



# VIAGGIO NEL MONDO DELLA BIRRA ARTIGIANALE

**BELGIO**



  
**WOLF**  
BIRRERIA

# BENVENUTI

Benvenuti alla serata sulla birra artigianale in Belgio. Vi guideremo attraverso:

- Le radici storiche e culturali della birra in Belgio
- Le varietà uniche di birra artigianale
- Le zone di eccellenza nella produzione birraria

**Immergetevi in un percorso sensoriale che vi condurrà nel cuore della tradizione birraria belga, dove storia e innovazione si incontrano.**

Cosa aspettarsi:

- Storia: Vi porteremo a scoprire le origini storiche della birra belga e la sua evoluzione.
- Tipologie: Approfondiremo le caratteristiche distintive delle birre artigianali più rappresentative.
- Regioni: Faremo un tour tra le regioni iconiche, famose per le loro birre, come le Fiandre, la Vallonia e altre aree rinomate.





# LA STORIA AFFASCINANTE DELLA BIRRA IN BELGIO



# STORIA

## I MONASTERI

La produzione di birra in Belgio risale al Medioevo, quando nei monasteri si iniziò a produrre birra come parte delle loro attività quotidiane. In particolare quelli cistercensi e benedettini, divennero centri di eccellenza nella produzione di birra. Questi monaci non solo producevano birra per il loro consumo personale, ma anche per i pellegrini e i viaggiatori che cercavano rifugio nei loro monasteri. Fu in questo periodo che nacque il concetto di "birra trappista", riferito alle birre prodotte nei monasteri secondo rigide regole e tradizioni.



## I MONASTERI

Dopo la caduta dell'Impero Romano, i monasteri divennero centri di produzione di birra, non solo per il sostentamento dei monaci ma anche per le comunità circostanti. Nel XIV secolo, sorsero gilde di birrai in città come Bruges, Liegi e Bruxelles, consolidando ulteriormente l'arte brassicola belga.

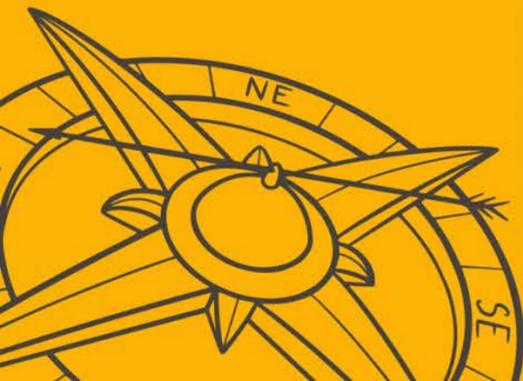
Nel XVII secolo, la produzione di birra si estese oltre i monasteri, diventando un'attività comune anche per i laici. Durante il XIX secolo, il Belgio vide una crescita esplosiva del numero di birrifici, raggiungendo un picco di oltre 3.200 birrifici nel 1900. Sebbene le guerre mondiali abbiano ridotto significativamente il numero di birrifici, il Belgio ha mantenuto una forte tradizione birraria, con un'ampia varietà di stili ancora oggi prodotti.





## PATRIMONIO DELL'UNESCO

La birra belga rappresenta un elemento fondamentale della cultura e della tradizione del Belgio. Riconosciuta come Patrimonio Immateriale dell'Umanità dall'UNESCO nel 2016, la birra belga è celebre per la sua varietà, complessità e radicamento nella storia del paese.



## LA CULTURA DELLA BIRRA IN BELGIO

La cultura della birra in Belgio è profondamente radicata nella vita quotidiana del paese, esprimendo non solo un amore per la bevanda stessa, ma anche un rispetto per la tradizione, l'artigianato e la convivialità che essa incarna.

Il **Belgian Beer Weekend** è una delle celebrazioni più significative e attese dai belgi e dagli appassionati di birra di tutto il mondo. Si tiene ogni anno a Bruxelles, di solito nel primo fine settimana di settembre, nella suggestiva cornice della Grand Place, una delle piazze più belle d'Europa.



## LA CULTURA DELLA BIRRA IN BELGIO

Oltre al Belgian Beer Weekend, esistono numerosi festival birrari locali, che variano in scala e importanza, ma tutti condividono l'obiettivo di celebrare la ricchezza della tradizione birraria belga. Alcuni di questi festival includono il **Zythos Beer Festival** a Lovanio, che è uno dei più grandi festival birrari del paese, e il **Bruges Beer Festival**, che attira migliaia di visitatori ogni anno nella pittoresca città medievale.



**ZYTHOS BEER FESTIVAL**



**BRUGES BEER FESTIVAL**

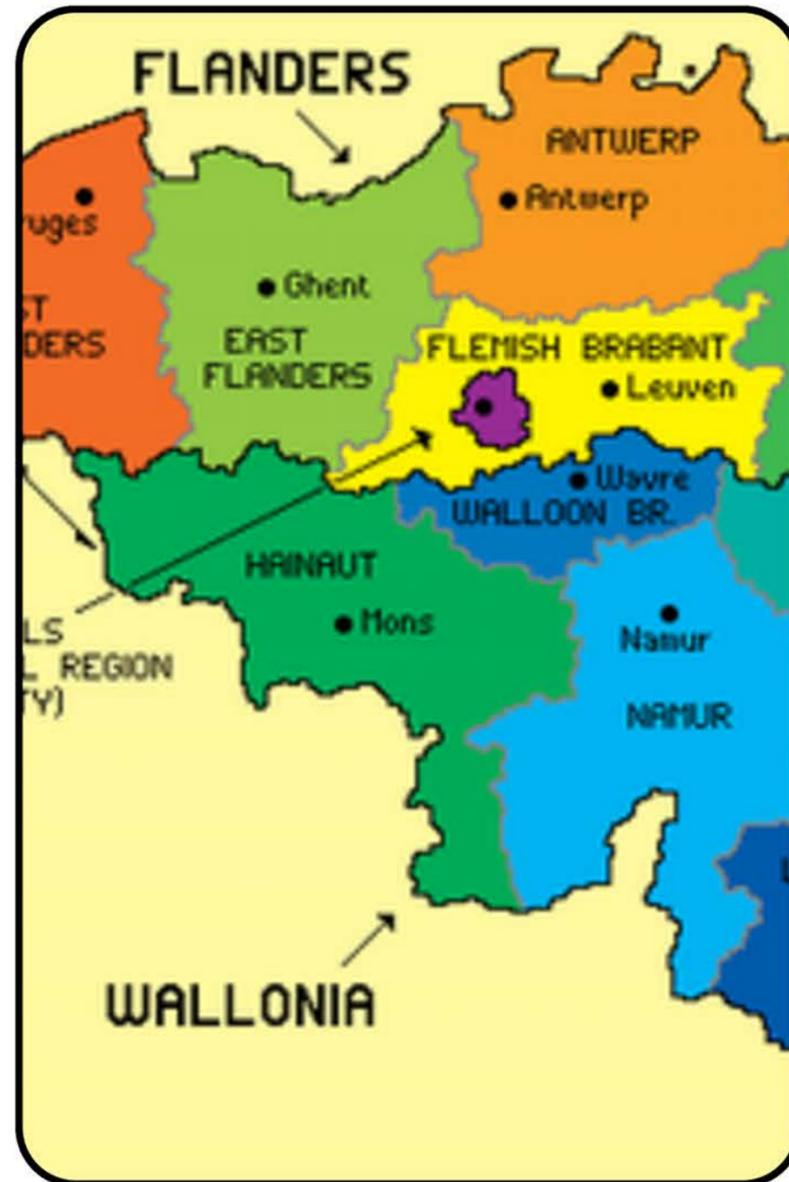


# LE PRINCIPALI REGIONI BIRRARIE DEL PAESE

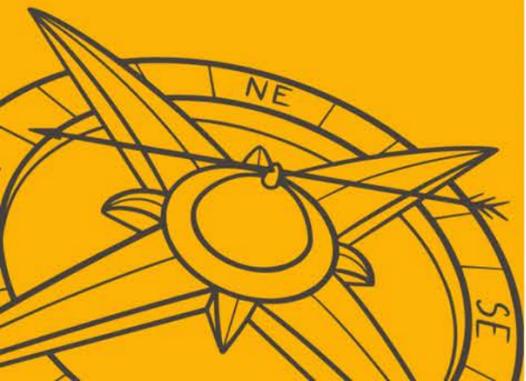


# REGIONI

## LE PRINCIPALI REGIONI BIRRARIE



Il Belgio, pur essendo un paese relativamente piccolo, vanta una straordinaria diversità di stili birrari, che riflette la varietà culturale e geografica delle sue regioni. Le tre principali regioni birraie del Belgio sono le **Fiandre**, la **Vallonia** e **Bruxelles**. Ognuna di queste aree ha sviluppato stili unici e ha contribuito alla ricca tradizione birraria belga.

