







Brasserie De Ranke – Wevelgem, aperta nel 1994.

<p><b>Guldenberg Abdijbier</b></p> 		<p>0,33</p>	<p><b>Abbazia doppio malto dorata 8,5°</b></p>	<p><i>Questa birra nasce come possibile “emulazione” della Hoegaarden Gran Cru. Ha schiuma compatta cremosa e aderente, naso abbastanza semplice ma piacevole; ha corpo robusto e bel colore dorato. Si caratterizza per un sapore astringente di fondo, molto astringente anche se non del tutto acetoso come la Rodenbach; è speziata ma non pizzichina, fortemente agrumata con alcuni sentori anche di albicocca (o curacao) che la rendono al tempo stesso dissetante e “ripulente” anche se a lungo andare di non tranquilla assimilazione. E’ birra complessa, può piacere o meno, sicuramente curata. Finisce abbastanza lunga, con note speziate e agrumate in evidenza.</i></p>
<p><b>Pere Noel</b></p> 		<p>0,75</p>	<p><b>Christmas ale ambrata doppio malto 7°</b></p>	<p><i>Una birra di Natale discretamente buona, con una eccessiva asprezza di fondo che un po’ ne limita la buona considerazione. Schiuma compatta, bel colore ambrato leggermente velato, aroma pungente di malto ma anche di sentori agrumati, che si ritrovano maggiormente accentuati poi nel corpo della birra, rotondo e strutturato. Un po’ troppo calcati i toni dell’agrumato e dell’aspreigno, insieme al tannico, anche nel finale, lungo e non molto equilibrato.</i></p>

Andrea Biancalani per gentile concessione del Prof. Alberto Laschi