

ANNO  1822
Lindemans
Lambic

SVAMgroup





LAMBIC. CRAFTED BY WIND, BREWED THROUGH GENERATIONS



VI generation of Lindemans

История пивоваров семьи Lindemans берет свое начало на старой ферме Hof ter Kwade Wegen – буквально «Ферма плохих дорог» с 1822 года

В деревне Vlezenbeek, на окраине Брюсселя, эта небольшая ферма обладает огромным преимуществом – исключительной микрофлорой

Воздух долины полон сотен характерных диких дрожжей, таких как *Brettanomyces Bruxellensis* и *Brettanomyces Lambicus*. Эти дрожжи уникальны, это богатство, которое делает ферму особенной

6 поколений семьи от фермеров-пивоваров до пивоваров сменяли друг друга в Hof ter Kwade Wegen, под их влиянием пивоварня стала ведущим производителем Lambic в мире



1-ое ПОКОЛЕНИЕ

1822

Joos Frans Lindemans женится на дочери пивовара Françoise-Josine van der Smissen

1840

Помимо занятием фермерством и пивоварением Joos Frans становится мэром Vlezenbeek



2-ое ПОКОЛЕНИЕ



1865

Управление семейным фермерским пивоваренным заводом переходит к сыну семьи - Joos Frans "Duke"

1869

Joos Frans "Duke" строит фермерский дом и варочный цех, которые существуют до сих пор

3-е ПОКОЛЕНИЕ

1901

Theofiel младший из 9 детей, унаследовал от отца должность главы фермы-пивоварни

1920

Сельскохозяйственная деятельность фермы сокращается уступая место развитию пивоваренного завода



4-ое ПОКОЛЕНИЕ

1930

Theofiel передает бразды правления пивоваренным заводом своему одному из 4-х детей, Emiel

1940-1945

Во время Войны пивоварня производила всего по одному напитку в месяц



5-ое ПОКОЛЕНИЕ

1956

Полностью останавливается ферма. Пока братья René и Nestor учатся на пивоварню приглашается пивовар Triphon Antoons

1956

Братья René и Nestor варят первый Kriek традиционным способом



6-ое ПОКОЛЕНИЕ

2006

Управление пивоварней двоюродные братья Dirk и Geert берут на себя

2013

Увеличение мощностей пивоварни с целью удвоить пространство для созревания ламбика



VERSUS Battle

Л
А
М
Б
И
К
И

Более чем 500 лет
назад



Когда



Эли – 200-300 лет
назад, Лагеры с
конца 19 столетия

Только в долине
реки Сены, где
особая
микрофлора



Где



Где угодно на
планете Земля

Используется
«вылежанный»
хмель не менее 3-х
лет и только в
шишках



Хмель



Используется
гранулированный
хмель

Бродит с помощью
100 различных
видов диких
дрожжей, что
делает вкус более
сложным



Дрожжи



Сбраживаются
одной, или
несколькими
расами дрожжей

Варят только в
холодное время
года из-за
особенности
микрофлоры



Сезонность



Производят в
любое время года

Варка занимает 9
часов,
ферментация
от 1-года



Варка/
Ферментация



Варка 4-6 часов,
ферментация от 7-
10 дней для
лагеров и 2-3
недель для Элей

Л
А
М
Б
И
К
И



Д
Р
У
Г
И
Е



LINDEMANS GINGER GUEZE



5 -10 °C



Внешний вид – золотистый с тонкой пенной шапкой



Аромат – травянистый, имбирь, лимон, цитрусы



Вкус – кислый, терпкий, имбирь, цитрусовая цедра, сухое послевкусие



Еда – сыр: пикантные в травах; оливки, тапас с хамоном и овощами



Автор - Geert Lindemans; производится с Сентября 2017 года

ABV

6%

Plato°

13

Sour

4

Age of Lambic

3

LINDEMANS strawberry



2-3 °C



Внешний вид – розово-красный



Аромат – спелой клубники и яблоч



Вкус – нежная сладость уравновешивается традиционной терпкостью и кислинкой ламбика



Еда – сыр: бри; салаты с бальзамическим уксосом, ягненок в розмарине, маскарпоне или тирамису



