



**De Koninck – Anversa.** Il nome significa “re” ed era il soprannome di un proprietario di una birreria di Anversa, che oggi non esiste più. Di fronte alla birreria si trova il caffè Pilgrim, dove la schiuma prodotta in eccesso viene offerta ai clienti come tonico in bicchierini. Alcuni l’aggiungono alla loro De Koninck, altri la bevono dopo. Fondata nel 1827, dopo che J. H. De Koninck acquistò la taverna De Plaisante Hof, che si trovava nella zona tra Anversa e Berchem; la mano che compare nel logo fa riferimento al cartello che segnava il confine fra le due città, sul quale era di pinta una mano. Utilizza ancora una tradizionale caldaia fiamminga rivestita di mattoni e munita di un setaccio per il luppolo. Produce una birra ad alta fermentazione robusta, cugina prima delle Altbier di Dusseldorf e parente più lontana delle ale inglesi, viene proposta come la birra locale di Anversa.

<b>Cuvee De Koninck</b>  		<b>0,33</b>	<b>Ale Doppio malto Ambrata 8°</b>	<i>Di color rame è preparata con una infusione diretta in una vasca di ghisa di tutto malto, ha il gusto e l’aroma del luppolo Saaz, è fermentata a caldo e stabilizzata a freddo. Produce una densa spuma, sottile e secca ha un eccellente equilibrio, note di pane tostato, calmante e dissetante.</i>
<b>De Koninck</b>  		<b>0,33</b>	<b>Belgian ale 5° Ambrata 12 °C</b>	<i>Adoprato solo malto e luppolo Saaz. Carattere spiccatamente maltoso e un fruttato segnato dal lievito. Gusto rinfrescante di lievito, speziato di cannella. Produce una densa spuma, sottile e secca, ha un eccellente equilibrio, note di pane tostato, calmante e dissetante</i>
<b>Cuvèe De Koninck spec. 2000</b>  		<b>0,75</b>	<b>Belgian ale 8° ambrata doppio malto</b>	<i>Spuma fine e non molto persistente, aspetto limpido e color ambrato carico. Al naso si apre con note abboccate con una percezione abbastanza netta anche dell’alto contenuto alcolico. Robusta di corpo, abbastanza strutturata, prevalgono comunque le note maltate, con uno squilibrio però nell’evidenza della parte alcolica. Finisce abbastanza lunga, con ancora evidente nel retrogusto la componente alcolica.</i>

Andrea Biancalani per gentile concessione del Prof. Alberto Laschi