już to funkcjonuje jako symbol). 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:

- Niestety bez dat, ale gdzieś w tym okresie na przestrzeni dziejów w Brukseli obowiązywało prawo, które zakazywało warzenia piwa między Świętym Grzegorzem (24 kwietnia) a Świętym Michałem (24 września). Miło mi się zrobiło, gdy to znalazłem, bo to między moimi urodzinami a imieninami, przypadek? Niemniej to nie jest czysto lambikowe prawo, obowiązywało również w innych regionach – wiele piw wszak mogło się latem zepsuć

- 1760 – wydany wtedy „Journal De Commerce" (J Vanden Bergren Publisher) po raz pierwszy zaznacza istotną czy wręcz decydującą rolę różnic powietrza w różnych rejonach dla jakości piwa… proszę bardzo, taki lambikowy terroir.

- 1792 – kilka pierwszy pisanych wzmianek z użyciem słowa „lambic" (w tym samym roku, zarówno w Brukseli – sprawa przeciwko właścicielowi browaru o nazwisku van Assche (pzdr, Sonny), jak również zakazy czy regulacje okupacyjnych wojsk rewolucji francuskiej dotyczące wsi Lembeek. Co ciekawe: część opracowań skrupulatnie pomija (starsze o kilkanaście tygodni) zapiski dotyczące Brukseli, w szczególności pomija to linia czasu w centrum turystycznym Lambiek – ot lokalny patriotyzm (a może i troszkę marketing)

- Długo nic ciekawego, poza faktem, ze 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 role lambików jako składnika potraw przejęło wino…. Niemniej lambiki od połowy XX wieku zaczynają wracać do flamandzkiej kuchni.

- 1822 [UPD] – wprowadzenie na terenach Belgii podatku od pojemności kadzi zaciernej. W efekcie czego przedsiębiorczy (czy może raczej oszczędni) belgijscy piwowarzy zaczeli pracować z gęstszym zacierem, w trakcie „podbierając" (z użyciem stuykmanden – wiklinowego kosza czy sita, bądź z biegiem czasu metalowego

odpowiednika) jego część do drugiej kadzi, zaś w pierwszej uzupełniając ubytki gorącą wodą. W ten sposób z biegiem lat postępowało coraz więcej browarów, sama metoda uzyskała po niespełna 30 latach miano „belgijskiej", później zaś „turbid mashing" – co się niezbyt wygodnie tłumaczy na PL, dosłownie „mętne zacieranie" czy też może „zacieranie na mętno"? Niemniej w sumie przyjęło się mówić również w PL – Turbid Mashing. W tym też okresie – w związku z wysoką gęstością tego co w kadzi – zaczęły się pojawiać mechaniczne rozwiązania mieszające, unikalne w różnych browarach, niemniej najczęściej w formie kręcących się wokół zarówno kadzi jak i wokół własnej osi mieszadeł – niektóre z nich są wykorzystywane w lambikarniach do dzisiaj. Zresztą właśnie dla lambikarni turbid mashing okazało się dodatkowym plusem poza mniejszymi podatkami, mianowicie tak przygotowana brzeczka zawierała o wiele więcej rozpuszczonej skrobi, która przy innych metodach ulega przekształceniu w cukry proste. Zaś skrobia, często niepożądana, dla lambików jest fajna, bo stanowi później pożywkę dla mikroorganizmów.

- 1829 (lub wg niektórych źródeł: 1828) – dr. Jean-Baptiste Vrancken z Leuven napisał, że lambik sporządzany przez prywatne osoby i następnie leżakowany w beczkach przez 5 lat jest nazywany „geuze-bier", jest prawdziwym żółtym piwem brukselskim, a co więcej – że jest gazowane i pieni się przy nalewaniu do butelek, mimo, że nie jest już słodkie. Znalazł się taki opis we wdzięcznie zatytułowanym dziele „Nowe traktaty Batawskiego Towarzystwa Filozofii Eksperymentalnej w Rotterdamie" (Nieuwe verhandelingen van het Bataafsch Genootschap der Proefondervindelijke Wijsbegeerte te Rotterdam) – zwracam uwagę, że w opisie Vranckena nie ma absolutnie nic o blendowaniu

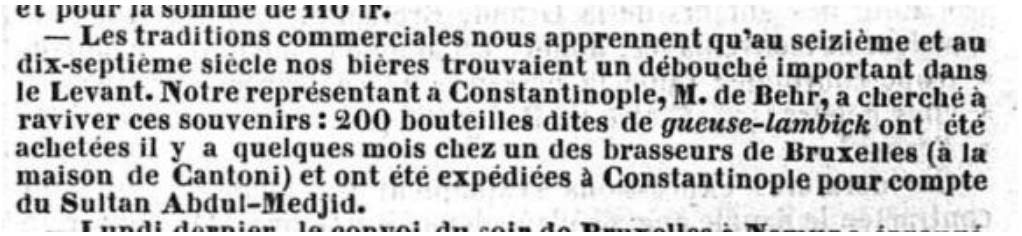
- 1830 – jakaś bliżej nieprecyzowana praca z tego roku wspomina o brukselskim karczmarzu, który był znany z wielu anegdot o piwie. Poza rzeczonymi anegdotami oferuje u siebie w knajpie: faro i – uwaga – lambic gueuse et simple. Co można odczytać, że do wyboru „prosty lambik" i „gueuse lambic". (Uwaga: to info ma jedno źródło / niepotwierdzone)

- 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.

- 1843 – opublikowany przewodnik turystyczny, który opowiada między innymi o brukselskiej burżuazji, która to w upalne dni zjeżdżała do Halle i piła tam „gueuze-lambic", które to wg autora przewodnika jest najsmaczniejszym warzonym piwem w Belgii. Piwo nadaje się do spożycia przez kilka lat, ale niestety jest bardzo drogie. (Uwaga: to info ma jedno źródło / niepotwierdzone)

- 1844 - Najstarsza wzmianka o butelkowanym lambiku. Butelki były przeznaczone na eksport, zaś procedura była banalna: lambikarze zbierali po knajpach używane butelki po szampanie. Wspomniane były dwa dość zaskakujące kierunki eksportu: Konstantynopol i Rio de Janeiro. Pierwsza wzmianka w temacie pojawiła się w gazecie L'Independance Belge 18 października – dla niektórych historyków jest to pierwsze

wspomnienie o gueuze, niemniej nikt nie wie, czy był to blendowany lambik – gueuze w dzisiejszym pojęciu. Jef van den Steen nazwał to „experimentele geuze", zaś w samej gazecie określono jak na fotce:


et pour la somme de 110 fr.
— Les traditions commerciales nous apprennent qu'au seizième et au dix-septième siècle nos bières trouvaient un débouché important dans le Levant. Notre représentant à Constantinople, M. de Behr, a cherché à raviver ces souvenirs : 200 bouteilles dites de *gueuse-lambick* ont été achetées il y a quelques mois chez un des brasseurs de Bruxelles (à la maison de Cantoni) et ont été expédiées à Constantinople pour compte du Sultan Abdul-Medjid.

- 1851 – niejaki G. Lacambre publikuje „Traité complet de la fabrication des bières et de la distillation des grains, pommes de terre, vins, betteraves, mélasses, etc." (a więc w wolnym tłumaczeniu wdzięcznie brzmiący: Kompletny traktat o produkcji piwa i destylacji zbóż, ziemniaków, win, buraków, melasy itp.), w którym jako pierwszy opisuje turbid mashing (nazywany przez niego „metodą belgijską")

- 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, ze był on poetą, czyli takim XIX-wiecznym blogerem. Zresztą od picia wyselekcjonowanych odchodów bardzo podupadł na zdrowiu i niebawem później zmarł.

- 1866 – w Amsterdamie zostaje wydana księga „*De praktische bierbrouwer*, *bewerkt door een oudbrouwer*" – czyli coś dla piwowarów. I pewnie nie byłoby w tym nic ciekawego, gdyby nie to, że są tam opisane receptury, między innymi na lambik i faro, z czego – w skrócie - płyną dwa wnioski:

    - Lambiki były w XIX wieku warzone nie tylko w Brukseli i najbliższych okolicach. Informacji, by belgijscy piwowarzy czy lambikarze się na to oburzali brak w źródłach

    - Ewidentnie były to dwa różne piwa, nie jak dziś jest to postrzegane, że faro to po prostu posłodzony lambik

- XIX wiek – w nawiązaniu do poprzedniego punktu (oraz też w sumie – do następnego) warto zauważyć, że wiele wskazuje na to, iż nazwy piw stosowane w XIX wieku nie są w pełni kompatybilne ze stosowanymi dzisiaj. A przynajmniej nie zawsze. W największym skrócie obrazuje to tabelka:

.	XIX wiek	Dzisiaj
Faro	Piwo spontaniczne, kwaśne, starzone, niekiedy ciemne, brak informacji o dosładzaniu (te się pojawiają dopiero na przelomie XIX i XX wieku). Inna receptura niż lambik	Dosładzany lambik
Lambic	Piwo spontaniczne, kwaśne, starzone, nieco mocniejsze a więc nieco droższe niż faro. Niekiedy w zasypie nie tylko pszenica. Zawartość niesłodowanego ziarna wyższa niż dzisiaj	Piwo spontaniczne, kwaśne, starzone, pszeniczne
Gueuze	Najlepsze, wyselekcjonowane lambiki (około 5% wszystkich), niekoniecznie butelkowane a wręcz kiedyś popularniejsze jako beczkowe, brak informacji o blendowaniu, sporadyczne informacje o pobudzaniu fermentacji przez dodatek cukru	refermentowany w butelkach blend lambików

Zarazem należy zwrócić uwagę, że z taką tabelką nie zgodzi się np. HORAL czy lambikarze, którzy wolą się powołać na również dostępne dokumenty czy zapisy niewskazujące jednoznacznie na istnienie takich różnic – i trudno się im dziwić, wolą podkreślać swoje jednorodne dziedzictwo kulturowe i piwne. Niestety, historia lambików wcale nie jest jednoznaczna. Sama zmiana znaczenia tych nazw stylów – przyjmując, że miała miejsce - jak łatwo zgadnąć zachodziła stopniowo, generalnie pod koniec XIX wieku. Warto też pamiętać, że w XIX wieku i wcześniej nikt nie postulował ograniczeń terytorialnych dotyczących ww. piw do Brukseli, Pajottenlandu czy nawet Brabancji

- 1870-1875 – w Lambecq / Lambeek pewien właściciel lambikarni a zarazem burmistrz miasteczka (podówczas częste połączenie profesji) wraz z wynajętym piwowarem o imieniu Cayaerts opracowali i zastosowali do lambików „methode Champenoise" – czyli w największym skrócie – refermentację w butelce. Narodziło się „nowożytne" Gueuze. Czy tam Geuze. Dwujęzyczność. Acz okolica była podówczas frankojęzyczna. Tak czy inaczej prawdopodobnie dopiero od tej daty gueuze/geuze miało oznaczać butelkowanego, refermentowanego i zmieszanego lambika starszego z młodszym (wcześniejsze użycie tej nazwy dotyczyło starego lambika, niekoniecznie butelkowanego). Sama lambikarnia zwała się Brasserie Sint-Roch, zaś wspomnianym właścicielem był Louis Paul, którego znajomi nazywali Geus co ma ponoć związek z nazwą G(u)euze czy też jej „zawłaszczeniem" wcześniejszemu znaczeniu (acz kłóci się to z wcześniejszymi źródłami z tą nazwą i raczej należy między legendy takie pochodzenie nazwy włożyć). Sint-Roch już co prawda nie istnieje, jednak w międzyczasie browar dostarczał brzeczkę Cantillonowi, zmienił nazwę na Brasserie Hygiena, stał się blendernią, przeszedł przez ręce rodzin Troch i de Vits by ostatecznie zostać wykupiony w 1978 roku przez Franka Boona, który zabudowania z taką znamienitą historią wykorzystuje do dziś do leżakowania Mariage Parfait. Jak widać świat lambików jest faktycznie niewielki.

- 1878 – na Wystawie Światowej w Paryżu międzynarodowe jury oświadczyło, że Lambik powstaje dzięki drobnoustrojom przenoszonym przez powietrze i osiadającym na stygnącej brzeczce w koelschipie (niby naturalny wniosek po odkryciach Pasteura, niemniej pierwszy raz sformułowany)

- 1878 – rok pochodzenia odnalezionego rękopisu Josse de Pauwa, z pierwszym zapisanym przepisem na krieka (google translate z francuskiego: „Weź dobrego lambika, przynajmniej dwuletniego, smacznego, dwadzieścia kilogramów dojrzałych wiśni na sto litrów lambika. Ściśnij wiśnie i dodaj je razem z pestkami. Zostawić na odpoczynek, maceruj do grudnia i odstaw na dwadzieścia do trzydziestu dni, następnie butelkuj, zakorkuj i połóż."). Co prawda krieki (czy też: piwa z wiśniami) były już znane wcześniej, ale pierwsza pisemna receptura ma swoje znaczenie. Wcześniejsze zapiski pochodzą z lat: 1713, 1778, 1793, jednak nie są na tyle jednoznaczne, by traktować je jako dotyczące krieka vel lambika z wiśniami. Wszystkie mają jedną wspólną cechę: zaznaczają użycie wiśni zgnieconych, z pestkami. Niekedy w połączeniu z ziołami lub przyprawami.

- Druga połowa XIX wieku – popularyzują się lambiki owocowe, jednak nie jako piwa z lambikarni, a raczej jako urozmaicenie menu piwnego w knajpach – po prostu właściciel wrzucał co tam miał w ogródku (czy też co było tanie, rosnące lokalnie) do beczki z lambikiem w piwnicy. Beczka była serwowana zazwyczaj w październiku, starczając na maksymalnie kilka tygodni – owocowe lambiki jako sezonowa ciekawostka cieszyły się popularnością wśród klientów. Owoce które były używane w takim celu to wiśnie i maliny zaś na południe i wschód od Brukseli – lokalne winogrona.

- 1882 – Powstają (niezależnie) Oud Beersel i Girardin

- 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…

- [UPD] 1885 – opodatkowanie wielkości kadzi zaciernej w browarze zostało zmienione – w większość browarów rozpoczął się powrót do dużych kadzi. Zaś w lambikarniach nadal był wykorzystywany turbid mashing – patrz rok 1822.

- 1887 – Pierwszy pilsner uwarzony na terytorium Belgii. Uwarzony przez – o zgrozo – lambikarnię. Konkretnie zdrajcą okazał się dziś nieistniejący Wielemans Ceuppens.

- 1897 – Na Światowym Expo w Brukseli (Exposition Internationale de Bruxelles) jakieś "Lambic gueuse" wygrywa nagrodę, co rzeczjasna robi mu dobrze marketingowo. Niestety, nigdzie nie mogę znaleźć info, jaki to był browar, jaka nagroda… Za to expo to dostarczyło statystyk spożycia piwa:

    - 4 405 litrów geuze
    - 12 417 litrów nieblendowanego lambika
    - 49 516 litrów faro
    - 67 903 litrów innych piw (Bock, Munchener, Bavarian)

- 1900 – Paul Cantillon otwiera swoją blendernię w Brukseli

- 1904 - Duńczyk Niels Kjelte Claussen znalazł te same drożdże co są w belgijskich piwach - w piwie angielskim. Podzielił się ze światem swoim odkryciem w Journal of the Institute of Brewing, zaś jako że znalazł te drożdże w brytyjskim piwie, nazwał je „brittanomyces", ale błąd w druku, pech lub przeznaczenie sprawiły, że zaczęto je nazywać „brettanomyces".

- 1907 – rekordowy rok dla Belgii jesli idzie o liczbę browarów. Zarejestrowane 3387 browarów. Niestety źródła nie podają, czy ówczesna definicja browaru obejmowała blendernie.

- 1910 – w rejonie Brukseli powstaje ponad milion hektolitrów lambików. W ciągu tego jednego roku. (uwaga: źródło – bloger. Zaznaczam, bo nie znalazłem nigdzie indziej potwierdzenia)

- Przed I Wojną światową w granicach Brukseli było około 300 blenderni lambikowych. Samych blenderni, nie lambikarni. Co więcej – popyt zwiększała dodatkowo – poza piciem lambików, faro, geuze – praktyka dolewania nieco lambika do innych piw w celu zwiększenia ich rześkości

- 1918 – I W.Ś. dewastuje rynek browarniczy w Belgii, w szczególności lambikarnie. Symptomatyczne jest wyrażenie tego liczbą używanych przez lambikarnie beczek: W 1914 co najmniej 800 tysięcy. W 1918 – 40 tysięcy, same puste. (uwaga: źródło – bloger. Zaznaczam, bo nie znalazłem nigdzie indziej potwierdzenia)

- 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, ze 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…

- Na początku XX wieku działa w Brukseli „Brasserie de l'Union des Marchands de bière" – czyli forma spółdzielczego browaru lambikowego. Ciekawostką jest fakt, że spółdzielnię tworzą blenderzy chcący jak widać nieco się uniezależnić od lambikarzy – browarników zrzeszonych w „Société des Brasseurs de Bruxelles". Spółdzielców było kilkudziesięciu (zgodnie ze wspomnieniami Rene de Vitsa – na tym polegał problem, za dużo osób decyzyjnych). Niemniej browar działał, dostarczał brzeczkę blenderom (w tym od 1919 roku Cantillonowi – podówczas blenderni). Daty działania browaru nie są niestety znane, ale wygląda na to, że działała całkiem długo

- 1921 - Hubert Kufferath i Marc van Laer odkryli dziesięć rodzajów brettanomyces, dziewięć z nich występuje w lambikach. Dwa najliczniejsze to „brettanomyces bruxellensis" i „brettanomyces lambicus".

- 1937 – Cantillon przekształca się z blenderni w browar po nabyciu przez Paula C. sprzętu po upadłym Brasserie Nationale du Néblon – pierwsza własna warka trafia na rynek w 1938

- Lata II W.Ś – Większość lambikarni zamknięta. Te, które działają jak łatwo zgadnąć borykają się z dużymi problemami zaopatrzeniowymi.

- 1946 – Ówczesna federacja lambikowych piwowarów (Fédération des Brasseurs de Lambic) zwróciła się do ministra gospodarki z prośbą o prawną ochronę nazwy Gueuze (dostarczając definicję tegoż). Niestety, minister nie zainteresował się tematem

- 1947 – jakby nie dość powojennych problemów, lato 47 było jednym z najgorętszych od wielu lat, co odbiło się na temperaturach również w piwnicach czy magazynach lambikarni. Szacuje się, że tego lata w Pajottenlandzie i Brukseli wybuchło około 3 miliony butelek lambików. Problem przyczynił się również do opisanych w następnym punkcie mechanizmów wykupywania lambikarni

- Lata powojenne – początek czarnego okresu w dziejach tradycyjnych lambikarni. Z jednej strony następowało wykupywanie małych, rodzinnych lambikarni przez większe, z drugiej nadal borykano się z problemami zaopatrzeniowymi a z trzeciej spopularyzowanie się słodkich soft-drinków i napojów (coca-cola do dziś dla lambikarzy jest symbolem zła). Efekt? Duzi gracze, tacy jak Belle-Vue czy De Troch w tamtych latach bazują na masowej produkcji napojów lambikopodobnych. Zaczynają być stosowane słodziki, soki owocwe zamiast owoców, barwniki. Pojawia się tez capsulekengeuze – czyli filtrowany, spasteryzowany, blend lambika z jakimś alem (khem… „ejlem"), sprzedawany w małych, kapslowanych butelkach. Pokłosie tych trendów widać na rynku do dziś (vide świecące triumfy, słodzone Lindemannsy owocowe czy z podobnym podejściem produkty ze wspomnianych De Troch czy Belle-Vue, które sprzedawały się dobrze w całej drugiej połowie XX wieku i aż do dziś cieszą się niestety popularnością).

- 1953 – Gaston Debelder (tata Armanda) z żona odkupują od kolejnych właścicieli De Drie Bronnen i zmieniają nazwę na 3 Fonteinen. Zresztą zaraz przebiegle knajpkę zburzyli, ale zostawili magazyn z beczkami.

- 1955 – rekordowa produkcja Cantillon – w tym roku uwarzono ponad 30 tysięcy hektolitrów. Dodatkowo by nadążać za zapotrzebowaniem, w latach 50 Cantillon kupuje brzeczkę od Brasserie des Quatre Vents z Molenbeek. Do dziś poziom produkcji z lat pięćdziesiątych w hektolitrach liczony nie został osiągnięty, zaś najbliższe kilkadziesiąt lat to głównie zmniejszanie produkcji

- 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. Warte odnotowania przyjęte jako norma dzienne dawki: litr piwa stołowego, litr faro, 2 litry lambika.

- Gdzieś w latach 50, czy na przełomie 50 i 60 (? 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. Wiele lambikarni z tego korzysta. W związku ze sklerozą – mogło stać to się wcześniej?

- 1965 (20 maja) – 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 brzeczkę zainteresowanym: Lindemans, Girardin i (w późniejszym okresie) Boon. Warto też pamiętać, że belgijski system podatkowy wymaga płacenia za już uwarzone a jeszcze nie sprzedane piwo, co w przypadku lambików i ich długiego leżakowania oznacza spore obciążenia dla lambikarni.

- 1965 – istnieje jeszcze 27 lambikarni.

- 1968 – Belle-Vue wykupiło w ciągu dwóch lat wszystkie (poza Canti) lambikarnie jeszcze pozostałe w Brukseli, niestety nie z zamiarem kontynuowania produkcji.

- 1969 - Cantillon przechodzi z rąk rodziny Cantillon w ręce rodziny van Roy, niemniej nie jest to żadne przejęcie czy transakcja – ot, Marcel Cantillon nie będąc dalej zainteresowany biznesem lambikowym przekazał go w ręce męża swej jedynej córki, czyli Jean-Pierre van Roya, wspierając go jeszcze przez rok czy półtora

- 1970 – Jean-Pierre van Roy powodowany problemami ze zbytem posłodził swoje gueuze. Chociaż gdzieniegdzie informacja, ze to była jeszcze decyzja Marcela Cantillon. Tyle w temacie świętości. Po posłodzeniu zresztą też się nie sprzedawało… w 1975 zaprzestał owego niecnego procederu.

- 1973 (17 lipca) – kolejny dekret królewski, doprecyzowujący, że piwo Lambik musi powstać w wyniku użycia w „otwartej chłodnicy" (czytaj: w koelschipie)

- 1974 (29 marca) – jak widać król Baldwin I lubił być precyzyjny, bo znów dekretem doprecyzował nieco lambiki, np. dopuszczalny zakres kwaśności

- 1978 – Frank Boon kupuje udziały w De Vits Brewery, zmienia nazwę na skromną taką, Boon. Niemniej przesłanki ku temu chwalebne – chęć zachowania dziedzictwa w temacie lambikowym

- 1978 – Cantillon otwarty dla zwiedzających jako działający browar – muzeum

- 1978 – Lindemans wypuszcza swoja wersje krieka, do której dodawana jest pulpa z wiśni, która nie jest przefermentowywana (butelki są pasteryzowane). Dodatkowo dodają sok i cukier.

- 1986 – J-P van Roy 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 (Delhaize? Ze słuchu, wiec w sumie nie dam głowy) – co zwiększyło stabilność zbytu – ów supermarket brał 25K butli rocznie.

- 1989 – de Vits / Boon ma kłopoty, produkcja spadła w przeciągu kilku lat z ponad 1000 hektolitrów rocznie do niepełnych 500. Frank Boon przejmuje pełną kontrolę nad browarem.

- 1992 – stosunkowo stabilna produkcja i zbyt Canti pozwala van Royom na inwestycje (kapslownie poza korkowaniem, co miało wpływ na możliwość pionowego przechowywania butelek, usprawnienia na warzelni i wprowadzenie zmniejszającego utlenienie Vatu fermentacyjnego) – jednak zasadnicza część urządzeń pozostała w formie z końca XIX wieku

- 1993 (31 marca) – kolejny dekret królewski dotyczący lambików, niemniej niewnoszący nic nowego w stosunku do wcześniejszych regulacji, poza „jeśli coś ma się nazywać lambik lub geuze, to musi mieć przynajmniej 10% prawilnego lambika w sobie”

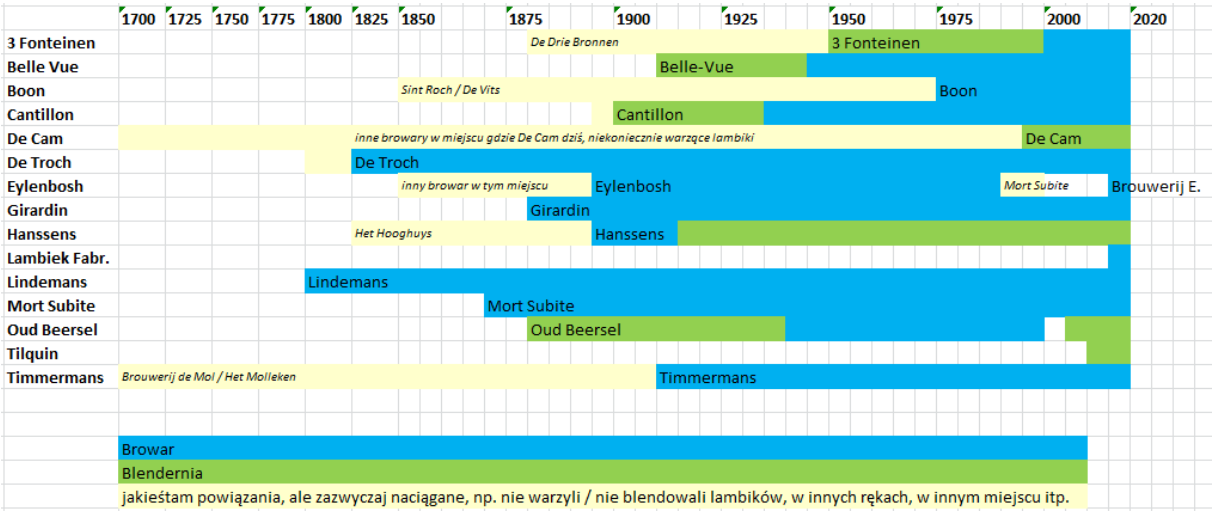
- 1994 – Frank Boon sprzedaje część udziałów w Boon (i „przyległościach”) koncernowemu Palmowi. Niemniej dzieje się to tak, że Palm traktuje temat jako wspieranie projektu kulturowego. Rynek nadal nie jest łatwy, acz ewidentnie coś drgnęło… Frank wybiera zarazem ciekawą ścieżkę biznesowa – skupuje brandy które padły, a lokalesi je lubili… czasem kupuje też same nieruchomości lambikowe na przetargach upadłościowych…. Niekiedy rozpoczyna butelkowaniedla wciąż istniejących blenderni (np. Moriau, Dekoninck)… 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. Właśnie w 1994 rozpoczyna też sprzedaż brzeczki innym lambikarniom.

- 1997 – Pierwsze rozporządzenie EWG nr 2082/92 mające chronić lambiki, niemniej niestety ówczesne prawo dotyczyło ochrony bądź z uwagi na tradycyjną recepturę (to zastosowano) bądź region. W tym rozporządzeniu pojawiło się też rozgraniczenie między Oude/Vieux G(u)euze, czyli właśnie tym tradycyjnym a „zwykłym” g(u)euze, które nie podlega żadnej ochronie. Co oburzyło Jeana van Roy, który nie może się pogodzić z tym, że to właśnie tradycyjny produkt ma zmienić nazwę, nie zaś pojawiające się nowe, nieprawilne wersje - https://eur-lex.europa.eu/legal-

content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:31992R2082&from=PL – późniejsze regulacje, w tym już unijne dotyczące tematu sprawę nieco wyprostowały, i dzisiaj na liście Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności znajdują się również nazwy: Lambic, Kriek, Geuze, Gueuze, Faro… Jeśli by restrykcyjnie podchodzić do tych regulacji, to wiele oude geuze nie powinno być nazywanych oude geuze. Przykłady? Nie ma 3 letniego lambika w składzie blendu: Cantillon Lou Pepe Geuze. Girardin Black Label. Niektóre geuze z Lambiek Fabriek i z Bokke…

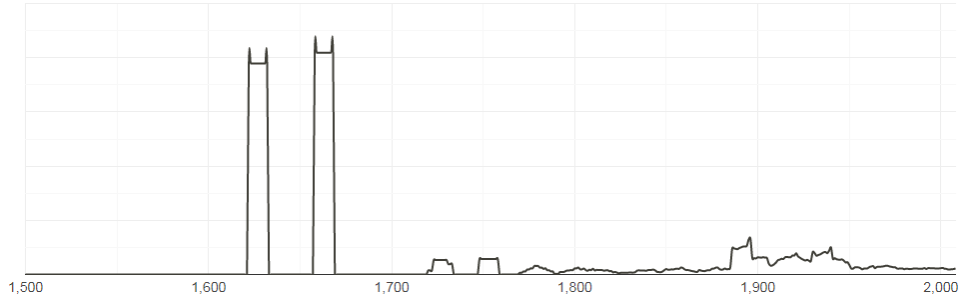
- 1998 – powstaje HORAL
- 1999 – 3 Fonteinen przekształca się z blenderni w lambikarnie - browar. Jest to pierwsza nowa lambikarnia - browar od grubo ponad pół wieku
- 2002 – Oud Beersel pada. Frank Boon nabywa prawo do nazwy. Staje się też właścicielem butli, które sprzedaje z zachowaniem nazwy.
- 2003 – 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, jako blendernia, przy wsparciu Franka Boona, nowy właściciel to Gert Christiaens
- 2009 (16 maja) – awaria termostatu w leżakowni 3 Fonteinen spasteryzowała (czy coś tam, 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 jedne z najlepsiejszych piw pitych w życiu). Dodatkowo pomagały inne lambikarnie, przekazując do 3f część dochodu z niektórych piw. 3F Musiało sprzedać instalację do warzenia, jednak dzięki wspomnianym akcjom instalacja została odkupiona i wróciła do browaru już w 2012.
- 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 coś tam 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. No dobra, już browar chyba w sumie…

Jeśli idzie o historię do dziś działających lambikarni, to orientacyjnie przedstawia je poniższa linia czasu (uwaga, skalowanie nie jest ciągłe, zaś kolorowanie niejednokrotnie musi być „zaokrąglone", niekiedy zaś opiera się na niejednoznacznych czy niepewnych danych źródłowych)

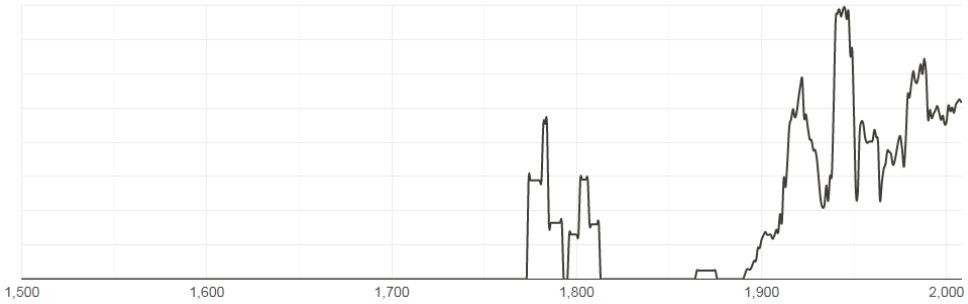


Z kolei w temacie użycia słów lambikowych na przestrzeni dziejów wykresiki, za „educalingo”. Cytując: „Wykres przedstawia ewolucję częstotliwości użycia słowa «X» na przestrzeni ostatnich 500 lat. Jego wdrożenie opiera się na analizie częstotliwości występowania słowa «X» w zamienionych na postać cyfrową źródłach drukowanych powstałych od 1500 roku aż do dzisiaj.” – kolejno (fr): Faro, Lambic, Gueuze (UWAGA: nieznane skalowanie pionowe / częstotliwość) – generalnie bardzo nieufnie podchodziłbym do tych wykresów (zwłaszcza „pików” w XVI czy XVII wieku), no, ale jako ciekawostka czemu nie:

CZĘSTOTLIWOŚĆ UŻYCIA SŁOWA «LAMBIC» NA PRZESTRZENI CZASU



CZĘSTOTLIWOŚĆ UŻYCIA SŁOWA «GUEUZE» NA PRZESTRZENI CZASU



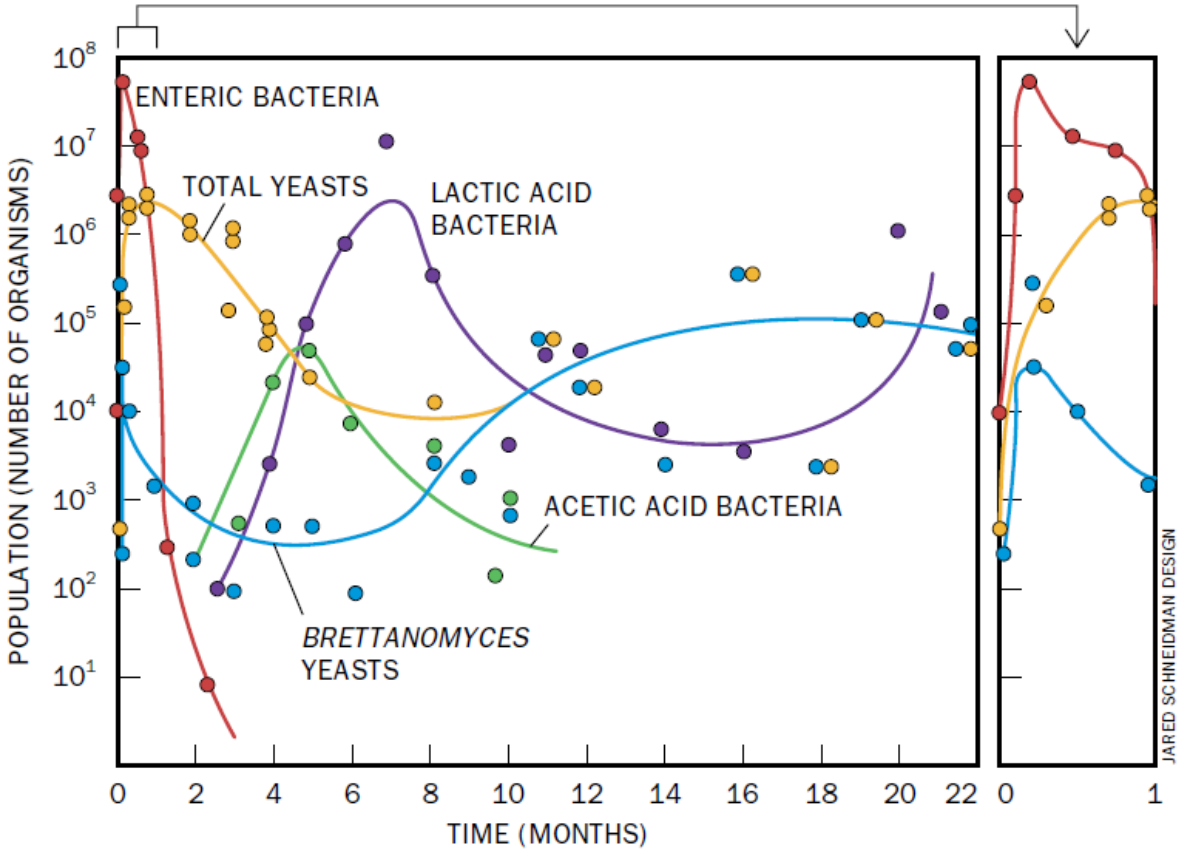
Prawilny proces

Dla jasności – mowa o czasach obecnych i w cholerę ogólnie, bo to kapkę nudne. I generalnie bez podniety można podchodzić do tematu, bo tego prawilnego 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 jakieśtam jasne słody
- Chmiel – stary. Chyba nawet starszy niż w polskich ipkach z browaru krzak – mający minimum 3 lata. No dobra, świeższy też się niekiedy używa, ale odmian z niską zawartością dających goryczkę alfa-kwasów – tradycyjnie w lambikach była stosowana lokalna odmiana Coigneau. Acz generalnie w tej chwili podobno częściej używa się brytolskie odmiany. Część lambikarni używa chmiel jeszcze dużo starszy – 3f opublikowało średni wiek chmielu użytego przez nich w 2020 roku – wynosi on, uwaga: 18 lat. Wow. Tzn. Łał.
- Zacieranie metodą turbid mashing. W Belgii zdecydowały o tym podobno względy podatkowe (wprowadzony w roku 1822 podatek od pojemności kadzi zaciernej obowiązujący do 1885). W efekcie takiego zacierania w kotle zostaje więcej białek i 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 i vide rok 1822 w poprzednim rozdzialiku PDFa.
- W ramach zacierania używa się też takie smiszne sita (kiedyś: kosze o wdzięcznej nazwie stuykmanden) – łatwiej zatrzymać ziarno, odłowić młóto.
- Dłuuuuugie gotowanie. Kiedyś nawet 12h, teraz też co najmniej 2-3 a często dłużej.
- Brzeczka ląduje w koelschipie (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. Acz wiadomo, że od temperatury zależy też to, które mikroorganizmy najżywotniejsze itp. – więc temperatura ma jednoznaczny wpływ na efekt ostateczny. I tak, to oznacza, ze ocieplanie się klimatu jest problemem.
- Fermentacja w beczkach, składająca się z szeregu etapów (zależnie, gdzie zerknąć – 3 lub 4 lub nawet 5), 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 wiedza, 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. Niemniej żeby wypunktować, to:
    - Najpierw zaczynają działać dzikie drożdże (Kloeckera apiculata) i enterobakterie (tak to się z łaciny na PL tłumaczy?). Łatwo poznać ten etap: biała piana wydostaje się z niezamkniętej przez piwowara beczki przez otwór. Ten etap trwa około 2 tygodni. Stopień fermentacji jest ograniczony do około 16%, a pH spada do 4,4. Pod koniec tej fazy beczki są zamykane.

- Druga faza to pierwotna fermentacja alkoholowa, która trwa od 3 do 4 miesięcy. Cukry są przekształcane w alkohol (i przy okazji powstaje szereg związków aromatycznych). Stopień fermentacji dochodzi do 60%, a pH spada do 4,0. Drożdże działające na tym etapie to głównie Saccharomyces - te z „klasycznego” piwa. W tej fazie powstaje większość alkoholu.
- Trzecia faza to fermentacja mlekowa – czyli działalność głównie bakterii Pediococcus (de facto częściowo pokrywając się w czasie z poprzednią fazą). Poziom kwasu mlekowego wzrasta do 5 gramów na litr, a pH nadal spada (do 3,2). To fermentacja mlekowa nadaje piwu kwaskowatość. Trwa 3-8 miesięcy.
- W czwartej fazie (6 - 8 miesięcy), rozpoczyna się wtórna fermentacja alkoholowa. Stopień fermentacji wzrasta do 80%. To w tej fazie brettanomyces bruxellensis i brettanomyces lambicus wykonują swoją pracę, produkując między innymi dużo różnych estrów charakterystycznych dla lambików
- W ostatniej fazie (w większości źródeł nie traktowanej jako faza) następuje bliżej niesprecyzowane dojrzewanie, które określa ostatecznie cechy lambika. I trwać może latami.

Poniższy wykres (podprowadzony z Scientific American) obrazuje wspomniane fazy:



- 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. Co najmniej kilka miesięcy. Owoce oczywiście niemalże dowolne, acz najbardziej tradycyjne to wiśnie, maliny, winogrona…
    - Blendowanie. Typowo blenduje się lambiki z różnych lat (te młodsze mają jeszcze cukier, te starsze są już fajnie złożone). Niby tradycyjnie mówi się, ze Gueuze to blend rocznego, dwuletniego i trzyletniego lambika, ale w praktyce często 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. Najbardziej klasyczny blend to:
        - 60% rocznego lambika
        - 30% dwuletniego lambika
        - 10% trzyletniego lambika
- Butelkowanie. Nic specjalnego w nim nie ma, acz warto pamiętać, ze po zabutelkowaniu te różne lambiki w formie Gueuze, Krieka itp. itd. Nadal pracowicie leżakują, refermentują i czekają, kiedy trafią na rynek. Czasem kilka miechów (dla geuze przyjmuje się minimum pół roku), 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 znajdą.

Jeśli ktoś jest zainterere 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.

Chyba najzwięźlej a zarazem prawilnie temat jest opisany (w nadwiślańskim języku) tutaj: http://blog.homebrewing.pl/lambic-proces-produkcji-tradycyjnych-piw-fermentacji-spontanicznej/ (chociaż pewnie w Pajottenlandzie by się łapali za głowę przy niektórych sformułowaniach, np. „fermentowane z owocami” – oni mówią „macerowane z owocami” i szlus, i co im zrobisz).

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 prawilnych. 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 (khem, w 2019) 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 chwilkę. Niemniej samo warzenie odbywa się w starej siedzibie, dopiero wszystkie kolejne działania – po transporcie – w Lambic-O-droomie. W 2020 pojawiły się plany rozbudowy tegoż, jednak z uwagi na koronavirusa prawdopodobnie będą musiały poczekać. Wdrażane jest za to propagowanie lokalnego i bio podejścia – np. zboże czy owoce kupowane od farmerów z podpisanymi umowami na wyłączność.

W chwili obecnej (jakoś od połowy 2019) 3f stało się niezależne jeśli idzie o brzeczkę czy lambiki do blendowania – już nie musi brać od Boona. Zresztą jest to związane podobno z odejście 3f z HORAL (a był to członek – założyciel) – kulisy sprawy nie są znane. Blendy oparte wyłącznie na rodzimych lambikach 3f łatwo rozpoznać po butelce z brązowego szkła (użycie brzeczki / lambików z innych lambikarni jest/było „oznaczane" zieloną butelką). Tak czy inaczej nie wiem, czy to odejście Armanda, czy właśnie fakt braku brzeczki Boonowej do wykorzystania, ale mam nieodparte wrażenie, że średni poziom piw z 3f kapkę opat. Nadal 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 cos, co bardzo w geuze szanuję – czyli brak wytrawności na maksa, udawanie słodyczy niektórymi aromatami w palecie oraz… serowe nutki. W sumie ja fan serów, więc może to przez to? Ale jakoś mało znam osób, co mówią, ze GB to przehajp.
- Platinum Blend – blend analogiczny do Golden, ale tym razem tylko z rodzimych lambików 3f. Browar deklaruje też, że będą się pojawiały również starsze lambiki w składzie (inaugurujący serię w 2020 PB zawierał 4 i pół roczny). Równie godny polecenia co GB
- 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. No i niektóre blendy oględnie mówiąć nie są najlepsiejszymi lambikami z 3f
- Hommage – owocowy lambik, zarówno z wiśniami jak i z malinami. Dla mnie kapkę przehajp, 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 geuze, 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). Przepyszne. Były. Niestety już najlepsze lata mają za sobą.
- 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 lepsiejszy 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 12 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. W tej chwili już nieco spowszedniało (duża liczba nowych blendów, już niekoniecznie tak spektakularnych jak pierwsze dwa – wiadomo, kiedyś to było).

- 3 Fonteinen zaczął ostatnio wypuszczać nowe rodzaje piw jak z karabinu – zgaduję trochę, że to pokłosie zmian własnościowych i rynkowego podejścia do tematu. Niemniej w ostatnim roku (no, powiedzmy 2020 + początek 2021) pojawiły się: Pruim Conducta, Pruim Reine Claude, Druivenlambik Muscat Bleu, Strange Winter, Druif Muscat Bleu, Druif Dornfelder, Bramenlambik, Robijn, Aardbei…. Pod koniec 2019 też ciekawe piwa wypuszczane tylko na rynek szwedzki: Blauwe Bosbes i Rode Bosbes. Dzieje się.

Belle Vue

Taka niby lambikarnia prawilna kiedyś, ale nieprawilna, bo słodzi. Nie ma koelschipa. Należy do In-Bev. Kilkadziesiąt lat temu wykupiła wiele małych lambikarni i je zamknęła. Tym państwu dziękujemy. Mimo, że wypuścili Selection Lambik, a więc powiedzmy trochę prawilniejszy

Bofkont

Malutka blendernia pod Antwerpią (w Kontich), prowadzona przez Sama Hellemensa, do niedawna blendującego „domowo", od 2016 z myślą o blendowaniu komercyjnym acz nadal w mini skali. Sam przyznaje się do po poglądu „lambik z morelami to uberlambik". Piwa z Bofkont bywają dostępne na niektórych festiwalach (tych związanych z dzikimi piwami), zaś 1 kwietnia 2020 miał miejsce pierwszy butelkowy, komercyjny wypust – kolejne „packi" nowych lambików wypuszczane co kilka miesięcy, jak dotąd po 3 różne butelki. Wobec zainteresowania przekraczającego dostępność – packi są losowane. Bofkont bywa też dostępny w dosłownie kilku współpracujących i zaprzyjaźnionych knajpkach. Opinie na sieci ma bardzo pozytywne ale absolutnie nie czołobitne, ja miałem okazję pić od nich tylko 4 piwa, i robią wrażenie bardzo pozytywne, ze wskazaniem na jak dla mnie wybitny Bloedrood.

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 (chociaż 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 ścieżke: Bokkereyder -> Methode Goat -> Bokke. A wszystko dlatego, ze 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.

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 rodzinnie 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. Plus vide chwalebna historia kilku ostatnich dziesięcioleci. 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 najlepsiejszych boonów, żaden nie rozczarował mnie.
- Boon / Mikkeller – wyszły dwie czy trzy takie współprace, 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 5 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), Brandy (2018) i najnowsza, 2020 (koniak + troszkę beczek po rumie). 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, lepsiejsze 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, ze 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 staja 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 dwukrotnie w PL, w roku 2018 w Ś.P. Mikkeller Warsaw oraz w 2020 w Kuflach i Kapslach i w Browariacie. 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 u Jeana), z dodatkiem tamtejszych winogron, dzisiaj osiąga na wtórnym rynku ceny kilku tysięcy dolków za dużą butle. Jakoś nie piłem i raczej nie planuję. No, chyba, że będzie okazja jakaś… Niemniej warto odnotować: lambiki kolekcjonerskie są jednymi z najdroższych piw świata. Albo i najdroższymi.
- Fou Foune – w największym skrócie: pyszny a stosunkowo niedrogi lambikj morelowy, zaliczany do klasyki Cantillonowych owocowych (wypuszczany od 1999 roku). Obowiązkowo.
- Jean Chris Nomad – gueuze zrobione dla belgijskiego sklepu – w 2011 zabutelkowano około 1200 litrów (pojemność zarówno 0.75 jak i i 0.375). Blend 3 roznych beczek po winie. Czym się wyróżnia ten blend? Głównie tym, że jako limitowany i smaczny cieszył się dużym powodzeniem (czytaj: dość wysokimi cenami za butlę na rynku wtórnym), co zaowocowało pojawieniem się podróbek. Rozróżnialne stosunkowo łatwo jeśli się oryginał postawiło obok podróbki (etykieta podróbki mniej ostra, prawdopodobnie skan oryginału następnie drukowany), niemniej na zdjęciach np. aukcji internetowych – nierozróżnialna. Zwłaszcza, że metoda prawdopodobnie była banalna: naklejenie fałszywej etki na butle podstawowego gueuze z tego rocznika (więc 100% zgodność butelki, korka, kapsla). Po tym, jak sprawa stała się dość głośna, JvR porównywał smak podróbki i oryginału potwierdzając metodę fałszowania. Co ciekawsze – w dniu dzisiejszym ceny oryginału są porównywalne z cenami podróbki, dziwny jest ten świat kolekcjonerów… JCN to najbardziej znany i najpewniejszy przypadek podrabiania piw Cantillon, ale krążą też mniej lub bardziej potwierdzone legendy o innych fałszerstwach. Chociaż na szczęście raczej nie na skalę innych alkoholi (vide świat win i dokument „Kwaśne Winogrona” na netflixie – bardzo polecam)

- 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 palecie). Piwo z tych nietanich niestety.
- Loerik – generalnie aż do momentu wlania gueuze do butli – nic specjalnego. Tylko później, z nieznanych (przynajmniej nieznanych w Canti) przyczyn refermentacja rusza z opóźnieniem oraz zachodzi bardzo wolno. Zdarzyło tak się z gueuze butelkowanym w 1998 roku, które trafiło na rynek (właśnie jako Loerik, czyli po naszemu hmmm… Leniuszek?) dopiero w 2004. Kolejna leniwa warka butelkowana była w 2018. Na rynek Canti wypuściło nowego Loerika w trakcie lockdownu COVIDowego ze sprzedażą wyłącznie na miejscu, w browarze, z limitem 3 butelki na osobę, co spowodowało szybkie zniknięcie kilku tysięcy butelek piwa i wysokie ceny na rynku wtórnym (na początku 2021: około 120 euro w porównaniu do 10 euro w sprzedaży pierwotnej miesiąc wcześniej). I co ważniejsze - on faktycznie jest bardzo smaczny, sprawdzone w ślepym teście.
- 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 tysia butli specjalnie na tę okazję zrobionego lambika malinowo-jagodowego z wanilią (skądinąd opartego o wcześniejsze Zwanze). Posmakował ludziom na tyle, ze 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 etkami (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 (macerowany z Muscatem bdb i fajnie się starzejący, ten nowy na świeżo ewidentnie inny, ale też bardzo pozytywne wrażenia).
- Citoyen Du Monde (czyli Obywatel Świata) – owocowy lambik wypuszczony z okazji 20 lecia współpracy Cantillon i ich dystrybutora na hamerykę Shelton Brothers. Czemu o owym piwie wspominam tu? Bo ciekawostka: miał być z całymi owocami, jednak transport się opóźnił, w efekcie czego powstał lambik z… pulpą z marakui. Czyli PL krafcik nie ma się czego wstydzić.

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, ze 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. De Cam jest jedną z najmniejszych lambikarni – nadal jedynym pracownikiem jest właściciel – Karel.

Swego rodzaju ciekawostką jest również fakt, że De Cam używa foederów po Pilsner Urquell. Oferta nie była jakoś specjalnie rozbudowana, jednak w ostatnich latach Karel to nadgania (np. najnowsze lambiki z 2021: ZjiemBezen Framboise (jagody+maliny), Mirabellen czy pięcio letni nieblendowany lambik wypuszczony w butelkach. 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 wspominane przez tych co pili, jako jedno z najlepsiejszych. 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 pracowicie słodzą, dolewają soku, pasteryzują. No super. Wypuszczają też prawilne 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 prawilne gueuze, i to lepsze moim zdaniem, niż „natywne" de trochy… podobna historia z LambickX z amerykańckiego Vangberg & DeWulf. Ciekawostką jest fakt, że w odróżnieniu od pozostałych lambikarni starają się, by pomieszczenie z koelschipem było izolowane od świeżego, belgijskiego powietrza – ponoć tak lepiej im się sprawdza, a drobnoustroje wszak i tak od dawna mieszkają w ścianach i stropach budynku (skądinąd z 1795 roku ów budynek). Świat lambików jest też De Troch winien podziękowania za wygraną batalię z inspektorem sanitarnym, który proponował zdezynfekowanie całego budynku oraz zaprzestanie używania beczek.

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 kilkulitrowe pudełka z foliową torbą pełną piwa w środku i z kranikiem). Nawet niezły. Pierwsze własne geuze wypuścili w połowie sierpnia 2020. Jedna jedyna zagwozdka – na żadnym zdjęciu z browaru nie widziałem koelschipa (pracowicie obejrzałem wszystkie foty jakie znalazłem), więc lepiej nie wnikam, na ile to prawilny lambik. Jednak prawilny – okazało się, że koelschip jest improwizowany i montowany tylko gdy potrzebny. Tak czy inaczej – smakuje fajnie. Podobnie jak ryli udane geuze (nazwane: Oude Geuze Devillé – niedrogie i mające dystrybucje, więc polecam)

Eylenbosch

A tutaj ciekawostka z cyklu troistość. Bo ponieważ Eylenbosche są trzy. Jeden czysto historyczny, działał do 1989, nazywał się Brasserie Eylenbosch, robił nie tylko całkiem prawilne 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 (prawilnie, w Brabancji, nie całkiem prawilnie, bo kapkę na północ od Pajottenlandu), na start jakieś farmhousy zrobili, ale aktualnie już dostępny nieblendowany lambik (z De Troch) + gotowe beczki (dzięki crowdfundingowi) i plany własnego geuze (pojawiło się już też geuze blendowane ze starszych lambikow de troch i młodego eylenbosch, sprzedawane jako „Prematuurre", początkowo tylko dla osób uczestniczących w crowdfundingu). Dostępny jest też butelkowany kriek. Właściciel, Eric de Keersmaeker (notabene członek rodziny, do której należy Mort Subite) wykupił piwnice pierwotnego budynku Brasserie Eylenbosch z zamiarem leżakowania tam beczek z lambikami. Z lambikami nowego Eylenboscha, nie zaś – jak miało to miejsce w latach 90tych – Mort Subite.

Trzecia lambikarnia o tej nazwie to Boerderij (gospodarstwo, farma) Eylenbosch z De Geuzestekerij (lambikarnią) Eylenbosch, najnowsza z tych trzech – powstała w 2020 roku, niemniej sama farma na której się mieści i z której zasobów korzysta jest w rękach tej samej rodziny od 6ciu pokoleń, co więcej, od dłuższego czasu dostarcza zboże ze swoich bio upraw browarom, zaś teraz zboża te zostały użyte do ich pierwszego lambika. Mieści się w Beersel, nieopadal stacji Buizingen. Powstała też na terenie farmy własna plantacja chmielu. Dla odwiedzających weekendowo jest otwarta (poza rzecz jasna covidowymi ograniczeniami) również lodziarnia. Wygląda na to, że nie boją się eksperymentów (trwa maceracja lambika z pigwą). Aha, również i ta lambikarnia poczuwa się do dziedzictwa czy powiązań z pierwotnym Eylenboschem

Girardin

Brouwerij
GIRARDIN

Browar z historią sięgająca XIX wieku, wciąż w rękach tej samej rodziny (rzecz jasna rodziny Girardin) – aktualnie prowadzony przez Paula z żoną Heidi, produkujący zarówno prawilne blendy i lambiki jak i filtrowane i dosladzane. Dostarcza (i co ważniejsze – robił to również w ciężkich dla lambików czasach drugiej połowy XX wieku) brzeczkę innym blenderniom. Można też kupić nieblendowane lambiki (zarówno młody jak i stary) w dziesięciolitrowych opakowaniach. Girardin dość niewygórowane ceny, w szczególności za bardzo smaczne Black Label Gueuze 1882 (White Label – filtrowanego i pasteryzowanego – raczej należy unikać). Co ciekawsze – Black Label Gueuze blendowane jest raczej z

młodych lambików: rocznego, półtorarocznego i dwuletniego, niemniej w praktyce i tak jest nie dość, że smaczny, to i zaskakująco złożony – osobiście mam wrażenie, że nie hołdowanie jakimś przepisom przy blendowaniu ale gust, smak, doświadczenie blendera zawsze najważniejsze.

W tej chwili Girardin to 10 hektarowa farma z uprawą zbóż, dwa browary (jeden tradycyjny, lambikowy ze sprzętem niekiedy z początków XX wieku, plus drugi - produkujący na lokalne potrzeby pilsa). Do dziś stosowane są tam już zazwyczaj zarzucone metody (np czyszczenie beczek poprzez wrzucanie łańcuchów z wodą i potrząsanie nimi), podobnie jak Canti wolą stosunkowo niewielkie beczki (do 500-600 litrów – pijpen, oraz 250 litrów – tonnen) zamiast wielkich foederów, duża część z beczek jest ponad stuletnia.

W kwietniu 2020 na fejsowym peju Girardin pojawiło się foto – tak na oko – kopanych fundamentów. Bez słowa komentarza. Może rozbudowa?

Hanssens

Hanssens Artisanaal

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, ze 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

Dotąd wypuszczali butelkowane nieblendowane lambiki oraz geuze. Na początku 2020 pojawiły się owocowe (kriek i lambik z winogronami - w tej chwile wg średniej na UT Muscar-Elle to najlepsiejsze piwo z Lambiek Fabriek).

Lindemans

XIX wieczne korzenie, rodzinna własność (w Belgii to b. ważne) od 7 pokoleń, a zarazem ikona braku prawilnego 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, ze Lindemans – w odróżnieniu od obrażonego na ten fakt Cantillon – jest członkiem HORAL.

Prawilne 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 najzwyczajniej smaczny kriek. Nie bez znacznenia jest fakt, ze 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 bazylia. Zrobiony w kooperacji z Mikkellerem. Smisznie rześki 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 nielubiących 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 prawilnie.

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 dosładzane, ale umówmy się – są i tak takie sobie (jak na świat lambików).

Oud Beersel

O historii było trochę wcześniej już coś tam, 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 (jako blendernia), nowi właściciele (Gert Christiaens i Roland De Bus) z pomocą Franka Boona stawiają interes na nogi, po kilku latach Oud Beersel staje się własnością Christiaensenów, 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 kolesi z PL.

Ciekawostką jest fakt, że Oud Beersel ma w ofercie tripla – Bersalis – który przyczynił się do powtórnego otwarcia lambikarni, gdyż na początku tego wieku żaden bank nie chciał udzielić Gertowi pożyczki, pokazując, że pierwszą sprzedaż piwa planuje na – jak to w świecie geuze bywa - „za trzy lata”. Więc modyfikacja biznesplanu na potrzeby banku i zobowiązanie się w nim do warzenia piwa, które można sprzedawać niemal zaraz dopiero umożliwiła udzielenie pożyczki na ponowny start Oud Beersel. Bersalis (w różnych wersjach, np. beczkowych czy blendowanych z lambikiem) jest zresztą sprzedawany do dziś.

Prawdopodobnie w najbliższych miesiącach zostanie otwarta, czy tam ponownie otwarta (działała za Vanderveldenów) przybrowarna knajpka, w której później przez lata mieściła się kwiaciarnia. Również w ramach powrotu starych dobrych czasów Gert planuje za kilka lat własną warzelnię, koelschip jednym słowem browar nie blendernię. W tej chwili też już rośnie za lambikarnią 240 drzew wiśniowych (testowo: 3 gatunków) na potrzeby robienia krieka, Gert też snuje plany miejsca piknikowego dla gości w sadzie…

Generalnie piwa z Oud Beersel w chwili obecnej są smaczne, dostępne (również w Oud Beerselowym Web Shopie, którego powstanie wymusił lockdown COVIDowy), stosunkowo niedrogie. Bardzo miły zestaw cech. Dodatkowo Gert nie boi się eksperymentować:

- Oude Geuze Vieille – podstawowo geuze, razem z kriekiem 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. Nieprzegięty. Inspirowany włoskim Nocino, czyli domowym likierem orzechowym, jednym z ulubionych napojów Gerta z czasów studiowania. Swego rodzaju ciekawostką jest fakt, że po dodaniu orzechów do lambika przez kilka miesięcy mamy jak sam Gert twierdzi „undrinkable" lambika, z uwagi na bardzo wysoką goryczkę. Dopiero po kolejnych miesiącach goryczka znika (ponoć w wyniku utlenienia) – Green Walnut jest więc macerowany minimum 10 miesięcy.
- 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 najlepsiejszych Krieków jakie piłem), czyli hmmm… rebutelkowanie, przy powtórce 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
- Seria lambików z eksperymentalnymi dodatkami sprzedawana w ciut ponad 3 litrowych pudełkach w środku których jest plastikowa „torba" z lambikiem + kranik (bag in the box). Ta technologia umożliwia sprzedaż żywego, wciąż fermentującego powoli lambika, wytrzymując ciśnienie 2 i pół bara (to mniej niż lambikowa butelka, ale jak na plastikową torebke wciąż imponująco). Łatwo rozpoznać tą serię nie tylko po opakowaniu, ale i po nazwie: „Lambic infused with…" i tu zaskakujący niejednokrotnie składnik. Jak dotąd w tej serii pojawiły się jako dodatek różne rodzaje herbat (w tym wędzonych), zioła, przyprawy, rabarbar, kwiaty… może nie są to najwspanialsze osiągalne lambiki, niemniej niewątpliwie są bardzo ciekawe i niejednokrotnie niecodzienne. Te pudełka pojawiają się w PL knajpkach niekiedy i są sprzedawane na kieliszki – grzech nie spróbować. Swego rodzaju ciekawostką jest swego rodzaju barter – współpraca z japońskim importerem herbaty, od którego różne herbaciane wynalazki są ściągane, a następni via ta sama firma pudełka z lambikiem infuzowanym daną herbatą trafiają na rynek japoński, popularyzując tam lambiki – sprytnie!

Sako

De facto nic nie wiadomo, bo to browar, którego powstanie zostało ogłoszone dosłownie przed chwilą, w 2019. Nie zabutelkował jeszcze żadnego lambika, nie mówiąc już o geuze. Położony w wiosce Pepingen w Pajottenlandzie, 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 okażesię.

Tilquin

Blendernia w Bierk założona w ostatnich latach (2009, acz otwarcie i pierwsze piwa w 2011) przez Pierra Tilquina. Swego rodzaju bonusem jest to, ze 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 posługiwać 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.