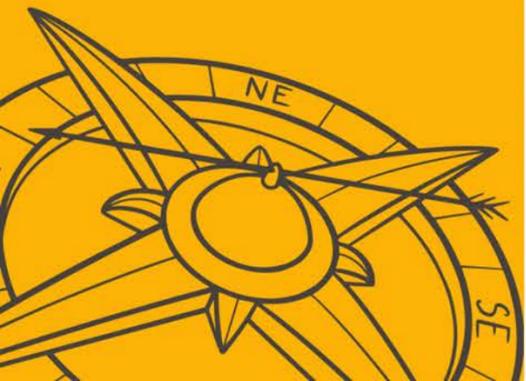


# FIANDRE

Le **Fiandre**, situate nella parte settentrionale del Belgio, sono una delle regioni più prolifiche in termini di produzione birraria. Questa area è famosa per ospitare alcune delle birre trappiste più celebrate al mondo, così come per la produzione delle caratteristiche Flemish Red Ale e Oud Bruin.

## Tipi di birra:

- **Flemish Red Ale:** Birra rossa, acida e fruttata.
- **Oud Bruin:** Birra scura, dolce-acidula, con note di caramello e frutta secca.
- **Birra d'Abbazia:** Birre tradizionali come Blonde, Dubbel e Tripel.
- **Birre Trappiste:** Prodotte in abbazie trappiste, come Westmalle e Westvleteren.
- **Blonde Ale:** Birra chiara, leggera ed equilibrata.
- **Strong Golden Ale:** Birra dorata, forte e complessa, come la Duvel.

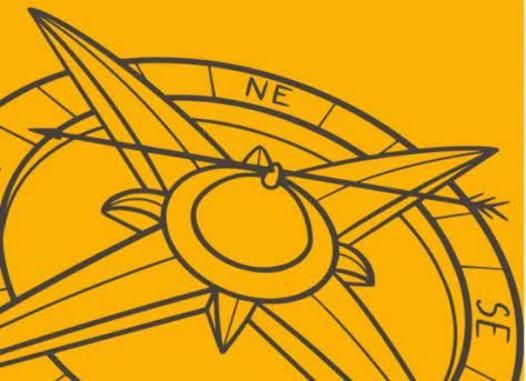


# VALLONIA

La **Vallonia**, situata nella parte meridionale e francofona del Belgio, è conosciuta soprattutto per le sue birre rustiche e tradizionali, come la Saison. Questa regione è caratterizzata da una produzione birraria che spesso richiama le antiche tradizioni agricole.

## Tipi di birra:

- **Saison:** Birra rinfrescante, leggera e speziata, originaria delle fattorie.
- **Belgian Strong Dark Ale:** Birra scura e forte, con sapori complessi di frutta secca e spezie.
- **Bières de Garde:** Birra forte e maltata, originariamente brassata per essere conservata a lungo.
- **Birre Trappiste:** Prodotte in abbazie trappiste come Chimay e Rochefort, con stili come Dubbel e Tripel.
- **Blanche (Witbier):** Birra di frumento, leggera e rinfrescante, spesso aromatizzata con scorza d'arancia e coriandolo.
- **Lambic e Gueuze:** Birre a fermentazione spontanea, acide e complesse, talvolta mescolate con frutta.

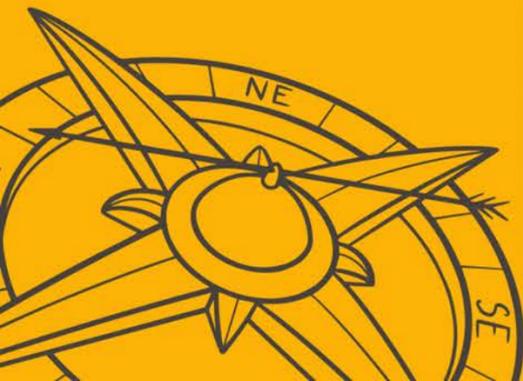


# BRUXELLES

Capitale del Belgio e cuore della produzione di birre a fermentazione spontanea, in particolare il Lambic e la Gueuze. Queste birre sono prodotte principalmente nella regione del **Pajottenland**, appena fuori Bruxelles, ma sono fortemente associate alla città stessa.

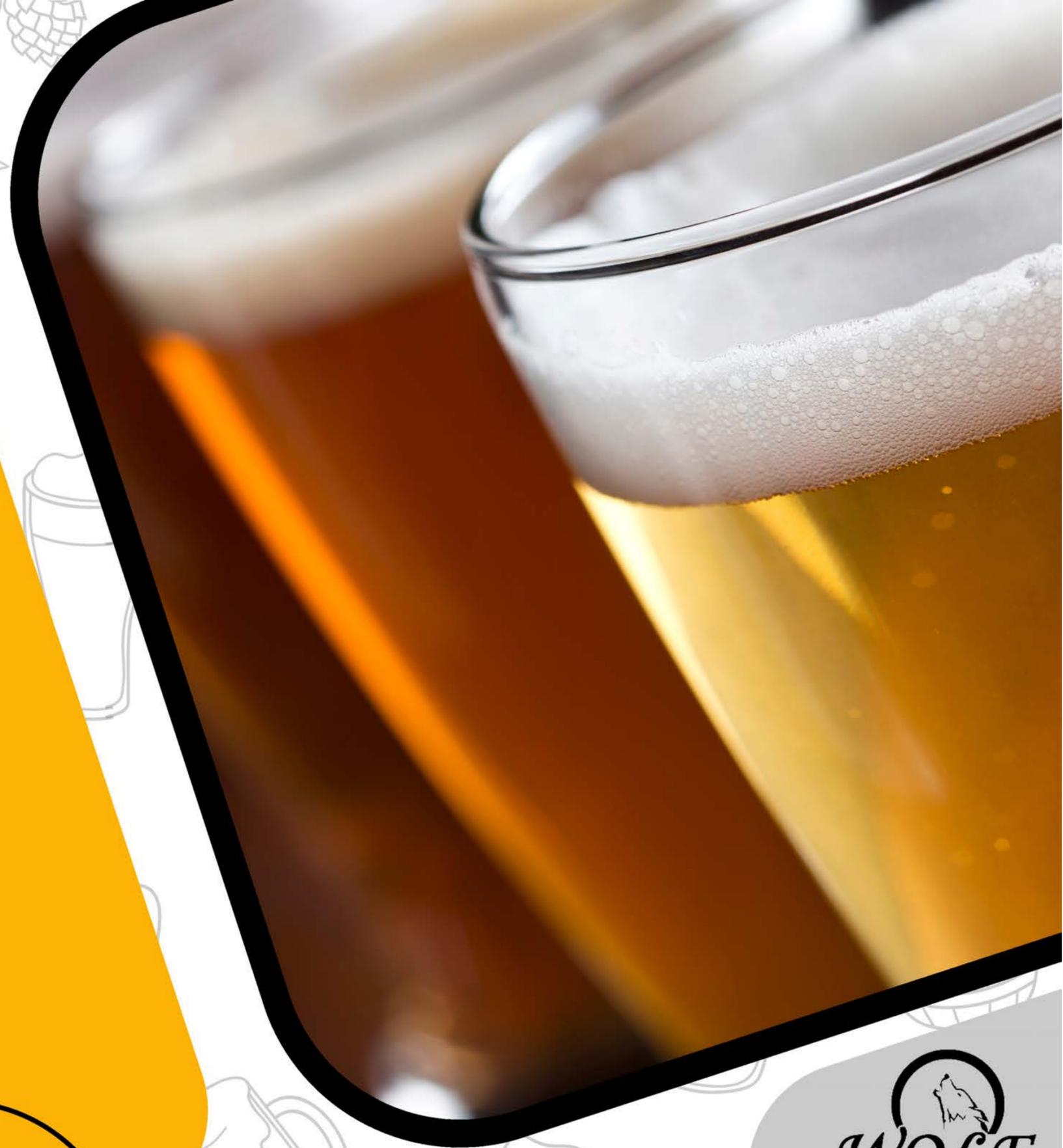
## Tipi di birra:

- **Lambic**: Birra a fermentazione spontanea, acida e complessa.
- **Gueuze**: Blend di Lambic giovane e invecchiato, frizzante e acida.
- **Kriek**: Lambic con aggiunta di ciliegie, fruttata e rinfrescante.
- **Faro**: Lambic dolcificato con zucchero, dal sapore caramellato e meno acido.
- **Bruxellensis** (Pajottenland Pale Ale): Birra chiara, amara e complessa, che combina Lambic e luppoli moderni.





