



***Brasserie de l'abbaye des Roccs; Montignes sur Roc (che sorge tra due fiumi detti le Honnelles; gli abitanti di questo paese sono chiamati Montanari) nella provincia di Hainault. La produzione comincia nel 1979, con una capacità di produzione allora di 50 litri ogni 2 settimane, in una azienda agricola che era prima un monastero. L'azienda fu ampliata nel 1987 e , definitivamente, nel 1996. Tutte le birre sono prodotte con acque provenienti da un pozzo del sottosuolo roccioso posto nel cortile della fabbrica.***

<b>Abbaye Des Roccs</b> 		<b>0,33</b> 	<b>Abbazia doppio malto Oro</b> <b>8,5°</b> <b>11°</b>	<i>Spuma color caramello cremosa, compatta e resistente; aroma di tostato e liquirizia con freschi sentori floreali; esplosione frizzante immediata ma non eccessiva; gusto intenso con sentori tostati e di liquirizia ed un finale di miele di castagno. <b>Da accompagnare a stufati e pasticci di carne.</b></i>
<b>Blanche de Honnelles</b> 		<b>0,33</b> 	<b>Biere Special Dorato carico</b> <b>6°</b> <b>9-10°</b>	<i>Colore dorato carico che fa parte della gamma di colori delle bionde d'epoca. Al naso è relativamente discreta, il sapore in inizio è sfumato da un amarognolo secco su un fondo pepato. Scevra di acidità è composta di 3 cereali (orzo, frumento, avena), ed il suo finale è discreto ma rinfrescante. Ha colore e grado alcolico più intenso delle altre, con gusti di marmellata d'agrumi e mielata.</i>
<b>Abbaye des Roccs</b> 		<b>0,75 e 0,33</b> 	<b>Abbazia Rosso rubino</b> <b>9°</b> <b>Doppio malto</b>	<i>Birra di puro malto senza l'aggiunta di zucchero, con doppia fermentazione, dosaggio di 7 tipi di malto e 3 (belga, tedesco e ceko) di luppolo. Colore rosso rubino; Gusto ricco e raffinato (si degusta come un vino rosso con il quale ha in comune la stoffa senza il tannino) sentore intenso di zuccherino e conferma dopo l'ingresso un gusto amarognolo intenso equilibrato oltre che fruttato. Retrogusto persistente grazie ad uno sviluppo denso e cremoso.</i>
<b>La Montagnarde</b> 		<b>0,75</b> <b>9°</b> 	<b>Abbazia Doppio malto Ambrata</b> <b>9°</b>	<i>Spuma ricca e generosa, ricca di un bouquet ben preciso con tendenza l fruttato e allo speziato, il suo gusto è tra l'amarognolo e il caramello. Priva di zucchero, questa birra di puro malto gioca fra tutte le sfumature per arrotondare l'amarognolo. Distinti sono l'accento di pepe in fondo alla bocca e il suo pizzicore nella lingua. Il finale è lungo e accentua l'amarognolo sempre presente, ma meno sostenuto dal suo caramello. Un finale che ricorda una specie di panpepato senza zucchero.</i>
<b>Abb. Des Roccs Cuvée de Noel</b> 		<b>0,75</b> 	<b>Cuvée de Noel Scura Doppio malto</b> <b>9°</b>	<i>Splendida birra di Natale. Color tonaca di frate, spuma densa compatta e molto persistente. Aroma ricco e complesso con note speziate in forte evidenza. Abbastanza frizzante e non molto amara al palato si presenta molto ricca, morbida con note speziate e caramellate molto piacevoli. Finisce molto lunga, con sensazioni sempre molto evidenziate e piacevoli di un complesso bouquet di spezie.</i>

Andrea Biancalani per gentile concessione del Prof. Alberto Laschi