



***Brouwerij Roman N.V.**, Grande azienda di famiglia vicino ad Oudenaarde, fondata nel 1545, oggi posseduta e gestita dalla 14° generazione della famiglia fondatrice. Produce una serie di brown ale delle Fiandre Orientali, oltre ad altre birre d'abbazia. Le brown belghe di loro produzione sono meno aspre delle altre simili, e questo perché nella loro lavorazione viene usato più luppolo, questo in ricordo dell'editto della Germania sulla purezza, Germania che era la patria d'origine della famiglia fondatrice. Furono comunque probabilmente i romani a fondare la cittadina di Mater (a cui è dedicata una delle birre che questa ditta produce) nei pressi di Oudenaarde, sulla strada che portava da Cologne al mare.*

<p>Ename Dubbel</p> 		<p>0,33</p>	<p>Abbazia Doppio malto Ambrata 6,5°</p>	<p>Dedicata all'abbazia benedettina fondata nel 1063, le cui rovine sono ancora una attrattiva di Ename, vicino Oudenaarde. <i>Ale fruttate e speziata: aromi e sapori di cioccolata, menta, dal vago sapore erbaceo e legnoso, di colore ambrato scuro.</i></p>
<p>Ename Tripel</p> 		<p>0,33</p>	<p>Abbazia doppio malto dorata 9°</p>	<p>Birra d'abbazia alquanto robusta, dal colore dorato con riflessi ramati, limpida, dalla schiuma fine aderente e persistente. Buona fragranza di malto e sentori alcolici di frutta matura al naso, non particolarmente svettante. Birra dal corpo robusto e strutturato, forte la sottolineatura data dalla componente alcolica, che ne caratterizza, insieme all'aboccolato del malto, il carattere e il finale, discretamente robusto ed insistente.</p>
<p>Ename Blonde</p> 		<p>0,33</p>	<p>Abbazia Doppio malto Bionda 6,5°</p>	<p>Spuma abbondante, cremosa e abbastanza persistente, colore biondo brillante. Al naso si presenta elegantemente, con aromi aboccati e leggermente speziati, al palato si presenta con un corpo abbastanza robusto, con note di vaniglia e il malto abbastanza pronunciato. Finisce abbastanza lunga, buona per l'abbinamento a formaggi cremosi o dolci tipo cheesecake.</p>
<p>Mater</p> 		<p>0,33</p>	<p>Biere blanche Velata 5°</p>	<p>Spuma enorme, compatta e persistente, colore biondo leggermente velato. Birra molto fresca e rinfrescante, ricca di aromi di limonata, sorbetto, armonizzata da note secche e speziate.</p>
<p>Sloeber</p> 		<p>0,33</p>	<p>Amber ale speciale ambrata 7,5°</p>	<p>Il nome di questa birra in fiammingo vuol dire "giullare"; qualcuno la mette nella categoria della Duvel, a me sembra più indicato metterla fra le amber ale belghe. <i>Schiuma imponente e abbastanza fine, dal bel colore ambrato, brillante e non molto carico. Ha aroma stuzzichevole di malto e spezie, abilmente miscelato. Ha corpo morbido e strutturato, con la prevalenza delle note maltate e aboccate di frutta matura, ma con un finale secco e agrumato, dovuto, almeno in parte, al luppolo Styrian usato per questa birra. Accompagna degnamente un robusto antipasto.</i></p>
<p>Roman Brune</p> 		<p>Sp.</p>	<p>Speciale Ale 5° bruna</p>	<p>Ottima birra al confine fra l'ambrata e la scura, dal gusto leggero e rinfrescante. Dalla schiuma morbida e compatta e dall'aroma leggermente aboccolato e di lievito, ha colore brillante e corpo leggero. Ha le note maltate, leggermente tostate, in evidenza, ma piacevolmente inserite in un contesto pienamente armonico ed equilibrato. Finisce discretamente lunga e si fa ricordare con piacere</p>

Andrea Biancalani per gentile concessione del Prof. Alberto Laschi