






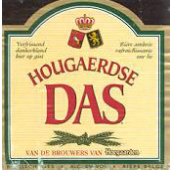








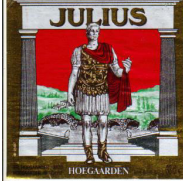





Br. De Kluis (Hoegaarden) Hoegaarden, nella zona orientale del Brabante. La fabbrica attuale nasce ed è cresciuta

attraverso ristrutturazione all'interno di un'antica fabbrica le cui origini risalgono al 1525. Le Biere Blanches del Belgio sono ad alta fermentazione, legate alle città di Lovanio e al Brabante fiammingo. A Hoegh nel centro "granaio" del paese, si produceva birra assai prima del 1318, data a cui risale la prima notizia che attesta l'esistenza di una fabbrica in quel luogo. I monaci di Begarden iniziarono a produrre la Witbier di Hoegaarden nel 1445, e questa birra di frumento fu popolare per cinque secoli in tutto il Belgio. Esistevano infatti fino agli anni '50 più di 30 birrifici che producevano la birra al frumento locale, ma la concorrenza delle lager di largo consumo fece sì che l'ultima fabbrica fu costretta a chiudere nel 1957. La Hoegaarden venne fondata da P. Celis a metà degli anni '60; nel 1985 un incendio distrusse parzialmente la fabbrica e il gruppo Interbrew intervenne con una immissione di capitale ottenendo il controllo dell'attività; a questo punto Celis scelse di andarsene negli USA, dove ha fondato un proprio microbirificio, che ancora oggi produce splendide birre bianche nello stile belga, dal nome Celis White.

<p>Hoegaarden</p> 		<p>0,33</p> 	<p>Bianca Normale Chiara 5°</p>	<p>Aspetto velato e schiuma cremosa; profumi freschi e ricchi, impiegati curacao e coriandolo, dai fiori d'arancio alla pera, alla pesca, al melone bianco. In bocca è piacevolmente frizzante, leggera, con un finale asciutto e astringente. Buona come aperitivo, con del prosciutto di San Daniele, o con un semplice petto di pollo e crostata alla frutta.</p>
<p>Hoegaarden Gran Cru</p> 		<p>0,33</p> 	<p>Bianca Normale Chiara 8°</p>	<p>Al naso è delicata e gradevole e offre profumi di lievito, fiori bianchi, mela golden, confettura di frutta (albicocca, pesca), frutta esotica (mango, melone) spezie. Non tradisce in bocca la sua spiccata nota alcolica essendo piena e beverina e bilanciata da note agrumate molto fresche. Il finale, molto persistente è dominato da sentori di rabarbaro e luppolo. Birra da invecchiamento e da abbinarsi ad una torta di mele e con gli asparagi.</p>
<p>Hougaardse Das</p> 		<p>0,30</p> 	<p>Speciale Biondo carico 5° 6-8 °C</p>	<p>La città di Hoegaarden è "divisa" da una invisibile frontiera, formata dalle due lingue comunemente usate in Belgio: il fiammingo e il Francese. Il nome stesso della città è diverso a seconda della lingua nella quale lo si pronuncia; per questa birra è stato "riesumato" l'antico nome della città in uso fra le due Guerre Mondiali. <i>Imbottigliata senza essere filtrata, ha aspetto torbido che ricorda il miele cristallizzato. Fatta con ricetta del 1931 con malto d'orzo tostato di diverse varietà, luppolo, spezie e acqua pura. Il produttore la definisce "morbida con retrogusto fresco"; ha gusto aspro e intenso, inizialmente fresco, che acquista successivamente un carattere amaro e speziato, per finire con un deciso retrogusto asciutto. Aroma complesso tra l'inizio e la fine, in cui si avvertono insieme note amare e agrodolci.</i></p>
<p>Hoegaarden Special</p> 		<p>0,25</p> 	<p>Biere blanche Dorata 5,6° 9-10°C</p>	<p>Birra creata nel 1995, è la versione invernale della Biere blanche, disponibile da ottobre a gennaio. <i>Versione "morbida" della estiva biere blancheh, resa tale da un impiego maggiore di malto leggermente tostato, che le conferisce anche riflessi dorati. Splendida birra dal palato morbido, vellutato e rotondo, e dall'aroma più abboccato e meno asprigno della sorella estiva,</i></p>

<p>Le Fruit Defendu</p> 		<p>0,33</p> 	<p>Strong ale Single malt Scura 9°</p>	<p>L'etichetta riporta un particolare del quadro di Rubens nel quale vengono ritratti Adamo ed Eva; al momento in cui la birra fu esportata per la prima volta in America, i doganieri cercarono di impedirne l'ingresso negli USA a causa dell'etichetta, a loro dire, troppo osée. <i>Color Bordeaux, schiuma fine cremosa e persistente, prodotta con malto d'orzo e non di frumento, con l'apporto degli aromatici luppoli Challenger e stiriani. Il fruttato dolce e speziato è molto marcato al naso e il terroso rocco del luppolo emerge in bocca. Al gusto si distinguono il caratteristico tocco speziato del coriandolo e delle scorze d'arancio di Curacao. Relativamente forte, questo "frutto proibito" è rustico, con note di vaniglia e cioccolato, nonché albicocca, caffè e mandorle. "Lussuriosa, voluttuosa e seducente" (M. Jackson).</i></p>
<p>Julius</p> 		<p>0,33</p> 	<p>Belgian strong ale Doppio malto Bionda 8,8° 5°-6°C</p>	<p><i>Birra nello stile della Duvel, con minore secchezza di quella. Spuma abbondante e cremosa, molto persistente, colore biondo con sfumature ramate. Abbastanza intenso l'aroma, con note speziate, nel complesso ricco e piacevole. Dal corpo robusto ed equilibrato, le note alcoliche non hanno il sopravvento in un contesto di una birra dal forte carattere, quasi vinoso, anche se non particolarmente secco. Buono il finale, abbastanza lungo e gradevole. In Belgio viene servita come aperitivo o anche dopo il pasto, ghiacciata, come i cognac "bianchi" d'Alsazia.</i></p>

Andrea Biancalani per gentile concessione del Prof. Alberto Laschi