







**Brasserie De Block**, Peizegem vicino Merchtem, nel Brabante fiammingo. Molto probabilmente la famiglia De Block era nel "giro" della produzione birraria fin dal 1500 ca., anche se le notizie ufficiali della nascita della presente ditta vengono fatte risalire al 1887. E' famosa per la serie delle birre Satan (sullo stile Duvel) oltre che per la birra d'abbazia Dendermonde.

<p><b>Dendermonde Tripel</b></p> 		<p><b>Abbazia Doppio malto Dorata</b> 8° 0,33</p>	<p>La birra prende il nome da una antica abbazia Carmelitana. Ottima birra d'abbazia, dal bel colore dorato leggermente non filtrato, dalla schiuma fine ma aderente e abbastanza persistente. Aroma fruttato con venature di luppolo, corpo rotondo e strutturato con una morbidezza di fondo diffusa piacevolmente. Ritornano alternativamente le note abboccate del malto e quelle leggermente asprigne del luppolo, anche nel finale che si rivela abbastanza lungo e sicuramente equilibrato.</p>
<p><b>Satan Gold</b></p> 		<p><b>Strong Ale Doppio malto ambrata</b> 8° 0,33 8-10 °C</p>	<p>Birra in stile "Duvel", comunque nel filone delle birre "sataniche" almeno nel nome e nella forte gradazione. Schiuma fine e non molto persistente, colore ambrato carico. Al naso offre sentori abboccati e colpisce subito per le forti note alcoliche. Corpo molto robusto, non scivola via leggera, ma si appesantisce successivamente con la componente alcolica non ben dosata. Finisce relativamente lunga e abbastanza squilibrata, con le note abboccate ed alcoliche che prendono nettamente il sopravvento.</p>

Andrea Biancalani per gentile concessione del Prof. Alberto Laschi