

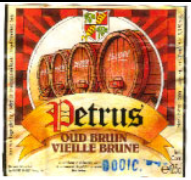
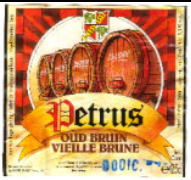




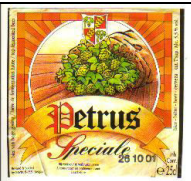
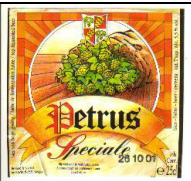

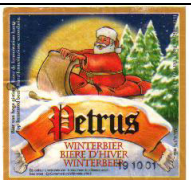
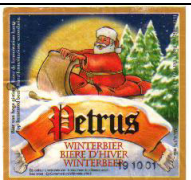

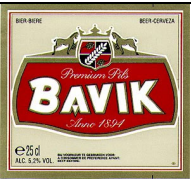
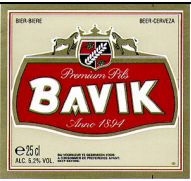











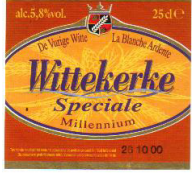

De Brabandere (Bavik) di Bavikhove, vicino Kortrijk (Courtaî in Francese). Il nome del paese è un termine germanico che vuol dire "il popolo di Bavo"; fondato nel IV, V secolo da tribù germaniche, si hanno le prime notizie storiche a partire dal 1120.



Il Birrificio inizia la produzione dal 1894 quando la famiglia De Brabandere trasferisce la propria azienda agricola a Bavikhove. A

tutt'oggi, con la quarta generazione della famiglia che ancora detiene la proprietà e la conduzione della ditta, i fusti per la maturazione, che vengono tenuti in orizzontale, prima di venire usati per la birra, sono serviti per il vino bianco e il Calvados.

<p>Petrus Oud Bruine</p> 		<p>0,25</p> 	<p>Red/Brow Belgian Ale Scura 5,5°</p>	<p>Il nome è ispirato al primo papa. Questa birra rossa in stile fiammingo viene fatta invecchiare per 20-24 mesi ed è molto complessa: aroma tannico, morbida al palato, fondo di malto pulito e di toffee, un tocco di cioccolato e pera alla cannella. Molto dissetante</p>
<p>Petrus Triple</p> 		<p>0,25</p> 	<p>Strong ale Bionda 5,5°</p>	<p>Spuma fine e poco persistente, colore dorato carico quasi velato; al naso un buon bouquet dal sentore ferroso e gradevole; in bocca note forte maltate e quasi liquorose. Corpo molto robusto e strutturato, finisce molto lunga e lascia la bocca pastosa.</p>
<p>Petrus Speciale</p> 		<p>0,25</p> 	<p>Belgian ale speciale dorata 5,5°</p>	<p>Una delle ale belghe più luppolate, secca ma assolutamente non astringente. Spuma fine e poco persistente, "ha gusto deciso e aroma rustico, fondo di malto ben strutturato, note di coriandolo (vero) al palato e finale amarognolo e luppolato" (M. Jackson). Splendida birra, morbidamente secca, leggwer e rotondo, dissetante senza essere troppo asciutta.</p>
<p>Petrus Winter</p> 		<p>0,25</p> 	<p>Doppio malto Christmas ale Ambrata 6,5°</p>	<p>Birra ad alta fermentazione, preparata rigorosamente nei mesi di Novembre e Dicembre, ha bel colore ambrato brillante, schiuma fine e non molto persistente. Al naso non offre particolari sentori, se non una freschezza e snellezza generale di olfatto. Corpo rotondo e snello, caratterizzato da una frizzantezza pronunciata e dalle note leggermente dolciastre del malto, ben contrastate dalla secchezza del luppolo. Molto beverina, finisce abbastanza lunga, piacevole e fresca.</p>
<p>Bavik Premium Pils</p> 		<p>Sp</p> 	<p>Pils Premium Bionda 5°</p>	<p>Birra dal color biondo brillante, e dalla schiuma fine e abbastanza persistente, non ha un'intensità olfattiva molto marcata. Dael corpo che risulta abbastanza robusto e rotondo, con le note del lievito non molto persistenti. Moderatamente frizzante e tendenzialmente abboccata, finisce abbastanza lunga ed equilibrata, senza però vette di gusto particolarmente degne di nota.</p>
<p>Ezel Witte</p> 		<p>0,25</p> 	<p>Biere Blanche Bionda 7°</p>	<p>L'asino che compare sulla etichetta è il simbolo degli abitanti di Kuurnse, villaggio che storicamente ha dato origine a questa birra: li ricorda per la loro costanza, perseveranza, fedeltà. Biere blanche dalla insolita gradazione alcolica, che tuttavia ben si amalgama con la struttura di questa ottima birra, dal bel colore dorato e dalla schiuma fine, compatta e persistente. Non emergono particolarmente le note lievitate, bensì si notano di più quelle abboccate di frutta matura. Bel corpo rotondo ma anche leggero, nel quale la componente alcolica non ha la predominanza. Buono il finale, asciutto e morbido, che lascia il palato pulito.</p>

<p>Bavik Witte o Wittekerke</p> 		<p>0,25</p> 	<p>Biere blanche</p>	 <p>Le birre bianche belghe tradizionalmente contengono una piccola parte di avena, e questa birra è una di quella che maggiormente tiene viva questa tradizione. In Belgio poi il termine wit beer è usato anche in una relazione pubblicitaria (o sponsorizzazione) di una famosa telenovela popolare, il cui set è allestito in un villaggio di fantasia di nome Wittekerke (l'altro nome con cui è commercializzata questa birra). <i>Birra aromatica, dal corpo pulito e dall'aroma stuzzicante, improntato ad una nota di frutta matura e ad una vago sentore erbaceo, ha spuma abbondante e abbastanza persistente. Leggermente velata per i lieviti in sospensione, ha corpo leggero e rotondo, che si evolve in una morbidezza finale degna di nota.</i></p>
<p>Wittekerke Speciale Millenium</p> 		<p>0,25</p> 	<p>Biere blanche dorata 5,8°</p>	<p><i>Etichetta celebrativa della Wittekerke blanche (gradazione usuale 5°). Birra niente di speciale, dal colore dorato carico e dalla schiuma non molto abbondante né molto persistente. Aroma non usuale per una blanche, dal preponderante sentore maltato, piuttosto che di frumento. Corpo molto robusto, a dispetto di una non forte gradazione alcolica, nel quale prende nettamente il sopravvento la componente alcolica più che le caratteristiche standard delle blanche. Finisce sufficientemente lunga, ma senza particolari note che la facciano ricordare.</i></p>

Andrea Biancalani per gentile concessione del Prof. Alberto Laschi