



De Dolle Brouwers (“I birrai matti”: è ciò che disse di loro il consulente finanziario a cui presentarono il progetto di acquisizione e ristrutturazione della antica brasserie Costenble che intendevano rilevare). È una ironia tipicamente fiamminga relativa ad un gruppo di entusiasti, i tre fratelli Herder, che hanno scongiurato la chiusura di una brasserie locale (la Costenble) attiva dal 1840 a Diskmuide, vicino ad Ostenda. Lavorando solo nei fine settimana e producendo birra solo in quantità limitata, hanno rinnovato la fabbrica e si sono specializzati in birre forti ad alta fermentazione maturate in bottiglia.

Oerbier 		0,33	Brown ale Doppio malto Scura 7,5°	Ricorda la barley wine inglese. All’inizio i campioni venivano stabilizzati a caldo per tre mesi; prodotta con sei tipi di malto e zucchero candito, luppolo Goldings per l’amarrezza, Spalt e Saaz per l’aroma. Poiché il mosto di malto viene fatto bollire per tre ore nel bollitore, il colore che ne risulta è marrone scuro con riflessi rame chiaro. Presenta aromi erbosi e fruttati intensi, spuma fine e abbastanza persistente, molto frizzante. Il palato è morbido e cremoso, con qualità vinose dolci su di un insieme complesso di gusti, a strati di frutta aspra (ricorda le susine o le prugne), con un lungo e complesso finale in cui la dolcezza è controbilanciata dalle note di liquirizia
Arabier 		0,33	Golden ale Doppio malto Ambrata 8°	Birra stagionale estiva, intensamente aromatica di esteri fruttati e di luppolo. Corpo leggero e ben attenuato, amarrezza morbida. Luppolata, fruttata di miele e complessa, ha comunque carattere delicato e caldo. Termina fruttata e secca con punte di zenzero e pepe, con un robusto retrogusto di luppolo
Dulle Teve 		0,33 8° C	Speciale Doppio malto Dorata 10°	“La cagna pazza”, contiene semplicemente malto, acqua, luppolo e zucchero caramellato. Il luppolo viene aggiunto a secco e la birra non è filtrata né pastorizzata, per cui il suo gusto si trasforma nel tempo. Birra splendida, che si evolve nell’assaggio. Colore dorato carico, leggermente velata ed opalescente, schiuma abbondante cremosa e persistente. Aroma pungente di luppolo e abboccato di malto, complesso. Corpo strutturato, ma non pesante, sorprendentemente duttile per l’alta gradazione alcolica della birra. Comincia pastoso di malto e abboccato di caramello, poi si evolve con note tanniche e di frutta matura astringente (susine?) che ripulisce alla perfezione il palato. Finisce lunga, dolce e piacevolmente complessa.
Stille Nacht 		0,33 12°	Christmas ale Doppio malto Dorata 8°	Colore dorato carico con riflessi ambrati (quasi i colori di un Bordeaux), dalla spuma cremosa, abbondante e abbastanza persistente. Al naso si presenta con aromi di mela e altri sentori fruttati e astringenti. Il palato è molto complesso, dolce fruttato e alcolico, che si evolve poi in una secchezza finale, astringente (quasi sembrano scorze di limone, MJ ci sente il sapore del te Darjeeling). Finisce molto lunga, complessa anche nel finale, caratterizzato da una secchezza più addolcita. Qualcuno la inserisce fra le prime 10 birre di Natale nel mondo.
Boskeun 		0,33 12°-15°	Birra di Pasqua Speciale Ambrata 7°	Birra pasquale, ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia né filtrata né pastorizzata. Schiuma imponente, densa e cremosa, colore ambrato, preparata con malto, lievito, luppolo, zucchero di canna e miele che si ritrova nell’aroma. Corpo robusto con gusto vellutato, note amarognole più spiccate nel finale. Ottima