# GLI STILI DI BIRRA ARTIGIANANALE IN BELGIO



# STILI

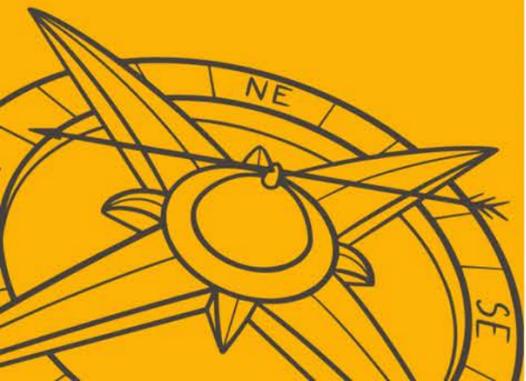
## BIRRE TRAPPISTE

Le birre trappiste sono un gruppo molto speciale di birre belghe, prodotte sotto la supervisione diretta dei ***monaci trappisti all'interno delle mura di un'abbazia trappista***. Queste birre sono conosciute per la loro altissima qualità e per il rispetto di tradizioni secolari. Per essere considerate autentiche birre trappiste, devono soddisfare criteri specifici stabiliti dall'Associazione Internazionale Trappista, che concede l'etichetta "**Authentic Trappist Product**" (ATP).



Criteri per essere una birra trappista:

1. **Produzione:** La birra deve essere prodotta all'interno di un'abbazia trappista, sotto il controllo dei monaci trappisti.
2. **Non-profit:** I proventi della vendita devono essere destinati al sostentamento dei monaci e alla manutenzione dell'abbazia, con il surplus destinato a opere di carità e assistenza sociale.
3. **Supervisione Monastica:** La produzione deve avvenire sotto la supervisione diretta della comunità monastica.



**BELGIO**

- ***Abbazia di Westmalle (Fiandre)***

Birre principali: Westmalle Dubbel, Westmalle Tripel

- ***Abbazia di Chimay (Notre-Dame de Scourmont) (Vallonia)***

Birre principali: Chimay Rouge, Chimay Bleue, Chimay Blanche (Tripel)

- ***Abbazia di Rochefort (Notre-Dame de Saint-Rémy) (Vallonia)***

Birre principali: Rochefort 6, Rochefort 8, Rochefort 10

- ***Abbazia di Orval (Vallonia)***

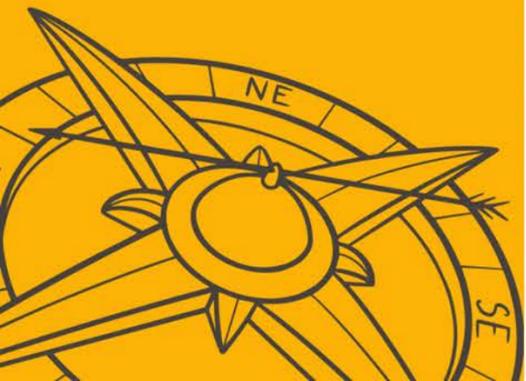
Birra principale: Orval

- ***Abbazia di Westvleteren (Sint-Sixtusabdij) (Fiandre)***

Birre principali: Westvleteren 6, Westvleteren 8, Westvleteren 12

- ***Abbazia di Achel (Sint-Benedictusabdij) (Fiandre)***

Birre principali: Achel Blonde, Achel Bruin (Nota: Achel ha perso lo status di birra trappista nel 2021, ma continua a produrre birra secondo gli stessi standard.)





## PAESI BASSI

- ***La Trappe (Abbazia di Koningshoeven)***

Conosciuta per una vasta gamma di birre, tra cui La Trappe Dubbel, Tripel, Quadrupel e altre varianti.

Zundert (Abbazia Maria Toevlucht)

Produce due birre: Zundert 8 e Zundert 10.

## FRANCIA

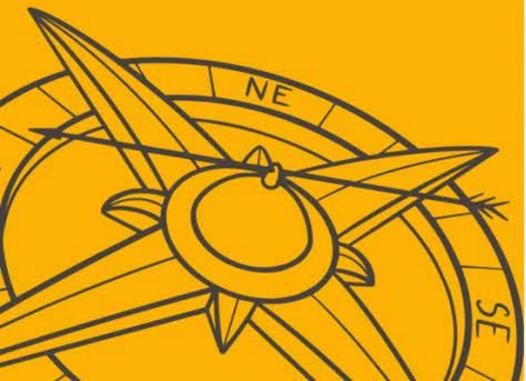
- ***Mont des Cats (Abbazia di Mont des Cats)***

Anche se il birrificio è in Belgio (presso Chimay), questa birra è prodotta per l'abbazia francese. Non ha lo status di "Authentic Trappist Product" ma è strettamente legata alla tradizione trappista.

## AUSTRIA

- ***Stift Engelszell (Abbazia di Engelszell)***

L'unico birrificio trappista in Austria, produce birre come Gregorius, Benno e Nivard.





## ITALIA

- ***Tre Fontane (Abbazia delle Tre Fontane)***

Situata a Roma, produce una birra trappista omonima, Tre Fontane, aromatizzata con eucalipto.

## STATI UNITI

- ***Spencer (Abbazia di San Giuseppe)***

Il primo birrificio trappista in America, situato in Massachusetts. Produceva birre come Spencer Trappist Ale. Tuttavia, ha cessato la produzione nel 2022.

## REGNO UNITO

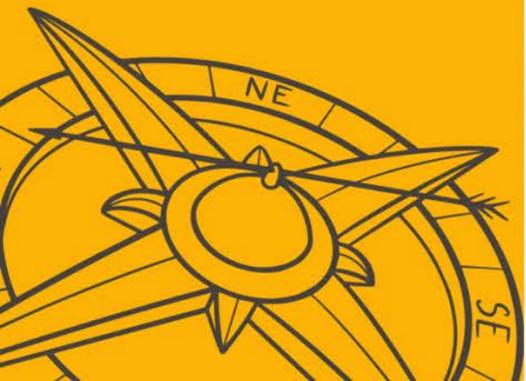
- ***Tynt Meadow (Abbazia di Mount Saint Bernard)***

L'unico birrificio trappista del Regno Unito, produce una birra scura in stile inglese chiamata Tynt Meadow.

## SPAGNA

- ***Cardeña (Abbazia di San Pedro di Cardeña)***

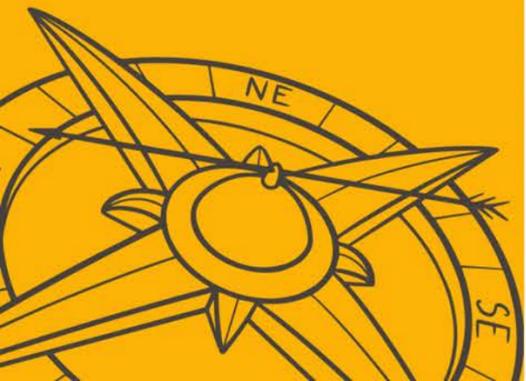
Produce birre come Cardeña Trappist Dubbel, sebbene il loro status come "Authentic Trappist Product" non sia ufficialmente riconosciuto.



