

Belgian Tripel Ale d'abbazia a confronto



Una sera a Bruxelles, in un locale al centro, mi sono affidato ai consigli del cameriere per scegliere la birra tra quelle disponibili alla spina. Il suggerimento, compiaciuto, che ho seguito, è andato sulla **Paix Dieu**. La Paix Dieu è una birra d'abbazia belga di tipo Tripel, prodotta dalla Brasserie Caulier, da 10% abv, che, secondo la tradizione (www.paixdieubeer.be) veniva prodotta durante le notti di luna piena dalle suore cistercensi dell'abbazia omonima.

Si presenta con una abbondante e persistente schiuma candida, a grana fine. Il colore è giallo dorato; è velata. Le note olfattive sono intense, fruttate: agrumi, frutta gialla matura e spezie, che trovano corrispondenza al gusto, con il finale piacevolmente luppolato.

Devo confessare che la mia scelta ha influenzato i vicini di tavolo che hanno ordinato la stessa birra.



Quando mi capita di andare a Bruxelles per lavoro, una volta tornato in aeroporto per rientrare a Roma, mi gusto sempre una **Tripel Karmeliet** del birrificio Bosteels. La Tripel Karmeliet è una birra d'abbazia prodotta con frumento, avena ed orzo, da 8,4 abv, secondo la ricetta dei monaci Carmelitani di Dendermonde che risale al 1679. Il colore è giallo dorato velato. Si presenta con una ricca schiuma abbondante e persistente, a grana fine. Al naso si percepiscono note maltate con sentori di frutta gialla matura, albicocca, note agrumate e speziate. Al gusto trovano corrispondenza le note olfattive con una piacevole persistenza.
Cheers!

