



Birreria *Sterkens di Meer*, presso il confine olandese nel nord della provincia di Antwerp. La famiglia Sterkens arriva a Meer nel 1654 e comincia a produrre birra dal 1731. Produce ale, soprattutto specialità forti in bottiglie eleganti.

<p><b>St. Paul Special</b></p> 		<p>0,33</p> 	<p><b>Abbazia Doppio malto Chiara</b> 7°</p>	<p>Splendida birra d'abbazia, profumo intenso di fieno tagliato, gradevole e invitante; schiuma densa e persistente, anche al palato esplose nel gusto predominante dell'erbaceo; corsa abbastanza lunga.</p>
<p><b>St. Paul Triple</b></p> 		<p>0,33</p> 	<p><b>Abbazia Doppio malto Chiara</b></p>	<p>Spuma fine e persistente, colore dorato limpido; al naso offre spiccati sentori erbacei. Corpo rotondo e morbido, molto equilibrata e abbastanza abboccata; non molto forti le note alcoliche né spiccata la frizzantezza. Finisce abbastanza lunga.</p>
<p><b>St. Paul Blond</b></p> 		<p>0,33</p> 	<p><b>Abbazia Doppio malto Biondo/velata</b> 5,3°</p>	<p>Birra bionda leggera e beverina che nell'aspetto e nell'aroma ricorda molto una biere blanche. Bionda e leggermente velata, ha un naso leggero di lievito e crosta di pane, oltre che leggermente di frumento. Ha corpo morbido e rotondo, iniziando con note abboccate per finire con un retrogusto leggermente improntato a note astringenti.</p>
<p><b>St. Paul Double</b></p> 		<p>0,33</p> 	<p><b>Abbazia Doppio malto Scura/ramata</b> 6,9°</p>	<p>Ottima birra dal colore scuro ma dai bei riflessi ramati; schiuma fine ed aderente ma non molto persistente. Al naso offre sentori freschi di malto e caramello, ma abbastanza asciutti, di corpo si rivela leggera e rotonda con una sensazione generale di pulizia e asciuttezza, piuttosto che di abboccato e caramellato. Di frizzantezza decisa, finisce abbastanza lunga, fresca e dissetante.</p>
<p><b>Abbaye De St. Sebastiaan Gran Cru</b></p> 		<p>0,75</p> 	<p><b>Abbazia Ambrata Doppio malto</b> 7,6° 8 – 10 °C</p>	<p>I monaci di St. Sebastien immagazzinavano la loro birra in orci di pietra per proteggerla dagli effetti nocivi della luce e della variazione di temperatura. Birra con spuma ricca e compatta, dall'aroma penetrante di luppolo e malto e dal gusto pieno e caldo maturo, abboccato. Da abbinare alla fine della cena con della frutta secca pregiata: mandorle, fichi, pistacchi, noci e così via</p>
<p><b>Sint Laurent</b></p> 		<p>0,50</p> 	<p><b>Birra speciale Doppio malto Ambrata</b> 6,9°</p>	<p>Colore ambrato carico, spuma poco abbondante e poco persistente; al naso profumi ordinari, con accentuata la parte maltata e "liquorosa"; corpo robusto con prevalenti sensazioni di tostatura e retrogusto di rabarbaro-liquirizia; prevale componente amaricante anche nel finale, abbastanza sfuggente e corto.</p>
<p><b>St Denise Grand Cru</b></p> 		<p>0,50</p> 	<p><b>Belgian ale Doppio malto Ambrata</b> 7,6°</p>	<p>Birra dalla schiuma fine e di media persistenza, dal bel colore ambrato, di alta fermentazione. Dall'aroma vinoso (fa pensare ad un bianco fortemente alcolico) con note fortemente abboccate, ha corpo pieno e robusto, caratterizzato da una spiccata alcolicità. Ha gusto pulito e ben equilibrato, con una punta di abboccato che emerge fin dalla prima sorsata. Mediamente frizzante, per la sua alcolicità è indicata per piatti forti, con intingoli.</p>

Andrea Biancalani per gentile concessione del Prof. Alberto Laschi