



Brasserie du Val Dieu, Aubel, dove ha sede l'abbazia di Notre Dame du Val Dieu fondata nel 1216 da monaci cistercensi provenienti da Hocht, vicino Maastricht. La leggenda dice che allora la valle era completamente disabitata e la popolazione la chiamava "la valle del diavolo"; per questo i padri l'avrebbero rinominata "valle di Dio". La storia del monastero si sviluppa per tutto il Medioevo fino al Rinascimento, quando raggiunge il suo acme sotto l'abate Jean Dubois (1711-1749). Durante la rivoluzione francese, i monaci furono costretti ad abbandonare il monastero che passò in mani private. Questo fino al 1844, quando il padre Klinkenberg, l'ultimo sopravvissuto, riuscì a rientrare all'interno del monastero con altri monaci; la presenza da allora dei monaci si è protratta fino ad oggi.

La tradizione birraria dell'abbazia era venuta meno negli ultimi anni, ma da 2 anni è risorta in mano laica sempre negli stessi ambienti monastici. Oltre alle birre, è ricominciata la produzione anche di prodotti lattiero – caseari con lo stesso marchio dell'abbazia, nel rispetto sempre delle antiche tradizioni di questo secolare luogo.

Abbaye Du Val – Dieu Blonde 		0,33 	Abbazia Oro 6° doppio malto	<i>Asciutta come uno champagne, questa birra ha schiuma abbondante e abbastanza persistente. Colore dorato con riflessi ramati, ha sentore abboccato di malto e corpo relativamente leggero e snello. Secca e asciutta nel finale quasi astringente di luppolo, indicata per bere insieme a dolci, per ripulirsi poi la bocca.</i>
Abbaye du Val-Dieu Triple 		0,33 e 0,75 	Abbazia Oro Doppio malto 9°	<i>Colore dorato e aspetto velato, spuma fine e compatta ma non molto persistente. Al naso si apre con profumi fruttati e abboccati di mele cotogne, al palato si rivela subito molto consistente, con una piacevole prevalenza della componente alcolica, senza per questa risultare eccessivamente forte. Il finale è lungo e persistente, lascia la bocca asciutta e dà al palato una notevole sensazione di morbidezza.</i>
Abbaye du Val – Dieu Brune 		0,33 	Abbazia Doppio malto Ambrato carico 8°	<i>Color ambrato molto carico, spuma fine e persistente; al naso si presenta con una buona fragranza, dove spiccano le note maltate; non molto frizzante, al palato esprime le sue note spiccatamente maltate e tostate, denunciando comunque un corpo morbido, rotondo e ben equilibrato. Finisce abbastanza lunga con sempre in evidenza le note tostate.</i>
Abbaye du Val Dieu Noel				

Andrea Biancalani per gentile concessione del Prof. Alberto Laschi