



Le nostre birre artigianali: LE BELGHE



St. Bernardus Brewery

La St. Bernardus Brewery si trova a Watou, nelle Fiandre Occidentali in Belgio. Nata nel XIX secolo quando, monaci dell'Abbazia Trappista di Monts des Cats, nel Nord della Francia, decisero di spostarsi a Watou. Qui trasformarono, nel 1904, una fattoria nel "*Refuge Notre Dame de St. Bernard*" dedicandosi alla produzione di formaggi per poi far ritorno in patria nel 1934. Il caseificio fu rilevato da Evarist Deconinck che lo ampliò e cominciò a commercializzare dei formaggi. Nel 1946, il Monastero Trappista St. Sixtus a Westvleteren, decise di negoziare la commercializzazione della propria birra affidandosi a Deconinck che fece costruire, vicino al caseificio, una nuova brewery coadiuvato dal monaco-birraio di Westvleteren, Mathieu Szafranski, utilizzando le ricette e il lievito di St. Sixtus. Solo nel 1992 la produzione ritornò all'originaria Abbazia poiché la qualifica di "*Trappistenbier*" spettava alle sole birre prodotte all'interno di monasteri Trappisti. Deconinck continuò a produrre ma con l'etichetta: "St. Bernardus Brewery" secondo l'antica ricetta di St. Sixtus. La brewery è stata acquistata nel 1998 da investitori capeggiati da Hans Depypere ed ha una capacità produttiva di circa 80,000 hl di cui quasi la metà esportati. Le pluripremiate birre, fatte maturare per tre mesi ed imbottigliate senza essere filtrate, sono una quindicina e stilisticamente attinenti alle Abbazie ma vengono realizzati anche fermentati, originariamente nati, grazie al supporto di Pierre Celis, fondatore di Hoegaarden e padre della rinascita birraia belga.



St. Bernardus Wit

Nazionalità: Belgio

Tipologia: Blanche / Witbier

Colore: Dorato opalescente con tenui riflessi arancioni

Gradi: 5,5

Formato: 33 Cl.

Prodotta in collaborazione con il Pierre Celis, sfoggia un colore dorato opalescente con tenui riflessi arancioni; la schiuma bianca fine è abbastanza copiosa e persistente. Naso raffinato, con evidenti fragranze agrumate, floreali e toni speziati; in sottofondo si rileva una piacevole nota acidula donata dal frumento. Dal corpo leggero con un'energica ma non eccedente carbonatazione, al palato si ripresentano i sentori percepiti al naso: attacco di cereale, note speziate e di prati verdi, per poi congedarsi in maniera esemplare con toni agrumati. Una delle migliori Wit in circolazione: beverina, rinfrescante, secca e dissetante.



Het Anker Brewery

Situato a Mechelen, una città belga famosa per essere stata in passato un importante centro di produzione di Brown Ale ed ubicata nella provincia di Anversa nella regione delle Fiandre, questo birrificio fu fondato nel 1471 da una comunità di beghine e posto all'interno del beghinaggio accanto all'ospedale. La birra prodotta era distribuita agli ammalati al posto dell'acqua perché ritenuta più sana e sicura. Le beghine continuarono la produzione fino al 1872 quando Louis Van Breedam comprò il birrificio e lo modernizzò completamente dotandolo di una caldaia a vapore e, nel 1904, lo battezzò con l'attuale nome di "Het Anker" (The Anchor). Nel 1990, Charles Leclef, appartenente alla quinta generazione della famiglia Van Breedam, prese in carico il birrificio e rinnovò interamente l'impianto di brassaggio; alla fine del secolo scorso, il birrificio, fu provvisto anche di un albergo a tre stelle posto all'interno dello stesso. Dal 2010 sono stati compiuti nuovi miglioramenti e vengono organizzate visite guidate. La fattoria Ottocentesca, appartenente sempre alla famiglia, è stata trasformata in una distilleria di whisky per la maturazione della *Gouden Carolus Single Malt*. L'amore e la passione dei Van Breedam per questa professione sono alla base di tutti i pluripremiati fermentati creati in questo storico birrificio che è diventato famoso a livello internazionale ed esporta in più di trenta paesi.

Gouden Carolus Hopsinjoor

Nazionalità: Belgio
Tipologia: Belgian Strong Ale
Colore: Dorato con riflessi arancio
Gradi: 8,0
Formato: 33 Cl.



Prodotta nel 2008, si veste con un abito dorato con riflessi arancio; la schiuma bianca è generosa, fine, cremosa e molto persistente. Sentori olfattivi erbacei, floreali, speziati e delicatamente fruttati. Al palato, con un corpo medio ed una carbonatazione sostenuta, appare piacevolmente fresca con toni fruttati, di malto dolce e con una sapidità luppolata erbacea e speziata. Retrogusto secco, leggermente amaro, dovuto al generoso e sapiente utilizzo di cinque tipi di luppolo che sono introdotti in diversi momenti nel processo di cottura al fine di conservarne al massimo gli aromi.

Premi e riconoscimenti:

- Appena nata è stata eletta miglior birra dalla giuria popolare al "Zyθος Bier Festival 2008".



Consumententrofee 2008

Gouden Carolus Ambrio



Nazionalità: Belgio
Tipologia: Belgian Strong Ale
Colore: Ambrato carico con riflessi rubino
Gradi: 8,0
Formato: 33 Cl.

Creata fruendo di un'antica e tradizionale ricetta datata 1421, anche se oggi giorno ha subito qualche ritocco (la versione attuale è più forte e luppolata), si presenta con un color ambrato carico con riflessi rubino; la schiuma oca è fine, cremosa, generosa e discretamente persistente. Promana aromi di malto, frutta, spezie e caramello. Dotata di una buona carbonatazione e corpo, ha un sapore pieno, rotondo e fruttato. Toni luppolati bilanciano armoniosamente le dolci note elargite dai malti caramellati e leggermente tostati. Virata secca e finemente amaricante nel retrogusto.

Premi e riconoscimenti:

- Medaglia di bronzo al "Brussels Beer Challenge 2012".





Gouden Carolus Tripel

Nazionalità: Belgio

Tipologia: Abbazia / Tripel

Colore: Dorato opalescente con riflessi arancio

Gradi: 9,0

Formato: 33 Cl.



Nata in onore e come deferenza verso l'Ordine dei Cavalieri del Toson d'Oro, indossa un abito dorato opalescente con riflessi arancio; la schiuma bianca fine è compatta, generosa e molto persistente. Profuma di spezie, frutta, agrumi, miele e fiori. Al palato è medio-piena con una vivace carbonatazione. Apre con una sapidità di malto cui si aggiungono immediatamente toni fruttati, erbacei, un'alcolicità discreta ed un inaspettato amaro da luppolo fresco che bilancia a sufficienza il gusto prevalentemente dolce, morbido e caldo. Esce di scena con un lodevole retrogusto secco, speziato e finemente amaro.

Premi e riconoscimenti:

- Medaglia d'oro come miglior Tripel a livello mondiale nel 2012 al "World Beer Awards".
- Medaglia d'oro e d'argento nella categoria "Belgian Style Tripel" "all'European Beer Star" rispettivamente nel 2010 e 2009.
- Medaglia di bronzo al "World Beer Cup" nella categoria "Belgian Style Tripel" nel 2006.
- Medaglia d'oro al "World Beer Cup" nella categoria "Tripel" nel 2002.