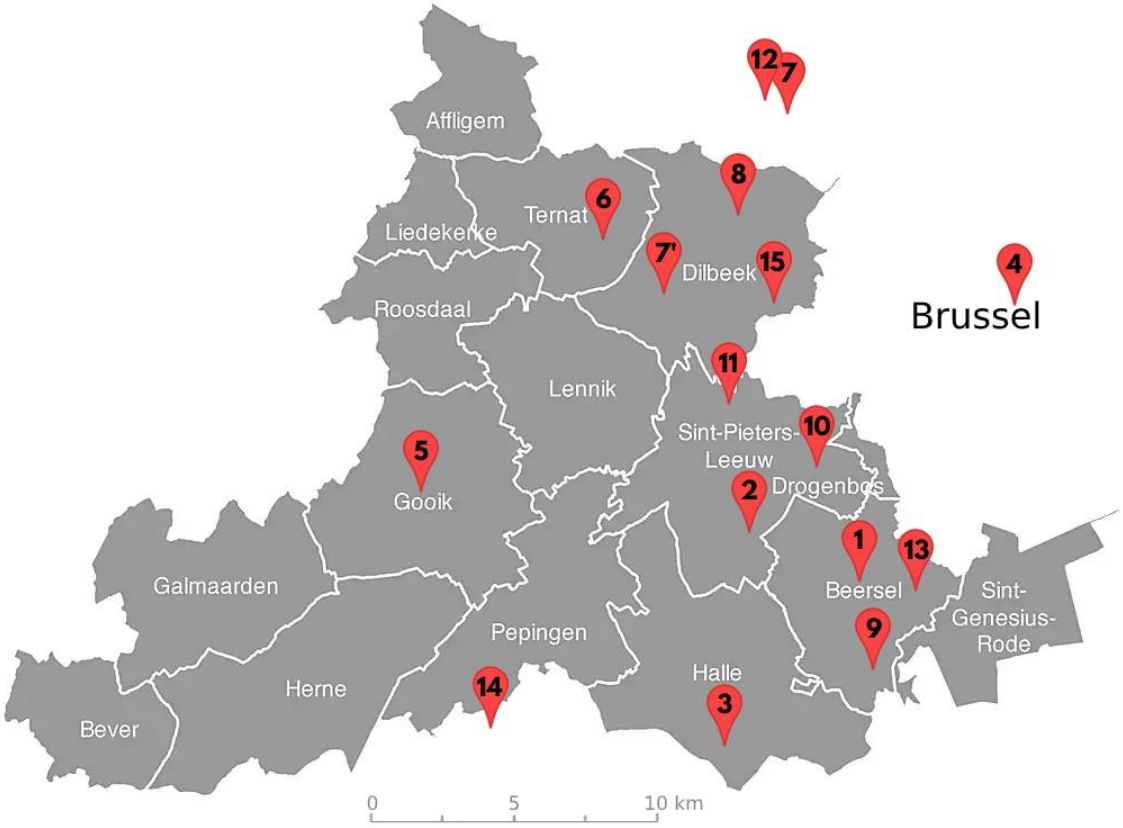
- Oude (Gueuze Tilquin)² à l'Ancienne – jedno z najfajniejszych gueuze dostępnych na rynku, jak dla mnie lepsiejsze od pozostałych z tej blenderni. Sam sposób blendowania powstał przypadkiem, gdy dwie kolejne butelkowania podstawowego gueuze przegazowały się w butlach, więc obie trafiły po zblendowaniu 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 chlalnych a zarazem stosunkowo niedrogich lambików z jasnymi winogronami (jak nazwa wskazuje – szczep pinot gris). Warto.
- Planowany jest też niezwykle ciekawy (w mojej opinii) projekt przygotowania kilkunastu blendów, poświęconych przodkom Pierra, z coraz starszymi lambikami w składzie. Czy dojdzie w pełni do skutku – jeszcze niewiadomo, niemniej już – jako ciekawostkę – wklejam planowane składy blendów. Na narzucające się pytanie odpowiedź brzmi: tak, niektóre z nich będą płaskie, bez CO2. Trzeba pamiętać, że dostępne będą najwcześniej w 2023 roku:

		Ages and proportions of the lambics							
Season	Male ancestor	1 year	2 years	**3 years**	1 year	**2 years**	3 years	Female ancestor	Season
…|…	Jean-François Tilquin 1758-…		10%	90%		90%	10%	Anne Joseph Petit Jean	…|…
…|…	Jean-François Tilquin 1780-…		20%	80%		80%	20%	Véronique Lobbet 1781-…	…|…
…|…	Jean-François Tilquin 1808-1889 (Jean-Jean)		30%	70%		70%	30%	Angelique André 1811-1873	…|…
…|…	Charles Tilquin 1839-… (Le Crolet)	10%	30%	60%	10%	60%	30%	Marguerite Lambert …- 1914	…|…
…|…	Arthur Tilquin 1865-1932	20%	30%	50%	20%	50%	30%	Marie-Denise Bastin 1869-1939	…|…
…|…	Paul Tilquin 1909-2005	30%	30%	40%	30%	40%	30%	Renée Petitjean 1918-2007	…|…
20|21	**Jean-Paul Tilquin 1947-2010**	**40%**	**30%**	**30%**	40%	30%	30%	Marie-Catherine Rousseaux 1947-	…|…
all	Pierre Tilquin 1973- (today's Gueuze Tilquin à l'ancienne)	50%	30%	20%					

Timmermans

Mieniąca się najstarszą wciąż działającą lambikarnią, bo założona jako „De Mol” w Itterbeek już (zaleznie kogo spytać) w 1692 lub 1702 roku. Jednak trudno powiedzieć, ile w tym prawdy (czytaj – czy od startu warzyli lambiki), zwłaszcza zważywszy, że koelschip powstał tam dopiero w XVIII wieku. Dzisiaj zasadniczo lambikarnia nie całkiem prawilna, acz podobnie jak Lindemans – mająca w ofercie niesłodzone, niepasteryzowane i całkiem przyzwoite (być może 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. No dobra, może najwyżej nad tym, ze Timmermans dostarcza brzeczkę Tilquinowi. Ciekawostką jest też stosowanie tam do mieszania w kadzi zaciernej miedzianych, perforowanych dysków kręcących się wokół kadzi (nazywają je „de maddamen”, bo w trakcie działania dyski chyboczą się - „tańczą”).

Jako mały dodatek graficzny – aktualnie działające wybrane lambikarnie naniesione (orientacyjnie, nie to, ze co do metra) na konturową mapkę Pajottenlandu:

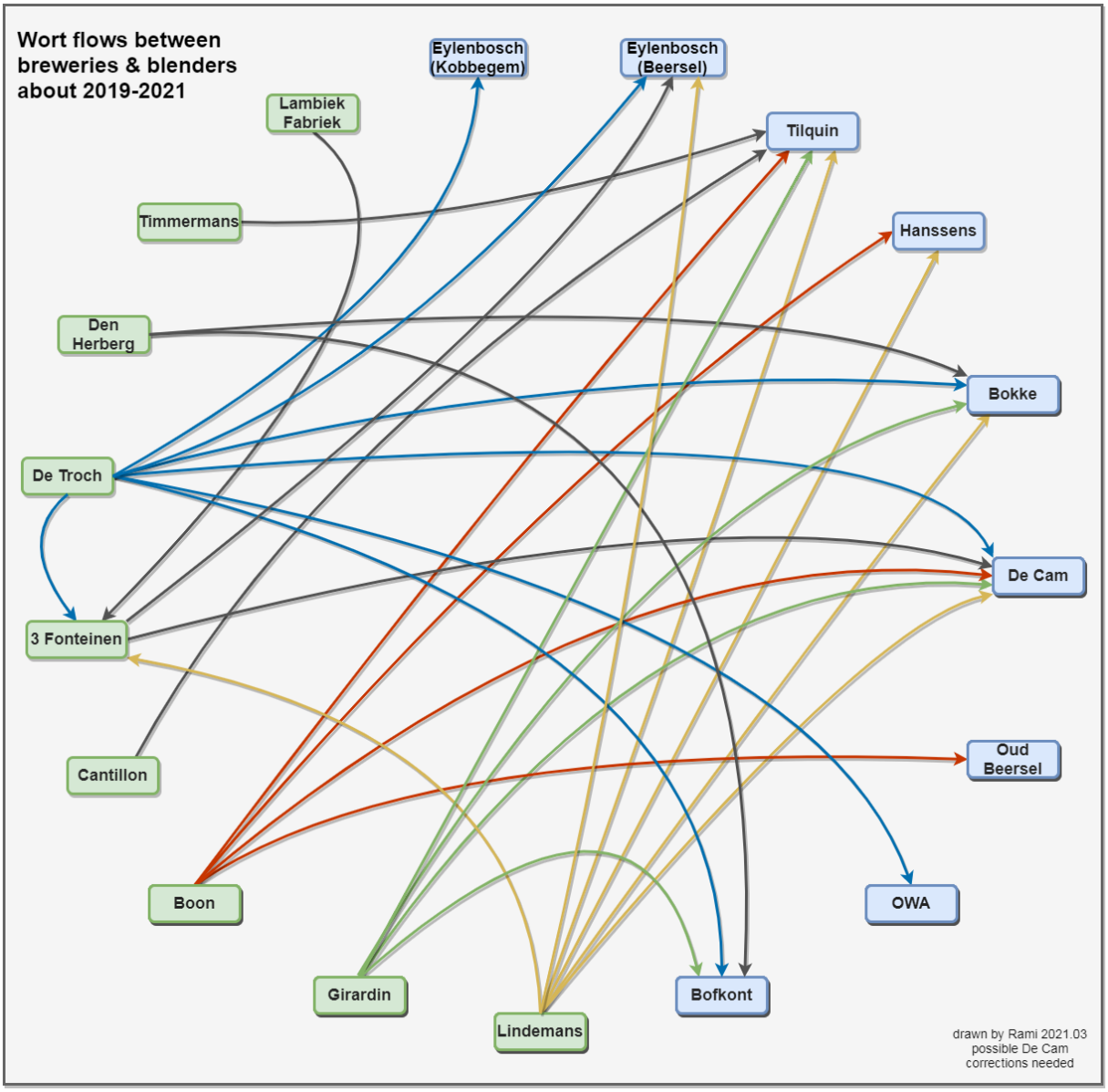


Legenda:

1 - 3 Fonteinen - Lot / Beersel
2 - Belle Vue - Sint-Pieters-Leeuw
3 - Boon - Lembeek (Halle)
4 - Cantillon - Brussel
5 - De Cam - Gooik
6 - De Troch - Wambeek (Ternat)
7 - Eylenbosch - Kobbegem (Asse)
7' - Eylenbosch (hist) - Schepdaal (Dilbeek)
8 - Girardin - St Ulriks Kapelle (Dilbeek)
9 - Hanssens - Dworp (Beersel)
10 - Lambiek Fabriek - Sint-Pieters-Leeuw
11 - Lindemans - Vlezenbeek (Sint-Pieters-Leeuw)
12 - Mort Subite - Kobbegem (Asse)
13 - Oud Beersel - Beersel
14 - Tilquin - Rebecq (Brabancja Walońska)
15 - Timmermans - Itterbeek (Dilbeek)

Jako kolejny dodatek – w miarę aktualny diagram “przepływów brzeczki” w Pajottenlandzie. Oczywiście już brzeczki “zakażonej” (przy lambikach wszak nie powie się “zaszczepionej”), czyli po koelschipie. Temat już gdzieś tam wcześniej opisany, więc tylko pokrótce: blendernie i niektóre browary kupują na zewnątrz brzeczkę by mieć co leżakować w swoich beczkach i następnie z czego blendować. Sam dopiero rozpoczynający fermentację płyn jest przewożony z tego co wiem (acz nie mam pewności, nie wspominając o danych statystycznych) w takich śmisznych, sześciennych, plastikowych tankach, jeszcze do tego zamkniętych w metalowych kratownicach, by następnie zostać przepompowany do beczek, w których spędzi najbliższe miesiące.

Na diagramie kolory lambikarni to: jasna zieleń: browar, błękit: blendernia. Kolory strzałek li tylko dla zwiększenia czytelności, w sensie co popularniejsi dostarczyciele brzeczki dostali swój kolor. Dane na diagramie dotyczą lat (orientacyjnie) 2019-2021, wcześniejsze transfery pominięte.



Europejskie browary i blendernie nieaspirujące do nazwy lambik, a warte zwrócenia uwagi.

Ad Fontes (Belgia)

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.

Alvinne (Belgia)

Browar w Moen, we Flandrii Zachodniej, szczycący się własnym szczepem dzikich drożdży: Morpheus, robiący w dużej mierze (acz nie wyłącznie) różnorakie wersje w stylu, który nazywają „Flemish blond sours" i który ich zdaniem jest swego rodzaju pomostem między Lambikami a Oud Bruin. Trochę to marketingowo może, ale piwa, w szczególności wersje beczkowe często bardzo dobre, a dodatkowo raczej łatwo dostępne i niedrogie. Dodatkowy plus: typową małą butelką którą używają jest bączek (lodówka z niskimi półkami lubi to)

Ammonite (Francja)

Projekt Simona Lecomte czyli nano-browar położony w Sennecey-le-Grand w Burgundii, w którym podejście do warzenia piwa jest nie dość, że zgodne z duchem lambikowym (spontany, beczki – z racji regionu głównie po winie), to jeszcze przesiąknięte duchem winiarskim (i to biodynamicznym) oraz swego rodzaju mistycyzmem (pory warzenia uzależnione od faz księżyca itp). Z ciekawostek – niektóre piwa są leżakowane nie w beczkach a w amforach, by wyeksponować smaki i aromaty związane z dzikimi drożdżami. Niestety, nie miałem okazji spróbować piw – nie dość, że browar jest nowy (pierwsze piwa w 2019), to jeszcze faktycznie jest malutki (garnki ze zdjęć mają tak na oko 100 litrów?) i ma dystrybucję właściwie tylko lokalną, głównie w restauracjach i knajpach.

Antidoot (Belgia)

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

Bierstekers (Belgia)

Swego rodzaju kuriozum. Bo z jednej strony niby jest to powiedzmy blendernia, ale z drugiej okazuje się, że to grupa wkręconych gości, którzy na potrzeby knajpy („In 't Nieuw Museum” w Brugii) blenduja, ale nie lambiki sensu stricte, nie mają własnych beczek, leżakowni, nic, tylko blendują różne geuze ze sobą nawzajem oraz z innymi piwami (stoutami, ipami itp.). Brzmi może z jednej strony krzywo, ale zarazem jak się porozglądać po internetach, to ludzie zachwyceni. Nie wytrzymałem i zamówiłem sobie kilka butli, które niebawem będą dopiero blendowane.

Burning Sky (Wlk. Brytania)

Browar na południowym wybrzeżu Anglii, w maleńkim Firle. Robi sporo różnorakich, nie tylko dzikich piw, ba, wypuszcza nawet na rynek europejski różne puszkowane pale ale. Jednak zarazem ma koelship, sporo beczek, bawi się blendowaniem. Te najbardziej interesujące, spontaniczne piwa zazwyczaj nazywają Farmhouse. Z ciekawostek: w browarze są jakies beczki po… lambikach. Te piwa których miałem okazję od nich spróbować może nie porywały, niemniej nie zniechęcam się – jakieś ichnie klasyki mam nadzieję przede mną.

Ca’ del Brado (Włochy)

Niewielki browar położony pod włoską Bolonią, czerpiący z tradycji winiarskich. Zasadniczo ich piwa nie są spontaniczne, nie używają koelschipa, tylko propagują mieszanki drożdży, rozmnażają, pobierając je dna beczek poprzednich roczników czy też po prostu wlewają piwo wstępnie przefermentowane do używanych beczek (nieco jak we flandersach) a czasem posiłkują się dzikimi drożdżami ze skórek owoców, z którymi macerują piwo. Niemniej efekty tych działań są w praktyce bardzo dobre i niejednokrotnie zbliżone profilem do prawilnych lambików. Dodatkowo Ca’ del Brado ma tą zaletę, że ma PL dystrybucję, ba, nawet odwiedzili One More Beer.

Chien Bleu (Szwajcaria)

Jeszcze kilka lat temu – browar kontraktowy, który dzięki crowdfundingowi dorobil się w Genewie własnej instalacji (włącznie z koelschipem) i leżakowni z beczkami (nad brzegami Rhone). Warza piwa w różnych stylach, łącznie z nowofalomymi IPAmi, jednak ewidentnie największą wagę przykładają do leżakowanych w beczkach po winach saisonów / farmhousów, często z dodatkami, również często z wblendowaną częścia spontanicznego piwa, od tego (2021) roku mają również koelschip. Niekiedy flirtują z cydrami a nawet winami. Dystrybucję trudno nazwać szeroką (również z uwagi na mikro-skalę całego browaru), niemniej raczej należy się rozglądać we frankojęzycznych zakątkach internetu.

Cyclic Beer Farm (Hiszpania)

Niewielki projekt z Barcelony, zainteresowany nie tylko piwami mieszanej fermentacji, ale również fermentacją owoców, cydrami, miodami…. Acz podstawa działalności to inspirowane belgijskimi wild ales. Nie mają koelschipa, niemniej próbują pozyskiwać drożdże i inne mikroorganizmy z lokalnej roślinności, głównie z owoców, mają wkrętkę w lokalność (w końcu Katalończycy) i organiczność, ręczne zbiory itp. Rzecz jasna używają beczek do leżakowania. Jako, że mają nienajgorszą jak na tą skalę przedsięwzięcia dystrybucje oraz taproom a zarazem nie są nahajpowani – nie powinno być problemów ze zdobyciem ich piw, ot, choćby z ciekawości. Miałem okazję pić całe jedno - było bdb.

De Ranke (Belgia)

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 = Kriek De Ranke), leżakowaniem w beczkach, wypuścił też własne geuze. Trudno nazwać De Rankę czołówka, niemniej niewątpliwie maja sporo bardzo fajnych piw ze stosunkowo szeroką dystrybucją i umiarkowaną ceną. Najnowsze ich geuze to całkiem smaczny blend prawilnych 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.

Des 4 Vents (Belgia)

„Side project" Jeana van Roya z Canti, który sprowadza się do blendowania piw wypuszczanych oficjalnie w browarze z piwami (czy też ich brzeczką) nielambikowymi. Niezbyt płodny ów projekt, wygląda na to, że jak dotąd pokazały się trzy blendy: 3 letni lambik Canti z brzeczką l'Ermitage Noir du Midi, bliżej nieznanego składu blend lambiko-saisonowy oraz lambik z brzeczką Zinnebir z de la Senne. Ten ostatni (chronologicznie: pierwszy) na butli miał ciekawostkę, czyli sygnowany był „Brasserie van Roy" acz posiadał kapsel z logo Cantillon. Pojawiały się też jakieś blendy ciemnych piw z l'Ermitage z Kriekiem (polewane w taproomie l'Ermitage w trakcie Quintessence 2018) – niemniej nie sprzedawane pod „marką" des 4 Vents. Generalnie raczej symboliczne ilości piwa, czy to butle dla znajomych, czy pojedyncze kegi w knajpach.

Du Brabant (Belgia)

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.

DUST Blending (Belgia)

Niestety – mało o nich informacji na internetach, grupkach, gdzie bądź. W każdym razie nowa (na fejscie od końca 2018), mała, belgijska blendernia (a może i browar?), zajmująca się saisonami z beczek, macerująca je z owocami, niektóre blendująca z brzeczką z Girardin. Pocieszne etykietki z wielkim ptakiem w butach… koniec mej wiedzy w temacie. Aha, piwa pojawiają się w sklepach niekiedy (w cywilizowanych krajach Beneluxu)

Fenetra (Czechy)

Czeski projekt z 2020 roku, powiązany z Pivovar Clock, gdzie odbywa się jak wynika ze stronki warzenie, następnie już własne, odseparowane od Clocka beczki (głównie po winie) do leżakowania, używający – jak sami to nazywają – rustykalnego podejścia. Ciekawostką może być to, że za Fenetrą stoi Jirka, ten sam, co za Metaphore. Tak czy inaczej: piwa nie są spontanami, chyba nigdzie nie pojawia się w procesie np. koelschip, niemniej są one zaszczepiane dzikusami, i to jeszcze zdaje się (z lektury fejsa niejednoznacznie wynika) używają różnych metod, w każdym razie określają to „mixedculture". Ewidentnie też nie boją się eksperymentów (aktualnie np. fermentuje dzikus z dmuchawcem). Dzięki uprzejmości pana Darka B. miałem okazję spróbować kilku ich piw (od dzikich berlinerow beczkowych po dzikusowe farmhousy czy saisony z beczek, niejednokrotnie z owocami) i wniosek taki, że może jeszcze nie są tak równi jak coponiektóre lambikarnie, ale już cześć piw jest ryli na europejskim levelu.

Goat & Boat (Polska)

Po naszemu: Koza i Łódź. A po naszemu, bo to polski browar stawiający na dzikusy w beczkach – jak dotąd w fazie rozruchu, gdzie sterem, żeglarzem i okrętem jest Pan Łukasz Kierski (znany i lubiany z Ziemi Obiecanej). Już jest pierwsze piwo pod nazwą „1" w stylu „Wild ale lambic-style refermented with honey". Uwarzone w 2019, wypuszczone na rynek w liczbie butelek 130 (oczywiście zeszło błyskawicznie, czas liczony w minutach)

Szczegółów na temat samego browaru brak trochę jeszcze, ale już wiadomo, że warto go śledzić bardzo uważnie.

Gueuze Society (Belgia)

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). Pociesznie wyglądają, bo etykietki robione chyba na wyeksploatowanej atramentówce. Z rozmów z właścicielem Grote wynika, ze te blendy powstawały w 3f. Miałem okazję spróbować tylko 3, niemniej wszystkie 3 zajebiste. Ze wskazaniem na Mayday, Mayday! oraz Angel Foam.

h.Ertie (Niemcy)

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 (Belgia)

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 koelschipa, beczek. Może trudno ich nazwać jakąś topką w kontekście okołolambikowym, ale szanować warto. Warte polecenia jako ciekawe, niedrogie i dość podobne do klasyczniejszych lambików są różnorakie wcielenia piwa Zure Van Tildonk (podstawka saute, z wiśniami, z winogronami, z agrestem, z malinami itp. itd.)

Kemker Kultuur (Niemcy)

Niewielki browar w okolicach Munster, na północ od Dortmundu, skupiający się na podejściu i piwach kwaśnych, farmhouse, odtwarzaniu historycznych stylów, lokalnym podejściu. Część z piw to spontany, pozostałe często zaszczepiane własnym szczepem drożdży. Leżakują zarówno tankach jak i w beczkach. Robią też cydry oraz lokalne wiktuały a la musztarda robiona na occie z własnego cydru

Land & Labour (Irlandia)

Tom Delaney – główny piwowar znanego browaru Galway Bay – w 2017 roku zadebiutował ze swoim prywatnym projektem – Land & Labour. L&L nastawione jest jak łatwo zgadnąć na spontaniczne, dzikie piwa, na mixed fermentation niemniej przyznaje się do nowofalowych wpływów (acz tak dokłanie cholera wie co to znaczy – może, że mocniej chmielą?). W 2018 po raz pierwszy użyli koelschipa zrobionego ze starych części mleczarni, rzeczjasna używają też beczek, kultuwują metodę turbid mash. Małym PL akcentem w ich piwach jest wykorzystanie wiśni importowanych z Polski. Dostępność ich piw jest przyzwoita – nawet PL dystrybucja, pojawiają się również w europejskich sklepach wysyłkowych. Ciekawym i ładnym bo chyba prawdziwym cytatem z Toma jest: „These beers are hard to make. They're even harder to sell. They take years of your life." (Te piwa są trudne do zrobienia. Jeszcze trudniejsze do sprzedania. Zabierają ci lata życia). Piwa Land & Labour są robione możliwie zgodnie z tradycją lambikową, browar należy do Méthode Traditionnelle Society

La Sambre (Belgia)

Waloński, niewielki browar położony na 800 letniej farmie w okolicach Namur, warzący wiele różnych styli. W tym dokumencie znaleźli się głównie dlatego, że próbując odtworzyć saisona sprzed wieków, nie dość, że wyizolowali jakieś stare kultury drożdży, to jeszcze dokonywali mieszanej fermentacji (czy – jak to nazwali – współfermentacji) razem z lambikiem (nie chcą się przyznać, z której lambikarni, poza tym, że z ich ulubionej). Efekt w postaci Vîye Sêzon będzie niebawem pity. Rzeczy które od nich próbowałem były co najmniej dobre, niektóre doskonałe, więc myślę, że warto – zwłaszcza, że mają bardzo przyzwoitą dystrybucję (poza PL) i nie powinno być problemu ze znalezieniem

Lindheim (Norwegia)

Browar przy farmie czy też może bardziej gospodarstwie agroturystycznym – poza samym browarem: taproom / knajpa, sady, pokoje… Podobno okolice Gvarv, gdzie farma jest położona to „owocowa stolica Norwegii" (sic!). Robią nie tylko piwo ale i cydry, dżemy, przetwory różnorakie, zdaje się również sery. I oczywiście wszystko własnym sumptem. W kontekście piw dzikich – to prawilne, z koelschipem, beczkami, blendowaniem, macerowaniem – oczywiście własnych – owoców. Browar stał się nieco bardziej znany po sukcesach na ratebeer best i współpracach z topowymi browarami z dookoła świata (między innymi z Oud Beersel), które to współprace zaowocowały „friendship series". Wypuszczają też „zwykłe" ipki, stouty itd. – tych nie znam, ale piwa z serii friendship, farmer's reserve czy coolship polecam.

Little Earth Project (Wlk. Brytania)

Farmerski browar w Suffolk, bardzo tradycyjny, rustykalny, specjalizujący się w beczkowych, kwaśnych piwach, farmhousach, saisonach, stylach historycznych i cydrach. Mają od niedawna coolship (tym razem angielska pisownia nieprzypadkowa). Blendują. Są tradycyjni. Ale zarazem nie boją się nowofalowych, amerykańskich chmielów. Z browarem związany jest pub „Edwardstone White Horse" w Mill Green (2h samochodem z centrum Londynu, na północ od Colchester). Pojawiają się niekiedy na festiwalach, mają też (badzo ograniczoną) dystrybucję prowadzoną prze zlambikowe sklepy czy knajpy.

Mad X (Węgry)

Część nowofalowego browaru Mad Scientist, niemniej od 2018 oddzielna, również w sensie fizycznym – własne budynki – jak łatwo zgadnąć: ze strachu przed zakażeniem dzikusami głównego

browaru. Bo fermentują mieszanką lacto-pedio-brett (mimo, że nie spontanicznie – nazywają to „alternative fermentation"). Piwa zasadniczo beczkowe (beczek po winie na Węgrzech wszak dostatek, ale niekiedy również używają dużych foederów po szampanie). Pojawiali się w sklepach w PL i wyglądają na dość duży projekt (w tej chwili w beczkach, zbiornikach i amforach mają 18 tys litrów dzikusów). Piwa ewidentnie smaczne

Malpolon (Francja)

Młody browar zlokalizowany pod Montpellier, jako dużą wartość przedstawiający lokalność swoich piw, składników do nich. Poza linią piw codziennych (ipy, pale ale, sporo saisonów) mają też linię dużo bardziej eksperymentalną i ciekawą – Bieres du Chai, a więc spontany (prawilne, z koelschipa), mieszana fermentacja, beczki, blendy (w tym blendy z innymi alkoholami jak cydr czy wino). Butelki (dostępne niezbyt masowo, acz osiągalne w sklepach płd. Francji) tej serii mają etki z modnymi mazami, acz trzeba przyznać, że Malpolonowe mazy wyróżniają się estetycznie, są fragmentami obrazów zaprzyjaźnionego z browarem hiszpańskiego artysty, zgłębiającego temat chlapania po płótnie, faktury tegoż i insze takie, dające fajne efekty.

MeuZenne (Belgia)

Projekt Andyego de Browers, czyli master sommeliera ze świata win, właściciela i sommeliera restauracji Les Eleveurs w Halle, wyróżnionego również (wraz z kolegą po fachu i współwłaścicielem restauracji wspomnianej) HORAL Lambic Award w 2020. Znanego w świecie lambików jako inicjatora i blendera dwóch pierwszych warek Zenne y Frontera. W ramach MeuZenne zajmuje się (jak dotąd – projekt dopiero startuje) blendowaniem lambików (konkretnie Den Herberg) z winami (konkretnie z „vin clair" z Liege). Stosuje też metodę „sur lie" (leżakowanie na osadzie drożdżowym).

Mikkeller (Dania)

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 Lindemansem, 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 wspominane współprace, 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 rożne 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 (Dania)

Poniekąd trochę brewpub na nabrzeżu w Kopenhadze. Tyle, ze 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 niedawna zaprzestał wysyłki 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 prawilna lambikarnia. Większość swoich piw określają „Danish Wild Ale"

Mills (Wlk. Brytania)

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 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 w sklepach. Niemniej szybko znikają, a na rynku wtórnym ceny już trudno nazwać okazyjnymi.

Métaphore (Czechy)

Pozwolę sobie zacytować: „Métaphore je řemeslný pivní projekt zaměřený na pomalu vyzrávaná 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 zakażanie drożdżami ze skórek owoców… Nie wiem jak szczegóły wyglądają, jak z dystrybucją itp. itd., bo jedyny kontakt to panel na WFP, który spowodował, ze polubiłem ten projekt (chociaż piwa niektóre wyraźnie odstawały od tych co lepsiejszych lambików) tudzież sympatycznego autora tegoż, wdzięcznie nazywającego się Jiřih Sládek

la Montagnarde (Francja)

Browar z 2016 roku, założony przez piwowarów domowych, następnie praktykujących w innych browarach, by ostatecznie stworzyć la Montagnarde. Położony w Sabaudii, w alpejskiej dolinie – fotki, zwłaszcza zimowe okolic browaru robią duże wrażenie. Widać, że są wkręceni w eksperymentowanie w okolicach spontaniczno-kwaśno-saisonowo-beczkowych, co zresztą opisują na swoim blogu, używają koelschipa (drewnianego!), przy czym wrzucają do niego np. mlecz czy inne cudaniewidy, próbują historycznych stylów, selekcjonują własne kultury drożdży (acz używają też takich z torebki czy tam fiolki – np. kveików)… co nie znaczy, że nie mają w ofercie „zwykłych" stylów a la portery czy ipy. Jak łatwo zgadnąć przy tego typu projektach – dystrybucja raczej lokalna

OWA (Belgia)

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, ze 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. Z żalem przyznaję, że ostatnie ich blendy (pojawiły się pod koniec 2019) ujmując oględnie temat: nie porywają.

[UPD] Norbæk Gårdbryggeri (Dania)

Niewielki browar założony pod Aarhus, na północy Danii. Pierwsze butelki (od razu piwa spontaniczne, chociaż nie tylko one, razem z dzikimi piwami z drożdżami „z saszetek") pojawiły się na rynku (szumnie mówiąc – w praktyce w kilku współpracujących z browarem sklepach) pod koniec 2018 roku. Od samego początku zwracały uwagę ascetycznymi etykietami, z jedną ilustracją rodem ze starego zielnika (przedstawiającą zazwyczaj gałązke czegoś, co w piwie zostało wykorzystane). Technologicznie rzecz biorąc aktualnie używają 500 latrowych kadzi zaciernej i warzelnej, nie mają koelschipa sensu stricte, niemniej gorąca brzeczka jest przetaczana do (wyczyszczonej wcześniej) otwartej kadzi zaciernej, gdzie powoli stygnie przez noc – jak to ujął piwowar – przy uchylonych drzwiach, co owocuje podłapaniem cudów niewidów z powietrza. Po kilkutygodniowym macerowaniu z owocami piwa są butelkowane i w takiej formie pozostawione na kolejne kilka miesięcy przed puszczeniem na rynek. Jak widać – brak w tym procesie wykorzystania beczek – swego rodzaju ewenement wśród browarów wspominanych w tym pdfie. Co do efektu – mam nadzieję niebawem uzupełnię – kilka butelek w drodze do PL.

[UPD] Pellicle Vergistingen (Belgia)

Domowy projekt piwowara z Brugii, który zajmuje się eksperymentami z lambikami, miodami, winami… i o którym de facto nic nie wiadomo poza tym, że jest zapraszany na lambikowe wydarzenia, więc zapewne warto zwrócić na niego uwagę. Na fotkach na Insta przewijają się owoce, beczki, takietam… na UT połowa piw to lambiki z bardzo dobrym odbiorem. Więc żeby nie zapomnieć, sobie tu zapisuję.

Penyllan (Dania – Bornholm)

Niewielki browar rodzinny na Bornholmie, w małym miasteczku rybackim – Tejn. Browar ma dość antyczną warzelnię (1000 litrów) i zajmuje się głównie piwami fermentowanymi w beczkach, nie tylko lekkimi, ale też np. tradycyjnym Old Ale. Używa do tego własnego szczepu, który swój początek miał w spontanicznie zarażonej brzeczce (wiadro wystawione na noc do pod jabłoń) o nazwie Garden Party. Browar co prawda nie powołuje się na lambikowe tradycje czy inspirację, jednak podobno część piw ma nieco lambikowy charakter. Jedyne piwo które piłem nie całkiem potwierdziło tę opinię.

Schneeeule (Niemcy)

Stosunkowo młody (2016), Berliński projekt pani Ulriki Genz, która w pewnym momencie zafascynowana Berliner Weisse i całą otoczką czy kuturą picia tegoż postanowiła skończyć biotechnologie (specjalizacja rzeczjasna piwowarska) i otworzyć browar warzący wyłącznie Berlinerki. No i pewnie nie byłoby w tym nic specjalnie ciekawego, gdyby nie to, ze Ulrike poszukiwała tradycyjnych metod, kultury pozyskiwała z kilkudziesięcioletnich butli czy beczek, oczywiście kultury te były nie tylko z lacto jak w popularnych berlinerkach, ale również z całym asortymentem inszych żyjątek, w szczególności brettow. Wiec są to dzikie berlinerki, czasami dość specyficzne i eksperymentalne (dodatki ale też mieszanki stylów a la Alte – dziki marceno-berlinerek czy August: berlinerko-koźlak). Wiele z nich przywołują skojarzenia aromatyczne z lambikami, stąd napomknięcie o nich tutaj – a że niedrogie i stosunkowo łatwo ogarnialne, to nie ma się co zastanawiać. Dodatkowy plus za full niezależny kraftyzm – firma ma jednego pracownika – męża Ulriki, ogarniają nawet etykietowanie w pełni ręcznie.