# ENKEL

Caratteristiche Principali:

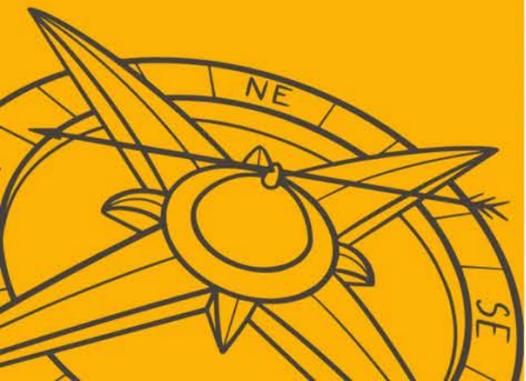
- **Gradazione Alcolica:** 4-5%
- **Colore:** Chiaro o ambrato leggero
- **Sapore:** Delicato, con note di cereali, malto e un leggero amaro erbaceo o speziato. Meno complessa rispetto agli altri stili trappisti.
- **Uso Storico:** Conosciuta anche come "Paterbier", l'Enkel era la birra più leggera prodotta nei monasteri, destinata principalmente al consumo quotidiano dei monaci. Era nutriente, ma non eccessivamente alcolica, perfetta per accompagnare i pasti senza interferire con le attività monastiche.
- **Esempi Noti:** Westmalle Extra, Chimay Dorée, Achel 5 Blond.



# DUBBEL

Caratteristiche Principali:

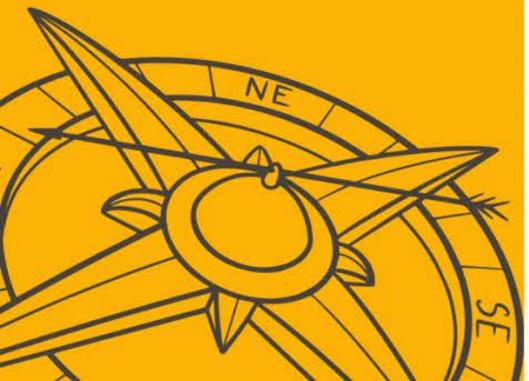
- **Gradazione Alcolica:** 6-8%
- **Colore:** Marrone scuro o ambrato profondo
- **Sapore:** Ricco e maltato, con note di caramello, frutta secca (come uva passa e prugna), zucchero di canna e una leggera tostatura. Il sapore è rotondo e morbido, con una dolcezza bilanciata dall'amaro del luppolo.
- **Origini:** La Dubbel ha origine nel Medioevo, quando i monasteri iniziarono a produrre birre più ricche e corpose. La Westmalle Dubbel, prodotta per la prima volta nel 1856, è considerata la capostipite dello stile moderno.
- **Esempi Noti:** Westmalle Dubbel, Chimay Rouge, Rochefort 6.



# TRIPEL

Caratteristiche Principali:

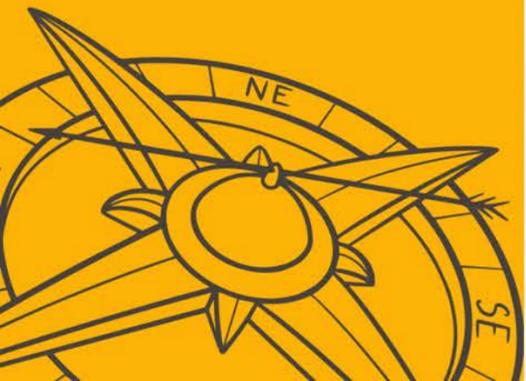
- **Gradazione Alcolica:** 7.5-9.5%
- **Colore:** Dorato o ambrato chiaro
- **Sapore:** Secca e forte, con un sapore complesso che include note fruttate (banana, mela), speziate (pepe, chiodi di garofano) e un amaro del luppolo più pronunciato rispetto alla Dubbel. La fermentazione ad alta temperatura contribuisce a sviluppare esteri fruttati e fenoli speziati.
- **Origini:** La Tripel moderna è stata perfezionata all'Abbazia di Westmalle nel 1934 e da allora è diventata un punto di riferimento per lo stile. Il termine "Tripel" si riferisce alla maggiore quantità di malto e al contenuto alcolico rispetto alle birre più leggere.
- **Esempi Noti:** Westmalle Tripel, Chimay Blanche, La Trappe Tripel.



# QUADRUPEL

Caratteristiche Principali:

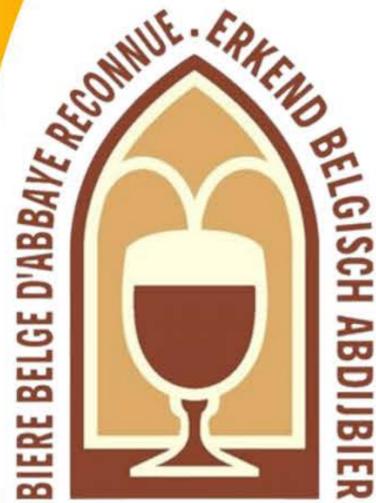
- **Gradazione Alcolica:** 10% e oltre
- **Colore:** Scuro, spesso con riflessi rubino
- **Sapore:** Molto ricco e complesso, con sapori di frutta scura (prugna, uva passa, fichi), zucchero candito, caramello, melassa e spezie (chiodi di garofano, noce moscata). Il corpo è pieno, con una dolcezza residua bilanciata da un leggero amaro e una lunga persistenza alcolica.
- **Origini:** Lo stile Quadrupel è una versione ancora più forte e complessa della Dubbel, creato per celebrare occasioni speciali e destinato a un lungo invecchiamento. La Rochefort 10 e La Trappe Quadrupel sono tra le più celebri interpretazioni di questo stile.
- **Esempi Noti:** Rochefort 10, La Trappe Quadrupel, Westvleteren 12.



## STILI

### BIRRE D'ABBAZIA

Le birre d'abbazia sono birre che, pur ispirandosi alle tradizioni brassicole monastiche, **non sono necessariamente prodotte da monaci o all'interno di monasteri**. La loro storia affonda le radici nel Medioevo, quando i monaci europei, specialmente in Belgio e nei Paesi Bassi, iniziarono a produrre birra come alimento e bevanda quotidiana, destinata anche ai pellegrini.



Con la Rivoluzione Francese e le guerre napoleoniche, molte abbazie chiusero, ma durante il XIX e XX secolo vi fu una rinascita, con molti birrifici commerciali che iniziarono a produrre birre ispirate alle ricette monastiche, **spesso con il consenso delle abbazie**.

Oggi, le birre d'abbazia, come la Grimbergen, sono prodotte principalmente da birrifici commerciali, spesso utilizzando nomi di abbazie storiche o fittizie. Sebbene non siano regolamentate in modo rigoroso come le birre trappiste, alcune di esse possono ottenere la certificazione "**Erkend Belgisch Abdijbier**", che garantisce un legame con una tradizione monastica.



# STILI

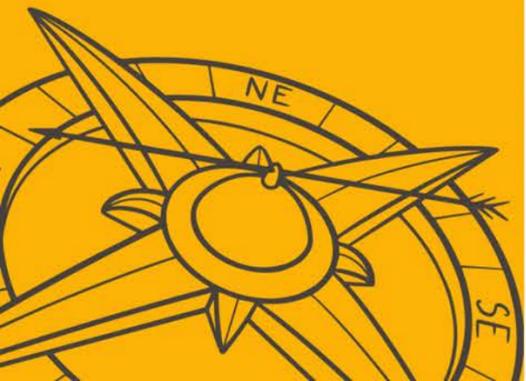
## DIFFERENZA TRA BIRRE TRAPPISTE E BIRRE D'ABBAZIA

Le birre trappiste e le birre d'abbazia condividono radici monastiche **ma differiscono in produzione e regolamentazione.**

Le birre trappiste, prodotte esclusivamente da monaci trappisti all'interno di abbazie, seguono regole rigorose e sono limitate a pochi monasteri nel mondo, garantendo un'aura di esclusività.

Le birre d'abbazia, invece, sono spesso prodotte da birrifici commerciali ispirati alle tradizioni monastiche, con maggiore flessibilità nella produzione e una più ampia varietà di stili.

