



***Brasserie van Honsenbrouck**, Utilizzando fusti fabbricati nella regione tradizionale di produzione, che contengono lieviti indigeni non selezionati, la V.H. di Ingelmuster nelle Fiandre Occidentali, ha prodotto per almeno 30 anni lambic con il marchio St. Louis.*

<p>Brigand</p> 		<p>0,33</p>	<p>Belgian ale Color Bronzo 9°</p>	<p>Il nome della birra deriva dai soldati che lottarono contro l'occupazione francese di Napoleone e liberarono Ingelmunster nel 1798 dai "sanculottes". <i>Birra nata nel 1980, il colore quasi ambrato e la schiuma fine e poco persistente preannunciano l'alto valore alcolico. Si possono sentire forti note acide (che ricordano le gueze), sentori di albicocche mature e di miele, non molto armonici tra di loro. In bocca, in un contesto di struttura ed equilibrio modesti, si avverte quasi esclusivamente l'alcool. Il finale amaro ricorda il rabarbaro e ha sfumature vegetali. Si abbina bene ad una insalata di riso.</i></p>
<p>Kastelbeer</p> 		<p>0,33</p>	<p>Belgian ale Ambrata 11° Doppio malto 12 °C</p>	<p>Il castello del nome della birra è una villa padronale che risale al 1736 (attualmente di proprietà degli stessi padroni della birreria), posto in una posizione strategica ed a suo tempo occupato dal duca delle Fiandre. Si dice che nel 1400 questo castello (antenato della attuale villa) avesse al suo interno una brewerji; nelle sue vicinanze sarebbe storta anche una abbazia. Nelle cantine dell'attuale castello riposa per sei-dodici settimane questa birra, di cui esiste anche una versione più chiara, quasi vanigliata. <i>Birra molto potente, maltata all'inizio e sviluppa note di frutta secca e porto, su un finale di canapa (M. Jackson). Schiuma ricca, ma non molto persistente; il naso si presenta ricco e intenso, ma non pesante: si possono avvertire note di viola, malto, e, ad ondate successive, note speziate di liquerizia, cannella, chiodi di garofano, coriandolo, miele di castagno. In bocca è grassa e calda, ricorda la struttura di un vino rosso da invecchiamento, con note tostate di nocchie e caramello; la corsa è abbastanza lunga e persistente, sfocia in un finale aromatico. Da provare con dei formaggi erborinati</i></p>
<p>Kasteel Beer Donker (Foncè)</p> 		<p>0,33</p>	<p>Belgian strong Ale 11° doppio malto scuro 12°</p>	<p><i>Splendida birra, migliore della sorella bionda, nella quale la forte componente alcolica non prende mai il sopravvento, ma costruisce insieme agli altri componenti un formidabile equilibrio. Spuma densa ma non molto persistente, colore marrone scuro, aroma netto di malto e di alcool, molto gradevole. Corpo robusto ma allo stesso tempo snello e sorprendentemente "leggero", dalle note abboccate di malto che si evolvono in una gradevole sensazione amarognola del finale, lungo e ben equilibrato. Assaggiata con un dolce alla cioccolata, col quale si sposa molto piacevolmente.</i></p>
<p>Vlaamsch Wit</p> 		<p>0,25</p>	<p>Biere blanche velata 4,5° 5-6 °C</p>	<p><i>Birra dalla possibile denominazione multilinguale, ha schiuma fine e non molto persistente, e il classico colore biondo velato dai lieviti in sospensione. Birra dal naso quasi neutro, con alcuni gradevoli aromi di lievito e agrumati. Al palato alterna note agrumate a speziate ed erbacee, con un corpo che appare più robusto di quanto la componente alcolica giustificherebbe. Finale secco e rinfrescante.</i></p>
<p>Bacchus</p> 		<p>0,25</p>	<p>Belgian brown ale Scuro Speciale 4,5° 9-13 °C</p>	<p>Il leone nero rampante sull'etichetta di questa birra è il simbolo delle Fiandre: la città sede di questo birrificio ne era un tempo la capitale. <i>Birra nello stile della Rodenbach, acidula e dissetante, dalla schiuma fine e dal bel colore brillante con riflessi rossastri. Ha bouquet spiccatamente acetoso, con un tocco di caramello; ha corpo leggero ma strutturato, con palato legnoso di quercia e finale acido, legg.</i></p>