[UPD] Symbiose Brewing / Blending (Niderlandy)

Malutka blendernia w Groningen, współpraca kilku piwowarów domowych, bazująca (chyba) głównie na piwach warzonych w Vandenbroek, Girardin i Den Herberg. Sam projekt jest starszy, niemniej pod tą nazwą piwowarzy występują wspólnie od 2020 roku (wcześniej: Hobbybrouwerij Mara). Poszczególnych blendów, zazwyczaj z dodatkiem owoców wypuszczają symboliczne ilości:

kilkadziesiąt butelek. Niestety – nie miałem okazji spróbować, więc niby polecać głupio, ale każdy wie, że takie piwa – jeśli tylko jest okazja – należy próbować

Tommie Sjef (Niderlandy)

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.

Vandenbroek (Niderlandy)

Rodzinny, mały browar położony w Midwolde pod Groningen (Niderlandy). Szczycą się całkowicie ręczną robotą, nie ingerowaniem w naturalny rozwój piwa, używają koelschipa i beczek – generalnie tradycyjność lambikowa pełną gębą. Swoje podstawowe geuze nazwali Watergeus, jest ono blendem 5 różnych beczek. To co od nich pilem było spoko, pozytywne wrażenia jak najbardziej. Dodatkową zaletą jest fakt, ze ich piwa są tanie, niemniej nie za łatwo osiągalne z racji bardzo ograniczonej dystrybucji. Plus mają dość rozczulający element: wyglądają jak kapslowane domowo – odciśnięte kółko na kapslu i korku.

Wild Creatures (Czechy)

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 – Ressurection 2016 – bardziej mi się kojarzyło z quadem… acz ciekawostka niewątpliwie.

Wild & Sour (Szwecja)

Właściwie to niespecjalnie o nich coś wiem, poza tym, że są, są faktycznie nano (wypusty typu „dwa kegi"), są projektem (nieco hobbystycznym chyba – właściciel ma też inną pracę, z piwem nie związaną) wkęconego w dzikusy i beczki Pera Karssona, realizowanym w zachodniej Szwecji, w Gothenburgu. Browar nie ma co prawda koelschipa, wręcz przeciwnie – widać fascynację piwowara różnymi bakteriami i szczepami dzikich drożdży, hodowlą ich, selekcjonowaniem, insta zawalone jakimiś fotkami spod mikroskopu, jednak dalsze etapy są już mocno lambikowe (beczki, blendowanie,

macerowanie z owocami). Sam Per nazwał swoje metody „mixed fermentation” (np. dregi z własnych, domowych, już tym razem spontanicznych piw). Nie miałem okazji spróbować z racji na praktycznie brak dystrybucji, niemniej projekt wygląda bardzo ciekawie.

Zomerdijk (Niderlandy)

Browar i blendernia położona w niderlandzkim Heiloo. Z jednej strony podobno jest to własność rodziny Zomerdijk, ale z drugiej strony wygląda na powiązane w jakiś bliżej niesprecyzowany sposób z browarem De Moersleutel (skądinąd bardzo fajnym, ale z dzikimi piwami nie mającym nic wspólnego). Np. strona Zomerdijk przekierowuje bez słowa wyjaśnienia na stronę De Moersleutel. Na profilu tego podobno rodzinnego browaru są zdjęcia z beczkami, blendowaniem, nie ma zaś żadnego zdjęcia koelschipa – dziwne. Tak czy inaczej, trzy piwa które miałem okazję od nich pić były bardzo dobre (acz ustępujące nieco klasykom). Piwa osiągalne niekiedy na festiwalach i sporadycznie w sklepach.

Pozostałe browary około-lambikowe i pseudolambikowe (w tym domowe)

Czemu pseudo? A bo ładnie brzmi. Niemniej dookoła świata jest od cholery różnorakich 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 Pajottenlandu 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 – prawilne i tradycyjne piwo, robione ściśle wg lambikowych zasad) nie Gueuze czy Geuze, tylko „Méthode Gueuze". Wyglada niby OK, acz HORAL i tak się oburzył, bo padło zakazane słowo. Zakazane mentalnie, nie prawnie, zresztą jakieśtam (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 krafciku 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 koelschipa 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 tuzy piwnej blogosfery, w szczególności Tomek Kopyra, którego przekonywania piwowarów z browarów robiących spontany z koelschipa i nazywających swoje piwa spontanami z koelschipa, 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.

Należy też pamiętać, że nazwy Lamic, Gueuze, Kriek cieszą się ochroną prawną w UE. Co prawda nie jest ona w praktyce egzekwowana, ale istnieje – szczegóły na blogu Browar Paragraf: https://browarparagraf.com/2020/04/ochrona-prawna-lambikow/ - trzeba niemniej brać pod uwagę fakt, że powstrzymywanie się od użycia tych nazw (czy to w unii czy poza nią) nie wynika li tylko z litery prawa, ale również z powiedzmy ogólnie: szacunku do tradycji.

Pełna lista nazw cieszących się ochroną UE jako „Gwarantowana Tradycyjna Specjalność" (a więc „najdelikatniejszą" ochroną spośród 3 dostępnych unijnych) w tabelce poniżej, zaś znaczek unijny pojawia się na coraz większej liczbie butli lambikowych (chociaż nie wszystkie lambikarnie go dają)

Product Type	Country	Type	File number	Name	Product Category	Status	Date	
Food	Belgium	Traditional Specialities Guaranteed (TSG)	TSG-BE-0005	**Lambic / Gueuze-Lambic / Gueuze / Lambiek / Geuze-Lambiek / Geuze**	Class 2.22. Beers	Registered	07/05/1998	
Food	Belgium	Traditional Specialities Guaranteed (TSG)	TSG-BE-0006	**Faro**	Class 2.22. Beers	Registered	21/11/1997	
Food	Belgium	Traditional Specialities Guaranteed (TSG)	TSG-BE-0007	**Vieille Gueuze / Vieille Gueuze-Lambic / Vieux Lambic / Oude Geuze / Oude Geuze-Lambiek / Oude Lambiek**	Class 2.22. Beers	Registered	21/11/1997	
Food	Belgium	Traditional Specialities Guaranteed (TSG)	TSG-BE-0008	**Kriek / Kriek-Lambic / Framboise-Lambic / Fruit-Lambic / Kriek / Kriekenlambiek / Frambozenlambiek / Vruchtenlambiek**	Class 2.22. Beers	Registered	07/05/1998	
Food	Belgium	Traditional Specialities Guaranteed (TSG)	TSG-BE-0009	**Vieille Kriek / Vieille Kriek-Lambic / Vieille Framboise-Lambic / Vieux fruit-Lambic / Oude Kriek / Oude Kriekenlambiek / Oude Frambozenlambiek / Oude Fruit-lambiek**	Class 2.22. Beers	Registered	21/11/1997	

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. A można by „American Wild Ale", „Spontan" itp…

[UPD] Za to niewątpliwie fajną informacją jest to, że styl „Straight Lambic" pojawił się jako jeden z kilkunastu stylów na Mistrzostwach Polski Piwowarów Domowych 2021. Wyników jeszcze nie ma, jednak już są pierwsze informacje ogólne, np. info od Pawła Masłowskiego (na moje podpytywanie o technologiczne kwestie, dregi, drewno, blendowanie itp.) które zacytuję bezczelnie:

> *„Piwowarzy nie mieli obowiązku wskazywania na typ przeprowadzonej fermentacji, szczepów drożdży i bakterii, a także czasu produkcji lub technik kupażu. Mogliśmy się jedynie domyślać. Z mojej strony powiem, że sporo piw odstawało jakościowo od wymogów stylu głównie z powodu utlenienia, posmaków THP, małej kwaśności mlekowej, nadmiernej octowości lub bardzo nieprzyjemnego profilu fenolowego. Na temat piw finałowych nie będę się wypowiadał do momentu ogłoszenia wyników i rozesłania metryczek. Ogólnie był to bardzo trudny styl, chyba najtrudniejszy na tym konkursie. Jeżeli któryś z piwowarów, którego piwo odpadło w eliminacjach podzieli się recepturą i aspektami technicznymi to postaram się pomóc, aby mógł uniknąć w przyszłości tych wad."*

Więc o „wysokim poziomie PolLamów" może nie można (na razie) mówić, ale już sama liczba zgłoszonych w tym stylu piw (31) fajnie wróży na przyszłość. Niektórzy piwowarzy podzielili się recepturami i podejściem, niemniej próbka statystyczna na tyle mała, że trudno po tym coś wnioskować czy tabelki robić, niemniej wygląda na to, że zasadniczo: nikt (z tych, co odpowiedzieli) nie posługuje się fermentacją spontaniczną w sensie koelschipem czy innymi tego typu metodami (acz niektórzy się odgrażają, że będą w tym kierunku kombinować). Również nikt nie użył beczek. Acz niektórzy używali kostek czy płatków drewnianych. Również niektórzy sięgali po dregi z belgijskich Lambików. Wniosek jest prosty: w PL doświadczeń najwyżej kilka, kilkanaście lat, a nie kilkaset jak w Belgii, wiec chyba dużo osób bardzo liczy na szybki rozwój w temacie, który teraz się dopiero zaczyna rozkręcać[/UPD]

Wbrew dumnemu tytułowi tego rozdzialiku, 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 cycus 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 chlalne stołowe, dzikie Farmhousy czy Saisony z beczek. Oczywiście jedne i drugie znajdują swoich fanów, ba, niektórzy twierdzą, że są lepsiejsze od lambików… mi się tak nie wydaje, za to moim zdaniem i w największym tudzież naciąganym uogólnieniu: najlepsiejsze hamerykańce zaledwie zrównują się poziomem z po prostu bardzo dobrymi lambikami. Co oznacza, ze bywają pyszne. Więc szybka lista Hameryki (wiem wiem, dziurawa i wgl… tym najfajniejszym dla mnie daje wykrzynik), na która warto zwracać uwagę. Są tu browary zarówno zajmujące się jedynie spontanami czy dzikimi saisonami z beczek, ale są też i takie, dla których to tylko część produkcji:

- Afterthought
- Ale Apothecary
- Almanac
- American Solera
- Beachwood Blendery
- Black Project
- Casey
- Bruery Terreux
- Crooked Stave
- De Garde (!)
- Floodland
- Funk Factory Geuzeria
- Forest & Main
- Freak Folk
- Hill Farmstead (!)
- Homage
- Jester King (!)
- Logsdon
- Lost Abbey
- Odd Breed Wild Ales
- OEC (Ordinem Ecentrici Coctores)
- Oxbow
- Plan Bee Farm
- Rare Barrel
- Referend Bier Blendery
- Russian River (!)
- Sante Adairius (!)
- Side Project (!)
- Speciation
- Suarez Family
- Upland

- Upright
- Weaver Hollow
- Wicked Weed

Za uzupełnienia w liście wielkie dzięki dla Pana Kamila R., który ten rynek zna dużo lepiej niż ja.

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 całokształcie niezgodne z belgijską tradycją. Dostępne na dwóch edycjach OMBF. Dodatkowo Szałowie wypuścili dość popularną serie kwasów owocowych. Niektóre zabutelkowali. Niektóre z nich (nie wnikam, czy dzięki lactobacillusom tylko, czy może jakieś dzikie drożdże też się pojawiły w butli) po kilku latach zaczęły smakować i pachnieć jak owocowe lambiki. Mimo, że nie były w beczce. Mowa zasadniczo o dużych butelkach Ribesium Nigrum Arcanum – jak się teraz trafi szczęśliwie, to ma się butle jednego z najlepsiejszych „pseudolambików" w PL (mimo absolutnie innej technologii)
- Stu Mostów – różne beczkowe wild ale z owocami, kilka różnorakich prób, na szczęście nie nawiązujące nazwą do lambików. Ryli dobre piwa jak dla mnie, ale niestety również… yyyy… sensorycznie nie nawiązują specjalnie do lambików. Uwaga: część z nich ma gushing
- Maryensztadt – nazwane „Straight Lambic" – apage! Acz piwo smaczne. Tylko, ze nijak nie lambik. Plus kilka innych dzikusów beczkowych (imho mniej udanych)
- Artezan w Loży Jeża kilka udanych dzikusów z beczek (dzikusów, nie spontanów)
- Jakieś próby dziczenia (znów na szczęście bez nawiązań do lambików w nazwie czy stylu) z Ziemi Obiecanej. Nawet fajne.
- Dzikusy jakieś z hurtowni Monsters oraz z Przystanku Tleń (beczkowe)
- Pinta wypuściła dwa piwa czy może raczej blendy z lambikiem we współpracy z Oud Beersel:
    - Les Cassis Fous – Szalone Porzeczki - Blend lambika z belgijskiego browaru Oud Beersel oraz porzeczkowego piwa kwaśnego (baza to receptura na Kwas Jota). Następnie leżakowane przez 6 miesięcy w dębowych beczkach po czerwonym francuskim winie.
    - Le Grodzisz Sauvage – Dziki Grodzisz - Blend lambika z belgijskiego browaru Oud Beersel oraz piwa w stylu grodziskim. Następnie leżakowane przez 6 miesięcy w dębowych beczkach po czerwonym, francuskim winie.
- Fortuna we współpracy z Boon wypuściła piwo, o którym warto wspomnieć, niemniej charakteru lambikowego ono niestety nie miało, mowa mianowicie o Fortuna Wild Sour Pigwa, czyli zmieszany lambik z Boon, lager z fortuny i sok z pigwy.
- Tumski + Absztyfikant – Wyprawa do Belgii – czyli Wild Sour BA - polski odpowiednik lambikowy (no, bez koelschipa) + 615 dni w beczce po Pinot Noir.
- Swego rodzaju ciekawostką było też wyizolowanie z okolicy (chyba z owoców głównie?) dzikusów przez studentów z UJ. Niestety piwo zrobione przez ReCraft na tych drozdzach nie porywało (acz był to pale ale z PL chmielami, nie żadne beczkowe, wytrawne, okołolambikowe)
- jakieś bliżej niesprecyzowane informacje od Piotra Sasina a propos doświadczeń z dzikusami i ich leżakowaniem w beczkach, które być może się przerodzą w coś komercyjnego w ramack

3K. Również Marek Puta zapowiadał zabawy dzikimi drożdżami w mazurskiej Piwotece. Ale co chyba najważniejsze: Pinta Barrel Brewing będzie robić spontaniczne dzikusy.
- Pewnie stadko innych, ale generalnie nic, co można by uczciwie zestawić nawet z drugim sortem lambików… zakładam, że do czasu.

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 prawilnych lambików) albo z torebek ze sklepu… często z owocami… No cóż. Lambiki w pojęciu czy to tego pdfa czy belgów to to nie są. Acz bardzo często są to ryli smaczne piwa. Lepsiejsze, niż większość jakichś komercyjnych berlinerów czy gose obecnych na rynku. Nie wypiłem tego stety bądź niestety za dużo, ale na chwilę obecną mogę polecić w temacie np. produkcje Pana Łukasza Kropornickiego albo browar Liwko Liwko Skocz po Piwko. [UPD] Vide też wcześniej wspominanane Mistrzostwa Polski Piwowarów Domowych (w finale panowie: Grzegorz Marć i Jerzy Nowicki). Na warszawskim festiwalu piwowarów domowych też jakieś smaczne piłem, ale nie wiem czyje… wiec niby potencjał jest, ale zarazem raczej na bardzo smaczne piwa niż na prawilne 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 rzeczjasna 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, ze 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.
- In't Spinnekopke – restauracja, która znana jest z lambików, przy czym nie do picia, a z ich wykorzystania w kuchni. Jean van Roy wspomina, ze to pierwsze miejsce „na mieście", które brało piwo z Canti, na długo przed „renesansem" lambikowym, czy pojawieniem się Moeder Lambic Original. Niestety, jak dotąd się jakoś nie złożyło, by odwiedzić, więc nie mogę polecić.
- 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 współprace 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). Niezłe jedzenie. Tłok. Trzeba raczej Uber / pociąg, acz teoretycznie można z kapcia 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.
- De Lambiek – nie tyle knajpa, ale również przestrzeń wystawiennicza (ze stałą ekspozycją dotycząca rzecz jasna lambików), centrum konferencyjne, miejsce szkoleń, sklep z lambikami oraz może na końcu – knajpa. Miejsce to współpracuje z HORAL. Niestety nie byłem, a najwyższy czas. Mieści się w Beersel
- 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 – Najstarsza knajpa w BXL związana z renesansem lambików i piwami nowofalowymi (otwarcie: 2006) . 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 zapomnieć. Generalnie – warto zahaczyć, by zobaczyć te wnętrza.
- PastaMadre - najnowszy punkt na lambikomapie Brukseli – własność rodziny van Roy, jak łatwo więc zgadnąć bardzo zasobna karta butli z Cantillon. Do tego dobra pizza i fajna lokalizacja. Plus przesympatyczna i bardzo ogarnięta lambikowo obsługa. Co może pójść nie tak? wizja lokalna wskazuje, że nic. Ceny może nie są jakieś niskie, ale i tak obowiązkowo trzeba.
- Pistolet – sniadaniownia, która poza faktycznie pysznymi kanapkami różnorakimi, ma w ofercie sprzedawany tylko u nich (2 lokalizacje w BXL) blend z Canti, czyli Chouke. I o zgrozo – smakuje jak dla mnie dużo fajniej od tradycyjnej podstawki Cantillona. Więc chociażby z tego powodu warto zahaczyć.
- Tilquin taproom – Nie wiem. Nie byłem. Zarobiony jestem. Niemniej chętnie bym pojechał, obaczył. Zwłaszcza, że chyba idzie dotrzeć tam pociąg + z kapcia (większy kawałek z kapcia).

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:
  - Akkurat (Sztokholm)

    - Zum Franziskaner (Sztokholm)
- Dania:
    - Koelschip (Kopenhaga)
    - Himmeriget (Kopenhaga)
    - Mikkeller CPH Airport (Kopenhaga)
    - Restaurant Barr (Kopenhaga)
    - 1420 (Kopenhaga)
- Austria:
    - AmmutsØn (Wiedeń)
    - Tribaun (Insbruck)
- 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 uciesze jednych i smutkowi innych – wziął i się zwinął. Na całe szczęście w większości porządnych multitapów cośtam się z lambików z oficjalnej dystrybucji znajdzie. W tym kontekście za to polecę jeden sklep – czyli warszawski White Whale.
    - A, jeszcze warszawskie Kufle i Kapsle robią od kilku lat „Wiosnę lambików", co sprowadza się do pojawiania się lambików na kranach plus liście butli dostępnych w knajpie. Wrażenia może z jednej strony to nie robi specjalnego, ale z drugiej strony ewidentnie fajnie, że jest, a co więcej – raz po raz pozwala mieć dostęp do faktycznie ciekawych i niekiedy unikalnych piw.
    - Zwanze 2020 w Katowicach (Browariat) oraz Wawie (Kufle i Kapsle) i Cantillonowy lambik z burakiem
    - Jakieś plotki o planowanej knajpie z lambikami w Kołobrzegu [UPD] lada moment się otwiera, zaś nazwa to: Maltgarden Beer & Food
    - [UPD] W tej chwili (postcovidowo) w PL coraz częściej pojawiają się na kranach lambiki i to niejednokrotnie sezonowe, limitowane, z dystrybucji Smaku Piwa, Np. Cantillony. W tym kontekście chyba dwie knajpy przodujące w temacie warto wspomnieć, czyli La Famiglia (Wrocław) oraz Kufle i Kapsle (Wawa).

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

Po co komu butle?

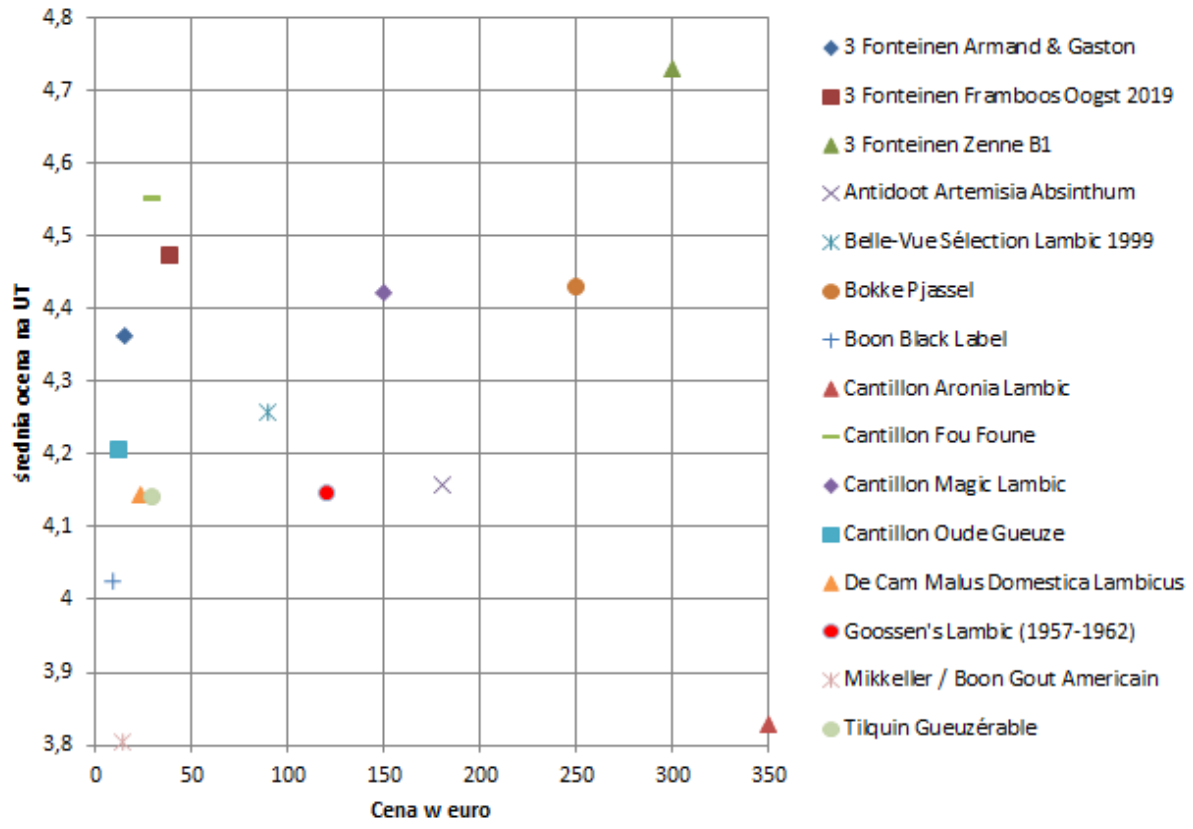
Jako, że tak się pociesznie porobiło, że butelki lambików stały się obiektem pożądania i mokrych snów, to warto o nas, popierdolonych w temacie słów kilka. Zwłaszcza, że to nie taki prosty temat i każdemu przy chęci posiadania przyświecają inne cele… w sumie to chyba mieszanka (u każdego inna) poniższych:

- Do chlania. IMHO najszlachetniejszy cel czy tam powód. Generalnie lambiki są do chlania, 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, ze okazje do spożycia, tudzież wielkość najpopularniejszych butli lambikowych (0.75) sprzyjają piciu 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 chlanie dowolnego lambika (no, może poza podstawkami do obiadu) na miejscu, w browarze czy knajpie nieopodal browaru >>>>> chlanie 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 chlania") 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, łazić 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 czym wymieniać z hameryką na jakieś tam ichnie Bourbon Barrel Aged stouciki 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.

Swego rodzaju wizualizacją kilku powyższych tematów, niejednoznaczności rynku, cen, gustów, popytu itp. itd. Jest niżej zamieszczony wykres, zależności (a raczej jej braku) pomiędzy średnią ocena na UT danej butli a jej ceną (cena dla tych co w sklepach – sklepowa, dla tych co zniknęły jak sen jaki złoty – wtórnorynkowa). Oczywiście dane szacunkowe i za kilka miesięcy będą absolutnie nieaktualne, jednak jednoznacznie widać, że w lambikowym świecie ceny są… kolekcjonerskie. Jakość lambika również ma oczywiście znaczenie, ale tylko jako jedna z wielu składowych:



Wszelkie butelki dodatkowo są rocznikowane. Od rocznika zależy dostępność cena, możliwość zczekinowania na UT, rodzaj blendu… i byłoby fajnie, gdyby faktycznie było tak prosto. A tymczasem nakłada się na temat szereg czynników:

- Część lambikarni podaje date warzenia, część butelkowania, niekiedy sam rok, niekiedy sezon np. 18/19 – nie ma standardów. W efekcie czego mamy niejednokrotnie „zlepki" takie pocieszne, jak np. w ostatnio wypuszczonym Lou Pepe Kriek: Na kontretykiecie: 23/09/2019; na przodzie (sticker) 2017. Na korku: Season 19/20
- Butelkowanie wcale niekoniecznie zachodzi jednego dnia – zależnie od technologii, automatyzacji, oczywiście litrów piwa do rozlania… tak czy inaczej w większości lambikarni ten sam lambik rozlewany jest niejednokrotnie przez kilka, wcale niekoniecznie kolejnych dni. Ba, zdaża się czasem, ze w trakcie tego procederu zmieni się rok – więc teoretycznie dokładnie to samo piwo mamy butelkowane w kolejnych latach.
- Takich przykładów jest dużo mniej, ale czasem zdarzy się, że inna warka czy inny blend tego samego piwa jest butelkowany tego samego dnia.
- Bardzo mało lambikarni opisuje dokładnie co właściwie jest w butelce – nie wiemy,jaki to blend. Wyjątkiem jest 3 Fonteinen, które uczyniło z pisania „assemblage" całkiem skuteczne narzędzie marketingowe
- Niekiedy nieco inne od pierwowzoru piwo (inny blend) jest wypuszczany z dokładnie identycznymi oznaczeniami jak rzeczony pierwowzór. Przykładem niezłym jest forma „Golden Blenda z Cantillon" – czyli Gueuze z 25% dodatkiem 4-letniego lambika z beczek po porto i koniaku. Fajnie brzmi, nie? A wypuszczone zostało z dokładnie identyczną etykietą i opisem jak podstawowe Gueuze Lambic Bio. Można poznać po dacie butelkowania nabitej z tyłu, przy czym część butelek która poszła do packów dystrybuowanych w trakcie lockdownu covidowego po Brukseli nie miała żadnej nabitej daty butelkowania. Słodko, nie? Autentycznie uważam, że to ma swój dyskretny urok

Jako przykład rozjazdu blend / rocznik wklejam tabelkę, obrazująca jak w jednym sezonie było rozlewane podstawowe Oude Gueuze z Tilquin. I jak trzeba pamiętać o tym, że mówiąc o roczniku (np. że wyjątkowo owocowy) mówimy tak naprawdę o konkretnym, często nie wiemy którym blendzie z tego rocznika:

Blend	Bottling date +10 years	Number of bottles		Vol	Product
1	10/12/2020	1.320	x	0,75	Gueuze 1er Soutirage
	11/12/2020	1.318	x	0,75	Gueuze
	22/12/2020	4.770	x	0,375	Gueuze
2	21/01/2021	5.227	x	0,375	Gueuze
	22/01/2021	2.477	x	0,75	Gueuze
3	02/02/2021	3.223	x	0,75	Gueuze
	03/02/2021	3.747	x	0,375	Gueuze
4	05/02/2021	7.443	x	0,375	Gueuze
	10/02/2021	2.938	x	0,375	Gueuze
5	15/02/2021	5.492	x	0,375	Gueuze
	16/02/2021	2.438	x	0,75	Gueuze
6	18/02/2021	2.855	x	0,75	Gueuze
	19/02/2021	1.755	x	0,75	Gueuze
7	01/03/2021	1.383	x	0,75	Gueuze
	01/03/2021	2.709	x	0,375	Gueuze
	02/03/2021	4.892	x	0,375	Gueuze
8	04/03/2021	5.316	x	0,375	Gueuze
	05/03/2021	4.375	x	0,375	Gueuze
9	12/04/2021	4.837	x	0,375	Gueuze
	13/04/2021	5.365	x	0,375	Gueuze
10	14/04/2021	1.805	x	0,375	Gueuze
	14/04/2021	1.053	x	0,75	Gueuze
	15/04/2021	3.147	x	0,75	Gueuze

Jak kupować?

Trochę zależy, po co nam butle. Bo inaczej się szuka lambików do chlania, 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 lepsiejszych sklepach pojawiają jakieś sezonowe lambiki, zazwyczaj w liczbie kilku sztuk i dość szybko znikają, przy co poniektórych czas zniknięcia liczony w minutach. Ceny są przyzwoite, i zaczynają się (dla lindemansow, ale tych prawilnych) 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 cos wyjątkowego trzeba się czasem solidnie naszukać i do tego solidnie popisać z jakimś właścicielem np. malutkiego 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 doniedawna 4 razy do roku (i przebiegle są te packi nazywane porami roku), w tej chwili dużo częściej. 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. W 2020 pojawił się też firmowy sklep 3f, sam realizujący wysyłkę. 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 dniczy nawet tygodni.
- 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, ze 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.
- Netowe sklepy browarów – coraz bardziej się popularyzują. W tej chwili z lambikarni mają je Cantillon (acz używany jest w ograniczonym zakresie, nieco się rozruszał z okazji COVID), 3 Fonteinen, Oud Beersel. Dwa ostatnio ogarniają wysyłkę do Polski. Wiele browarów okołolambikowych również w ten sposób dystrybuuje (niestety – często bez wysyłki do PL)
- 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…
- W związku z lockdownem, covidem i całym tym bajzlem – wiele knajp okołolambikowych stanęło nad finansową przepaścią. Oczywiście, radzą sobie jak mogą, pojawia się np. jedzenie z dowozem, sprzedaż voucherów (aż miło wesprzeć np. Gebrande). Jednak z punktu widzenia zakupów trwają na bieżąco akcje, które pomagając barom zarazem oferując klientom unikalne, niedostępne butle. Niektóre knajpy wyprzedają piwnice (np. Moeder) w formie razzla / loterii, inne cieszą się wsparciem browarów lambikowych, które dostarczają butle i zgadzają się na sprzedaż piw normalnie dostępnych wyłącznie na miejscu (tak było z LamicZoon i Canti, Foeders czy Muted Horn i Bokke lub Anbtidoot) – zazwyczaj piwa są sprzedawane w packach kilku butelek z różnych browarów, niekiedy w formie loterii… oferty są na tyle atrakcyjne, że butelki znikają w kilkadziesiąt sekund. Kolejną metodą – dostępną dla lokalesów – jest jedzenie na wynos w niektórych knajpach, do którego to jedzenia można dokupić normalnie niedostępną butelkę. Bardzo fajne jest to, jak browary w tym kontekście wspierają knajpy, troszkę szkoda, że w PL niespecjalnie taki trend się pojawia.

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 sprawdzić orientacyjnie ogarniając butle ze starszych roczników i weryfikując, 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), ze 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 najlepsiejsze – koronny przykład: Iris, który się jak dla mnie brzydko starzeje, utlenia w jakieś papierowe rzeczy (uwaga: przykład bardzo subiektywny, są fani starego Irisa)
    - Niektóre broń boziu na świeżo nie szaleć – przykład koronny: Nath, po roku, półtora przestaje walić kiblem
    - Słodzony lambik po kilkunastu czy kilkudziesięciu latach nadal będzie słodzonym lambikiem, tylko gorszym jeszcze, nie ma się co napalać jak można kupić przy jakiejś okazji taki egzemplarz. Te słodzone są najczęściej pasteryzowane.
    - Najważniejsza zasada: nie fetyszyzować wieku lambika, czy to przy piciu, 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 skuśkę? Tak ryli to w chwili obecnej zdaniem większości osób bez większego znaczenia, bo już wszystkie lambikarnie używają korków, które się nie rozeschną (acz… vide kolejny punkt i ulotka 3f). Przy starych, naturalnych, oczywiście – trzeba tak, by się korek zwilżał. Warto jednak pamiętać, że wilgotność wewnątrz butelki jest bardzo duża, co też poniekąd zwilża korek. Zresztą nawet lambikarze mają tu sprzeczne opinie (Jean van Roy – największy zwolennik przechowywania poziomo, Frank Boon – największy poplecznik

przechowywania w pionie). Argumentów różnorakich padały dziesiątki, jednak nikt nikogo specjalnie nie przekonał. A więc leżakujmy jak nam wygodniej w naszej piwnicy czy lodówce.