Mentre le **birre trappiste sono rare e molto ricercate**, le **birre d'abbazia sono più facilmente reperibili e accessibili.**

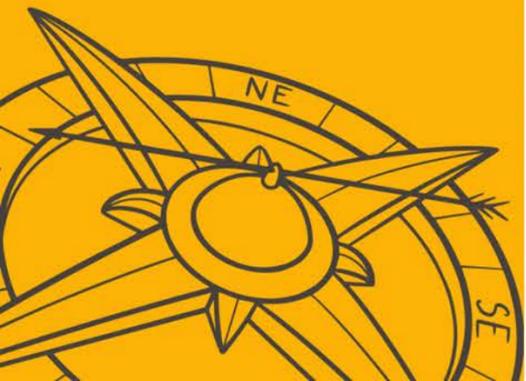


# BLONDE



Caratteristiche Principali:

- **Gradazione Alcolica:** 6-7.5%
- **Colore:** Chiaro e dorato
- **Sapore:** Equilibrato tra dolcezza maltata e amaro del luppolo, con note fruttate e speziate.
- **Uso Storico:** Originariamente, queste birre erano prodotte dai monaci per il consumo comunitario e per accogliere i pellegrini, grazie al loro carattere accessibile e rinfrescante.
- **Esempi Noti:** Leffe Blonde, Grimbergen Blonde.





# DUBBEL

Caratteristiche Principali:

- **Gradazione Alcolica:** 6-8%
- **Colore:** Marrone o ambrato profondo
- **Sapore:** Ricco di malto, con note di caramello, frutta secca e un leggero carattere tostato.
- **Uso Storico:** La Dubbel era spesso prodotta nei monasteri per occasioni speciali o per il consumo festivo, grazie alla sua complessità e ricchezza.
- **Esempi Noti:** Leffe Brune, Grimbergen Double.



# TRIPEL

Caratteristiche Principali:

- **Gradazione Alcolica:** 7.5-9.5%
- **Colore:** Chiaro
- **Sapore:** Secco e complesso, con un equilibrio tra dolcezza maltata e amaro del luppolo, con note fruttate e speziate.
- **Uso Storico:** Tradizionalmente riservata alle celebrazioni, la Tripel è stata sviluppata per offrire una birra forte e ricca, ma sorprendentemente bevibile.
- **Esempi Noti:** Affligem Tripel, St. Feuillien Tripel.

# QUADRUPEL



Caratteristiche Principali:

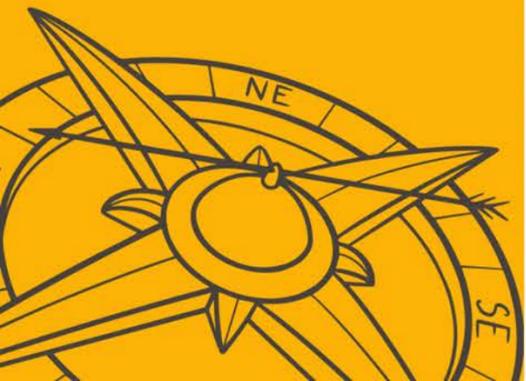
- **Gradazione Alcolica:** Oltre 10%
- **Colore:** Scuro
- **Sapore:** Corposo e complesso, con sapori intensi di frutta scura, zucchero candito e spezie. Spesso destinata a un invecchiamento prolungato.
- **Uso Storico:** Considerata una birra di lusso, prodotta nei monasteri per occasioni molto speciali e apprezzata per la sua capacità di invecchiare bene nel tempo.
- **Esempi Noti:** La Trappe Quadrupel.



# BLANCHE (WITBIER)

Caratteristiche Principali:

- **Gradazione Alcolica:** 4.5-5.5%
- **Colore:** Chiaro e velato
- **Sapore:** Leggero e rinfrescante, spesso aromatizzato con scorza d'arancia e coriandolo.
- **Uso Storico:** Utilizzata per rinfrescare i monaci durante i mesi estivi, grazie alla sua leggerezza e al carattere dissetante.
- **Esempi Noti:** Grimbergen Blanche.

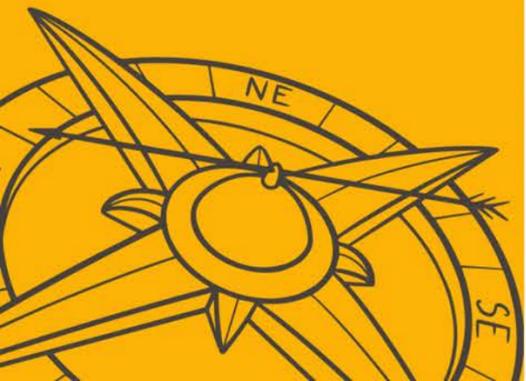


# AMBRÉE



Caratteristiche Principali:

- **Gradazione Alcolica:** 6-7%
- **Colore:** Ambrato
- **Sapore:** Equilibrato, con note di caramello, frutta secca e un leggero amaro.
- **Uso Storico:** Spesso prodotta per consumo interno o per i pellegrini, grazie alla sua versatilità e al gusto bilanciato.
- **Esempi Noti:** Affligem Ambrée.

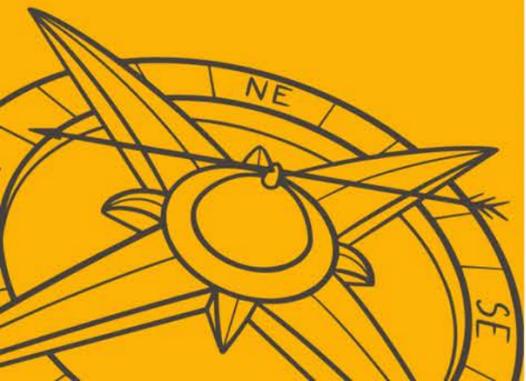


# STRONG DARK ALE



Caratteristiche Principali:

- **Gradazione Alcolica:** 8-12%
- **Colore:** Scuro
- **Sapore:** Ricco e complesso, con sapori di frutta secca, caramello, spezie e, a volte, note di cioccolato e caffè.
- **Usa Storico:** Originariamente prodotta come birra da meditazione, perfetta per le riflessioni dei monaci, grazie alla sua profondità di sapore.
- **Esempi Noti:** Maredsous 8.

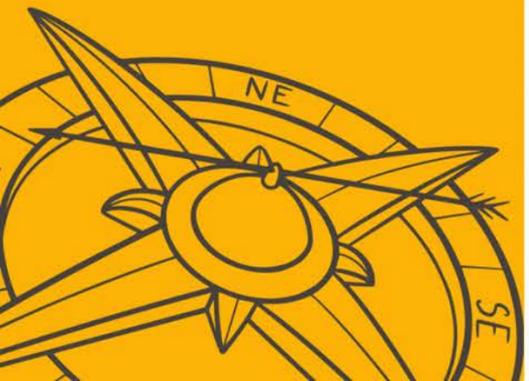


# AMBER



Caratteristiche Principali:

- **Gradazione Alcolica:** 5.5-7%
- **Colore:** Ambrato chiaro
- **Sapore:** Maltato, bilanciato da un leggero amaro.
- **Uso Storico:** Creata per offrire una birra versatile e facile da bere, con un profilo gustativo rotondo e morbido.
- **Esempi Noti:** Grimbergen Ambrée.



## STILI

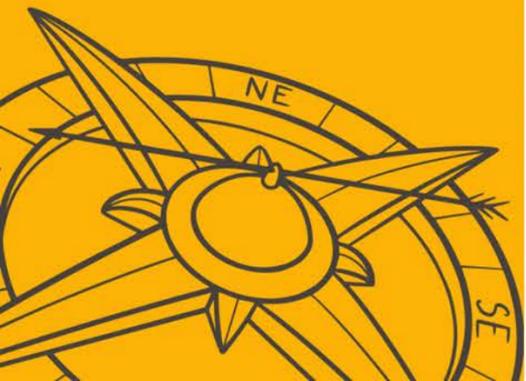
### BIRRE A FERMENTAZIONE SPONTANEA

Le birre a fermentazione spontanea sono uno degli stili birrari più antichi e tradizionali, tipici del Belgio, in particolare della regione del ***Pajottenland e della valle della Senne***. Queste birre si distinguono per il loro processo di fermentazione, che avviene grazie ai lieviti e batteri naturalmente presenti nell'aria, conferendo loro un sapore unico.

