



***Brouweij Moortgat Nv. – Breedonk*** (nord di Bruxelles), fondata nel 1871.

Quando le birre inglesi cominciarono a diffondersi in Belgio, la M. cominciò a produrre una scottish ale con lievito della Mc Ewan's. In seguito fu deciso un intervento di restyling per cui, mantenendo il lievito e la fermentazione tipica di una ale, si passò all'uso di malto chiaro per seguire la moda delle lager dorate.

<p><b>Duvel</b></p> 		<p>0,33</p>	<p><b>Strong Ale Doppio malto 8,5°</b></p>	<p>E' una birra aromatizzata con luppolo Styrian Goldings e Saaz. La birra viene sottoposta a una sequenza di fermentazione a caldo e a freddo che dura dai 3 ai 4 mesi ed oltre. "Demonio di una birra" sembra sia stata l'esclamazione all'assaggio della prima birra: di qui, in fiammingo, Duvel. <i>Estremamente fragrante. Aroma: vinoso, fruttato, ricorda spumanti brut; gusto maturo, spiccatamente amarognolo, spuma abbondante e persistente, corpo leggero; profumi intensi, fini ed eleganti, con sentori di lievito, frutta bianca matura, albicocche, note speziate e su tutto un bouquet di fiori bianchi essiccati, brandy di pere Williams e scorza d'arancio. Frizzante con freschezza acida, lunga corsa che finisce in un finale luppolato. Da abbinare a formaggi freschi, pesce, molluschi, pollame con salse leggere, coniglio alla cacciatora.</i></p>
<p><b>Maredsous</b></p> 		<p>0,33</p>	<p><b>Abbazia Doppio malto Ambrato 10</b></p>	<p>Prodotta dalla Brouwerij Moortgat di Breedonk; si caratterizza per il possedere una maltazione propria. Mared è un'abbazia benedettina a Denée a sud di Namur, fondata da una comunità di frati bavaresi su un territorio posseduto da una precedente abbazia nel 1878 <i>Color ambrato carico, corpo leggero in confronto alla alta gradazione alcolica della birra, un palato dolce, una punta di cioccolato e di caffè verso il finale, lungo e corposo.</i></p>
<p><b>Maredsous</b></p> 		<p>0,33</p>	<p><b>Abbazia Doppio malto Ambrata 6°</b></p>	<p><i>Schiuma fine, aderente e persistente, di un bel colore ambrato brillante e limpido. Molto accentuata la sensibilità olfattiva nei confronti di questa birra, con in evidenza le note abboccate di malto, frutta, con un sentore anche di note tanniche. Birra dal corpo abbastanza robusto e strutturato, di non pronunciata frizzantezza., ha le note amare ben equilibrate nel sottofondo, con la presenza anche nel retrogusto di un accenno di note tanniche.</i></p>
<p><b>Maredsous</b></p> 		<p>0,33</p>	<p><b>Abbazia Doppio malto Ambrata 8°</b></p>	<p>Birra ad alta fermentazione con rifermentazione in bottiglia, che viene fatta maturare per due mesi in cantina. <i>Birra dal colore ambrato carico, dalla schiuma fine, compatta e persistente. L'aroma presenta le note prevalenti del dolciastro maltato, anche se emergono anche alcune note speziate. Di frizzantezza non molto pronunciata, ha corpo rotondo e strutturato, dove prevalgono le note abboccate, ma ben equilibrate anche con componenti speziate che ben armonizzano il tutto. Moderatamente amara nel finale, che si rivela lungo e ben strutturato. Splendida birra, assomiglia un po' alle birre St. Bernardus.</i></p>

Andrea Biancalani per gentile concessione del Prof. Alberto Laschi

