
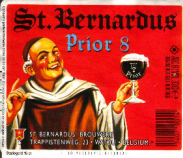

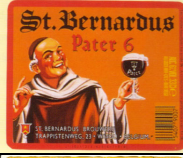

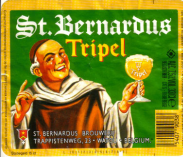

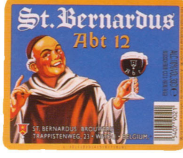




St. Bernardus *Brouwerij St Bernardus, a Watou-Poperinge, nella regione delle Fiandre occidentali de "Le Plat Pays" famosa per il luppolo, ha preso il nome del santo patrono di Watou. L'acqua usata per produrre viene da 152 mt. di profondità che, secondo la leggenda, è pioggia caduta all'epoca di Giovanna d'Arco e filtrata attraverso il permeabile strato di sabbia. Fabbrica birre dal 1930, secondo ricette esclusive, le prime delle quali erano marcate St. Sixtus o Sixtus (erano prodotte sotto il controllo della omonima abbazia poco distante, che poi ha deciso di riprendersi in proprio la produzione con il nome di Wetvleteren, una delle birre tarppiste del Belgio), ma dal 1992 sono vendute dappertutto (escluso gli USA) come St. Bernardus. Vengono prodotte con la tradizionale alta fermentazione belga, con 3 mesi di invecchiamento prima di essere imbottigliata, senza essere filtrata, con una nuova dose di lievito e zucchero. La fabbrica raccomanda di servirle a 12-15 gradi. I numeri che compaiono a fianco del nome si riferiscono ai vecchi gradi della birra belga.*

St. Bernardus Prior 8 		0,33 12°	Abbazia Doppio Malto Ambrata 8°	<i>Ha profumi di malto tostato, caramello e verdura cotta. In bocca è grassa e potente, con sentori dolci di frutta matura piuttosto equilibrati da un finale dolceamaro. HA una struttura talmente ricca che è quasi oleosa ed ha un complesso retrogusto di noce di cocco</i> Da bere non troppo fredda con carni affumicate.
St. Bernardus Pater 6 		0,33 12°	Abbazia Doppio Malto Ambrata 6,7°	<i>Intenso aroma di malto tostato e frutta, ben bilanciata, delicata, intensamente complessa e piacevole. Ha gusto maturo, di cioccolato e di caffè. Colore castano fruttata con note di melone e di banana</i>
St. Bernardus Tripel 		0,33 10°- 12°	Abbazia Doppio malto Oro 7,5°	<i>Colore oro brillante, schiuma fine e persistente; molto frizzante, dall'impatto morbido e leggermente amaro. Lascia la bocca piacevolmente cremosa. Fonde delicatamente gusti dolci, secchi e amari. Con il suo aroma intenso e fruttato e una giusta dose di luppolo è delicata, piena matura e complessa. Aroma di acqua di rose e di fiori di luppolo della Stiria</i>
St. Bernardus Abt 		0,33 14°	Abbazia Strong ale ambrata 10°	<i>Viene fatta invecchiare 3 mesi prima di essere imbottigliata. Colore ambrato mogano, ha una schiuma abbondante ma non molto persistente. I profumi sono dominati dall'alcool e dal caramello, mentre in bocca offre maggiori sensazioni, con note di banana, susina e frutta secca, risultando alla fine molto dolce. Il finale è luppolato sciroppato e leggermente affumicato.</i> Da abbinare a pesce spada affumicato, formaggi molto stagionati, o da bere come birra da meditazione.
Triple Watou 		0,33	Triple doppio malto dorata carica 7°	<i>Splendida birra nello stile classico delle triple belghe: bel colore dorato carico, limpido, con riflessi ramati, dalla schiuma abbondante, cremosa e compatta. Aroma che colpisce per la sua ricchezza e freschezza di malto e frutta matura, con alcune note speziate che si ritrova anche nel corpo della birra, ottimamente equilibrato e rotondo. Splendida la sensazione di morbidezza che rilascia al palato nel finale lungo e gradevolissimo. Assomiglia moltissimo alla St. Bern Triple, da cui si differenzia se non altro nella gradazione.</i>

Andrea Biancalani per gentile concessione del Prof. Alberto Laschi