



Brouwerij De Gouden Boom (l'albero d'oro simbolo della città di Bruges fin dal medioevo) ampliata e rinominata nel 1983 (l'antica denominazione era 't Hamerken, il martello). Nel 1587 già si fabbricava birra nel luogo della attuale fabbrica, che si dice sorga sul sito di una taverna che risalirebbe al Cinquecento; sembra però che ci siano notizie di una produzione birraria che risalirebbero al 1455. Nel 1872 ci fu la prima vera crescita della fabbrica sul mercato belga, e l'attuale famiglia di mastri birraio è stata coinvolta nell'arte della birra fin dal 1899. Tutte le birre sono ad alta fermentazione e condizionate in bottiglia; utilizzano soprattutto malto Pils, con una miscela di luppolo Poperinge, Kentish e luppolo della ex Jugoslavia.



Le birre **Steenbrugge** sono prodotte nello stile dell'abbazia e utilizzano il nome della stessa Steenbrugge, succeduta a quella di Oudenberg (alla periferia di Bruges) che era la casa di sant'Arnoldo, patrono belga della birra. Narra la leggenda che s. Arnoldo era solito consigliare ai contadini del villaggio di bere birra, come il solo metodo per tenere lontano le malattie.

Blanche de Bruges 		0,33	Biere blanche 5°	Aspetto giallo frumento torbido, schiuma compatta e persistente, perlage finissimo. Al naso profumi complessi (cedro, mela verde, aromi floreali e speziati). In bocca buona effervescenza, per esplodere in aspetti mielati, coriandolo, sentori di buccia d'arancia, chiude con finale piacevolmente acidulo. Ottima come aperitivo e birra estiva.
Brugse Witbier 		Sp.	Biere blanche Velata 4,8°	Versione "strana" sentita in Belgio, rispetto alla Blanche dall'altra etichetta: notevolmente accentuata in questa versione (forse dovuta al fatto di essere alla spina?) la nota agrumata, quasi "limonata" che fa di questa una birra veramente "astringente", anche se sempre di caratteristiche generali molto buone.
Steenbrugge Dubbel 		0,33 7,5° 12°	Abbazia Mogano Doppio malto 6,5°	Color mogano scuro, enorme spuma vaporosa. Presenta il classico aroma di malto e cioccolato e frutta delle dubbel. Offre anche un gusto stucchevole, meno classico, di malto e frutta, su una base aspra di luppolo.
Steenbrugge Tripel 		0,33 7,5° 12°	Abbazia Bionda Doppio malto 8,5°	Colore giallo oro velato. Immensa spuma cremosa e intensi aromi di alcol ed esteri. Corpo sottile con gusto zuccherato molto pronunciato che accompagna verso un finale amaro astringente
Brugse Tripel 		0,33 10°	Speciale Doppio malto 9°	Color oro carico, aroma dolce di frutta e luppolo. Forte e maltata al palato, con un'intensa amarezza di luppolo. Questa birra presenta un carattere complesso e dovrebbe essere conservata in cantina per una anno o due per ammorbidirne il profilo

Andrea Biancalani per gentile concessione del Prof. Alberto Laschi