









Brouwerij Van Eecke, Watou (una delle sue piazze è adorna della statua di un birraio, simbolo di una delle maggiori attività del paese: vi sono presenti infatti 3 birrifici). La brasserie appartiene alla famiglia dal 1862, ma è attiva dal 1629. Era infatti di proprietà della famiglia dei duchi di Ydegem, il cui castello con brasserie annessa vennero distrutti dalla rivoluzione francese. Venne ricostruita in seguito solo la brasserie, con il nome di "Gouden Leeuw" (il leone d'oro), acquistata nel 1862 appunto dalla famiglia Van Eecke

Le birre het Kapittel nascono da una ricetta dei trappisti dell'abbazia Mont des Cats, vicino al confine francese. L'instabilità politica in Francia li portò a cercare rifugio in Belgio in un luogo che chiamarono Notre dame de St. Bernardus

Het Kapittel ABT 		0,75 	Abbazia Chiara Doppio malto 10°	<p>“Het Kapittel” è il Capitolo dei monaci con i superiori del Convento. <i>E' una birra dal colore ambrato, forte e corposa, dal perfetto equilibrio fra i sapori dolci del malto e fruttati, equilibrio perfezionato dalla seconda fermentazione in bottiglia</i></p>
Het Kapittel Prior 		0,33 	Abbazia Ambrata Doppio malto 9°	<p>Questa birra è di colore scuro, con un gusto finemente equilibrato fra il dolce e l'amaro, lo speziato e il torrefatto.</p>
Het Kapittel Dubbele 		0,33 	Abbazia doppio malto tonaca di frate 7,5°	<p>Birra dal bel colore tonaca di frate, velata per la non filtratura, ha schiuma fine e quasi assente. Aroma mutevole dalla sensazione di frutta matura al dolce del malto caramellato, piacevole. Corpo rotondo e strutturato, che si evolve dal terroso tannico, al dolce amaro del toffee e della liquirizia, alla frutta matura (susine?). Finisce lunga con la stessa complessità di cui sopra. Piacevole, anche se particolare fra le varie dubbels.</p>
Het Kapittel Blond 		0,33 	Abbazia Doppio malto Dorata 6,5°	<p>Ottima birra d'abbazia, dorata, dalla spuma abbondante, aderente e persistente. Al naso offre aromi secchi e asciutti di fieno, luppolo, fiori recisi, con note luppolate armonizzate da quelle maltate. Corpo rotondo, leggero e asciutto, con la secchezza del luppolo abbinata al dolce del malto che alla fine lascia un palato morbido e pulito. Di media durata il finale.</p>
Popering Hommels 		0,75 10°	Pils Chiara Doppio malto 7,5°	<p>Nella regione di Ypres, teatro di furiosi combattimenti nella I guerra mondiale, sorge la piccola cittadina di Poperinge, nelle West Flandes del Belgio, dove si coltivano da sempre le migliori qualità di luppolo che, nel dialetto locale, si traduce in “hommel” (derivata dal latino Humulus). <i>La Poperings è lo champagne della birra, fortemente luppolata e molto dissetante. Condizionata in bottiglia, nettamente luppolata, ha un bouquet di rosa, miele e scorze d'arancio nel gusto; finale speziato e di cumino.</i></p>
Livinus Brune 		0,33 	Speciale Doppio malto Scura 9°	<p>Spuma densa e cremosa, non molto persistente, colore ambrato scuro con riflessi ramati. Al naso si apre con aromi di malto tostato e leggermente speziata. Al palato si rivela birra dal corpo robusto e strutturato, con in prevalenza le note abboccate e caramellate del malto. Finisce lunga e abbastanza equilibrata, con la componente alcolica forte ma non esageratamente predominante.</p>

<p>Livinus Blonde</p> 		<p>0,75</p> 	<p>Speciale Doppio malto Dorata 10°</p>	<p><i>Un grado alcolico in più per la sorella bionda della Livinus, birra forte e strutturata, dalla schiuma densa e cremosa e dal bel colore dorato. Forte la caratterizzazione abboccata dell'aroma, maltato e liquoroso; anche nella strutturazione del corpo della birra forti sono le note alcoliche, ben equilibrate con il resto. Finisce lunga, con l'alcool che ritorna</i></p>
<p>Biere Blanche Watou's</p> 		<p>0,25</p> 	<p>Biere Blanche Velata 5°</p> <p>9-10 °C</p>	<p><i>Splendida biere blanche, particolarmente spumosa, velata per i lieviti in sospensione. Al naso è splendida, con sentori aromatici d'erbe e di lievito particolarmente accentuati e gradevoli, secca al palata ma anche leggera e rotonda, che lascia la bocca morbida, fiorita nel gusto con note agrumate soffuse e particolarmente piacevoli. Finisce lunga, con le note fruttate e del lievito che si fanno sentire a lungo.</i></p>

Andrea Biancalani per gentile concessione del Prof. Alberto Laschi