- Dodatkowym, podawanym niekiedy ryzykiem leżakowania butli poziomo jest „choroba korkowa" znana ze świata win, w świecie lambików chyba nie aż tak groźna, ale generalnie sprowadzająca się do pojawiania się w wyniku problemów z korkiem i zawartym w nim chlorem TCA - Trójchloroanizolu (a więc aromatów korkowych, mokrego papieru, sierści psa czy nawet gnilnych). Jednak TCA może się pojawić również w wyniku problemów z beczką, więc obarczanie korka jako jedynego winnego jest lekką nadinterpretacją. Na szczęście jak dotąd nie spotkałem się jeszcze z butelką, przy której bym pomyślał: „o! TCA!", wiec problem jak dla mnie dość teoretyczny.

- Zakładając, że pozycja w której leżakujemy butle z punktu widzenia korka i zmian w piwie na przestrzeni lat nie jest aż tak istotna, ważne jest za to przy długim leżakowaniu aktualnie rozlewanych 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 uniknąć – 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?

- Jeśli chcemy uniknąć osadu w szkle, to butlę przed polaniem warto z tydzień trzymać w pozycji docelowej (tzn. poziomo, jeśli będzie polewana z koszyczka, pionowo jeśli „normalnie"), bez ruszania, tak, by osad miał czas opaść, ułożyć się. Oczywiście jeśli butelka latami leżakowała w jakiejś pozycji, to nie warto tego zmieniać, zresztą osady po latach są zazwyczaj na tyle zbite, że nawet jeśli zmienimy, to większość pozostanie „po staremu" przylepiona do szkła. Więc punkt się tyczy raczej powstrzymania się z konsumpcją przez co najmniej kilka dni po tym, jak butelka dotrze do nas np. pocztą.

- Jeszcze a propos powyższego, warto pamiętać, że korki stosowane przez lambikarnie nie dość, że są dość różnorodne, to do tego zmieniało się to na przestrzeni lat, co więcej, browary praktycznie cały czas eksperymentują w temacie. Niemniej korkowe podsumowanie można zawrzeć w poniższej tabelce.

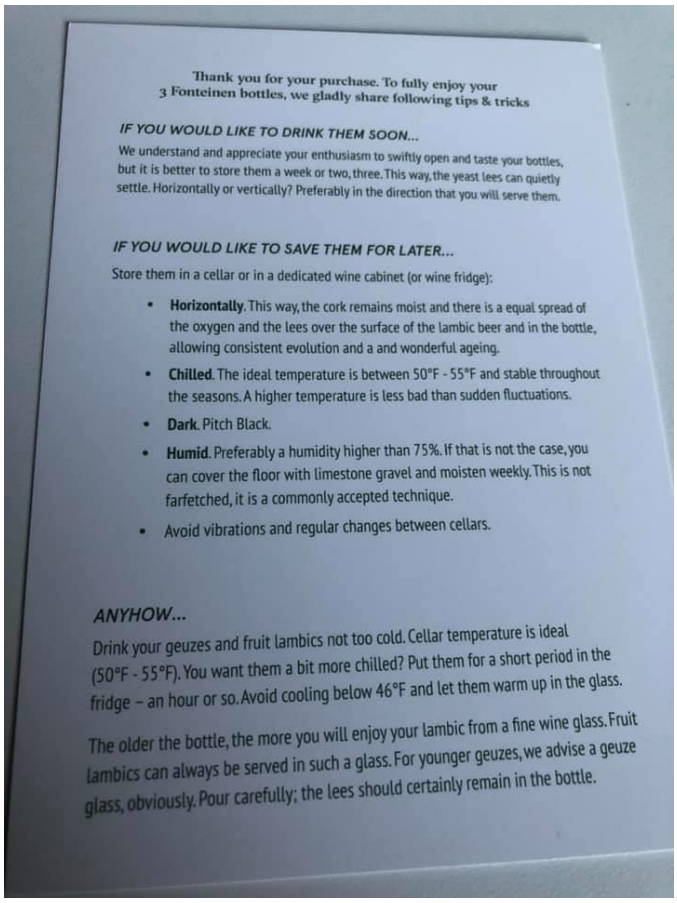
  Ważna uwaga: Maks żywotność to „gwarancja producenta" – w praktyce korki wytrzymują wielokrotnie dłużej:

Foto	Nazwa (ANG)	Nazwa (PL)	Opis	Maks żywotność [lata]	Lambikarnie
	Natural Cork	Korek naturalny	Wyciety z jednego kawałka kory dębu korkowego. Ponad połowa korków w świecie wina to właśnie takie. Przepuszczają stosunkowo dużo powietrza	5	Stare Cantillon, bardzo stare butle innych lambikarni
	Colmated Cork	Korek kolmatowany	Korek naturalny (zazwyczaj gorszej jakości) z porami, wolnymi przestrzeniami itp. uzupełnionymi z użyciem zlepionego pyłu korkowego ("zlepionego" z użyciem żywic bądź innych naturalnych, możliwie obojętnych dla wina / piwa spoiwem)	3	Nowe Cantillon, niektóre stare butle innych lambikarni
	Agglomerated Cork	Korek aglomerowany, kompozytowy	Lepione z granulowanego korka / odpadów / pyłu korkowego. Szeroki zakres jakości	2	Zasadnicza większość lambikarni dzisiaj (poza Cantillon)
	Multi-Piece Cork	Lepiony, wieloczęściowy	Zlepiony z kilku części korka naturalnego, stosowane praktycznie tylko dla niestandardowych rozmiarów (butelki magnum i większe)	?	Okazjonalnie w magnumach i większych butlach przez wiele lambikarni
	Synthetic Cork	Korek syntetyczny	Nie przepuszcza powietrza w związku z czym niestosowany w świecie lambików, bardzo wysoka trwałość.	>5	pojedyńcze wypusty w ramach eksperymentu (np. 3f w 2006)

W temacie jeszcze warto podkreślić, że w tej chwili większość lambikarni stosuje korki szampańskie, z kapturkiem. Wierne winnej tradycji (i wymagające korkociągu) to Cantillon, Lindemans, Lambiek Fabriek, Bokke. [UPD] W nieodległej przeszłości były stosowane jeszcze zamknięcia „agrafkowe” (na zdjęciu – Boon z przełomu lat 70 i 80 XX wieku:

- W sierpniu 2020 po raz chyba pierwszy w historii jedna z lambikarni do piw dodała ulotkę opisującą polecany sposób przechowywania. Konkretnie mowa o dołączonej przez 3 Fonteinen ulotce do packa „A bit of (golden) geuze and Schaarbeekse”. Informacje tam zawarte z jednej strony wydają się jednoznaczne i definiują wszystko rozstrzygając wszelkie wątpliwości, z

drugiej jednak strony warto pamiętać, że jest to poniekąd też marketing i próba kreowania elitarności i unikalności marki czy samych piw. Przynajmniej w moim odbiorze. Jednym słowem – na informację w ulotce zawarte należy patrzeć kapkę przez palce. Zresztą na internetach pojawiły się natychmiast wątpliwości i komentarze, zwłaszcza w kontekście zbyt wysokiej wilgotności i poziomego przechowywania. Treść (w oryginale na zdjęciu i w moim tłumaczeniu) poniżej:



Thank you for your purchase. To fully enjoy your 3 Fonteinen bottles, we gladly share following tips & tricks

IF YOU WOULD LIKE TO DRINK THEM SOON...

We understand and appreciate your enthusiasm to swiftly open and taste your bottles, but it is better to store them a week or two, three. This way, the yeast lees can quietly settle. Horizontally or vertically? Preferably in the direction that you will serve them.

IF YOU WOULD LIKE TO SAVE THEM FOR LATER...

Store them in a cellar or in a dedicated wine cabinet (or wine fridge):

- **Horizontally**. This way, the cork remains moist and there is a equal spread of the oxygen and the lees over the surface of the lambic beer and in the bottle, allowing consistent evolution and a and wonderful ageing.
- **Chilled**. The ideal temperature is between 50°F - 55°F and stable throughout the seasons. A higher temperature is less bad than sudden fluctuations.
- **Dark**. Pitch Black.
- **Humid**. Preferably a humidity higher than 75%. If that is not the case, you can cover the floor with limestone gravel and moisten weekly. This is not farfetched, it is a commonly accepted technique.
- Avoid vibrations and regular changes between cellars.

ANYHOW...

Drink your geuzes and fruit lambics not too cold. Cellar temperature is ideal (50°F - 55°F). You want them a bit more chilled? Put them for a short period in the fridge – an hour or so. Avoid cooling below 46°F and let them warm up in the glass.

The older the bottle, the more you will enjoy your lambic from a fine wine glass. Fruit lambics can always be served in such a glass. For younger geuzes, we advise a geuze glass, obviously. Pour carefully; the lees should certainly remain in the bottle.

Dziękujemy za zakup. By w pełni cieszyć się butelkami 3 Fonteinen, chętnie udostępniamy niniejsze tips & tricks:
Jeśli chciałbyś je wypić niebawem:
Rozumiemy i doceniamy Twój entuzjazm, by otworzyć je i wypić szybko, jednak lepiej byłoby przetrzymać je tydzień, dwa, trzy. Tym sposobem drożdże mogą spokojnie osiąść. Pionowo czy poziomo? Najlepiej w tej orientacji, w której będziesz je serwował.
Jeśli chciałbyś je przetrzymać na później:
Przechowaj je w piwnicy lub w dedykowanej szafce na wino (lodówce na wino)

- *Poziomo. Tym sposobem korek pozostanie wilgotny oraz tlen i osad równomiernie się rozprowadzą na powierzchni lambika i butelki, pozwalając na ciągłą ewolucję i piękne starzenie się.*
- *Schłodzony. Idealna temperatura to przedział 10-13'C, stabilny przez wszystkie pory roku. Wyższa temperatura mniej szkodzi niż jej nagłe fluktuacje.*
- *W ciemności. Absolutnym mroku.*
- *Wilgotność. Najlepiej wilgotność wyższa niż 75%. Jeśli tak nie jest, możesz pokryć podłogę wapiennym żwirem i zwilżać go raz na tydzień. To nie jest naciągane, to ogólnie akceptowana technika.*

- *Unikaj wibracji i regularnych zmian piwnicy*

W każdym razie…

Pij swoje geuze i lambiki owocowe nie za zimne. Temperatura piwniczna (10-13'C) jest idealna. Wolisz je bardziej schłodzone? To włóż je do lodówki na krótki czas, godzinę czy coś koło tego. Unikaj schłodzenia poniżej 8'C i pozwalaj się ogrzać w szkle.

Im starszy lambik, tym więcej dostarczy przyjemności pity z dobrego kieliszka do wina. Lambiki owocowe zawsze możesz pić z takiego szkła. Dla młodszych geuze doradzamy rzecz jasna szklankę do geuze. Nalewaj ostrożnie: osad na pewno powinien zostać w butelce.

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… Chociaż zarazem jak się jest samemu czy w małym zestawie, przyjęte jest i nikt się temu w taproomach nie dziwi zaczepianie innych w kontekście dzielenia się butelkami – przy okazji widoki na fajne znajomości.
- 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 szczeny 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? Czasem mniej) 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, oraz położony o około godzinę drogi samochodem czy shuttle-

busikiem za małe naście ojro, 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. Chociaż oczywiście nie jest to żelazna regółą. Zwłaszcza teraz, w koronawirusowych czasach może być sensownym kupowanie w ostatniej chwili.
- 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 chcieć 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 jakimiś) 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. Koronawirus zakłócił kalendarz Q – z 2020 przeniesione na 2021. [UPD] Następnie druga fala (w Belgii brutalniejsza niż w PL) przeniosła Q z 2021 na 2022. I to na święta. Tak, bilety zachowują ważność.
    - 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 zmiane z Quintessence, też na początku maja. I też COVID wpłynął na kalendarz.
    - Powyżej to te największe / najbardziej znane, ale w Belgii różnorakich festiwali czy wydarzeń około-lambikowych są w ciągu roku dziesiątki jeśli nie setki. W chwili obecnej np. już wyprzedały się bilety na ą ę tastingi w 3 Fonteinen (300 ojro za bilet! auaj, 3f stanowczo nadąża 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 coś tam do jedzenia się też znajdzie (deski serów, pasztety a czasami i coś 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, ze 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 (disclaimer: batch 5 mi mniej podszedł)
    - Boon Mariage Parfoit
    - Boon VAT xxx
    - 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.

Dodatkowo może się komuś przydać lista festiwali bądź wydarzeń z lambikami czy dzikimi piwami związanych. Na festiwalach ewidentnie picie lambików wychodzi wręcz promocyjnie jeśli idzie o gotówkę. Lista nie obejmuje festiwali, na których lambiki czy spontany, dzikusy i insze takie nie są leitmotivem albo przynajmniej istotną częścią danego festiwalu. Znów lista hasłowo i do tego z dublami (wydarzenia w Brukseli):

- 3f Open Beer Days (Belgia)
- Arrogant Sour Festival (Włochy)
- Billie's Craft Beer Fest (Belgia)
- BxL Beer Fest (Belgia)
- Carnivale Brettanomyces (Niderlandy)
- Farm House Beer Fest – Stockholm Brewing (Szwecja)
- Gebrande Winning Beer Festival (Belgia)
- Mikkeller Baghaven Wild Ale Celebration (Dania)
- Mikkeller Beer Celebration Copenhagen (Dania)
- Nacht van de Grote Dorst (Belgia)
- Quintessence (Belgia)
- Tour de Geuze (Belgia)
- Wild Festival Groningen (Niderlandy)
- Weekend der Spontane Gisting (Belgia)

Sensoryka oraz opisy aromatów i smaków

Niezwykle szumny tytuł rozdziału, chociaż z drugiej strony może i słuszny, zważywszy, że lambiki są ewidentnie jednymi z najbardziej złożonych piw. Rzecz jasna licytowanie się na liczby wykrytych estrów czy inszych takich z np. whisky, winem, rumem itp. nie ma najmniejszego sensu (i tak wszak wiadomo, ze „moje jest najmojsze"), niemniej w lambikach jest o tyle miło, że różnorakich substancji aromatycznych wiadomo, że jest dużo, ale właściwie to tak do końca nikt nie zbadał, ani kompletu tychże, ani działań drożdży, bakterii czy jakichś innych drobnoustrojów, ani pełnej palety aromatycznej – mimo prób różnorakich, sekwencjonowania DNA, spektrometrii, chromatografii różnych rodzajów itp. itd. Oczywiście, powstają dzięki takim badaniom wielkie tabelki substancji, łacińskich nazw, wykresy różnorakie, niemniej – pomimo oczywistych korzyści poznawczych prowadzących do zrozumienia procesów zachodzących przy fermentacji, leżakowaniu, starzeniu czy blendowniu lambików – nadal one nie wyczerpują tematu, a co ważniejsze – nie mają za wiele wspólnego z odczuciami aromatu czy smaku lambików przez nas. Co więcej – duża część lambikarzy-producentów niespecjalnie jest zainteresowana takimi badaniami twierdząc, że to wszystko co robią i tak jest sztuką a nie nauką, że i tak oceniane jest przez nich na podstawie doświadczenia, własnego smaku, wyczucia – nie zaś badań, sprawdzania w laboratorium. I jakoś cholera bardziej ufam Armandowi czy Jeanowi w temacie niż kolejnej dysertacji.

Podstawowe założenie brzmi: można mieć sensorykę w 4 literach i co więcej, nie ma w tym absolutnie nic złego. Zwłaszcza, że lambiki tradycyjnie pija się w miłych okolicznościach przyrody, w grupie znajomych, podczas rozmów, podczas wspólnego obiadu. Wtedy deskryptor „smaczne" jest niewątpliwie najważniejszy. Pozostałe deskryptory pojawiają się dopiero wtedy, gdy z takich bądź innych przyczyn na dane piwo kierujemy naszą uwagę, poświecamy mu trochę czasu, świadomie kombinujemy co tam wgl czujemy. Ot, dwie szkoły, falenicka i otwocka, oraz spore spektrum odcieni szarości pomiędzy nimi.

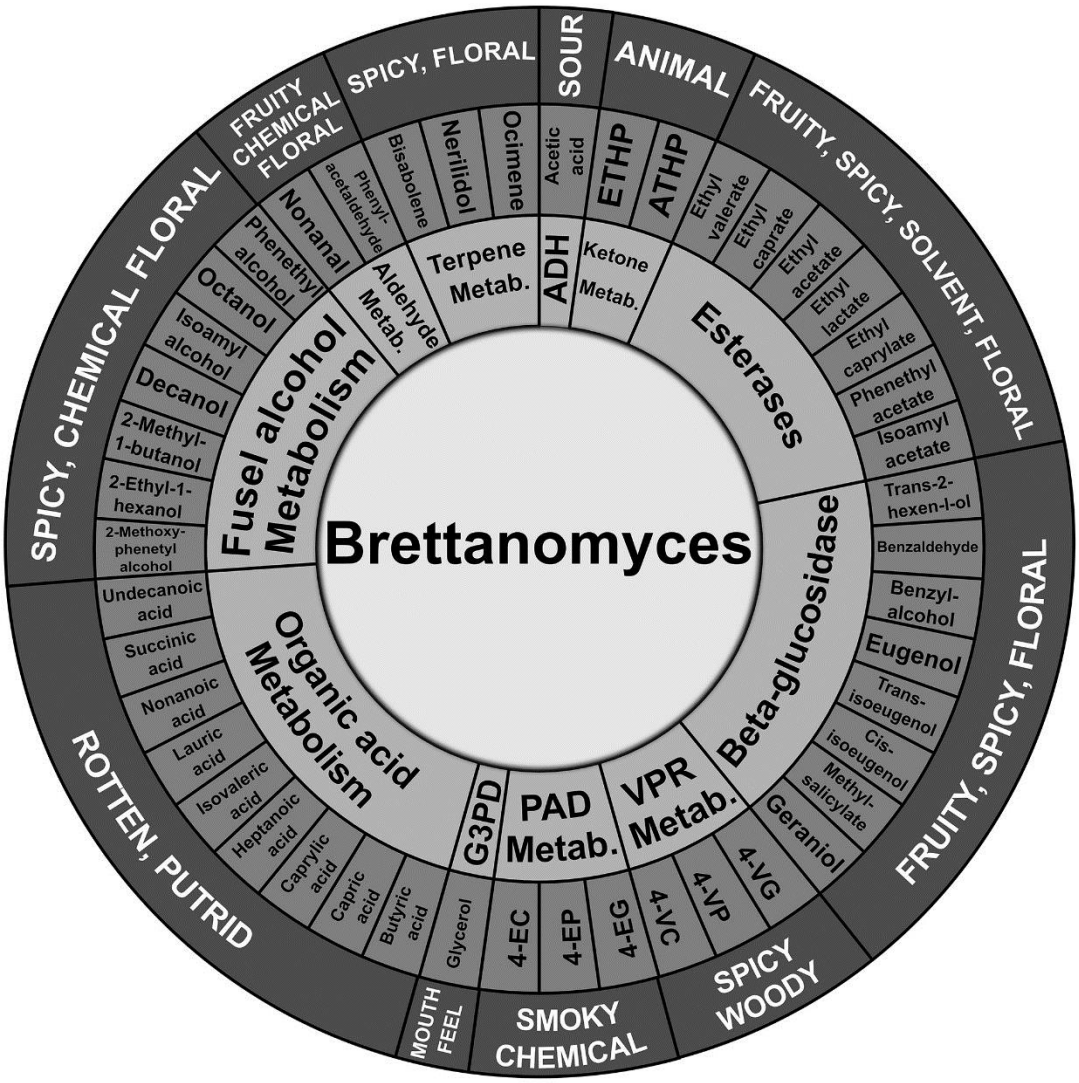
Tak czy inaczej całe stada różnorakich klasyfikacji zapachowo-aromatyczno-smakowych opracowano czy też same się pojawiły, więc w skrócie coś o nich, w moim małym, autorskim, wyimaginowanym kapkę, niejednoznacznym i przenikającym się nawzajem podziale:

- Podejście naukowe / chemiczne. Z jednej strony trudno polemizować z takim podejściem, z drugiej strony absolutnie nie przybliża ono człowiekowi jak faktycznie dany lambik pachnie czy smakuje. Jako przykład wklejam tabelkę z jednego z prostszych badań chromatografem gazowym:

Table 3.3: Tentative identification of aroma-active compounds in commercial available Gueuze beer based upon FD factors using SDE-SAFE extraction

LRI (WAX)	Compound	Descriptor	Ranking[a]
951	Ethanol	alcohol/ethanol	1
972	Ethyl Isobutyrate	bubble gum	4
1011	**2-butanol**	**oily, wine-like**	**21**
1034	Methyl 3-methylbutanoate	fruity	26
1047	Ethyl Butanoate	fruity, banana, pineapple	23
1063	Ethyl 2-methylbutanoate	sweet, fruity, strawberry	15
1094	3-Methylthiophene	moldy/decay	12
1111	2-Methylthiacylopentane	stinky, stale	27
1180	Ethyl 4-methylpentanoate	fruity	28
1220	Unknown Sulfur	musty, moldy/decay	3
1282	Styrene	pungent,glue	13
1295	Octanol	moss, mushroom	14
1430	**1-(Furan-2-yl)-ethanone**	**balasmic-cinnamic**	**2**
1443	Ethyl Octanoate	musty	16
1493	Unknown Compound 1	fruity	24
1633	Butanoic acid	rancid, cheesy, sweaty	6
1662	Unknown Compound 2		10
1669	2-methylbutanoic acid	overripe fruit, sweaty	18
1685	3-methylbutanoic acid	sweaty, cheesy, rancid	5
1724	dodecanal	fatty, waxy	20
1778	2-Undecanl	sweet	8
1805	3-(Methylthio)-pyridine	sulfur	17
1851	ethyl dodecanoate	fruity	19
1859	hexanoic acid	pungent, cheese, rancid	25
1905	Unknown Compound 3		7
2019	4-ethylguaiacol	clove, spice	22
2052	Unknown Compound 4		9
2177	nonanoic acid	green	11

Tabelka pochodzi z pracy doktorskiej „Characterization of aroma and flavor compounds present in lambic (gueuze) beer” napisanej przez Katherine A Thompson Witrick. Jest jedną z kilkudziesięciu tabelek tego typu, które możemy znaleźć w tym opracowaniu. Ba, operuje nawet deskryptorami (co jest bardzo nieczęsto spotykane przy „naukowym” podejściu), pozwolę sobie wylistować owe deskryptory zapachów w moim nieudolnym tłumaczeniu: alkoholowy, gumy balonowej, oleisty, winny, owocowy, bananowy, ananasowy, słodki, truskawkowy, pleśniowy, aromat rozkładu, smrodliwy/śmierdzący, nieświeży, stęchły, ostry (przyprawowy), aromat kleju, aromat mchu, grzybowy, balsamiczno-cynamonowy, zjełczały, serowy, spocony, aromat przejrzałych owoców, tłusty, woskowy, słodki, siarkowy, przyprawowy, goździkowy oraz… zielony. Inna tabelka z zacytowanej pracy dorzuca do tego: jagodowy, rozpuszczalnikowy, gorzki, słodowy, palony, mentolowy, kwaśny, aromat ziemniaków, różany, miodowy, aromat mango, kwiatowy, karmelowy, liliowy… Fajna litania, nie? Jeśli ktoś po jej przeczytaniu pomyślał „o, tak właśnie pachniało geuze które wczoraj piłem” to moim skromnym zdaniem oszalał. Co oczywiście nie zmienia faktu, że te związki chemiczne faktycznie występują. Częściowo poniżej progu wyczuwalności przez daną osobę. Częściowo mieszając się w aromacie z innymi i dając krańcowo odmienne niż przytoczone skojarzenia zapachowe. Częściowo wreszcie – jak to z deskryptorami bywa – po prostu dla danej osoby pachnąc inaczej niż z opisu wynika. Ergo naukowe podejście jak widać ma wiele zalet, ale nie dla nas, normalnych ludzi. I jak łatwo zgadnąć – jest stosowane praktycznie wyłącznie przez naukowców. Acz również oni starają się sporządzać „aroma wheel” – przy czym z naciskiem ewidentnie położonym nie na określenia smaków czy aromatów, a raczej na zachowania dzikich drożdży oraz produkty ich metabolizmu. Przykładowe takie koło poniżej (z Molecular and biochemical aspects of Brettanomyces in brewing panów Marcelo Menoncina i Diego Bonatto):



- Podejście sędziowskie / BJCP / BA / PSPD . Troszkę podobne do naukowego, z tą różnicą, że zamiast spektrometru występuje nos jakiegoś gościa co zdał właściwe egzaminy we właściwej instytucji dzięki czemu staje się certyfikowanym nosem (na konkursie: jednym z grupy certyfikowanych nosów oceniających daną kategorię), zaś zamiast deskryptorów jak wyżej występują deskryptory opisane w dokumencie danej organizacji przez starszego sędziego który się lepiej zna i zasiada w komisji która spisuje ogólne pryncypia, jak dane piwo powinno pachnieć bądź smakować. Poza listą spodziewanych i oczekiwanych aromatów / deskryptorów, organizacje te postanowiły określić orientacyjnie, ile brzeczka ma prawo mieć Plato, ile dany lambik alkoholu, jaki kolor, ile IBU… Na szczęście lambikarnie mają tego typu organizacje w głębokim poważaniu, w efekcie czego niektóre opisywane w tym PDFie lambiki dla BJCP czy innego Brewers Association nie są lambikami. Jakimś też ważnym na konkursach dla sędziów odnośnikiem jest wzorzec oraz równanie do niego – zbyt duże odstępstwa

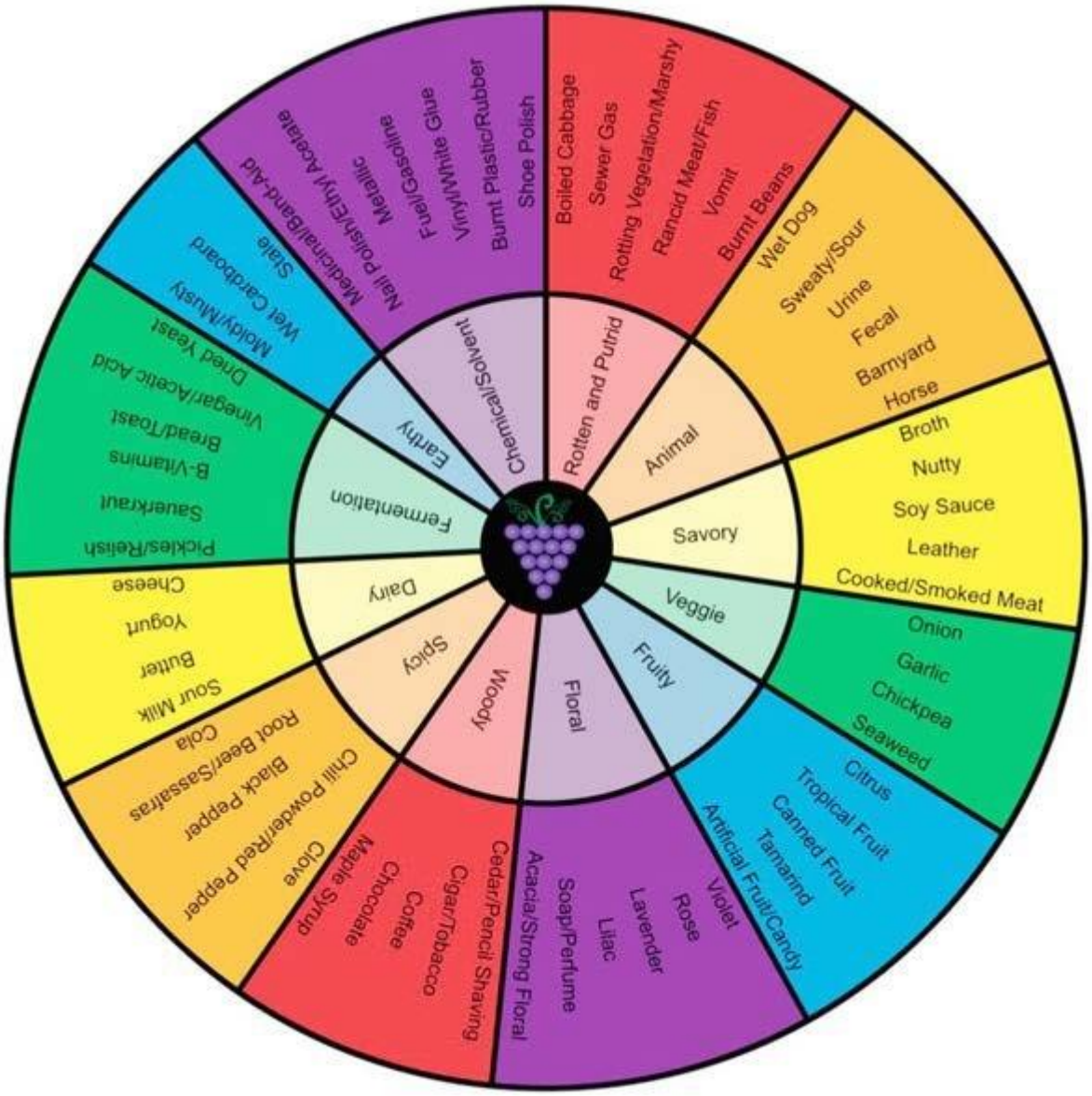
potencjalnie odejmują punkty w ocenie sędziowskiej. O ile w ogóle dana lambikarnia wysyła piwa na konkurs, co absolutnie nie jest normą, niemniej np. Lindemans, Boon czy Oud Beersel zdecydowały się kilkukrotnie wykorzystać taką konkursową machinę marketingową. Jeśli idzie o deskryptory, to pozwolę sobie spisać wykorzystywane przez dwie hamerykańskie organizacje w kontekście geuze:

- Brewers Association: Owocowe estry, aromaty końskie, aromaty kozie, aromaty skórzane, aromaty fenolowe. Jako wady podane są: Diacetyl, waniliny i inne aromaty pochodzące od drewna / beczek.
- Beer Judge Certification Program (w tłumaczeniu z piwo.org): Umiarkowanie kwaskowaty/kwaśny aromat mieszający się z aromatem określanym jako stodoły, ziemisty, kozi, słomy, konia i końskiego pledu. Gdy niektóre mogą być dominująco kwaskowate/kwaśne, balans jest kluczem i określa lepsze gueuze. Przeciętnie owocowe wraz z aromatami cytrusowymi (często grapefruit), jabłka i inne lekkie owoce, rabarbar i miód. Bardzo lekki aromat dębu są pożądanymi smakami. Jelitowy, dymny, cygaro i aromat sera są niepożądane. Brak aromatu chmielu.
  Brak dwuacetylu.

Podejście takie do sensoryki, oceny, opisu lambików spopularyzowało się nie tylko wśród sędziów, ale w PL również wśród osób z piwem związanych w inny sposób – zwłaszcza blogerów, niektórych geeków. Pewnie stąd, ze Polska piwowarstwem domowym stoi. Czy tam stała. Prowadzi to niekiedy w ramach lekkiego wypaczenia do litanii wyczuwanych aromatów i smaków, punktowaniu wad i skupianiu się na nich, używaniu naukowej terminologii. Generalnie jest ryzyko przesady. Oczywiście – jeśli kogoś to bawi, to czemu nie, tylko czasem ma się wrażenie, że ktoś może stracić radość z picia dobrych lambików a co gorsza, w lambiku jakimś szuka zgodności ze wzorcem przygotowanym przez organizacje piwowarów domowych z za oceanu i skupia się na wyłapywaniu wad.
Przy takim podejściu również pojawiła się potrzeba sformalizowania listy aromatów i smaków, jednak prób takich dla lambików czy geuze nie znam (jeśli wspomnianych opisów stylu nie liczyć), a te co w sumie były podejmowane – niesfinalizowane. Dla piwa jako całości, dla wszystkich stylów – i owszem, np. „koło aromatów" (jak to ładnie przetłumaczyć?) opracowane już pod koniec lat 70 przez European Brewery Convention, American Society of Brewing Chemists I Master Brewer's Association of the Americas . Bardzo fajne to koło, ale nawet nie będę wklejał, bo zbyt ogólne. Acz niewątpliwie użyteczne dla piw innych niż lambiki, bo upraszczające komunikację pomiędzy piwowarami (taki zresztą był cel stworzenia rzeczonego koła aromatów).

