















Brasserie Haacht, fondata nel 1898, adesso è a Boortmeerbeek, Terzo produttore del Belgio, produce anche la Gildembier, la Primus. Prende acqua dai propri profondi pozzi, e iniziò la propria attività dal 1800. L'edificio principale della fabbrica risale al 1898, quello più recente e definitivo risale al 1923.

<p>Charles Quint</p> 		<p>0,33</p> 	<p>Brown Ale Ambrata Doppio malto 7°</p>	<p>Belgian ale non filtrata dai lieviti, rifermentata in bottiglia. Dal bel colore ambrato e dalla schiuma morbida e cremosa, ha olfatto notevole di malto e caramello, con alcune incursioni di frutta matura, e un corpo morbido e robusto, con accentuate note abboccate, unite alla compostezza dell'insieme. Leggermente frizzante e dalle note amare ben equilibrate con il resto delle componenti, finisce regolare e abbastanza lunga, lasciando la bocca morbida e vellutata.</p>
<p>Charles Quint (nuova gradazione)</p> 		<p>0,33</p> 	<p>Brown Ale Doppio malto Ambrata 9°</p>	<p>Grande belgian ale, nella sua nuova gradazione rispetto alla birra originaria. Schiuma abbondante e cremosa, bel colore ambrato non molto carico con riflessi brillanti. Al naso si apre con sentori di malto e frutta matura ben dosati ed in equilibrio fra loro, con un qualcosa che ricorda anche lo zucchero candito. Di corpo robusto ma morbido, l'alcool non fa la parte del leone, ma si integra perfettamente nel contesto, dando vita ad una birra equilibrata, corposa ma morbida, abboccata ma non stucchevole, anche nel finale, che si rivela lungo ed equilibrato.</p>
<p>Haecht Witbier</p> 		<p>0,25</p> 	<p>Biere blanche Bionda 4,8° 9-10 °C</p>	<p>Haecht è una variante antica di Haacht, cittadina tra Bruxelles, Lovanio e Mechelen. Inizialmente, nell' '800, era un caseificio, ci fu affiancato più tardi un birrificio. Biere Blanche dal sapore leggermente vinoso, dalla spuma fine non molto abbondante né persistente. Colore biondo limpido, poco velata, aroma abbastanza pronunciato di frumento e tannico, dal gusto anche qui improntato alle note del frumento più che a quello di frutta e spezie. Birra nel complesso secca e rustica, con note tanniche e terragne in evidenza anche nel finale, discretamente lungo.</p>



L'abbazia norbertina di Tongerlo, sulla strada fra Antwerp e Hasselt, è del 1130 circa; ha dato vita ad una sua fabbrica di birra fin dalla sua fondazione, coltivando in proprio malto e grano. Attualmente produce soltanto pane e dolci piccanti.

<p>Tongerlo Brune</p> 		<p>0,33</p> 	<p>Abbatia Doppio malto Tonaca di frate 6°</p>	<p>Colore tonaca di frate per questa doppia scura, dalla schiuma fine e abbastanza persistente. Dall'aroma non molto pronunciato di malto e caramello, presenta un corpo eccessivamente robusto, caratterizzato dalle note amarognole e medicinali della liquirizia, con note sfumate di malto e caramello. Squilibrata nella sua componente alcolica, finisce abbastanza lunga, conservando la nota medicinale anche nel retrogusto</p>
<p>Tongerlo Triple - Blonde</p> 		<p>0,33</p> 	<p>Abbatia Doppio malto Blonde 8°</p>	<p>Spuma fine, abbondante, compatta e molto persistente, colore biondo oro, prodotta con una tripla fermentazione che si conclude direttamente in bottiglia. L'aroma è penetrante, fruttato, di lievito e malto tostato, il corpo è pieno e il gusto è decisamente vinoso, dolce-amaro e molto frizzante. Da abbinare ad un dessert alla mandorla.</p>

Tongerlo Double - Blonde 		0,33 	Abbazia Doppio malto Blonde 6°	<i>Spuma abbondante, cremosa e persistente, colore dorato carico. Aroma molto piacevole, fruttato e speziato; al palato molto piacevolmente frizzante, senza essere amara; ha gusto morbido e vellutato, corpo pieno e rotondo. Decisamente frizzante, finisce molto lunga, con buon equilibrio fra malto e luppolo.</i>
Tongerlo Christmas 		0,33 	Christmas ale doppio malto dorata 6,5°	<i>Versione natalizia della Dubbie Blond, con l'aggiunta di mezzo grado alcolico sul totale. Sempre un'ottima birra, dal bel colore dorato e dalla spuma morbida, cremosa e persistente. Aroma rotondo di malto con punte fruttate e speziate, corpo leggermente più consistente della sorella bionda, con retrogusto amarognolo. Finisce abbastanza lunga, morbida e piacevole.</i>

Andrea Biancalani per gentile concessione del Prof. Alberto Laschi