





BRASSERIE A VAPEUR

Brasserie a Vapeur, Pipaix. Gli inizi di questa brasserie sono da datarsi nel 1800, mentre il presente edificio adibito a brasserie è del 1885. Molti dei macchinari usati tutt'oggi risalgono alla prima epoca industriale, cioè fine della I guerra mondiale ed inizio della II. Mastro birraio è un insegnante, Jean-Louis Dits, che ha deciso di ricominciare dal 1980 a produrre su scala industriale (prima lo faceva solo nel fine-settimana, continuando a fare l'insegnante

<p>Cochonne</p> 		<p>0,75</p>	<p>Belgian ale Doppio malto ambrata 9°</p>	<p><i>Birra strana (M.J. la definisce birra alla cicoria), che assomiglia un po' alle birre un po' asprigne ed acetose stile Rodenbach – Zulte. Spuma abbondante e cremosa, colore ambrata scarica, sembra non filtrata. Aroma con un misto di erbaceo, fruttato, anche con alcune note maltate. Corpo non molto robusto, nonostante la gradazione, sicuramente strutturato e complesso: è una birra che “gira” un paio di volte in bocca, dall'asprigno-acetato, all'erbaceo-fruttato. Anche il finale si rivela in evoluzione, con un retrogusto “medicinale” diffuso, che ritorna prepotentemente.</i></p>
<p>Saison Pipaix</p> 		<p>0,33</p>	<p>Season ambrata 6,5° 10-13 °C</p>	<p><i>Aromatizzata con pepe nero, anice e lichene medicinale, è una versione secca e asprigna delle birre di questo tipo. Ha schiuma fine e non molto persistente, ambrata pallida, si sente subito nell'aroma la secchezza e asciuttezza di questa birra, che si ritrova anche nel corpo ben bilanciato ma caratterizzato dalle note asprigne e asciutte dell'anice. Finisce asciutta e lunga, leggermente astringente</i></p>

Andrea Biancalani per gentile concessione del Prof. Alberto Laschi