Storicamente, queste birre erano bevute localmente e facevano parte della ***cultura quotidiana di Bruxelles*** e delle aree circostanti.

Curiosità interessanti includono il fatto che molti birrifici sono a ***conduzione familiare***, tramandando tecniche di generazione in generazione.

Le birre a fermentazione spontanea rappresentano un vero tesoro del patrimonio birrario belga, con un processo produttivo che riflette secoli di tradizione e cultura.

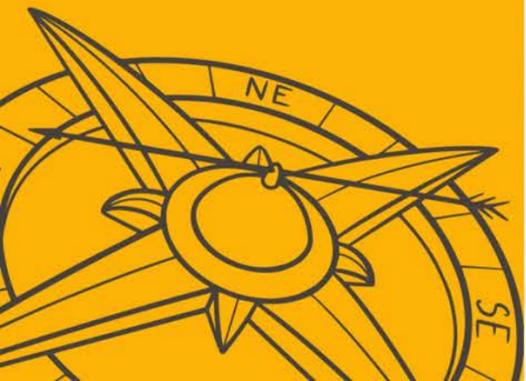


FERMENTAZIONE  
SPONTANEA

# LAMBIC

Caratteristiche Principali:

- **Gradazione Alcolica:** 5-6.5%
- **Colore:** Da dorato a ramato
- **Sapore:** Acido e complesso, con note di cuoio, fieno, mela verde e, a volte, un tocco terroso. La fermentazione avviene in botti di legno, dove la birra matura per uno o più anni, sviluppando un carattere distintivo.
- **Uso Storico:** Tradizionalmente prodotta in piccoli birrifici del Pajottenland, il Lambic era una birra rustica destinata al consumo locale, spesso miscelata per ottenere diversi stili.
- **Esempi Noti:** Cantillon Lambic, Boon Lambic.

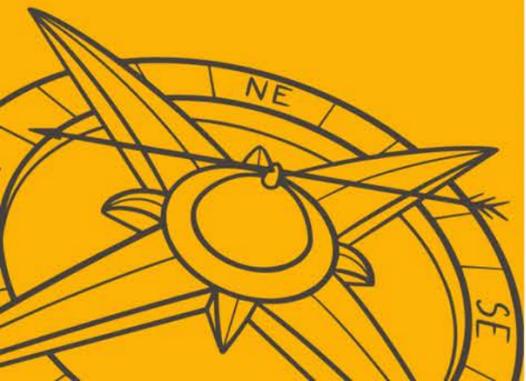


FERMENTAZIONE  
SPONTANEA

# GUEUZE

Caratteristiche Principali:

- **Gradazione Alcolica:** 6-8%
- **Colore:** Dorato
- **Sapore:** Una miscela di Lambic giovane e invecchiato, la Gueuze è più frizzante del Lambic, con una complessità di sapori che include acidità, note fruttate (mela, pera) e un carattere vinoso. Spesso chiamata "lo champagne di Bruxelles" per la sua effervescenza.
- **Uso Storico:** La Gueuze era storicamente una birra da festa, creata miscelando Lambic di diverse età per ottenere una birra vivace e complessa.
- **Esempi Noti:** Cantillon Gueuze, Boon Oude Gueuze, Drie Fonteinen Gueuze.

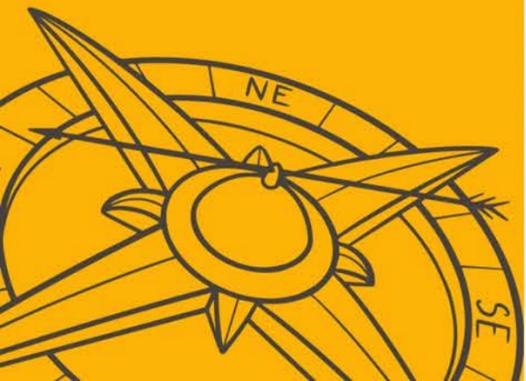


FERMENTAZIONE  
SPONTANEA

## KRIEK

Caratteristiche Principali:

- **Gradazione Alcolica:** 5-7%
- **Colore:** Rosso intenso
- **Sapore:** La Kriek è un Lambic a cui sono state aggiunte ciliegie intere durante la fermentazione. Il risultato è una birra acida e fruttata, con un marcato sapore di ciliegia e un finale secco.
- **Uso Storico:** Originariamente prodotta con ciliegie locali, la Kriek era una specialità stagionale, apprezzata per il suo carattere rinfrescante e fruttato.
- **Esempi Noti:** Cantillon Kriek, Boon Kriek, Drie Fonteinen Kriek.

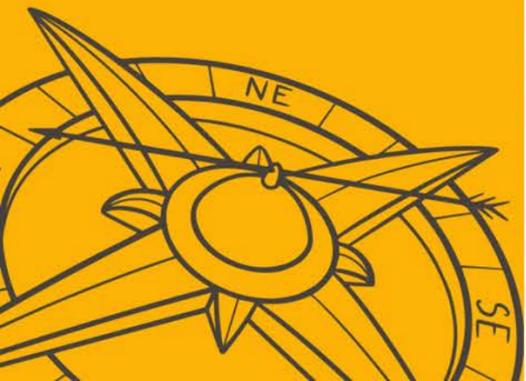


FERMENTAZIONE  
SPONTANEA

# FRAMBOISE

Caratteristiche Principali:

- **Gradazione Alcolica:** 5-7%
- **Colore:** Rosso o rosa intenso
- **Sapore:** Simile alla Kriek, ma prodotta con lamponi invece di ciliegie. Ha un sapore acido e fruttato, con note predominanti di lampone e un finale leggermente dolce.
- **Uso Storico:** Come la Kriek, la Framboise è una birra fruttata originariamente prodotta in piccole quantità per sfruttare la frutta di stagione.
- **Esempi Noti:** Cantillon Framboise, Boon Framboise.

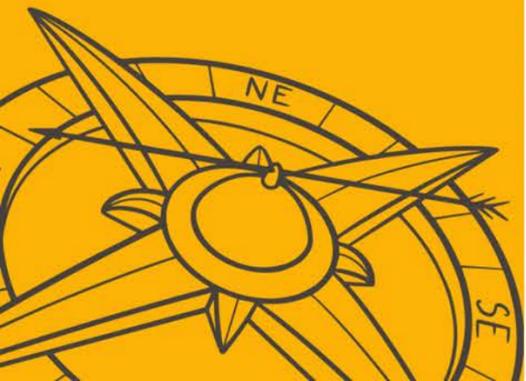


FERMENTAZIONE  
SPONTANEA

## FARO

Caratteristiche Principali:

- **Gradazione Alcolica:** 3-4%
- **Colore:** Ambrato chiaro
- **Sapore:** Il Faro è un Lambic a cui viene aggiunto zucchero candito, che ne abbassa l'acidità e lo rende leggermente dolce. Ha un sapore più leggero e meno complesso rispetto ad altri Lambic, con note di caramello e un finale dolce.
- **Uso Storico:** Il Faro era tradizionalmente consumato dai lavoratori e dalle classi popolari di Bruxelles, grazie al suo sapore dolce e alla bassa gradazione alcolica.
- **Esempi Noti:** Lindemans Faro, Boon Faro.



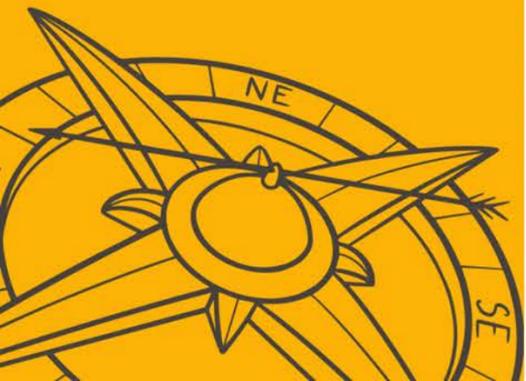
# FRUIT LAMBIC

**FERMENTAZIONE  
SPONTANEA**



Caratteristiche Principali:

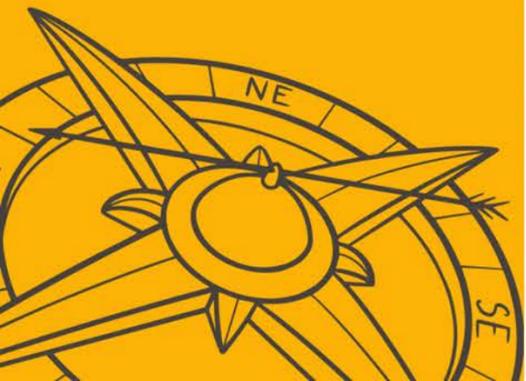
- **Gradazione Alcolica:** 5-7%
- **Colore:** Variabile a seconda del frutto utilizzato
- **Sapore:** Oltre a Kriek e Framboise, i Lambic possono essere prodotti con diversi tipi di frutta, come pesche, albicocche (Fou' Foune), mirtilli e uva. Queste birre combinano l'acidità e la complessità del Lambic con il sapore della frutta, creando una vasta gamma di profili gustativi.
- **Usò Storico:** Queste varianti fruttate sono state sviluppate per aggiungere varietà ai Lambic tradizionali, sfruttando la disponibilità di frutta fresca.
- **Esempi Noti:** Cantillon Fou' Foune (albicocca), Boon Framboise (lampone).



