



**Riva S.A. – Dentergems, West Flanders.**

Fondata nel 1857 dalla famiglia Splenter; il nome gli derivava dal fatto che in origine erano le sorgenti di un fiume, Riva appunto, a fornire l'acqua alla fabbrica. Nel 1990 si è notevolmente allargata, incorporando diverse ditte artigianali classiche, come Liefmans, Straffe, Hendrik, Het Anker. Questo

senza distruggere le fabbriche che ha acquisito, ma rendendole più consistenti e, in alcuni casi, migliorando anche la qualità delle birre.

<p><b>Lucifer</b></p> 		<p>0,33 9°</p>	<p><b>Belgian ale</b> Doppio malto Chiara 9°</p>	<p>Colore giallo paglierino, spuma bianca, compatta, abbastanza persistente; Caldo bouquet di lievito e di fiori, non intensi ma persistenti. Impatto effervescente, gusto erbaceo, amarognolo, seguito dall'esplosione alcolica, quasi vinosa, solo parzialmente sostenuta da un'esile struttura, con venature finali di salato. Birra aggressiva e spigolosa, con forti toni amari e alcolici. <b>Servita fredda è fresca e dissetante, fresca la si può accompagnare a un dessert di frutta, altrimenti come accompagnamento a cibi molto grassi.</b></p>
<p><b>Vondel</b></p> 		<p>0,33 10-12°C</p>	<p><b>Belgian strong ale</b> ambrata Doppio malto 8,5°</p>	<p>Questa birra appartiene al segmento delle specialità regionali, in risposta al successo della Duvel. Ha preso il nome dallo scrittore olandese Joost Van den Vondel (autore de "L'età dell'oro") per attestare la sua imitazione dello stile Duvel. Viene fabbricata in piccoli lotti, con una produzione annua limitata a 3286 ettolitri. <i>Birra condizionata in bottiglia. Ha un bel colore marrone ambrato, derivato dall'uso generoso di malto. Delicatamente speziata, con coriandolo ed anice, questa strong ale dal corpo pieno offre un gusto intenso di malto e luppolo, con un lungo retrogusto dolciastro che migliora con l'invecchiamento. Ideale prima di dormire.</i></p>
<p><b>Dentergems Wit</b></p> 		<p>0,25 4-7°</p>	<p><b>Biere blanche</b> velata 5°</p>	<p>Birra condizionata in bottiglia, dalla schiuma cremosa ed imponente (è conosciuta infatti anche come Wittkop), è molto più secca di altre dello stesso stile, e presenta un carattere terroso, come di cantina, con note sottili di scorza d'arancio e di coriandolo. Birra dal colore dorato chiaro, velata, è raccomandata come <b>dissetante in estate o come accompagnamento ai frutti di mare o al pollo; si raccomanda di aggiungere un pezzetto di scorza di limone o una goccia di liquore al lampone.</b></p>
<p><b>Straffe Hendrik</b></p> 		<p>0,25</p>	<p><b>Speciale pale ale</b> 6° biondo dorata</p>	 <p><i>Brasserie De Halve Maan, Bruges.</i> Fondato nel 1856 a Bruges, tutt'oggi si trova nell'antica zona del beguinage. Posseduta per 4 generazioni dalla famiglia Maes, dal 1980 è passata in mano alla Riva. Nel 1982 fu creata questa birra per celebrare una nuova statua di St Arnold posta nel centro della città, e per diversificarla dalle altre già prodotte fu chiamata "Forte" Enrico. <i>Una delle ale più luppolate del Belgio, dello stesso stile della Duvel, un pochino meno raffinata. Spuma densa, cremosa e persistente, colore biondo dorato leggermente velato, aroma nettamente luppolato con alcune note floreali. Corpo robusto e decisamente frizzante, con le note amarognole piacevolmente in evidenza. Finale equilibrato, secco e asciutto di luppolo, con la parte amaricante nettamente in evidenza.</i></p>