



Rodenbach Brouwerij - Roeselare (in francese Rouliers). Il capostipite dei Rodenbach, un medico dell'esercito originario della Renania, arrivò in Belgio durante il dominio austriaco e qui si sposò con una fiamminga. Nel 1820 un Rodenbach acquistò un birrificio e dal 1836 i Rodenbach possiedono l'attuale birrificio (dei Rodenbach due sono stati famosi scrittori, un Alexander partecipò all'indipendenza del Belgio, Constantine, ambasciatore in Grecia, è sepolto davanti al Partenone). L'attuale birrificio ha ancora al suo interno 300 tini in rovere di Slavonia della Polonia, non verniciati, all'interno dei quali viene stagionata la birra. Le loro birre sono una miscela al 75% di birra "giovane" (maturata in fusti di metallo per 4-5 settimane) e per il 25% di stagionata (almeno 2 anni in botte). Sono tutte birre acidule, dal colore rossiccio a causa dell'uso di malti rossicci di tipo Vienna, ma anche probabilmente dai caramelli e dai tannini estratti dal rovere dei barili. M. Jackson le definisce "le birre rinfrescanti più famose del mondo".

Rodenbach Gran Cru 		0,25 10 °C	Belgian Red Ale Speciale Color Borgogna 6°	La Gran Cru, versione imbottigliata (senza aggiunta di zucchero), fatta solo con birre stagionate (invecchia per almeno 2 anni), è pulita e asprigna, quasi di panna acida. Bouquet vivace, con quercia venata di vaniglia anche nel gusto, frutto della passione e acidità pungente e pulita. Birra energica e corroborante, perfetta dopo una partita di tennis; in Belgio c'è chi vi aggiunge un tocco di granatina, come per fare un kir rosso.
Rodenbach 		0,25 10 °C	Belgian Ale Ambrata 5°	Preparata mescolando una birra d'annata – invecchiata per oltre 1 anno in fusti di quercia – e una birra fresca e giovane, fatta maturare per 5-6 settimane. La proporzione è ¼ di birra vecchia e ¾ di birra nuova, e la combinazione che ne vien fuori è talmente aspra da richiedere l'aggiunta di zucchero. Colore ambrato quasi scuro, con scarsa schiuma. I profumi sono quelli di una lambic, fruttati, arricchiti di note di frutta rossa e profumi di sottobosco. In bocca è fresca, gradevole, ferro e quercia al palato, ricca di note speziate. Da sorseggiare come aperitivo.
Rodenbach Alexander 		0,25 12 °C	Belgian ale Ambrata 6°	Per anni si temeva alla Rodenbach che, trovando i propri prodotti troppo aspri, la clientela li "snaturasse" aggiungendovi dello sciroppo dolce. Alla fine fu deciso di produrre una versione più dolce. La sua Alexander infatti, affinata in quercia, ha una acidità da "fermenti vivi", bilanciata dallo sciroppo di ciliegia e dal ferro, che conferiscono carattere pulito, dolce, di ciliegia agrodolce.

Andrea Biancalani per gentile concessione del Prof. Alberto Laschi