- Podejście romantyczno / winno – enologiczne / geekowskie – polega na prostej metodzie podawania luźnych skojarzeń z aromatami, związanych zazwyczaj z prywatnymi doświadczeniami. Najczęściej owe skojarzenia są przedstawiane w sposób niezwykle bogaty, pełen przymiotników, bardzo opisowy i faktycznie romantyczny. Słynne „południowe zbocze" to właśnie te klimaty, wiele określeń a la „kasztanowy koń rasy pomorskiej po półgodzinnym kłusowaniu stojący nieopodal nasłonecznionej, dębowej ławy na którą niejednokrotnie wylało się czerwone, wytrawne wino ze szczepu pinot noir, dokładnie tego szczepu, z którego wino za młodu piłem u babci na wsi". Z jednej strony ma to swój niewątpliwy urok, ba, niektórzy bardzo lubią czytać tego typu opisy, z drugiej ma podstawową wadę: absolutny brak uniwersalności. Jednak podejście jak do wina ma pewną zaletę – bardzo rozbudowany a

zarazem dość sformalizowany słownik określeń aromatów (pomijamy na chwilę obecną przymiotniki). W tym kontekście pozwolę sobie wkleić graficzne (anglojęzyczne) przedstawienie aromatów dzikich funkcjonujące wśród miłośników wina. Aromatów dzikich, a więc aromatów pochodzących z substancji produkowanych przez bretty… rysunek pochodzi z „Creation and Use of a Brettanomyces Aroma Wheel" – akademickiego (University of California) opracowania C. M. Lucy Joseph, Elizabeth Albino i Lindy F Bisson:



Z jednej strony zaprzeczenie wspomnianego romantyzmu w opisie, z drugiej – pożywka dla niego. Plus w jakimś sensie podziwiam ludzi, którzy są w stanie wyodrębnić takie zatrzęsienie aromatów, a w jakimś sensie im niedowierzam… niemniej barokowość tematu robi wrażenie. W tym kontekście warto też pamiętać, że określenia te mają za zadanie stworzenie wrażenia obcowania z czymś wyjątkowym, egzotycznym i ekskluzywnym. Cechy nie muszą być dokładnie zdefiniowane, gdyż właśnie ich nieokreśloność sprawia, że dane wino (czy lambik) jest takie pożądane. Zresztą jest tu coś wspólnego i w tym winiarskim, enologicznym, czasami również w sędziowskim ale i niejednokrotnie geekowskim świecie – czyli fakt, że celem

„recenzji" danego lambika jest informowanie, dzielenie się wrażeniami, ale również kuszenie nim czy wręcz dawanie poczucia bycia członkiem ekskluzywnej grupy ludzi znających się na temacie (tak przynajmniej twierdzi teoria oceny, niemniej ciężko z nią polemizować)
Swego rodzaju przykładem kwiecistości i romantyzmu zaczerpniętego ze świata wina niech będzie lista deskryptorów z dziewięciu krótkich recenzji krieków z uznanych hamerykańskich periodyków (All About Beer Magazine, Beer Connoisseur Magazine oraz Craft Beer & Brewing Magazine):

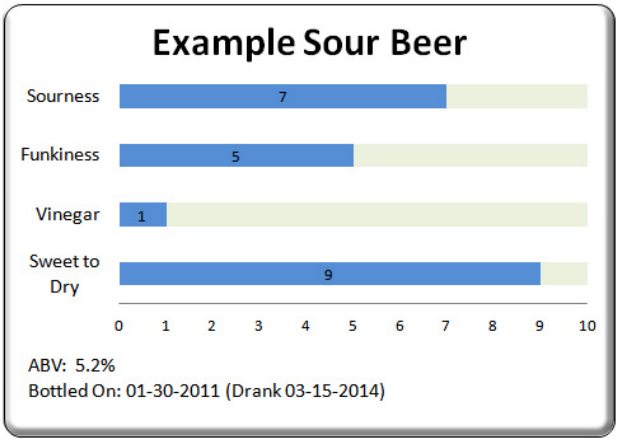
Table 5: Descriptors for Fruit Lambic

Fruit Lambic	Descriptors used
APPEARANCE	amber, cherry soda, crystal clear, deep, deep clarity, deep red, frothy, gorgeous, gushing punk, lacy, low pink, murky red, nice, pink fizzy, reddish-brown, rose, ruby red, rusty, well-formed
AROMA	acetic, acidity, aged sherry, almond, banana, black cherry, bubble gum, cherries, cherry, cherry pie filling, cidery, cinnamon, clove, complex, cranberry, creamy, dark cherry, dark soil, depth, earthy, farmyard, fruitiness, fruity, gentle, goaty, grainy, horse blanket, horse-blanket, lactic, lemon, light, malt, mushroom, mustiness, nuts, pie cherries, rich, ripe cherry, sour, sour cherry, sourness, spice, spicy, sweetness, tart, tartness, vanilla, wheaty
FLAVOUR	acidic, acidity, almond, banana, barnyard, bitterness, bone-dry, cherries, cherry, cherry pie filling, cherry stone, clean, clove, complex, crisp, dark cherry, dark red fruit, deep, dry, earthy, farmyard, fresh, fruit, fruity, funk, funkiness, funky, goaty, grapefruit, hop bitterness, hops, Kool-Aid, lactic, lemon, malt, maltiness, mild bitterness, mild oak, mouth-puckering, oak woodiness, peppery, phenolic, plum, puckering, rich, sherry, sour, sour candy, sourness, spiced, subtle, sweet, sweetness, tame, tannin, tart, tartness, toasted oak, woody, woody vanillin
MOUTHFEEL	bone-dry, creamy edge, dry, highly carbonated, light-bodied, warmth
OVERALL IMPRESSION	adventuresome, appealing, authentic, bright, brooding, challenging, classic, complex, complexity, easy, enjoyable, epic, good, gorgeous, great, intense, interesting, intriguing, inviting, kiddy-fruit, linger, nice, non-offensive, puckery-y, quaffable, refreshing, restrained, serious, soda-poppy, solid, stunning, subdued, subtle, sweet, tame, tasty, typical, uncomplicatedly, uncompromising, well balanced, well-balanced, well-suited, wild, world-class

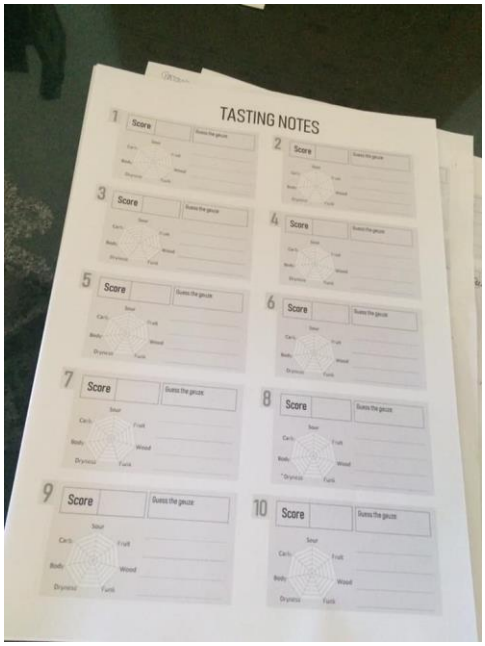
Tłumaczenia się nie podejmuję. Za dużo. Zainteresowanych odsyłam do „Terminology in Beer Reviews" pani Malin Norman – ryli fajna lektura.

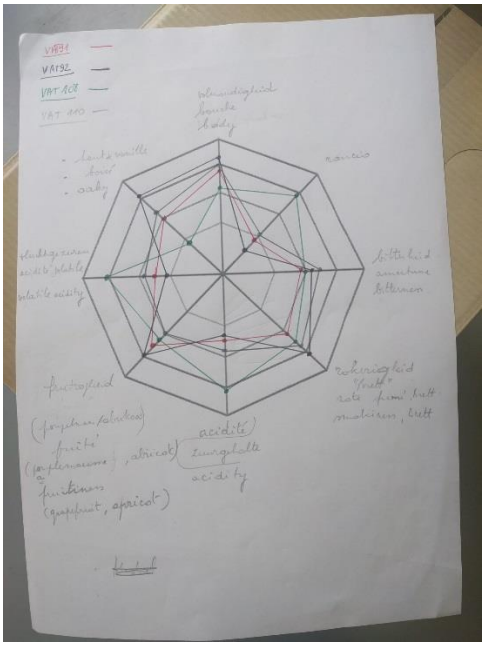
- Podejście praktyczno-geekowskie. W największym skrócie sprowadzające się do uproszczenia różnorakich wcześniej wspomnianych opisów sensorycznych. Sprowadzające lambiki do kilku prostych parametrów, rozbijających ich smak i aromat na podstawowe, pojemne grupy. Co ciekawsze – robią to zarówno fascynaci czy osoby wkręcone w świat lambików jako konsumenci, jak i niekiedy również np. blogerzy (nie, nie Ci z PL) czy nawet naukowcy zajmujący się tematem. Co ciekawsze – robi to też wielu lambikarzy mówiąc o swoich piwach. A metod w praktyce na to jest całe stadko. I wszystkie one wymagają jakiegoś, choćby krótkiego komentarza paszczowego, rzucenia kilkoma deskryptorami. Przykładowe:

- Rozpiska z Sour Beer Blog, która zapisuje tylko 4 różne parametry: 3 w skali 1-10 (kwaśność, dzikość, octowość) oraz jeden opisujący równowagę pomiędzy słodyczą a wytrawnością. Reszta szczegółów przez machanie rękami czy tam opis słownomuzyczny.



- Rozpiski przygotowane przez anona (czytaj: nie pamiętam przez kogo) z grupy lambic.info na potrzeby blind tastingu geuze. Na wykresie gwiazdowym 7 osi: kwaśność, owocowość, drewnianość, dzikość, wytrawność, ciało, wysycenie co2. Plus miejsce na dosłowni kilka słów opisu. Co ciekawe – bardzo analogiczna metoda bywa używana przez lambikarzy – po prawej notatki Franka Boona dotyczące 4 VATów:

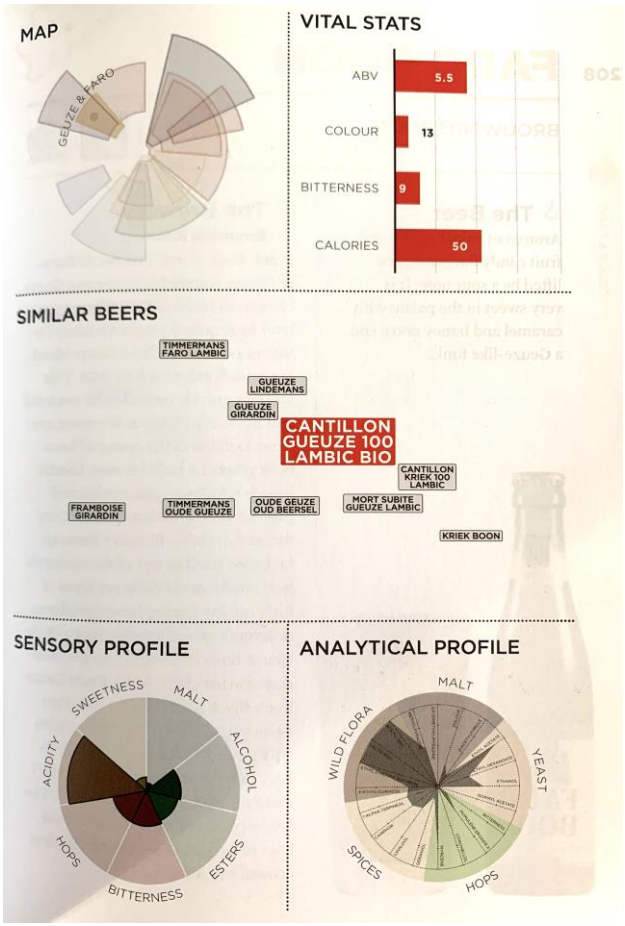




Tego typu zabawy potrafią być fajne dla uczestników, przykładowe efekty można obejrzeć >>>TUTAJ<<<.

- Opis sensoryczno / laboratoryjny piwa (niekoniecznie lambika) z księgi Belgian Beer: Tested and Tasted. W najciekawszym wykresie, czyli „Analytical Profile" widać dla fragmentu „Wild Flora" głównie najpopularniejsze związki chemiczne związane z

kwaśnością, jak kwas mlekowy czy octowy. Niemniej we wspomnianej pozycji większość to znów opis słownomuzyczny, wykresiki raczej jedynie urozmaicają.



Zasadniczo takie opisy są zabawne, ciekawe, robiące wrażenie swoją systematyką czy szatą graficzną, ale jakichś cudów niewidów raczej nie wnoszą. Za to pozwalają w prosty, schematyczny wręcz sposób zapisać wrażenia, porównać ze sobą różne lambiki.

- Podejście konsumenckie, Untappdowe. Oczywiście przez wszystkich innych z tej pseudoklasyfikacji podejść najbardziej wyśmiewane, niemniej w dużej mierze zgodne z tym, do czego lambiki służą – czyli zgodne z chlaniem w dobrym towarzystwie dla frajdy i cieszeniem się smakiem. Generalnie jak łatwo zgadnąć sprowadza się do umiejscowienia danego piwa gdzieś na skali „beznadziejne-zajebiste” i ewentualnie skomentowania w krótkich słowach dlaczemu tak. I to nie na zasadzie pełnego opisu, a raczej zaznaczeniu specyfiki danego lambika. Ze np. bardzo niska wytrawność. Albo bardzo intensywnie owocowy. Tudzież niestety octowy. Itp. itd.

Świat lambików też jak dotąd oparł się marketingowemu podejściu do deskryptorów różnorakich. W tej chwili istnieje szereg badań, które analizują, jakie deskryptory powinny być używane w opisach, by piwo się lepiej sprzedawało. Najczęściej bazują owe badania po prostu na rozpoznawalności danego deskryptora w grupie respondentów oraz oczywiście na pozytywności skojarzeń. Nie sądzę, by ktoś badał czy bardziej pozytywnie są odbierane lambikowe aromaty kozie, końskie czy spocone.

Małe podsumowanie tabelaryczne:

Podejście:	Naukowo - chemiczne	Sędziowskie	Romantyczno-enologiczne	Praktyczno geekowskie	Konsumencko-Untappdowe
Cechy charakterystyczne opisu lambika	Nacisk na sprofilowane badania, najczęściej dotyczące składu chemicznego bądź mikroflory, obiektywne	Nacisk na weryfikację wzorca, wyłapywanie wad, próba obiektywności	Nacisk na opisowość, kwiecistość, dziennikarskość	Uproszczone, schematyczne, na potrzeby danego zastosowania (np. porównania)	Ograniczenie do subiektywnego doznania, ewentualne zwracanie uwagi na cechy wyróżniające dane piwo
Deskryptory aromatu / smaku	Bogate, oparte o zawartość konkretnych substancji zapachowych, niemniej zazwyczaj pomijane (pozostanie na poziomie związków)	Najczęściej ograniczone do podstawowych, opisanych nazw zdefiniowanych "ogólnopiwnie", w zakresie lambików ubogich	Bardzo bogate, barokowe, nie do końca uniwersalne	Subiektywne, nieuniwersalne. Niekiedy analogicznie do sędziowskiego	Subiektywne i dość ograniczone, nieskodyfikowane
Ocena	brak	Sformalizowana ocena punktowa	Niesformalizowana ocena opisowa, niekiedy dodatkowo subiektywna punktowa	brak reguły	Subiektywna, najczęściej punktowa

Wszystkie powyższe podejścia – poza naukowym – mają jedną wspólną cechę. Są niezwykle subiektywne i to pod różnymi względami. Oczywiście – zarówno przy podejściu sędziowskim jak i (przynajmniej teoretycznie) romantycznym – podejmowane są próby mitygacji tego problemu. Np. poprzez uśrednianie opisów kilku osób. Niemniej trzeba się pogodzić z tym, że różne osoby mają różna wrażliwość na różne aromaty, wiele zależy od tego, co dana osobowa wcześniej jadła lub piła, czy tego, jak dana butla była przechowywana czy chyba najbardziej od subiektywności deskryptorów. Ta lista warunków brzegowych mogłaby mieć pewnie ze dwie strony – nie ma sensu. Warto o tym pamiętać i tyle. Z kolei opisów aromatów takich, żeby niemal każdy mógł sobie w miarę wyobrazić jak dany lambik pachnie czy smakuje jest wyjątkowo niewiele. W pełni uniwersalnych – jeszcze mniej. Tych, które tylko ta jedna osoba odczyta i zrozumie, rzecz jasna ta osoba co sobie zapisała to na karteczce czy w telefonie – wchuj. Wniosek? Sensoryka lambikowa ma bardzo umiarkowany sens, poza generaliami. Ale i tak jest fajna. I jeśli już – robi się toto dla siebie i dla zabawy.

Jeśli idzie o praktykę moim wyjątkowo subiektywnym i absolutnie nieuniwersalnym zdaniem, to dobry lambik to taki, który nam smakuje. Zaś dobry opis sensoryczny lambika to taki, jaki do nas przemawia, jaki rozumiemy, jaki daje nam ogólne przybliżenie aromatu i smaku piwa. Trzeba się tego w pewnym sensie nauczyć – nie tyle ogólnego rozumienia takich opisów, bo to wszak częściowo oczywiste a zarazem niestety oddanie słowami aromatu w pełni nierealne, ile raczej języka zapisu oraz aparatu zmysłowego osoby, która jakąś notkę degustacyjną czy tam opis wrażeń sensorycznych stworzyła. W praktyce po pewnym czasie uczymy się gustu i sposobu opisywania czy opowiadania o smakach i aromatach przez naszych znajomych czy nieznajomych osób których opisy czytamy bądź słuchamy, do jednych mamy większe zaufanie (bo np. mają dość kompatybilny gust z naszym), do innych mniejsze, niemniej jestem gorącym zwolennikiem tezy, że większe znaczenie powinno mieć to, ze ktoś kogo gust znamy i lubimy powie „zajebiste geuze, spróbuj, fajowo wyważone i pocieszna, kiblowa dzikość” niż to, że szanowana osoba z certyfikatami wymieni 20 różnych deskryptorów mających nam przybliżyć jakie to geuze właściwie jest. Chociaż niewątpliwie warto poszanować, jeśli ktoś potrafi wymienić 20 deskryptorów opisujących „pocieszną, kiblową dzikość”.

Znalazłem też całkiem fajny cytat który - mimo, że nie jest ze świata lambików - polecam jako małe podsumowanie tej nieszczęsnej sensoryki (tłumaczenie moje):

„Ogromna część mówienia o piwie to robienia notatek degustacyjnych różnych piw. Ale mam z tym pewien problem, mianowicie […] zbyt często degustacja piwa może przerodzić się w zawody w sikaniu, kto może wychwycić i zidentyfikować więcej składowych piwa. Czy kto prawidłowo zidentyfikuje użyte chmiele lub słody czy da radę poczuć nuty hibiskusa, słonego karmelu, kubańskich cygar czy czegokolwiek innego. Zawsze się martwię, że przy takich notatkach z degustacji bardziej chodzi o degustatora niż o piwo. […] Czy zidentyfikowanie serii różnorodnych nut to to samo, co opisanie piwa i docenienie go? Nie sądzę." – Pete Brown (brytyjski dziennikarz i autor książek piwnych)

Foodpairing i kulinaria

Generalnie – nie jestem smakoszem, znawcą kuchni, kucharzem nawet level początkujący, acz niewątpliwie lubię spróbować ciekawych potraw, niekiedy potrafię docenić cos unikalnego i pysznego, zachwycić się lokalną kuchnią czy nieznanym a kosmicznym połączeniem, acz jakiś fine dining najwyżej od wielkiego dzwona raz na ruski rok się skusze. Plus – co może być istotne – jestem miłośnikiem serów, w szczególności tych „śmierdzących". Taki disclaimer na wstępie, żeby ktoś pod żadnym pozorem nie uznał tego co tu piszę, za w jakikolwiek sposób wiążące czy sensowne.

Pech chce, że nie miałem też okazji w kontekście piwa nigdy – poza serami + lambikami – na złamanie praw matematycznych: nigdy nie zdarzyło się, by pyszna potrawa na 5 popijana pysznym geuze na 5 dały w sumie więcej niż 10. Wspomniany wyjątek, to właśnie sery. Konkretnych nie będę polecał, wiadomo, to kwestia gustu, niemniej mi najbardziej w połączeniu z lambikami podchodzą sery z niebieską pleśnią (Roquefort, Stilton, Gorgonzola itp.) lub miękkie sery podpuszczkowe (brie, camembert itp.) oraz sery z truflami. Jednak niemal każdy dobry ser, zarówno ostry jak i łagodny, twardy, miękki czy mazisty, orzechowy czy też słony – dobrze pasuje do lambików. Symbioza ponad racjonalną logiką. W tym kontekście przywołam wspomnianą już la Fruitière – miejsce, gdzie można za rozsądne pieniądze skomponować własną deskę serów, i to serów zaiste najlepszej jakości, wyszukanych, niecodziennych, kuszących i pięknie śmierdzących, a następnie kosztować je w połączeniu z lambikami, czy to butelkowymi czy też z kranu, zarówno owocowymi jak i geuze. Obowiązkowo.

Żeby jednak nieświadomie nie narzucać swego ograniczonego spojrzenia na foodpairing tudzież nie zawężać horyzontów, wrzucam najpopularniejsze połączenia jedzenia z lambikiem, tradycyjne, stosowane w knajpach, flamandzkie. Kolejność absolutnie nieprzypadkowa – jest to lista stworzona jako podsumowanie dużej dyskusji w temacie prowadzonej przez kilkadziesiąt wkręconych osób na lambic.info i posortowana od najczęściej wymienianych potraw (przy czym pierwsze cztery zdystansowały resztę):

- Talerz: Ardeńska szynka, Pottekaas (dip serowy oparty na brukselskim twarogu, ostrzejszym serze w miękkiej skórce, np. Brie lub Limburger, cebulce dymce, czosnku, rzodkiewce, często zawierający w środku już nieco lambika), wiejski chleb
- Ser (niebieski, twardy, camembert, twaróg, limburger, kozi) – często w postaci deski
- Frytki z majonezem. Przy czym frytki smażone na końskim tłuszczu
- Moules-Frites vel frytki z mulami. Swoją drogą Belgowie to najwięksi konsumenci muli na świecie (oczywiście per capita) – spore zaskoczenia jak dla mnie, tym bardziej podziękowania za tą ciekawostkę Robertowi Makłowiczowi. To w połączeniu z faktem, że uważają się za ojczyznę frytek jednoznacznie wskazuje na Moules-Frites jako na nardowa potrawę

Poniższe, poza top4 już mniej popularne:

- Lapin à la gueuze – czyli królik duszony w gueuze (bądź innym piwie)
- Paling in 't groen – węgorz na zielono a więc gotowany i serwowany w ziołowym sosie
- Ostrygi (uwaga: niezbyt tradycyjne acz dość często wymieniane)
- Paardensteak – czyli stek z koniny
- Stoofvlees - gulasz wołowy po flamandzku z ciemnym piwem (piwem w potrawie – do popijania oczywiście geuze)
- Hochepot – znów tradycyjny gulasz flamandzki, bez piwa, z większą ilością warzyw, z różnymi rodzajami mięsa – od wołowogeo ogona przez solony boczek aż do uszu wieprzowych.
- Carbonade – kolejna wersja gulaszu, zbliżona do Stoofvlees (jakieś różnice regionalne, tu chyba więcej przypraw a la tymianek, jałowiec, musztarda) – jak chciałem o tych różnicach doczytać, to się poddałem – taksonomia gulaszy w beneluxie czy w północno-wschodniej Francji to jakaś wyższa szkoła jazdy. Zostawiam specjalistom.
- Mechelse Koekoek – czyli w największym skrócie: kurczak (acz tradycyjnej, lokalnej rasy jakiejś tam) – sposób przyrządzenia niestety przemilczany
- Tomaat-garnaal – czyli pomidory nadziewane krewetkami z – a jakże - majonezem
- Język wołowy w sosie madera
- I już hurtem, nie tradycyjne ale pojawiające się potrawy: pasztet, owoce morza, pulpety, deska wędlin, Mortadela, Porchetta

Piękna lista tradycyjnych potraw, ale praktyka już tak tradycyjna nie jest. W lambikarniach zazwyczaj jest zagryzka niewielka jakaś dostępna – ser (często na etapie dojrzewania moczony w lambiku z danej lambikarni), pasztet, chleb… w knajpach lambikowych czasem do tego dochodzi nieco większych potraw, często bdb, ale nadal spod znaku szybkiej kuchni. Za to w knajpach – restauracjach z kolei wcale nie stawiają na trzymanie się tradycji. Więc np. w należącej do van Royów Pasta Madre pod lambiki można zamówić prawilną włoską pizze. W Pistolecie – kanapki. Są też miejsca a la De Heeren czy Gebrande, gdzie menu jest rozbudowane, unikalne, ciekawe, zarówno z potrawami tradycyjnymi jak i ich nowoczesnymi wariacjami… dla każdego coś się znajdzie. Dodatkowo po Brukseli jest porozrzucane sporo knajpek jedzeniowych, w których przy okazji niejako znajdziemy kilka choćby butelek lambikowych, wtedy wybór dostępnych dań nam się ewidentnie poszerza.

Oddzielnym tematem są organizowane niekiedy tastingi czy panele z udziałem lambików i degustacyjnych, dobranych pod konkretnego lambika dań. W PL jeden jedyny, na którym byłem odbył się w ŚP MBW, z udziałem Gerta z Oud Beersel (przekrój piw z jego lambikarni był pity) i szefa kuchni – Przemka Dłuskiego. Poza wspomnianymi daniami wcześniej, przewinęły się m. in.: Parfait z

kurzej wątróbki z Bourbonem, Sherry i Madeirą / galaretka z Prairie Bomb! / piklowana aronia / grzanka z bułki na serwatce czy Coppacola (karkówka dojrzewająca na miejscu przez 4 miesiące) / sałatka z fenkułu i kaparów / chips z pieczywa na zakwasie – nie znam się absolutnie na tym, wiec odsyłam do opisu na blogu o motocyklach: >>>TUTAJ<<<

Analogiczne panelo/tastingi w Belgii są częstsze, organizowane np. przy okazji festiwali (polecam polować na bilety jak już covidowe ograniczenia miną – np. na BxL Beer Fest) w połączeniu z unikatowymi lambikami… Lokalesi też często się umawiają na obiady połączone z piciem lambików (takie wydarzenia są celebrowane również przez sławy różnorakie a la Jean van Roy czy Raf Souvereyns), organizowane też przez knajpy – jeśli jest tylko okazja – ewidentnie polecam. Również na Quintessence do każdego lambika jest przewidziana degustacyjna porcja „czegoś".

Zapewne wszyscy wiedzą, że Belgowie są znani z dwóch słodkich rzeczy: gofrów i pralinek. Tutaj jednak tak się jakoś składa, że nigdy nie widziałem i nie słyszałem (na żywo, w Belgii i w PL) o parowaniu lambików ze słodyczami. Po spróbowaniu – wiem dlaczego: to po prostu nie pasuje, zbyt kontrastuje, zgrzyta. Co więcej – słodycz potrawy podbija kwaśność lambika, a nikt nie lubi zbyt kwaśnych lambików. Tak moje kubki smakowe to odbierają, ale jak sądzę nie tylko moje. Niemniej… tak, takie parowanie jak najbardziej miewa miejsce, acz jak porozglądać się po necie, to głównie opisy na stronach zza oceanu. Sporo tam też porad o parowaniu lambików z owocami – też do mnie średnio to przemawia. Ale umówmy się - foodpairing nie jest nauką ścisłą: można wszystko, najwyżej dla nas nie zadziała.

Dla bardziej wkręconych w tematy kuchenne a zarazem czytających po francusku: jest dostępna (mimo, że już ponad ćwierć wieczna) i niedroga książka pani Nicole Darchambeau o tytule „La Gueuze gourmande", zasadniczo o gotowaniu, nie o pairingu. W środku (podobno, bo książki nie mam) przepisy na dania oparte o piwa Canti i to często konsultowane z van Royem zaś inspirowane daniami belgijskiego master chefa Raoula Morleghema. Znajdują się tam najprostsze przepisy (np. żółtko + cukier + gueuze jako energetyk), są zupy, sosy, dżemy, confity, terriny, wędliny, desery, budynie, lody… oczywiście kilka przepisów na mule… do tego autorka nie bazuje tylko na gueuze, są potrawy z użyciem krieka, faro, Rose de Gambrinus, Vigneronne… normalnie żałuję, że nie znam francuskiego i nie umiem gotować. Jadłbym.

Inne alkohole a lambiki

Jak wszyscy wiedzą – lambiki nie są zawieszone w próżni, funkcjonują w szerokim nurcie różnorakich innych napitków alkoholowych i powiązań różnorakich z owymi innymi nabawiły się wiele. Co więcej, niekiedy nawet bez konkretnych powiązań czy to wynikających z tradycji czy też z eksperymentowania pojawiają się jakieś analogie, nazwijmy je szumnie – sensoryczne. Czasami powiązania są technologiczne, czasem czysto marketingowe… no generalnie chyba warto chociażby w skrócie i w punktach je wylistować:

- Beczki. Oczywistym jest, ze lambikarze używają do leżakowania swoich piw beczek. Co więcej – niechętnie używają świeżych, dębowych beczek, najczęściej są to beczki które wcześniej

były napełnione jakimś innym trunkiem, najbardziej tradycyjnie: winem. Jest powiązanie. Niemniej raczej czysto symboliczne. Jednak w ostatnich latach coraz częściej lambikarze korzystają ze świeżych beczek po czymś, na tyle świeżych i nie wyjałowionych, nie wymytych, nie osuszonych, że lambik nabiera charakteru alkoholu, który wcześniej był w beczce. Pewnie wcześniej czy później zrobie jakąś tabelke czy cuś w tym temacie, niemniej już klasyczne przykłady z ostatnich lat:

- Cantillon 50 Degrees N - 4 Degrees E – zależnie od rocznika, beczki po koniaku, armaniaku, brandy
- 3f Zenne – beczki po sherry
- Boon VAT – często w tej serii beczki czy raczej wielkie foedery to bardzo stare egzemplarze, ale niektóre z rozmysłem stosowane możliwie świeże (np. VAT 109 – beczka po koniaku. Pierwsze napełnienia miały zbyt mocny zdaniem Franka B. wpływ beczki, więc zostały zblendowane z innymi, jednak czwarte napełnienie zostało wypuszczone na rynek właśnie jako VAT 109)
- Bokke Barrique Oloroso – jak sama nazwa wskazuje – świeża beczka po sherry
- Bokke Barrique Levenswater – beczka po winogronowym brandy
- Bokke Barrique Akevit – beczka po Aquavicie, czyli zbożowej, skandynawskiej wódce ziołowej

- Beczki. Tym razem w drugą stronę, a więc beczki po lambikach używane do leżakowania innych alkoholi. Tu znam (acz nie próbowałem – nie jestem fanem destylatów) dwa przykłady, oba dotyczące beczek po krieku z Cantillon:
  - Whisky a la Belge, czyli projekt 3 panów, to się chyba nazywa: niezależnych bottlerów. Jak dotąd wypuścili dwie edycje, czyli whiski Arran oraz Glen Moray (11 letnia, 10 lat w beczce po Bourbonie, półtora roku w beczkach po krieku). Zapowiedzieli też trzecią, acz zarazem gdzieś mi mignęło, że jakieś nowe regulacje prawne mogą uniemożliwić takie zabawy. Całość jest sprzedawana w zestawach (oddzielnych, per edycja), 2 małe butelki krieka, 2 małe butelki whiski. Taki zestaw w sklepie to 120 ojro. Info dla kolekcjonerów: krieki z zestawu mają inną etke (na foto – ta czerwona, butla na drugim planie).

