

Le tradizionali birre di Natale 2021

Per riscaldare corpo e spirito

Da più di 200 anni in Belgio si producono birre speciali solo per le feste natalizie: le “Noël”.

Ai tempi in cui era difficile conservare le materie prime, i mastri birrai realizzavano in ottobre una “cotta” con tutto l’orzo e il luppolo disponibili. I monaci la offrivano alla popolazione in segno di fratellanza, nelle fabbriche di birra era donata a clienti e impiegati. In casa se ne produceva un quantitativo limitato al consumo familiare durante le feste. Le birre di Natale hanno gusto speziato, note di frutta secca o candita ed evidenti sentori dolci, quasi caramellati, dovuti sia ai malti che all’aromatizzazione (miele e spezie).

LUPULUS HIBERNATUS

Brasserie Lupulus a Gouvy - Belgio

Colore ebano intenso. Alla fine dell'ebollizione i mastri birrai aggiungono una punta di cannella che sprigiona sentori speziati quasi piccanti. Note torrefatte di malto, caramello e frutta Al palato è beverina nonostante la gradazione alcolica Il retrogusto è dolce-amaro e termina con una nota di caffè.

9,5°	Saison di Natale	cl.33 - 7€
------	------------------	------------

AVEC LES BONS VOEUX...

Brasserie Dupont a Tourpes - Belgio

Colore dorato con leggere sfumature ambrate con una schiuma fine, cremosa e persistente. Il naso è: luppolo, lievito spezie, note rustiche e terrose, miele d'arancio e il fruttato, elegante ed armonicamente integrato (albicocca e pesca in primis).. Prodotta con lieviti selezionati e luppolata a crudo con Goldings. Cremosa e fruttata di ananas, mela e pera. Complessa ma molto beverina.

9,5°	Saison di Natale	cl.37,5 - 8€
------	------------------	--------------

DELIRIUM NOËL

Brouwerij Huyghe a Melle - Belgio

Sorellina natalizia delle famosissima "DeliriumTremens". Colore scuro e rifermentata in bottiglia. Sentori olfattivi orientati sul malto dolce e torrefatto, sulla frutta candita con una leggera speziatura. Leggermente dolce all'inizio, in seguito piacevolmente amara su una buona freschezza. Finale speziato morbido.

10°	Saison di Natale	cl.33 - 7€
-----	------------------	------------

STILLE NACHT

De Dolle Brouwers a Esen- Belgio

Stille Nacht, dal tedesco "notte silenziosa". Malto chiaro e zucchero candito bianco a bollire a fuoco diretto in un bollitore di rame per molte ore per avere una delle densità più pesanti mai viste: 22 ° plato. Il luppolo Nugget di Poperinge in dry hopping, dà l'amaro per bilanciare l'estrema dolcezza dovuta alla densità.

10°	Saison di Natale	cl.33 - 8€
-----	------------------	------------

N'ICE CHOUFFE

Brasserie Achouffe a Wibrin - Belgio

Il Natale degli gnomi di Achouffe. Veste rubino, aroma fruttato con profumi di frutta sotto spirito (mirtilli rossi, uvetta) violetta, rosa e anice. Speziata con timo e curaçao. Dolce anche in bocca dove emergono toffee, note di frutta che richiamano l'aroma, liquirizia, ed alcool che. Corpo snello, di facile bevuta.

10°	Saison di Natale	10°
-----	------------------	-----

ST.BERNARDUS CHRISTMAS ALE

Brouwerij St.Bernardus a Watou - Belgio

Nello stile delle famose "quadrupel" di abbazia, questa eccezionale birra utilizza lo stesso ceppo di lievito dal 1946. Rivaleggiando in complessità con la non meno famosa Abt 12 . Marrone scuro profondo. Note di frutta rossa e uva, liquirizia e caramello. Bel corpo strutturato ed alcolico, tendente all'amaro.

10°	Saison di Natale	cl.33 - 7€
-----	------------------	------------

GOUDEN CAROLUS CHRISTMAS

Brouwerij Het Anker a Mechelen - Belgio

Magnifico colore rosso rubino. Il naso è forte e speziato. Si ritrova fortemente il malto che ricorda l'orzo, la melassa e l'uva. Questi sapori sono poi completati da note fruttate di fichi, datteri e prugne. Usa 3 diversi luppoli e l'aggiunta di 6 spezie eccezionali in diversi momenti della produzione. Ha vinto la medaglia d'argento alla World Beer Cup, di San Diego.

10,5°	Saison di Natale	cl.33 - 7€
-------	------------------	------------