# STILI

## BIRRE REGIONALI

Le birre artigianali e regionali rappresentano una parte fondamentale del patrimonio birrario europeo, con radici profonde nelle tradizioni locali. Queste birre sono prodotte da piccoli birrifici che spesso utilizzano metodi artigianali e ingredienti locali, mantenendo vive le tecniche tradizionali. Ciascuna di queste birre è strettamente legata alla cultura e alla storia della regione di origine, offrendo un'esperienza unica che riflette il carattere del territorio.



## BIRRE REGIONALI



# SAISON

- **Origine:** Vallonia, Belgio
- **Storia e Produzione:** La Saison era una birra storicamente prodotta nelle fattorie valloni. In passato, veniva brassata durante l'inverno e conservata per essere consumata dai lavoratori agricoli durante l'estate. La fermentazione avveniva a temperature più elevate, conferendo alla birra un profilo secco e leggermente speziato. Tradizionalmente, la Saison era una birra rinfrescante, ma con un carattere robusto, in grado di sopportare l'immagazzinamento durante i mesi più caldi.
- **Caratteristiche:** Questa birra chiara ha una gradazione alcolica tra il 5% e il 7%. È secca, spesso con note speziate e fruttate, e un finale asciutto. La carbonatazione è generalmente alta, conferendo una vivacità piacevole.
- **Esempi Noti:** Saison Dupont, Brasserie Fantôme Saison.



## BIRRE REGIONALI



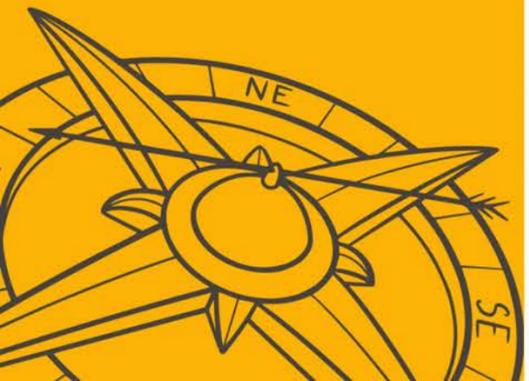
# FLEMISH RED ALE

- **Origine:** Fiandre Occidentali, Belgio
- **Storia e Produzione:** La Flemish Red Ale è un tipo di birra acida originaria delle Fiandre occidentali. Questa birra è caratterizzata da un lungo invecchiamento in botti di rovere, dove subisce una fermentazione mista che include lieviti selvaggi e batteri lattici. Questo processo conferisce alla birra la sua distintiva acidità e complessità di sapori. Le birre prodotte in questo stile sono spesso miscelate, unendo birre giovani e più vecchie per ottenere un equilibrio di sapori.
- **Caratteristiche:** Ha un colore rosso rubino e un sapore piacevolmente acido, bilanciato da note fruttate come ciliegia, prugna e mirtillo, e una leggera dolcezza. La birra ha un corpo medio e la complessità aromatica deriva dal lungo invecchiamento
- **Esempi Noti:** Rodenbach Grand Cru, Duchesse de Bourgogne.

# OLD BRUIN



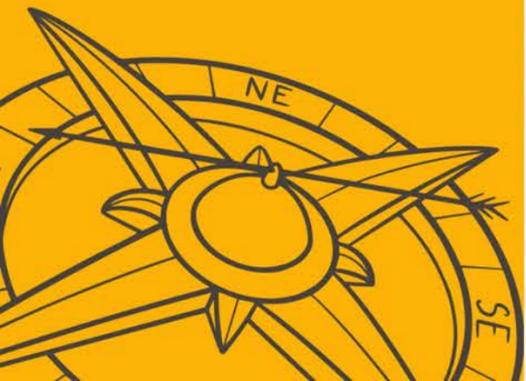
- **Origine:** Fiandre Orientali, Belgio
- **Storia e Produzione:** L'Oud Bruin, o "Old Brown", è una birra bruna tradizionale delle Fiandre orientali. Come la Flemish Red Ale, questa birra subisce una fermentazione mista e viene spesso invecchiata in botti di legno. Tuttavia, l'Oud Bruin tende a essere più dolce e meno acida rispetto alla sua cugina rossa delle Fiandre occidentali. La dolcezza residua bilancia l'acidità sviluppata durante il lungo invecchiamento.
- **Caratteristiche:** La birra ha un colore bruno scuro e un sapore dolce-acidulo, con note di caramello, frutta secca e una leggera acidità lattica. Il corpo è morbido e rotondo, e la birra ha una complessità che aumenta con l'invecchiamento.
- **Esempi Noti:** Liefmans Goudenband, Petrus Oud Bruin.





# BIÈRE DE GARDE

- **Origine:** Nord della Francia e Vallonia, Belgio
- **Storia e Produzione:** La Bière de Garde è una birra forte e maltata, originariamente brassata nelle fattorie del nord della Francia e della Vallonia. Il nome significa "birra da conservare" e venivano prodotte in primavera per essere conservate e consumate durante i mesi estivi. La produzione avveniva con fermentazioni più lunghe e a temperature più basse rispetto ad altre birre.
- **Caratteristiche:** Questa birra ha una gradazione alcolica tra il 6% e l'8%, con un colore che varia dall'ambrato al dorato. Il sapore è maltato, con note di caramello, frutta secca e un leggero carattere speziato. Ha un corpo pieno e un finale secco, che la rende perfetta per l'invecchiamento.
- **Esempi Noti:** Brasserie Castelain Ch'ti Bière de Garde, Brasserie Duyck Jenlain Bière de Garde.



# STILI



## ALTRI STILI IN BELGIO

Il Belgio è noto per la sua ricca tradizione birraria, e molti degli stili prodotti su scala industriale nel paese riflettono questa eredità. Questi stili, come la Blonde Ale, la Pilsner belga, la White IPA e le Stout belga, sono stati adattati per una produzione su larga scala, ma mantengono i loro legami con le tradizioni regionali e culturali del Belgio. Grazie alla loro diffusione globale, queste birre sono diventate rappresentative della qualità e della diversità della birra belga.

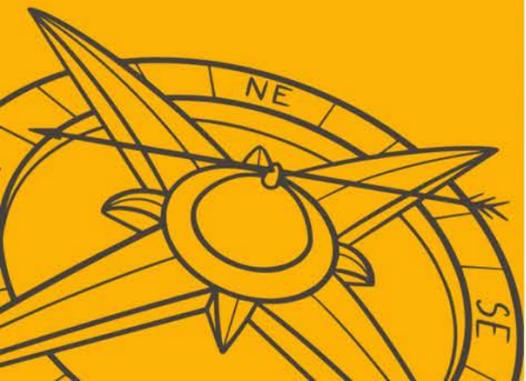


## BELGIAN WHITE IPA

- La Belgian White IPA è una fusione tra la Witbier belga e la IPA americana, con l'aggiunta di luppoli più aromatici rispetto a quelli tradizionalmente utilizzati nelle birre belghe. Questo stile è stato adottato dai birrifici industriali grazie alla crescente popolarità delle IPA in tutto il mondo.