- Roger Groult – Calvados pays D'Auge, czyli sześcioletni calvados z beczek po canti krieku. Zabutelkowany (w liczbie 660 sztuk) w 2019 roku, w mocy 46%. Wygląda na to z szybkiego guglania, że na początku 2021 dostępny, głównie o zgrozo za oceanem, w cenie poniżej $100 za dużą butlę.

Niestety – w żadnym z obu powyższych przypadków nie jestem w stanie się wypowiedzieć o wpływie lambika na destylat, w opisach (ludzi czy producentów) pojawiają się głównie informacje o wpływie wiśni, czasem rodzynek. Nigdzie nie widziałem nic, co by sugerowało jakieś piętno dzikich drożdży czy też produktów ich metabolizmu.

- Solera – a więc metoda używana powszechnie przy produkcji sherry, sprowadzająca się do brania z beczek części zawartości do rozlewu i uzupełnianie beczek młodszym lambikiem (czy też – pierwotnie – sherry. dla sherry ta „część" to 5-30%, dla Zenne chyba była to połowa). Zresztą dla sherry takie „podbieranie" dotyczy kilku pokoleń trunku). W świecie lambików stosowana dotąd bardzo sporadycznie, konkretnie w 3 blendach z 3 Fonteinen: Zenne b2, b3 i b4. I już 3f zapowiedziało, że wycofuje się z tego pomysłu, ponoć w świecie lambików nie sprawdza się Solera specjalnie… acz cholera b2 imho to było najlepsiejsze Zenne ze wszystkich (mimo, że na b1 wiekszy hype generalnie)

- Dry Hopping / Chmielenie na zimno. Absolutnie nielambikowe, zapożyczone ze świata ipek i to tych mocno nowofalowych, amerykańskich nie brytolskich. Zastosowane w lambikach co najmniej raz, rzeczjasna nie starym chmielem, jakie są do lambików dorzucane na wcześniejszym etapie, ba, nawet nie szlachetnym kontynentalnym czy brytolskim, a zestawem Sorachi, Simcoe, Cascade i Mosaic. Mowa rzecz jasna o Cantillon BLIPA, którą zresztą Jean nazwał „Zwanze before Zwanze". Łatwiej osiągalnym przykładem jest Iris z Cantillon, przy czym chmielenie na ostatnim etapie nie jest amerykańskie, bo w użyciu Saaz

- Metoda szampańska zastosowana w Ad Fontes (i do pewnego stopnia kontynuowana w Bzart). Tzn metoda to duże słowa – nikt nie mrozi, nie kręci butelkami, nie pozbywa się drożdży… niemniej na refermentację dodawane są drożdże szampańskie

- Sur Lie – czyli winiarskie dojrzewanie na osadzie drożdżowym. W lambikach w pewnym sensie stosowane zawsze (nawet do butli wszak trochę tego osadu się dostaje) – w praktyce winiarskiej metoda ma zmniejszać ilość tanin. Pod tą nazwą (nieco marketingowo być może) w świecie lambików temat jak dotąd pojawił się raz, konkretnie w MeuZenne b2 VEP, który to przykład zresztą płynnie prowadzi do kolejnego punktu

- Blendowanie. A konkretniej – blendowanie lambika z innymi alkoholami (że geuze to blend lambików to nie ma co gadać, bo wiadomo no i nie łapie się do rozdziału o „innych alkoholach). To bardzo popularna praktyka, zwłaszcza dzisiaj, w świecie piwnorewolucyjnych eksperymentów, ale pojawiająca się również wcześniej, kilkadziesiąt lat temu. Pod pojęciem blendowania w tym przypadku można szeroko rozumieć mieszanie na różnym etapie produkcji, od wykorzystania brzeczki, przez płaskiego lambika, nawet niekiedy geuze aż po blendowanie w ostatnim momencie – serwowania. Garść przykładów:

- Początki XX wieku – dolewanie w trakcie wyszynku lambika do innych piw, ot tak, by zwiększyć rześkość
- Lata po II W.Ś. – blendowanie i butelkowanie lambików z innymi piwami, doprowadzające do powstania capsulekengueuze, czyli wersji pasteryzowanej i/lub filtrowanej
- Blendowanie lambika z winem, przed etapem dojrzewania w beczkach - eksperymenty takie zdażały się Cantillonowi (Jean van Roy jest wielkim fanem winogron i win) ale najbardziej znany w ostatnich latach z takiego podejścia jest Tom Jacobs z Antidoot. Aktualne przykłady:
    - Antidoot – cała seria L'Ambigu
    - Cantillon Zusslin vel Riesling Blend
    - MeuZenne
- Blendowanie lambika z szampanem. Co prawda nie znam żadnego dostępnego w butelkach komercyjnego przykładu, niemniej niejaki Andy de Brouwer, a więc gość odpowiedzialny za 3f Zenne, za MeuZenne, właściciel i sommelier restauracji w Halle, uznany w świecie wina, ale również w świecie lambików (HORAL Lambic Award w 2020) podawał jako aperitif zmieszane pół na pół geuze z szampanem. Zgaduję trochę – mieszanie następowało tuż przed serwowaniem gościom, ale tak czy inaczej cieszył się taki napój dużym powodzeniem
- Blendowanie lambika z piwami innych stylów na etapie produkcji, nie wyszynku. Najczęściej po takim blendowaniu piwo spędza jeszcze jakiś czas w beczkach, acz nie jest to regółą, niekiedy jest od razu butelkowane. Takie blendowanie staje się coraz popularniejsze, częściowo z powodów marketingowo-komercyjnych, gdy to browar X wie, że piwo które zainteresuje miłośników lambików zejdzie dużo lepiej. Niekiedy zaś takie blendy są przygotowywane przez lambikarnie. Sztandarowe przykłady:
    - Tilquin Stout Rullquin – blend 7/8 stouta z de Rules i 1/8 rocznego lambika z Tilquina, następnie leżakujący 8 miesięcy w beczkach i jeszcze pół roku w butelkach. Miłe, że organoleptycznie, to w nim więcej lambika niż stouta
    - Oud Beersel Bersalis Sourblend – mix 2/3 Bersalis Kadet i 1/3 rocznego lambika. Jak łatwo zgadnąć – im starszy tym bardziej dziki, lambikowy
    - DUST Blending – czyli dodawanie lambika do saisona. Coraz więcej browarów robi taki myk
    - Bierstekers – czyli blendująca knajpa, która blenduje już w ostatniej chwili, czyli piwo bazowe (saison, stout, IPA) dostaje dodatek ichniego blendu (składającego się z lambików i – ciekawostka – geuze) a następnie jest butelkowane. Generalnie sprzedają to tylko u siebie na miejscu, ale COVID zmusił ich do wysyłkowej sprzedaży, dzięki czemu miałem okazję spróbować i zaskoczenie: dobre to
- Drinki, koktaile i nawet shoty z użyciem lambików – też takie są i to niemało, niemniej generalnie stanowią radosną i dowolną twórczość właścicieli knajpek. I tu się chyba nie ma co rozwodzić, bo wiadomo, że w tym światku drinkowo miksologicznym, to wszystko ze wszystkim można, jeśli klientom smakuje. A jakichś klasycznych drinków chyba jeszcze się lambiki nie dorobiły. W tym kontekście z tego co życie pokazało wiem, że osoby nielubiące piwa potrafią szanować drink o

konstrukcji: kriek lindemans (ten słodzony, absolutnie nie prawilny) mała butelka + 40 albo 80ml wódki.

To właściwie tyle punktów przecięcia się lambików z innymi alkoholami jeśli idzie o technologie. Ale pozostają analogie organoleptyczne:

- Pet-Nat – czyli wina naturalne, które zasadniczo tak na zdrowy rozum mogłyby dać podobne efekty jak lambiki, są wszak dzikie (acz drożdże ze skórek raczej), refermentują (ba, wiele z nich daje prześliczny gushing pod sufit przy otwieraniu). Problem z nimi jest jeden – żaden z nich nie miał w sobie takiej dzikości, jaka jest w belgijskich lambikach. Nie wnikam dlaczego, dzielę się spostrzeżeniem i to opartym na malutkiej próbce statystycznej (kilkunastu Pet-Natów). Acz w ramach uzasadnienia bardziej racjonalnego: niemała szansa, że na skórkach winogron jest sporo więcej drożdży spokrewnionych z drożdżami szlachetnymi, więcej, niż w (około)brukselkim powietrzu. Plus winiarze – nawet przy spontanicznej fermentacji – jakiśtam wpływ mają, a zasadniczo fanami stajennych nutek nie są…

- Txakoli (lub Txakolina) – czyli taka baskijska wersja Vihno Verde, białe wytrawne, lekkie, coś tam coś tam. Nie jest dzikie. A mimo to ludzie przyznają się, że pijąc to wino mieli wrażenie jakby pili lekkie, świeże, mało dzikie geuze. Nie wiem dlaczego, ale fakt niewątpliwie wart odnotowania, zwłaszcza że tego typu spostrzeżeń dla innych win nie odnotowałem. Warto więc spróbować, jak to zadziała. Aha, Txakoli ma jeszcze jedną, widowiskową zaletę – mianowicie tradycyjnie nalewa się je z jak największej wysokości – można sobie zaguglać na jutubie, pociesznie to wygląda

- Cydr. Przy czym mowa o cydrze dzikim i beczkowym. Dla mnie to najpodobniejszy do lambików a nawet geuze sensu stricte niepiwny alkohol. Oczywiście tylko czasami, niemniej to lambikowe skojarzenie przy piciu cydrów występuje na tyle często, że jeśli ktoś nieopacznie te alkohole pominał a lubi lambiki, to na 100% powinien pozgłębiać cydrowy świat. Zresztą cydry się i w tym pdfie przewijały już niejednokrotnie – część z okołolambikowych browarów to zarazem cydrownie, chociażby Antidoot. Dodatkowo tradycyjne stare cydrownie mają swój klimat nieco zbliżony do starych lambikarni – ot, jakiś sympatyczny gość na prowincji gdzieś zapadłej w Anglii używa sprzętu mającego ileś pokoleń… Inspektor sanepidu na widok takiej cydrowni dostałby najprawdopodobniej zawału. Drewniana prasa do jabłek stojąca gdzieś obok sadu ma w sobie pewnie nie mniej drożdży i inszych mikrobów czy bakterii niż niejeden strop w lambikarni. Nie dziwię się więc, że najbardziej dzikim napojem jaki miałem okazję w życiu spróbować był właśnie cydr – a konkretnie Gold Rush z Oliver's Cider & Perry. Do tego dzikie, beczkowe cydry spopularyzowały się również za oceanem, zwłaszcza w dość cydrowym kraju jakim jest Kanada.
  Przy okazji napomykania o cydrze warto jedynie zaznaczyć, że dzikość dla cydrowników i dla lambikarzy to jest coś innego. Mianowicie dla piwowara drożdże są dzikie, bo należą do gatunku brettanomyces (czy tam Dekkera). Albo nie są dzikie, bo należą do Saccharomyces. Dla cydrownika drożdże są szlachetne (bo z torebki) albo dzikie, bo z niepasteryzowanego soku. A Bretty, takie z torebki, to już wgl zło (dają inne rezultaty, niż dzikie z natury). Na szczęście – chociaż głównie poza PL, w tradycyjnych, cydrowych okolicach, zwłaszcza w rustykalnych cydrowniach, te dzikie, nie torebkowe a pochodzące z soku, sadu, starej prasy,

starej beczki drożdże i inne drobnoustroje potrafią czynić cuda. Właśnie takie, które mogą przywodzić na myśl lambiki. A niekiedy jeszcze bardziej brettowe niż lambiki.

- Wild Saison BA, American Wild Ale, Methode Traditionelle itp. itd. – tak dla porządku wymienię tutaj, wcześniej już troszkę było o nich wspomniane czy raczej zaznaczone. Generalnie wiadomo – takie amerykańskie lambiki, a jako, że amerykańskie, to nie lambiki. Chociaż technologoicznie często dokładnie to samo. No i właściwie tyle w temacie, odsyłam do tych wcześniejszych wspomnień (w szczególności do listy browarów) – bo to temat generalnie poza zakresem pdfa, a świat tych piw po drugiej stronie Atlantyku kto wie, czy nie bardziej rozbudowany niż lambikowy i okołolambikowy w Europie.

Pseudobibliografia i linki

Jak widać nijak nie jest to praca naukowa czy poważne opracowanie, jednak trochę źródeł podam – bo się mogą przydać oraz nadają temu dokumentowi cechy pseudofachowości. Niestety, nie znam ani flamandzkiego ani francuskiego, więc źródła zasadniczo anglojęzyczne. Co więcej – bardzo dużo można się dowiedzieć rozmawiając z ludźmi z lambikarni, piwowarami, właścicielami, pracownikami – tego nie ma jak tu uwzględnić niestety. Kolejność trochę losowa, trochę „od najważniejszych”:

Główne źródła sieciowe:

- http://lambic.info – absolutnie podstawowa „encyklopedia” lambikowa, materiału i szczegółów jest w niej o wiele więcej niż w tym pdfie
- https://www.facebook.com/ - taka zaślepka, która obejmuje przede wszystkim strony lambikarni, knajp, stowarzyszeń lambikowych – faktycznie sporo materiałów informacyjnych. Równolegle grupki mniej lub bardziej specjalistyczne, takie jak: lambic.info, milk the funk czy cały wachlarz >>nazwa_browaru<< enthusiats
- https://www.youtube.com/ - kolejna zaślepka, tu już nawet konkretnych kanałów nie ma sensu podawać, tak to wszystko rozproszone, ale do odszukania i filmy dokumentalne, i wywiady, i recenzje, i filmy z festiwali. Szczególnie polecam wyszukiwanie sobie wywiadów z ludźmi ze świata lambików – często pojawiają się w nich informacje unikalne, nie do odszukania w innych miejscach
- http://drinkbelgianbeer.com/ - blog / portal zawierający dużo lambikowych relacji, wywiadów, opisów (acz porusza też tematy „nudnej Belgii”)
- http://www.milkthefunk.com/wiki/Main_Page - „encyklopedia” dotycząca piw dzikich, spontanicznych, lambików, większość materiałów od strony piwowarsko-technicznej
- http://www.lambikstoempers.be/en/ - strona stowarzyszenia belgijskich lambikopijców. W szczególności warta polecenia rozbudowana mapa / lista knajpek lambikowych
- https://www.horal.be/en/welcome - nieco „oficjalnych” informacji lambikowych, definicje, TdG
- http://sourbeerblog.com/ - nieaktualizowany już hamerykancki` blog o piwach kwaśnych, z kilkoma ciekawymi wpisami lambikowymi

- https://belgianbeergeek.be/ - blog w języku barbarzyńskim, do tego o dość szerokiej tematyce, nie tylko okołolambikowej, niemniej z wieloma ciekawostkami – zwłaszcza polecam – dla większości osób rzecz jasna z użyciem gogle translate – opisy koelschipów z różnych browarów
- https://lostbeers.com – dużo informacji o stylach historycznych, raz po raz o jakichś lambikowych
- http://www.lambik1801.be/ - aktualnie nieczynny a do tego w języku niderlandzkim, mimo to bardzo ciekawy blog demitologizujący lambiki (włącznie z jawnym zarzucaniem ściemniania Horalowi, Frankowi Boonowi, rodzinie Lindemans)
- https://sourrevolution.wordpress.com/ - nieaktualizowany, polski blog z kilkoma ciekawostkami okołolambikowymi

Źródła papierowe:

- Jean-Xavier Guinard - Classic Beer Styles: Lambic (1990)
- Jef Van den Steen - Geuze & Kriek: The Secret of Lambic Beer (2012)
- Jeff Sparrow - Wild Brews: Culture and Craftsmanship in the Belgian Tradition (2005)
- Katherine A Thompson Witrick - Characterization of aroma and flavor compounds present in lambic (gueuze) beer (2012)
- Carol Ann Cailly - Cantillon Brewery : the defense of a traditional Lambic (2016)
- Jacques De Keersmaecker - The Mystery of Lambic Beer (Scientific American vol 275 – August 1996)
- Miguel Roncoroni, Kevin Verstrepen - Belgian Beer: Tested and Tasted (2019)
- Malin Norman - Terminology in Beer Reviews (2019)
- Sporo drobnicy typu artykuły w gazetach, materiały promocyjne lambikarni itp

I mała uwaga: jeśli masz drogi przeglądający namiary jakieś ciekawe w temacie, których wyżej nie widzisz – podziel się pliz pliz…

PL Youtube - wbrew powyżej wspomnianej zaślepce, jako ze perspektywa doliny Wisły, to nieco dokładniej… i uwaga ogólna: na polskojęzycznym jutubie nie ma za wiele, a to co jest często obarczone wieloma błędami, wypaczeniami, niekiedy wręcz bzdurami. Ale jak się nie ma co się lubi… w związku z czym lista tego co jest:

- https://www.youtube.com/watch?v=S5Q_IXP0v1I – program z Discovery Science „How do they do it?" z PL lektorem, traktujący o lambikach, a konkretniej o lambikach z Cantillona. Całkiem przyzwoite wprowadzenie, acz też jakby się chcieć czepiać, to costam by się znalazło. Niemniej w tych PL Blogerskich więcej by się znalazło, więc: Polecam.
- https://www.youtube.com/watch?v=odR3E0jzxVs – Zwiedzanie z Kopyrem browaru - muzeum Cantillon. Polecam
- https://www.youtube.com/watch?v=n9JWn7EOIGk – odcinek Alchemii z luźnymi pogaduchami z piszącym te słowa, głównie okołolambikowe pogaduchy. Wiec narcystycznie polecam (acz w tym pdfie jest więcej i lepiej)

- https://youtu.be/aLHn_7hTSAY?t=5259 – ponownie Alchemia, tym razem Laboratorium, czyli o warzeniu lambików czy też „lambików" w domu, ale też o prawilnym podejściu. Warto.
- https://youtu.be/ozCR9tkDUUc?t=3110 – druga część o warzeniu „lambików" w domu
- https://www.youtube.com/watch?v=XSKVM7M1LJk – Małe Piwo TV rozmawia z Jean van Royem (napisy) – warto + chyba najstarszy tego typu materiał PL na YT
- https://www.youtube.com/watch?v=EuHQ9MmxUhg – Kopyr rozmawia z Frankiem Boonem przy okazji piwa Fortuny, do którego w Boonie zakupiono lambiki by następnie je zepsuć. W sumie polecam.
- https://www.youtube.com/watch?v=0DrXzVb63Jw&t=23841 – kilkanaście minut lekko podpitych rozmów lambikowych na WFP – Kopyr z Mesjaszem. Poniekąd warto.
- https://www.youtube.com/watch?v=5tG_np352AE - Kopyr pije Gossens Lambic (1959)
- https://www.youtube.com/watch?v=JW80r26RFAg – Kopyr pije Lindemans Oude Gueuze Cuvee Rene
- https://www.youtube.com/watch?v=CWRVXW81z_c – Kopyr opowiada o stylu Kriek i trochę o lambikach
- https://www.youtube.com/watch?v=89K06QxrC7A – Kopyr pije Mort Subite Oude Kriek (druga część poprzedniego filmiku)
- https://www.youtube.com/watch?v=Ec0zQep9Idc – Kopyr pije (reklamowo) kilka geuze ze Smak Piwa (4 x Boon VAT + Lindemans Cuvee Rene i Mikkeller + Boon Oude Gueuze)
- https://www.youtube.com/watch?v=u1EXQrjDBJA – Docent i Maciek Jastrzębski piją Lambiek Fabriek Brett-Elle Oude Geuze i 3 Fonteinen Intense Rood
- https://www.youtube.com/watch?v=KkulY-qJTS8 – Docent i Maciek Jastrzębski piją Baghaven Robus of Rose oraz „rżną" (ałaj) lambiki z poprzedniego filmu
- https://www.youtube.com/watch?v=RBpouhzzrQE – Docent i Maciek Jastrzębski piją Cantillon Bruocsella Grand Cru i Boon VAT 109
- https://www.youtube.com/watch?v=c9Vr5jrRXPg – Docent i Maciek Jastrzębski piją Cantillon Mamouche i Oud Beersel Vandervelden 135
- https://www.youtube.com/watch?v=IzjdVfxvCNE – Docent i Maciek Jastrzębski piją 3 Fonteinen Oude Geuze Armand & Gaston
- https://www.youtube.com/watch?v=lnhbsNyMUI4 – Docent i Maciek Jastrzębski piją Lindemans Oude Gueuze Cuvee Rene
- https://www.youtube.com/watch?v=vg4g1lO0R7o – Docent i Marlena piją Lindemans BlossomGueuze
- https://www.youtube.com/watch?v=K4q_iIdexZM – Docent i Marlena piją Lindemans SpontanBasil
- https://www.youtube.com/watch?v=NbURTpVfopA – Tomasz Migdałek i Radek Sierant piją Lindemans BlossomGueuze
- https://www.youtube.com/watch?v=1_-JwWXqY8w – [UPD] nieco ironicznie, niemniej zmontowany przez niżej podpisanego filmik z przykładami bardziej i mniej poprawnej wymowy geuze / gueuze

I rzeczjasna tradycyjna prośba o ewentualne uzupełnienia powyższej listy. Chociaż sam jestem zaskoczony, że nawet sporo się tego zebrało.

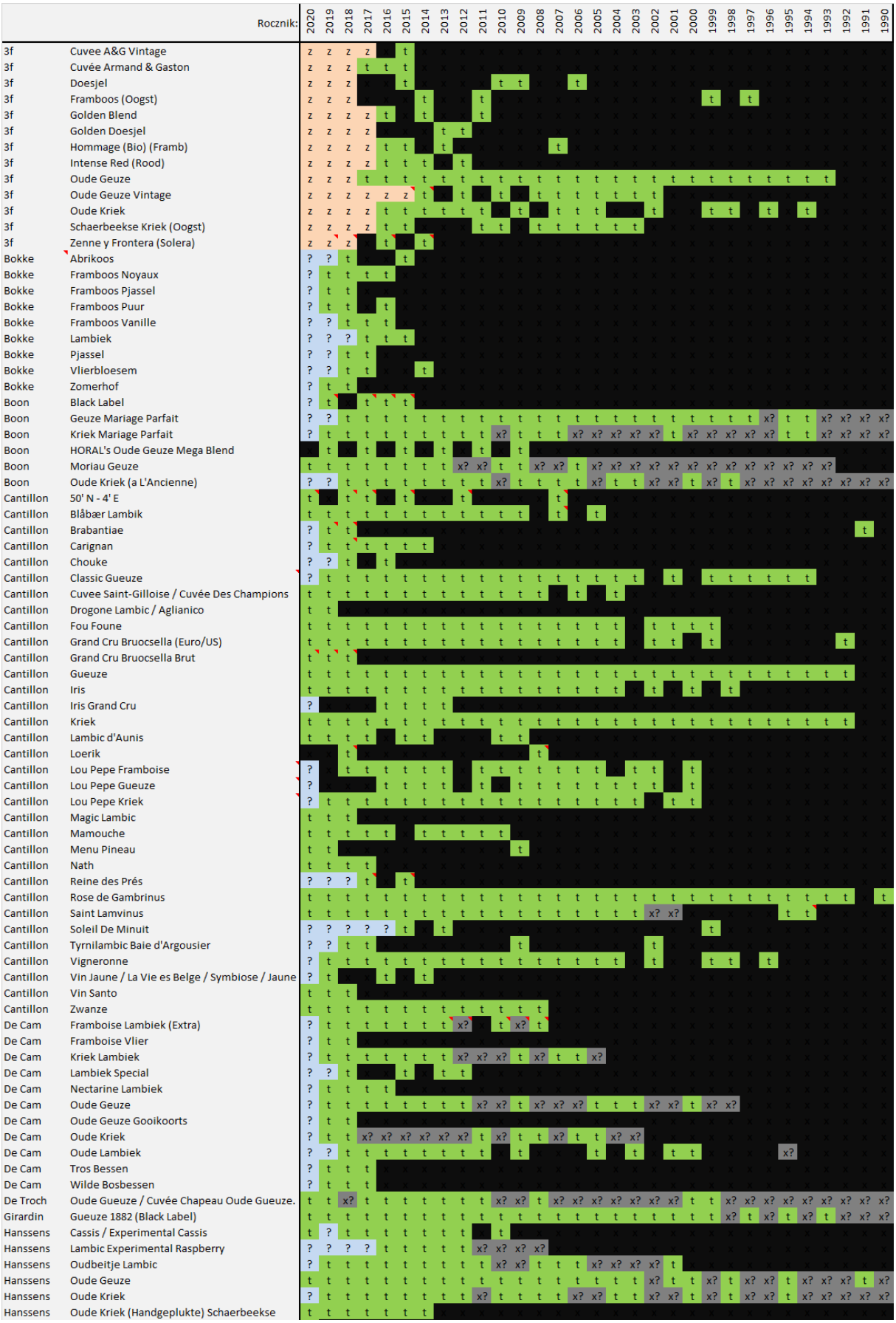
Produkcja wybranych lambikarni

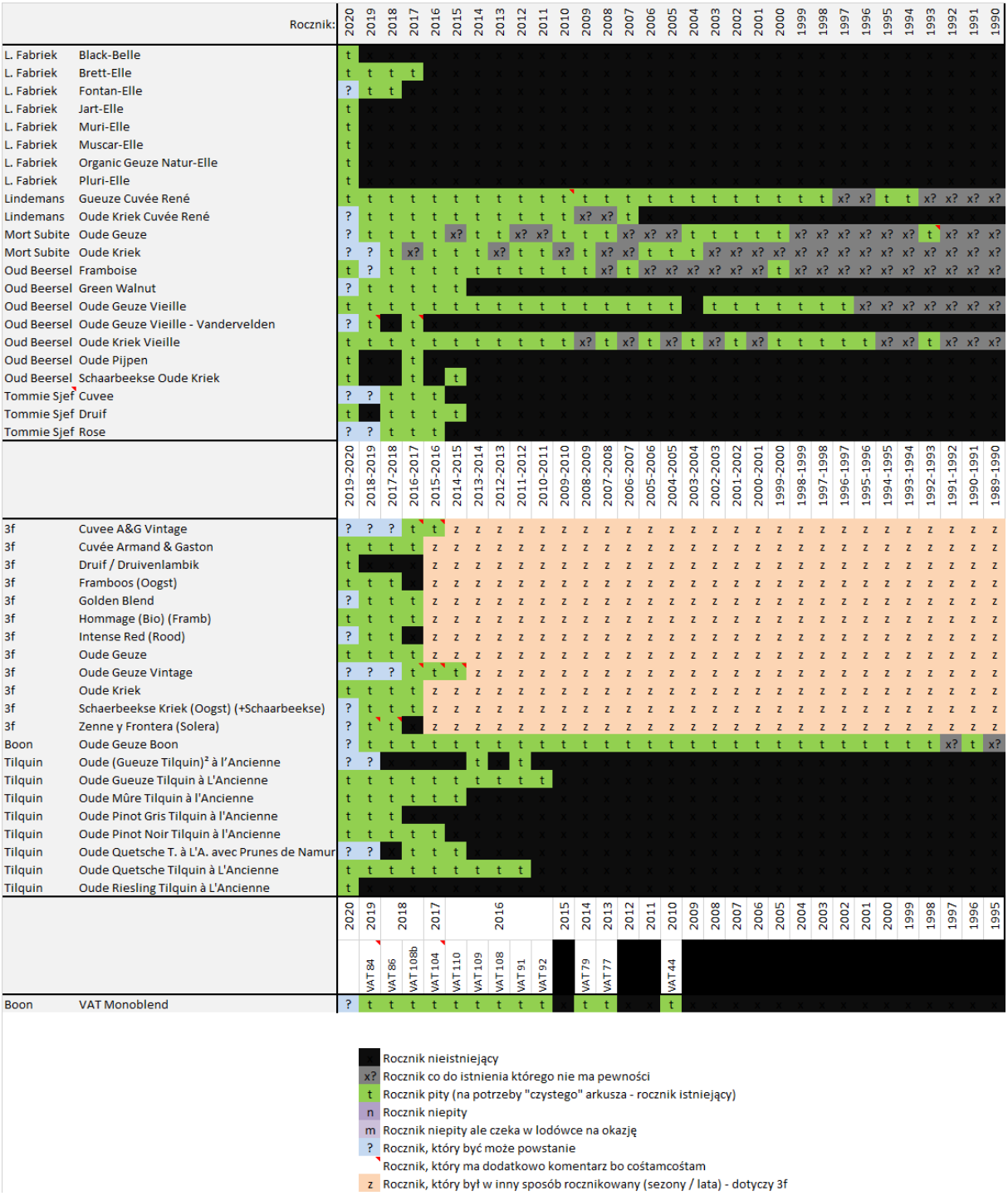
Poniższa tabela jest wybiórcza, dotyczy tylko niektórych lambikarni – tych, dla których były dostępne jakiekolwiek dane. Jak widać – trudno całość nazwać spójną w związku z różnymi latami pochodzenia danych, różnym sposobem liczenia (wypuszczone na rynek? Warzone? Warzone z uwzględnieniem dużych strat?), ba, nawet ryzykiem, że dane piwo jest liczone raz jako hektolitr brzeczki z browaru X, a potem powtórnie jako wyleżakowane i zblendowane geuze z blenderni Y. Trzeba do tej tabeli podchodzić z rezerwą. Rzeczjasna w kolumnie „hektolitry" jest ujęta roczna produkcja. I jak widać dla tradycyjnych lambikarni liczby te nie są wielkie, od wielu z browarów lambikowych nasze kraftowe są wyraźnie większe:

Browar	Hektolitry	Rok	Uwagi
3 fonteinen	3000	2019	Wypuszczane w butelkach. W roku 2020 ze względu na COVID - niemal dwukrotnie mniej
Belle-Vue	360000	2010	
Bofkont	20	2020	
Bokke	<100	2020	
Boon	24000	2017	
Cantillon	2500	2021	Aktualnie - informacja paszczowa - podobno 3400
De Cam	250	2018	Rok niepewny
De Troch	4000	2020	
Girardin	5000	2004	
Hanssens	400	2014	
Lambiek Fabriek	600	2019	
Lindemans	170000	2015	Rozbudowa w 2015 (wcześniej: 85 tys HL). Liczby całkowite, włącznie z nieprawilnymi
Mort subite	50000	2006	
Oud Beersel	500	2019	Dotyczy samych lambików, drugie tyle Oud Beersel produkuje piw nielambikowych
Sako	90	2019	Dotyczy samych lambików
Tilquin	1550	2020	
Timmermans	30000	2013	Maksimum możliwości, wliczając w to nielambikowe

[UPD] dane w tabelce uzupełnione 02/06/2021.