Автор - Dirk Lindemans; производится с Августа 2017 года

ABV

3,5%

Plato°

14,6

Sour

3

Age of Lambic

1

LINDEMANS Old Gueuze Cuvée René



5 -10 °C



Внешний вид – золотистый



Аромат – моченые яблоки, уксус, цитрусы



Вкус – многослойный, сладко-кислый, яблоко, цитрусы, бочка



Еда – сыр: острый с голубой плесенью; устрицы, мидии, рыба на гриле, виноград



Автор - Joos Frans Lindemans; производится с начала 20-го века

ABV

6%

Plato°

13,4

Sour

5

Age of Lambic

3

LINDEMANS Old Kriek Cuvée René



2-3 °C



Внешний вид – рубиново-красный



Аромат – кислый, вишневый, легкая сладость



Вкус – вишневый с косточкой, кисло-сладкий, марципан



Еда – сыр: острый с голубой плесенью; кролик в вине, оленина в пряных травах



Автор - Emiel Lindemans; производится с 1961 года

ABV

7%

Plato°

14

Sour

5

Age of Lambic

3

LINDEMANS KRIEK



2-3 °C



Внешний вид – насыщенно ярко красного цвета



Аромат – свежесобранная вишня, древесные
НОТЫ



Вкус – спелая кислая вишня



Еда – сыр: мягкие свежие, с ярким ароматом; тост с творогом и зеленью, террин, шоколадный кекс



Автор - Rene Lindemans; с 1979 года

ABV

3,5%

Plato°

14

Sour

3

Age of Lambic

1

LINDEMANS Gueuze



Внешний вид – золотого цвета со светлой пенной шапкой



Аромат – кисло-цитрусовый, уксусный, белого вина с намеком на дрожжи



Вкус – сладкий, с оттенками шерри, шампанского и ревеня



Еда – сыр: мягкие сливочные, с голубой плесенью, ярким ароматом; жирное мясо, мидии, салат с томатами, фруктовые десерты



Автор - Nestor Lindemans; производится с 1978 года

ABV

5%

Plato°

14

Sour

3

Age of Lambic

1

LINDEMANS Faro



2-3 °C



Внешний вид – туманно янтарный



Аромат – фруктово-пряный, нюансы яблочного уксуса, немного funky



Вкус – карамельный сироп, темные фрукты, с оттенками виноградного уксуса



Еда – сыр: бри, из козьего молока; тушеная свинина, рыба, моллюски, устрицы, фруктовые десерты



Автор - Theophiel Lindemans; производится с 1978 года

ABV

4,5%

Plato°

14

Sour

2

Age of Lambic

1

LINDEMANS Pecheresse



2-3 °C



Внешний вид – слегка мутный, светло золотой



Аромат – свежие персики, сладкое варенье, немного funky



Вкус – сладкий игристый персиковый сироп, с легкой терпкостью



Еда – сыр: из козьего молока; нисуаз, утка по-пекински, сладкая свинина, сорбет, бельгийские вафли



Автор - Alice De Voghel; производится с 1987 года

ABV

2,5%

Plato°

14

Sour

2

Age of Lambic

1

LINDEMANS Framboise



2-3 °C



Внешний вид – темно-малиновый с нежной розовой пеной



Аромат – ярко выраженный малиновый, сладкий



Вкус – малина с оттенками карамели



Еда – сыр: творожные; запеченная жирная рыба, утиная грудка, салат с цикорием, шоколадные торты



Автор - Victorine de Gens; производится с 1980 года

ABV

2,5%

Plato°

14

Sour

2

Age of Lambic

1

LINDEMANS Cassis



2-3 °C



Внешний вид – пурпурно-красное с обильной сливочной розовой пеной



Аромат – черная смородина



Вкус – черная смородина, черные ягоды с цитрусовыми оттенками



Еда – сыр: мягкие свежие, из козьего молока, с ярким ароматом; салаты, жирное мясо, моллюски, шоколад, фруктовые десерты



Автор - Dirk Lindemans; производится с 1986 года

ABV

3,5%

Plato°

14

Sour

3

Age of Lambic

1

LINDEMANS Apple



2-3 °C



Внешний вид – туманно-золотого цвета



Аромат – кисло-сладкий аромат яблок



Вкус – насыщенный, слегка острый, с нотами яблочного сидра



Еда – сыр: мягкие свежие, из козьего молока; яйца бенедикт, спаржа, фуа-гра, моллюски, фруктовые десерты



Автор - Geert Lindemans; производится с 2005 года

ABV

3,5%

Plato°

14

Sour

3

Age of Lambic

1

LINDEMANS SpontanBasil



5 -10 °C



Внешний вид – золотистый



Аромат – травянистый, пряные травы, базилик, лимон, цитрусы



Вкус – кислый, терпкий, базилик, мята, цитрусовая цедра, уксусные ноты



Еда – сыр: пикантные в травах; оливки, тапас с хамоном и овощами



Автор - Geert Lindemans и Mikkel Borg Bjergsø; производится с 2015 года

ABV

5,5%

Plato°

13

Sour

5

Age of Lambic

3

LINDEMANS BlossomGueuze



Внешний вид – туманный светло золотой



Аромат – яркий цветочный, уксусные тона



Вкус – кислый, цветочный, немного пряный



Еда – сыр: бри; устрицы, жареная рыба, цыпленок-табака



Автор - Dirk Lindemans; производится с 2015 года

ABV

6%

Plato°

13

Sour

4

Age of Lambic

3