



Brewery Van den Bossche, fra Ninove e Oudenarde nel villaggio di St. Lieven Esse, nelle Ardenne Fiamminghe. Questa ditta, ancora oggi si trova accanto alla chiesa parrocchiale, venne fondata nel 1897, attualmente diretta dalla terza generazione della famiglia van den Bossche. Ancora oggi la fabbrica sorge vicino alla piazza principale del paese e alla chiesa di San Livinus, patrono del luogo.

La facciata della fabbrica presenta tocchi di Art Nouveau, mentre all'interno prevale lo stile-fattoria, con sacchi di malto e spezie accatastati in ampi magazzini, e con un piccolo mulino interno per la macinatura delle spezie.

<p>Pater Lieven Brune</p> 		<p>Abbazia Doppio malto Bruna 6,5° 0,33</p>	<p>Il nome di questa serie di birre d'abbazia deriva dal nome della chiesa abbaziale del paese di St Lievens Esse, fra Ninove e Oudenarde. <i>Birra dalla schiuma abbondante, fine ma non molto persistente; colore bruno brillante. E' una birra che si presenta subito molto decisa, a partire dall'aroma pungente e vagamente tannico. Al palato si presenta in un primo momento abbastanza asprigno, per evolversi poi in un gusto cremoso, ricco di carattere maltato. Torna nel finale, abbastanza lungo, il sentore asprigno dell'inizio, anche se predominanti sono le note abboccate del malto</i></p>
<p>Pater Lieven Blonde</p> 		<p>Abbazia Doppio malto Bionda 6,5° 0,33</p>	<p>Il nome di questa serie di birre d'abbazia deriva dal nome della chiesa abbaziale del paese di St Lievens Esse, fra Ninove e Oudenarde. <i>Birra dalla schiuma fine, ma molto ricca; color biondo brillante. Al naso si apre con sentori speziati e floreali molto decisi, Al palato offre invece un gusto cremoso, debolmente secco e piccante, ma altamente invitante. Finisce abbastanza lunga ed equilibrata. Da bere come aperitivo, in abbinamento con formaggi dolci e cremosi, e con i ravanelli.</i></p>
<p>Pater Lieven Triple</p> 		<p>Abbazia doppio malto Dorata 8° 0,33</p>	<p>Il nome di questa serie di birre d'abbazia deriva dal nome della chiesa abbaziale del paese di St Lievens Esse, fra Ninove e Oudenarde. <i>Birra dall'aspetto dorato carico, brillante, e dalla schiuma abbondante, cremosa e persistente. Aroma, come nelle altre birre sorelle, abbastanza deciso e a tratti pungente. Al palato si evolve in maniera lunga ed equilibrata, con in prevalenza le note abboccate e maltate, denotando un corpo robusto e abbastanza strutturato. Finisce discretamente lunga mantenendo un buon equilibrio fra le note alcoliche e le note maltate.</i></p>
<p>Pater Lieven Christmas</p> 		<p>Abbazia Doppio malto scura 9° 0,25</p>	<p>Il nome di questa serie di birre d'abbazia deriva dal nome della chiesa abbaziale del paese di St Lievens Esse, fra Ninove e Oudenarde. <i>Birra di Natale della gamma, dalla schiuma morbida, compatta e persistente, dal colore marrone con brillanti riflessi rossastri. Dall'aroma abboccato di malto ma soprattutto caratterizzato dalla forza dell'alcool, senza particolari note tostate, ha corpo consistente e abbastanza strutturato, con note che vanno dal dolce del malto alla liquirizia e ad alcune note sciroppose, molto consistenti. Nel finale abbastanza lungo prevalgono note dolciastre, non molto armoniche.</i></p>

Andrea Biancalani per gentile concessione del Prof. Alberto Laschi