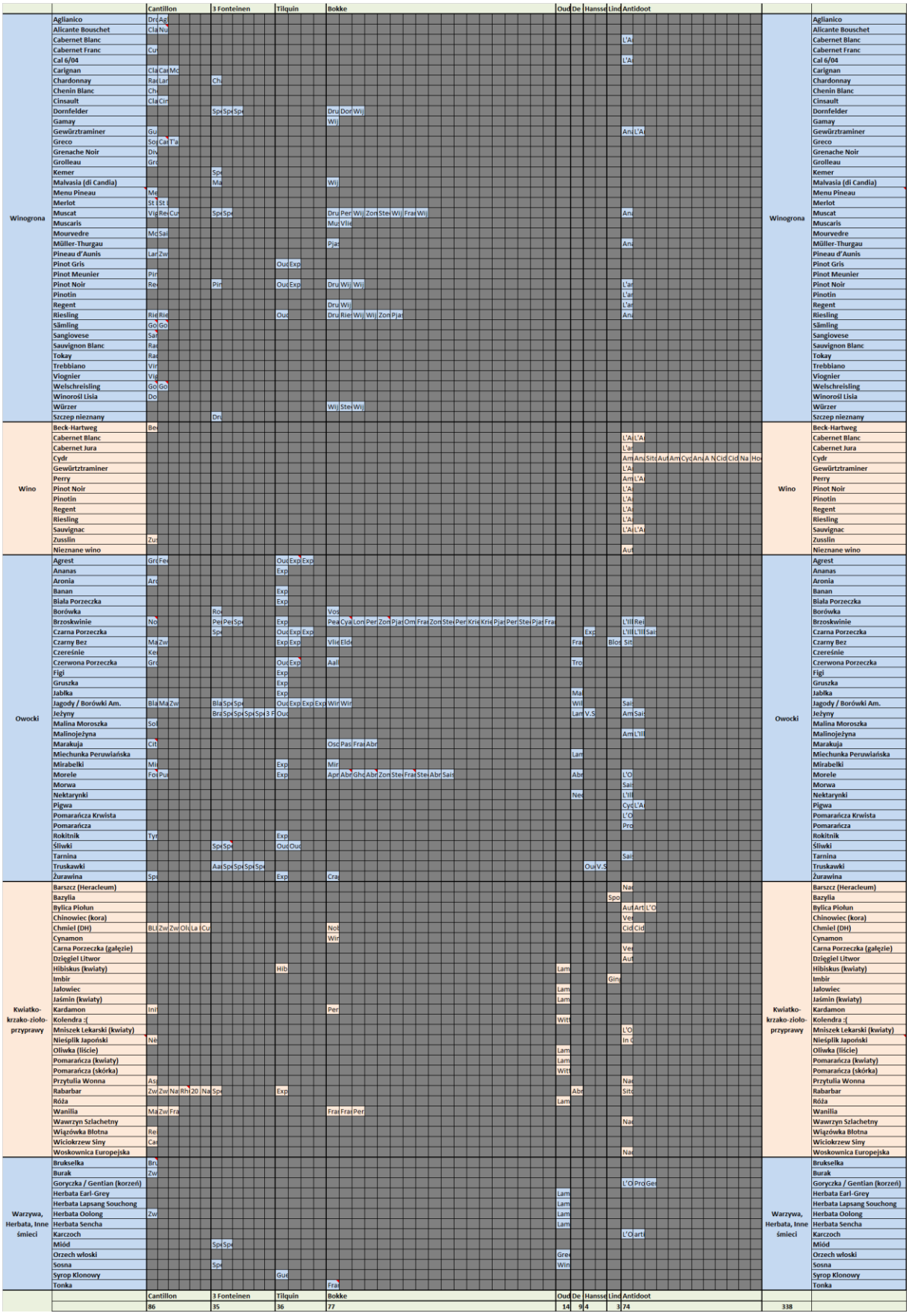
Tabela dostępności roczników





Tabelka powyższa nie aspiruje do kompletności, acz zawiera większość znanych lambikarni. Dla niektórych browarów (TS, Bokke) – jedynie wybrane, rocznikowane piwa. Tabelka powstała na podstawie danych z Lambic.info (zarówno strony jak i grupy na fejsie), Untappd, fejsowych pejów browarów a niekiedy nawet na podstawie jakichś wypowiedzi osób, do których mam zaufanie. Cała tabelka operuje rocznikami butelkowania, nie zaś warzenia, wypuszczenia na rynek itp. Należy ją traktować orientacyjnie. W razie potrzeby excelowa (i możliwe, że aktualniejsza wersja – powyższa to wersja z przełomu 2020 i 2021) znajduje się >>>TUTAJ<<<

Dodatki do lambików



		Cantillon	3 Fonteinen	Tilquin	Bokke	Oud	De	Hanssé	Lind	Antidoot		
		86	35	36	77	14	9	4	3	74	338	

Powyższa tabela (może mało czytelna, ale za to pokazująca temat całościowo) została przygotowana jakoś w połowie 2020, więc nie jest najaktualniejsza, nie zawiera też kompletu dodatków (np. pominięte OWA operujące unikalnymi dodatkami), ale przedstawia zgrubny obraz rzeczywistości dzisiejszej w temacie dodatków stosowanych w lambikach. Podsumowanie jeśli idzie o najczęściej się pojawiające dodatki konkretnego typu poniżej. Całość pomija dwa najczęstsze dodatki, czyli wiśnie i maliny – to by tylko zaciemniło obraz a wiadomo, że te owoce są najpopularniejsze. Być może będę robił update – jeśli ktoś jest zainteresowany pełna tabelą w formie arkusza, włącznie z nazwami danych piw jest dostępna >>>TUTAJ<<<.

	Winogrona / Szczep	Liczba
1	Muscat	14
2	Riesling	10
3	Pinot Noir	8
4	Dornfelder	6
5	Carignan	3
	Chardonnay	3
	Gewürztraminer	3
	Greco	3
	Regent	3
	Würzer	3
11	Aglianico	2
	Alicante Bouschet	2
	Cinsault	2
	Malvasia (di Candia)	2
	Merlot	2
	Muscaris	2
	Mourvedre	2
	Müller-Thurgau	2
	Pineau d'Aunis	2
	Pinot Gris	2
	Sämling	2
	Welschreisling	2
23	Cabernet Blanc	1
	Cabernet Franc	1
	Cal 6/04	1
	Chenin Blanc	1
	Gamay	1
	Grenache Noir	1
	Grolleau	1
	Kemer	1
	Menu Pineau	1
	Pinot Meunier	1
	Pinotin	1
	Sangiovese	1
	Sauvignon Blanc	1
	Tokay	1
	Trebbiano	1
	Viognier	1
	Winorośl Lisia	1
	Szczep nieznany	1

M	Owoc	liczba
1	Brzoskwinie	25
2	Morele	15
3	Jagody / Borówki Am.	14
4	Jeżyny	11
5	Czarny Bez	9
6	Czarna Porzeczka	8
7	Truskawki	7
8	Agrest	5
	Czerwona Porzeczka	5
	Marakuja	5
11	Śliwki	4
12	Mirabelki	3
	Żurawina	3
14	Borówka	2
	Jabłka	2
	Malinojeżyna	2
	Nektarynki	2
	Pigwa	2
	Rokitnik	2
20	Ananas	1
	Aronia	1
	Banan	1
	Biała Porzeczka	1
	Czereśnie	1
	Figi	1
	Gruszka	1
	Malina Moroszka	1
	Miechunka Peruwiańska	1
	Morwa	1
	Pomarańcza Krwista	1
	Pomarańcza	1
	Tarnina	1

M	Warzywo / Przyprawa / Ziele itp.	liczba
1	Rabarbar	10
2	Chmiel (DH)	9
3	Wanilia	6
4	Bylica Piołun	3
	Goryczka / Gentian (korzeń)	3
6	Hibiskus (kwiaty)	2
	Kardamon	2
	Nieśplik Japoński	2
	Przytulia Wonna	2
	Herbata Oolong	2
	Karczoch	2
	Miód	2
	Sosna	2
14	Barszcz (Heracleum)	1
	Bazylia	1
	Chinowiec (kora)	1
	Cynamon	1
	Carna Porzeczka (gałęzie)	1
	Dzięgiel Litwor	1
	Imbir	1
	Jałowiec	1
	Jaśmin (kwiaty)	1
	Kolendra :(	1
	Mniszek Lekarski (kwiaty)	1
	Oliwka (liście)	1
	Pomarańcza (kwiaty)	1
	Pomarańcza (skórka)	1
	Róża	1
	Wawrzyn Szlachetny	1
	Wiązówka Błotna	1
	Wiciokrzew Siny	1
	Woskownica Europejska	1
	Brukselka	1
	Burak	1
	Herbata Earl-Grey	1
	Herbata Lapsang Souchong	1
	Herbata Sencha	1
	Orzech włoski	1
	Syrop Klonowy	1
	Tonka	1

M	Grupa dodatków	liczba
1	Owoce	139
2	Winogrona (per szczep)	98
3	Kwiatko-krzako-zioło-przyprawy	55
4	Wino (blend) / Cydr	27
5	Warzywa, Herbata, Inne śmieci	19

M	Browar	liczba
1	Cantillon	86
2	Bokke	77
3	Antidoot	74
4	Tilquin	36
5	3 Fonteinen	35
6	Oud Beersel	14
7	De Cam	9
8	Hanssens	4
9	Lindemans	3

	Cantillon	3 Fonteinen	Tilquin	Bokke	Oud Beersel	De Cam	Hanssens	Lindemans	Antidoot
Winogrona	43	10	5	30	0	0	0	0	10
Wino / Cydr	2	0	0	0	0	0	0	0	25
Owocki	18	21	28	40	0	8	4	1	19
Kwiatko-krzako-zioło-przyprawy	20	1	2	6	8	1	0	2	15
Warzywa, Herbata, Inne śmieci	3	3	1	1	6	0	0	0	5

Polskie jasne dzikie piwa w beczkach

Ta lista jest absolutnie orientacyjna (acz dość kompletna prawdopodobnie, sporządzona w kwietniu 2021). Kwalifikacja na listę: Jasne piwo, nie BW, z dzikimi drożdżami i z beczek lub z innego okołolambikowego powodu ciekawe (np. spontan) – lista jest bez szczegółów. Czerwień w „Styl UT" dość oczywistym kolorem ostrzegawczym – nic na tej liście nie jest wszak lambikiem. Rok – dotyczy pojawienia się na rynku (+ skala kolorów). Być może w kolejnych wersjach lista będzie uaktualniana…

Browar	Piwo	Rok	Spontan	Beczki	Maceracja	Blendowanie	śr UT	Styl UT	Lambikowy marketing
AleBrowar	Savage Barn	2019	n	t	n	n	3,92	Sour - Berliner Weisse	n
Artezan	Bajka o Dzbanie Brett BA	2019	n	t	maliny	n	3,85	Sour - Fruited	n
Artezan	Blood Orange Brett Raburbon	2018	n	t	pomarańcze, rabarbar	n	3,79	Farmhouse Ale - Saison	n
Artezan	Brett Raburbon	2018	n	t	rabarbar	n	3,82	Farmhouse Ale - Saison	n
Artezan	Brett Wspiera Kraft	2019	n	t	guava, grejfrut	n	3,80	Brett Beer	n
Artezan	Cerises du Château	2020	n	t	wiśnie	n	3,75	Wild Ale - Other	n
Artezan	Coś Dziwnego	2019	n	t	wiśnie	t?	3,72	American Wild Ale	n
Artezan	Dodo Brett BA	2018	n	t	n	n	3,77	IPA - Brett	n
Artezan	Dzikiem do Rzymu	2019	n	t	brzoskwinie	n	3,95	Sour - Fruited	n
Artezan	F jak Funk	2016	n	t	n	n	3,74	American Wild Ale	n
Artezan	Fiki Miki	2016	n	t	n	n	3,83	IPA - Farmhouse	n
Artezan	Rabourbon Brett BA with UFO Peaches	2020	n	t	rabarbar, brzoskwinie	n	3,69	Brett Beer	n
Artezan	Tuk-Tuk	2017	n	t	limonka	n	3,95	American Wild Ale	n
Artezan	Żukiem do Rzymu z Marakują Brett BA	2019	n	t	brzoskwinie, marakuja	n	3,83	Sour - Fruited	n
Beer Bros	Żyrardomyces Sour Ale	2017	t	n	n	n	3,66	Wild Ale - Other	n
Boat & Goat	1	2021	n	t	n	n	3,68	Wild Ale - Other	t
Brokreacja	Savage 001	2021	n	t	wiśnie	n	3,54	Lambic - Kriek	t
Brokreacja	Savage 002	2020	n	t	maliny	n	3,84	Wild Ale - Other	t
Dobry Zbeer	Lava Animarum	2021	?	?	lawenda	n	?	Lambic - Fruit	t
Dobry Zbeer	Lipa! Nie Lambik!	2020	?	?	lipa	n	?	Lambic - Fruit	t
Fortuna	Fortunatus II: Sour Cherry Wild Ale BA	2019	n	t	wiśnie	n	3,96	American Wild Ale	n
Kingpin	Mascarada	2021	n	t	n	n	4,06	Farmhouse Ale - Saison	n
Kingpin	Pantomima	2020	n	t	n	n	4,08	Farmhouse Ale - Saison	n
Maryensztadt	Wild & Funky - Brett Ale	2019	n	t	n	n	3,72	Brett Beer	n
Maryensztadt	Wild & Funky - Sour American Brett Ale	2019	n	t	n	n	3,59	Brett Beer	n
Maryensztadt	Wild & Funky - Straight Lambic	2019	n	t	n	n	3,81	Lambic - Traditional	t
Olimp	Hebe	2017	n	t	porzeczka, kawa + wymı	n	3,85	Sour - Other	n
Olimp	Hydra	2017	n	t	tarnina	n	3,87	Wild Ale - Other	n
Olimp	Reja	2018	n	t	jakieś owoce ;) + wymra	n	4,07	Freeze - Distilled Beer	n
Olimp	Wild Charon Raspberry Sour Brett Ale	2015	n	t	maliny + wymrażanie	n	3,81	Wild Ale - Other	n
Pinta	Kwas Epsilon Wild & Barrel Aged	2017	n	t	n	n	4,14	IPA - Brett	n
Pinta / Oud Beerse	Grodzisz Sauvage	2019	t/n	t	n	t	3,65	Sour - Other	t
Pinta / Oud Beerse	Les Cassic Fous - Szalone Porzeczki	2019	t/n	t	porzeczki	t	3,95	Sour - Other	t
Piwojad	Brett Blanka	2018	n	t	skórka pomarańczy, rum	n	3,82	Sour - Other	n
Pracownia Piwa	LAB 1	2017	n	t	n	n	3,78	Grätzer / Grodziskie	n
Pracownia Piwa	LAB 2	2017	n	t	n	n	3,71	IPA - American	n
Pracownia Piwa	LAB 21	2018	n	t	n	n	3,66	Farmhouse Ale - Saison	n
Pracownia Piwa	LAB 26	2018	n	t	jagody	n	3,39	American Wild Ale	n
Probus	Curari Lambiczi	2019	n	t	porzeczka?	n	3,70	Sour Fruited	t
Przystanek Tleń	Sour Blackcurrant Wild Ale	2019	n	t	porzeczki	n	3,99	Wild Ale - Other	n
Przystanek Tleń	Sour Blueberry Wild Ale	2021	n	t	jagody	n	?	Wild Ale - Other	n
Przystanek Tleń	Sour Cherry Wild Ale Red Wine	2018	n	t	wiśnie	n	3,81	Wild Ale - Other	n
Przystanek Tleń	Sour Cherry Wild Ale White Wine	2017	n	t	wiśnie	n	3,80	Wild Ale - Other	n
Przystanek Tleń	Sour Mango Wild Ale	2018	n	t	mango	n	3,82	Wild Ale - Other	n
Przystanek Tleń	Sour Passionfruit Wild Ale	2018	n	t	marakuja	n	3,91	Wild Ale - Other	n
Przystanek Tleń	Sour Wild Ale	2019	n	t	n	n	3,83	Wild Ale - Other	n
Recraft	Biowar	2016	t	n	n	n	3,46	Pale Ale - International	n
Stu Mostów	WILD1 Vintage Sour Ale Blackcurrant Blend 2019	2019	n	t	czarna porzeczka	n	4,11	Sour - Fruited	n
Stu Mostów	WILD10 Mixed Fermentation Saison Eldeflower, Lemon,	2020	n	t	czarny bez, werbena	n	3,93	Farmhouse Ale - Saison	n
Stu Mostów	WILD11 Mixed Fermentation Biere de Garde	2021	n	t	n	n	?	Farmhouse Ale - Biere de Garde	n
Stu Mostów	WILD2 Biere de Soif Refermented with Riesling Grapes b	2019	n	t	winogrona	n	3,89	Grape Ale - Other	n
Stu Mostów	WILD3 Biere de Soif Refermented with Pinot Noir Grape	2019	n	t	winogrona	n	4,01	Grape Ale - Other	n
Stu Mostów	WILD4 Biere de Soif Refermented with Dornfelder blenc	2019	n	t	winogrona	n	3,81	Grape Ale - Other	n
Stu Mostów	WILD5 Biere de Soif Refermented with Cherries blend 2(	2020	n	t	wiśnie	n	3,95	Sour - Fruited	n
Stu Mostów	WILD6 Biere de Soif Refermented with Apricots blend 2(	2020	n	t	morele	n	3,97	Sour - Fruited	n
Stu Mostów	WILD7 Brett New England IPA	2020	n	t	n	n	3,50	IPA - Brett	n
Stu Mostów	WILD8 Biere de Table	2020	n	t	n	t	3,66	Table Beer	n
Stu Mostów	WILD9 Farmhouse Lager	2020	n	n	n	n	3,32	Lager - Pale	n
Szałpiw	Lambic	2017	n	n?	n	n	3,72	Lambic - Traditional	t
Szałpiw	Lambiczi	2018	n	n?	n	n	3,54	Lambic - Traditional	t
Szałpiw	Ribesium Nigrum Arcanum (ver zbrecona w butli 0.75)	2016	n	n	porzeczki	n	3,96	Sour - Other	n
Świdnica	Endemit	2017	t/n	t	n	n	2,90	Sour - Other	n
Tumski	Wyprawa do Belgii	2021	n	t	n	n	4,13	Wild Ale - Other	t
Widawa	X - West Brett IPA Barrel Aged (Bourbon)	2018	n	t	n	n	3,61	IPA - Brett	n
Widawa	X - West Brett IPA Barrel Aged (Sauvignon Blanc)	2017	n	t	n	n	3,88	IPA - Brett	n
Widawa	X - West Brett IPA Barrel Aged (Whisky)	2017	n	t	n	n	3,80	IPA - Brett	n
Widawa	X - Brett IPA Chardonnay BA	2020	n	t	n	n	4,03	IPA - Brett	n
Widawa	X - Brett IPA Sauvignon Blanc BA	2018	n	t	n	n	3,99	IPA - Brett	n
Wrężel	Tropical Wild Bowmore BA	2019	n	t	ananas, pomarańcze, ma	n	3,42	IPA - Sour	n
Wrężel	Tropical Wild Slyrs BA	2019	n	t	ananas, pomarańcze, ma	n	3,00	IPA - Sour	n
Ziemia Obiecana	Czort Barrel Aged / Polskie Wino Rubea-Gofert	2018	n	t	n	n	4,06	Farmhouse Ale - Saison	n
Ziemia Obiecana	Grand Kru	2020	n	t	owoce tropikalne	n	?	American Wild Ale	n

Stowarzyszenia spijaczy lambikowych

Istnieje kilka stowarzyszeń, organizacji konsumenckich, zrzeszających miłośników lambików, w tym pdfie niejednokrotnie już wspominanych. Zazwyczaj starają się promować kulturę lambikową, organizują festiwale i panele degustacyjne, zwiedzania browarów, blendują wraz z lambikarniami piwa, niekiedy przyznają własne nagrody czy wyróżnienia czy to dla osób związanych ze światem lambików czy też dla piw…. Generalnie są aktywni. Oczywiście – w żadnej mierze nie uzurpują sobie prawa do wyłączności czy reprezentowania kogokolwiek czy czegokolwiek, niejednokrotnie ludzie z takimi stowarzyszeniami niepowiązani przyczyniają się do krzewienia kultury i wiedzy lambikowej nie mniej, niż te formalne grupy (za przykład niech posłuży ekipa tworząca lambic.info), co nie zmienia faktu, że świat lambików niewątpliwie staje się bogatszy dzięki tym stowarzyszeniom. Lista i podstawowe dane o 4 najbardziej znanych w tabelce:

Logo	Grupa	WWW	Rok powstania	Festiwale	Piwa
	Bierpallieters	http://bierpallieters.be/	1991 (?)	Weekend of Spontaneous Fermentation	Girardin Fond Gueuze Bierpallieters
	De Geuzen van Oud Beersel	https://www.vzwdegeuzen.be/	2007	brak (acz wspieranie jako wolontariusze innych festiwali oraz samej blenderni Oud Beersel)	h.Ertie De Geuzen Van Oud Beersel
	De Lambikstoempers	http://www.lambikstoempers.be/	1999	Dag van de Oude Geuze (Day of the Oude Gueuze) Beer Weekend	Boon Cuvee Lambikstoemper Lindemans Cuvee Lambikstoemper
	The Gueuze Society (Het Geuzegenootschap)	https://www.geuzegenootschap.be/	2012	Nacht van de Grote Dorst (Night of Great Thirst) Day of the Kriek Day of the Lambic	Duża liczba unikalnych blendów, w szczególności powiązanych z nieoficjalną siedzibą stowarzyszenia - Grote Dorst

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 – jedne z dzikich drożdży, odpowiedzialne w sporej mierze za aromaty typowe dla lambików.
- BXL – Bruksela

- Capsulekengeuze – filtrowany, spasteryzowany, czasem dosłodozny blend lambika z jakimś alem (khem… „ejlem”), sprzedawany w małych, kapslowanych butelkach, wynaturzenie które pojawiło się w Belgii po II W.Ś.
- 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 – obiegowa nazwa dzikości w aromacie
- Geuze / Gueuze – blendowany lambik. Słodko jest w temacie wymowy tych słów, zważywszy, że każdy mówi jakoś trochę inaczej. Najzabawniejsze, ze 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 wieczny, 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)
- Kinematografia lambikowa. No, dość szumna nazwa, ale na chwilę obecną warto wspomnieć o przynajmniej trzech dokumentach:
    - Lambic: about time & passion – hiszpański dokument z 2019, w związku z koronawirusem aktualnie udostępniony (VOD) na Vimeo. Jeszcze nie widziałem co prawda, ale opinie ma pozytywne – romantyczny, miło oglądający się, zawierający wiele wywiadów ze znanymi mniej lub bardziej osobistościami świata lambików (Już widziałem. Opis pasuje). Link do stronki jednoosobowej (ta osoba to Dani Ruiz – dokument jest po angielsku z napisami) wytwórni: https://www.facebook.com/CerveTV-319250168146839.

    - Bottle Conditioned - jeszcze nie wydany amerykancki dokument, podobno w końcowej fazie kręcenia / montowania / czegośtam projekt, po którym ludzie sporo sobie obiecują. Najlepszy dowód, że autor w dwóch fazach crowdfundingowych zebrał więcej niż planował. Zajawki faktycznie obiecujące, acz zarazem wygląda na to, że będzie podobny do wcześniej wspomnianego. Link do peja projektu: https://www.facebook.com/bottleconditionedfilm
    - 30 min with spontaneous beer makers – zmontowany przez Pierra Lejeune w bardzo zgrabną, mocno romantyczną i niewątpliwie ciekawą całość wywiad rzeka z kilkoma piwowarami z browarów zajmujących się piwami spontanicznej fermentacji, w tym osobami ze świata lambików. Bardzo miło się ogląda, dostępne dla wszystkich na youtube: https://www.youtube.com/watch?v=pR7B8Z4ZGaQ
    - Jako mały dodatek namiar na całkiem sprawnie zrealizowane, blogerskie wywiady i kapkę podstawowej teorii lambikowej:
        - Lindemans: https://www.youtube.com/watch?v=gBLxf-jmQY4
        - 3 Fonteinen: https://www.youtube.com/watch?v=CqP_L8fibmU
        - Oud Beersel: https://www.youtube.com/watch?v=Vg9y7RiFAEk
- Koelschip (coraz częściej z angielska nazywany coolshipem) – wielka, płaska kuweta, do której trafia brzeczka 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)
- Lambic Academy – jednodniowy kurs prowadzony przez HORAL w De Lambiek w Beersel, skierowany głównie do właścicieli i pracowników knajp, serwujących lambiki. Wada – kurs jest prowadzony w języku niderlandzkim
- Lambiczi – określenie na lambiki używane przez ludzi, którzy chcieliby być fajni. Jest koszmarne i przebrzmiałe
- Lambic.info/ – sajt 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). Niemniej coś na kształt tej formy jest używane do dziś przy blendowaniu jako składowa geuze, by uzyskać lżejszy blend. W szczególności – robi tak Pierre Tilquin blendując geuze na potrzeby kegowania a nie butelkowania.
- milkthefunk.com/ - sajt, grupka na fejsie, podcast – kolejna encyklopedia, może nie tyle lambikowa, ale dotycząca kwaśnych piw spontanicznej fermentacji. Dużo informacji z naciskiem na tematykę warzenia.
- Mixed fermentation – zasadniczo oznacza fermentację przez drożdże oraz inne organizmy (czytaj: bakterie). Nie jest w żaden sposób jednoznacznie sprecyzowane, jakie organizmy biorą w tym udział, ale zazwyczaj są to bretty ale też saccharomyces, zaś z bakterii lacto i pedio. I zapewne ileś innych, mniej popularnych z nazwy. Istnieją komercyjne kultury tego typu, z laboratoriów, jednak zasadnicza większość (wszystkie?) z opisywanych tu browarów z nich nie korzysta.

- 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 wymówić poprawnie 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 sensowny naparstek to jakieś 70ml
- Pediococcus – ksywka bakterii, co gdzieśtam 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 zakręconych wersji, bądź (częściej) piw z podstawowej oferty browaru (często taka trójca: Gueze, Kriek, Framboise)
- Próbki / sample – o ile próbka to łyczek w knajpie (wszak lambiki bywają na kranie), to sups. Ale jeśli to rozlewanie – jak niekiedy bywa – lambików do buteleczek i rozsyłanie in-postem… No cóż, próbkowanie bywa fajne, w świecie destylatów jest normą. W świecie piw też ma miejsce. Zwłaszcza w dobie koronawirusa. Niemniej moim absolutnie subiektywnym zdaniem przy lambikach nie ma to najmniejszego sensu – za dużo się zmienia, za dużo tracą, za duże ryzyko niefajnego (octowego) utlenienia.
- 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 jakichśtam drobnoustrojów, co w śmierdzących 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.)
- Solera – metoda używana powszechnie przy produkcji sherry, niekiedy pojawiająca się w świecie lambików, sprowadzająca się do brania z beczek części zawartości do rozlewu i uzupełnianie beczek młodszym lambikiem (czy też – pierwotnie – sherry). Niekiedy występuje kilka „pokoleń" beczek, których zawartość jest częściowo przetaczana do starszego pokolenia, by dopiero z najstarszego trafic do butelek.
- Stekerij (flamandzki) – patrz blendernia
- Szkło – czyli z czego pić lambiki. Generalnie najbardziej rozpowszechnionym i tradycyjnym szkłem do lambików była szklanka. No, może ciut bardziej zakręcona, bo konkretnie tumbler (czyli grubsza, zwłaszcza na dnie, często z jakimś nacięciami cycuś). Wydaje mi się, że każda

lambikarnia ma swój firmowy tumbler, podobnie jak wiele knajp lambikowych. W razie potrzeby też do nabycia w Ikei, tyle, że bez znaczka firmowego. Najczęściej pojemność to 0.33 lub nieco wiecej (ale nie pół litra) acz trafiają się i większe i mniejsze (te mniejsze są słodkie, tumblerki 0.15). W tej chwili popularne stają się też pokaliki czy kieliszki, czasem nawet wypuszczane specjalnie dla jednego piwa (np. 3f wypuściło fajny kieliszek do Zenne). W Canti na miejscu teraz najczęściej dają fajne, małe kielonki (0.15 czy tam w sumie 0.2), takie solidniejsze, z grubszego szkła a la Mosela. Nazywają je „Sherry style" – polecam.

- 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. Niestety umarł.
- 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, a powiedzenie tak o lambiku powinno być karane ustawowo
- TdG – Tour de Geuze
- Urquel – niby nic z lambikami nie ma wspólnego, niemniej sprzedaje lambikarniom foedery po pilsnerze. Zaopatrują się w nie De Cam, 3f, kilka innych. Swego rodzaju ciekawostką jest to, że Urquel obniża cenę, jeśli na ich beczkach w lambikatrniach będzie widoczne logo Pilsnera Urquela… Ot, marketing via lambiki.
- Vertical – picie tego samego piwa (w szczególności: lambika) z różnych, najczęściej kolejnych roczników.
- Vosse Lambiek – nazwa niekiedy używana na wyjątkowo młody lambik, młodszy niż 3 miesiące. W latach siedemdziesiątych (a być może wcześniej) bywał sprzedawany na wynos, w dzbankach, polewany prosto z beczki. Karel Boon wspominał, że być może taka sprzedaż zostanie wznowiona

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
- 1.2 (22.04.2020) – kilka uaktualnień, poprawek, uzupełnień (dzięki za podpowiedzi i korekty!). Jeśli zmiana większa niż mikropierdolet, to zaznaczałem: [UPD]
- 1.3 (21.05.2020) - stosowana flaga [UPD]
    - + Bofkont
    - + Ca' del Brado
    - + Vandenbroek
    - + Zomerdijk
- 1.4 – (6.07.2020)
    - + logotypy lambikarni
    - + graficzna linia czasu lambikarni
    - + lista festiwali około-lambikowych
    - + schematyczna mapka lambikarni w Pajottenlandzie
    - + pseudobibliografia
    - + tradycyjnie wiele drobiazgów, często zaznaczonych [UPD]
- 1.5 (10.08.2020)
    - + Sensoryka
    - + trochę drobniejszych zmian, ale jakos mniej flagi [UPD] wstawiałem
- 1.6 (25.08.2020)
    - Kilka [UPD], nic dużego, ale można ctrl-F
    - + Polskie filmiki lambikowe z YouTube w „Pseudobibliografii i linkach"
    - + ulotka 3f o przechowywaniu lambików
    - + tabelka z korkami i troszkę uzupełnień a propos leżakowania
- 1.7 (16.09.2020)
    - + Alvinne
    - + Burning Sky
    - + Fenetra
    - + Lindheim
    - + Schneeeule
    - + Wild & Sour
    - + zaznaczenie krajów pochodzenia okołolambikowych browarów (prawilne lambikarnie to wiadomo)
    - + wykres braku zależności między średnią UT a ceną
    - Tradycyjnie kilka drobnych [UPD] do wyszukania ctrl-F
- 1.8 (11.11.2020)
    - + des 4 Vents
    - + DUST Blending
    - + Brasserie de la Sambre
    - Znów trochę zaznaczonych w tekście [UPD]. I kapka niezaznaczonych.
- 1.9 (17.12.2020)
    - + Ammonite
    - + Bierstekers
    - + Pennylan

    - Uzupełniona lista amerykanckich browarów (tnx Pan Kamil R!)
    - Sporo [UPD] – zwłaszcza historycznych i a propos warzenia (jakieś fazy + wykresik) – ktoś, kto się zna powinien to skontrolować tak swoją drogą okiem piwowara, bo HGW czy nie pitole bzdur jak coś o warzeniu jest
- 1.10 (19.01.2021)
    - + Cyclic Beer Farm
    - + Goat & Boat
    - + Mad X
    - Uaktualnienie niemałe dla Eylenboschów i Oud Beersel
    - + tabelka z produkcją wybranych lambikarni
    - + czeklista roczników lambików
    - Jak zawsze – nieco oznaczonych flagą [UPD] uaktualnień. I nieco nieoznaczonych.
- 1.11 (1.03.2021)
    - Przekroczone 100 stron!
    - + Stowarzyszenia spijaczy lambikowych
    - + Tabela dodatków do lambików z wybranych lambikarni
    - + niewielki rozdział Foodpairing i kulinaria
    - + równie niewielki Inne alkohole a lambiki
    - + fragmencik w temacie rocznik vs blend
    - + diagram przepływu brzeczki
    - + Kemker
    - + Little Earth Project
    - + MeuZenne
    - Bofkont, Bokke i Den Herberg przerzucone do lambikarni.
    - + nieco wyprostowań zmitologizowanej historii lambików i może jakieś inne drobiazgi (tradycyjnie oznaczane [UPD])
- 1.12 (17.04.2021)
    - Trochę drobnych zmian i uaktualnień, często tym razem bez flagi [UPD], więc niektóre nowści sam nie wiem, że są nowościami :/
    - + tabelka polskich jasnych dzikich piw z beczek i inszych takichtam ciekawych nadwiślańsko
    - + Chien Bleu
    - + Land & Labour
    - + Malpolon
    - + la Montagnarde
- 1.13 (2.06.2021)
    - + Pellicle Vergistingen
    - + Symbiose Brewing / Blending
    - + Norbæk Gårdbryggeri
    - + fragmencik mały a propos stylu „straight lambic” na MPPD 2021
    - Upd danych w tabelce z wybiciem lambikarni
    - Jakieś tam losowe drobiazgi insze