## BLONDE ALE

- La Blonde Ale è una birra chiara e leggera, sviluppata per essere una bevanda rinfrescante e di facile beva. È uno degli stili più diffusi in Belgio e altrove, grazie alla sua versatilità e al suo profilo gustativo equilibrato. Le Blonde Ale prodotte su scala commerciale sono generalmente brassate utilizzando una combinazione di malti chiari e luppoli nobili, con una fermentazione a bassa temperatura che conferisce loro un gusto pulito.

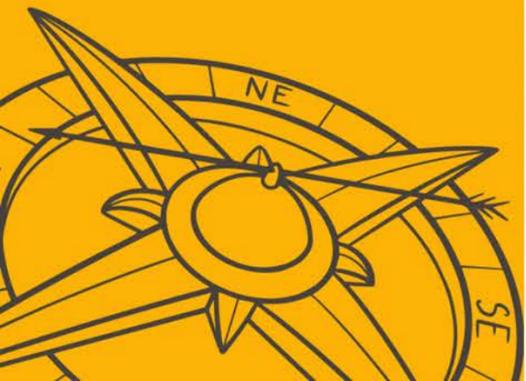


## PILSNER BELGA

- La Pilsner belga è un tipo di lager chiara, leggera e rinfrescante, molto simile alle Pilsner tedesche. Tuttavia, le Pilsner belghe spesso incorporano un tocco distintivo dato dai lieviti utilizzati e dai malti, che conferiscono loro un profilo leggermente diverso rispetto alle controparti tedesche. Queste birre vengono prodotte attraverso una fermentazione a bassa temperatura e una lunga maturazione, che le rende pulite e croccanti.

## STOUT BELGA

- La Stout belga è una variante del famoso stile Stout, tipicamente associato all'Irlanda e al Regno Unito, ma reinterpretato secondo le tradizioni brassicole belghe. Sebbene lo stile Stout non sia originario del Belgio, alcuni birrifici belgi hanno creato versioni uniche che combinano le caratteristiche classiche delle Stout con il carattere distintivo delle birre belghe.





# BIRRIFICI E PUB STORICI



### ***Brouwerij Rodenbach (Anno 1821)***

- Località: Roeselare
- Birra Famosa: Rodenbach Grand Cru
- Storia: Rodenbach è celebre per le sue birre rosse fiamminghe, una specialità della regione. Le birre vengono maturate in grandi botti di quercia, conferendo loro un carattere unico e complesso.

— **R** —  
**RODENBACH**



### ***Brasserie Dupont (Anno 1844)***

- Località: Tourpes
- Birra Famosa: Saison Dupont
- Storia: Conosciuta soprattutto per la sua Saison, Brasserie Dupont è un birrificio familiare che ha contribuito a rendere famoso questo stile in tutto il mondo. Il birrificio continua a produrre birre seguendo metodi tradizionali.



### ***Brouwerij Westmalle (Anno 1836)***

- Località: Westmalle
- Birra Famosa: Westmalle Tripel
- Storia: Questo è uno dei sei birrifici trappisti del Belgio, gestito dai monaci dell'Abbazia di Westmalle. La birra Westmalle Tripel è considerata una delle prime tripel mai prodotte e rimane una delle più apprezzate al mondo.



### ***Brasserie d'Orval (Anno 1931)***

- Località: Villers-devant-Orval
- Birra Famosa: Orval
- Storia: Anche Orval è un birrificio trappista, situato nell'abbazia di Orval. La birra Orval è unica per il suo processo di fermentazione, che utilizza un mix di lieviti che le conferiscono un carattere distintivo, complesso e aromatico.



## CURIOSITÀ

Orval è un birrificio trappista situato nell'Abbazia di Notre-Dame d'Orval, nella regione belga della Gaume. La sua storia è legata alla leggenda della contessa Matilde di Canossa che, nel XII secolo, perse il suo anello d'oro in una sorgente. Un pesce riemerse con l'anello in bocca e, in segno di gratitudine, Matilde finanziò la costruzione dell'abbazia, da cui deriva il nome Orval ("Valle d'Oro"). Fondato nel 1931, il birrificio produce una birra unica, caratterizzata da un processo di fermentazione particolare. Il simbolo del pesce con l'anello, presente sull'etichetta, richiama questa leggenda.



### ***Brasserie Cantillon (Anno 1900)***

- Località: Bruxelles
- Birra Famosa: Cantillon Gueuze
- Storia: Cantillon è uno dei pochi birrifici che ancora produce lambic e gueuze seguendo rigorosamente metodi tradizionali. Situato a Bruxelles, il birrificio è diventato una meta di pellegrinaggio per gli amanti della birra artigianale.

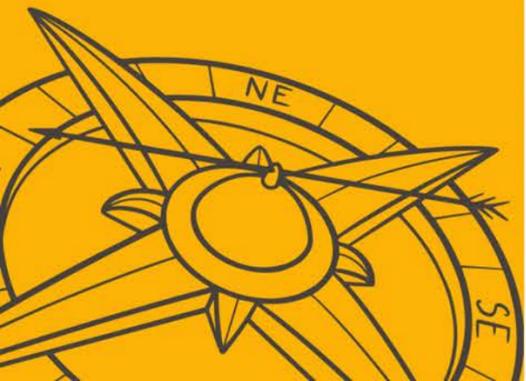


### ***A La Bécasse (Anno 1877)***

- Località: Bruxelles
- Storia: Questo pub, situato nel cuore di Bruxelles, è famoso per il suo stile tradizionale e l'atmosfera accogliente. Serve birre tipiche belghe come lambic e gueuze, spesso accompagnate da piatti della tradizione locale. Il pub è noto per i suoi interni in legno e per i suoi grandi boccali di birra.

### ***In de Verzekering tegen de Grote Dorst (Anno 1842)***

- Località: Eizeringen, vicino a Bruxelles
- Storia: Tradotto come "nell'assicurazione contro la grande sete", questo pub è uno dei più particolari e storici del Belgio. Aperto solo la domenica mattina e in occasioni speciali, è celebre per la sua incredibile selezione di lambic e gueuze, molte delle quali di difficile reperibilità.



### ***Café Vlissinghe (Anno 1515)***

- Località: Bruges
- Storia: Considerato il pub più antico di Bruges, Café Vlissinghe è un'istituzione con più di 500 anni di storia. Situato in una strada pittoresca, offre un'atmosfera storica e una selezione di birre belghe che riflette la lunga tradizione della città.

### ***Le Cirio (Anno 1886)***

- Località: Bruxelles
- Storia: Fondato da un italiano emigrato in Belgio, Le Cirio è famoso per il suo stile Belle Époque, con interni lussuosi e dettagli in ottone. È un luogo ideale per assaporare una "half en half", una miscela di vino bianco secco e spumante, o una birra belga tradizionale.

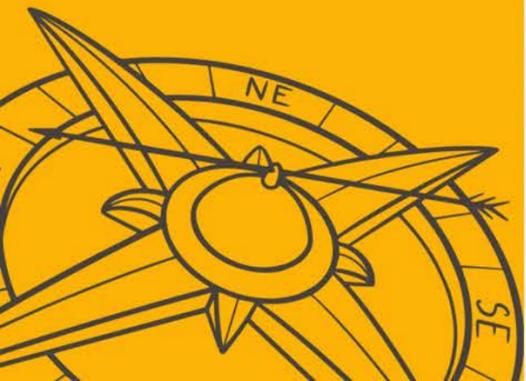


### ***Het Hemelrijk (Anno 1531)***

- Località: Hasselt
- Storia: Questo pub storico è situato nel centro di Hasselt ed è noto per la sua vasta selezione di birre locali e belghe. Con un'atmosfera autentica e intima, è un luogo perfetto per immergersi nella cultura birraria belga.

### ***À La Mort Subite (Anno 1928)***

- Località: Bruxelles
- Storia: Con un nome che significa "alla morte improvvisa", questo pub è un vero e proprio emblema della tradizione birraria di Bruxelles. Il nome deriva da un gioco di carte che i clienti erano soliti giocare. Il locale ha mantenuto il suo stile Art Deco e serve una vasta gamma di birre tradizionali.





# GRAZIE PER L'ATTENZIONE



PRESENTAZIONE CREATA DA:  
**TSB DIGITAL MARKETING**  
[tsbmarketing24@gmail.com](mailto:tsbmarketing24@gmail.com)

