



# BELGIAN BEER GASTRONOMY LOVER

Amici della zytho-gastronomia - Cucina italiana alla birra tradizionale belga

---

## La mia cantina della birra

*Ma cave à bières*

*My beer cellar*

Selezione di Birre Tradizionali e di Qualità a cura di Cesare Assolari

### LA DEGUSTAZIONE È COME...

- Leggere un libro lentamente nel silenzio, frase dopo frase
- Ascoltare un concerto in un profondo raccoglimento
- Contemplare un'opera d'arte lasciandosi impregnare dai suoi colori e dalle sue forme



Acqua



Malto d'orzo



Lievito



Luppolo in fiore

L'ABUSO DELL'ALCOOL NUOCE ALLA SALUTE... BEVETE CON MODERAZIONE!

UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI BEVE CON SAGGEZZA!



# BELGIAN BEER GASTRONOMY LOVER

Amici della zytho–gastronomia - Cucina italiana alla birra tradizionale belga

---

## Le origini della birra e le sue proprietà

Con certezza non conosciamo dove sia nata la birra, perché essa non è mai stata inventata ma bensì scoperta casualmente; si dice in Mesopotamia, dai Sumeri, oppure in Egitto o ancora nelle Isole Orcadi o a Malta.

In realtà è probabile che questo fenomeno sia stato scoperto in diverse parti del mondo, più o meno nello stesso periodo oltre settemila anni fa.

Essa nasce dallo spirito di osservazione di alcuni uomini che vissero la Preistoria, i Trogloditi, che lasciavano maturare un miscuglio composto di acqua e grani d'orzo frantumati, ottenendo una zuppa nutriente che li inebriava.

Sappiamo con certezza che la Mesopotamia è stata la terra che per prima ha visto nascere la professione del Birraio, mettendo a punto svariate tipologie di birra. In Grecia, essendo un Paese con origine viticole, non si produceva birra ma se ne consumava moltissima, importandola dai Fenici e dai Babilonesi.

Il Popolo Celtico era un accanito bevitore di birra che chiamavano Vino d'Orzo.

I Romani, grazie al loro Governatore della Britannia Giulio Agricola, furono i primi produttori e venditori di quella bevanda che nutriva e dava forza per combattere.

Ma fu nel Medio–Evo che i Monaci introdussero nuovi ingredienti come il luppolo, che insieme alle erbe e alle spezie svilupparono varie tipologie di birra basate sull'unica fermentazione possibile a quei tempi, l'Alta fermentazione.

Molto più tardi, verso la metà del secolo IX, approfonditi gli studi sui lieviti portarono alla scoperta della Bassa fermentazione, oggi la più praticata nel mondo.

Birra, termine che deriva dal latino “Bibere” cioè Bere! Birra Pane liquido! Birra Vino d'Orzo!

Se bevuta moderatamente, anche durante i pasti, è ottima per la salute, grazie alla presenza dei Polifenoli e di altri microcomponenti ad elevato potere antiossidante che agiscono contro le sostanze tossiche come i radicali liberi, lo stress. La birra, da un lato aumenta il colesterolo Hdl che protegge dall'arteriosclerosi, dall'altro aiuta a ridurre significativamente le patologie che portano all'infarto miocardico e all'ictus.

Recentemente a Bruxelles è stata introdotta nella ristorazione la persona denominata ZYTHOLOG. È il Sommelier della birra, persona che conosce professionalmente l'arte del “Brassaggio” — produzione della birra — oltre che l'arte del servizio e l'analisi sensoriale della birra proposta dalla sua Cantina-Carta della birra, la cosiddetta Cave à Bières o Beer Cellar.

---

L'ABUSO DELL'ALCOOL NUOCE ALLA SALUTE... BEVETE CON MODERAZIONE!

UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI BEVE CON SAGGEZZA!



# BELGIAN BEER GASTRONOMY LOVER

Amici della zytho-gastronomia - Cucina italiana alla birra tradizionale belga

---

## Stili di birra

### **BIRRA PILS - PILSNER - PREMIUM PILS - LAGER**

Birre beverine, a bassa gradazione alcolica, dal colore giallo da bere in qualsiasi momento della giornata. Da servire fresca.

### **BIRRA AL FRUMENTO-BLANCHE-WEISSEN**

Birre prodotte con malto d'orzo e frumento non maltato, dal colore giallo opalescente perchè non sono filtrate, dissetanti e diuretiche. Da servire molto fresca.

### **BIRRA LAMBIC - GUEUZE - KRIEK - FRAMBOISE**

Birre dal gusto aspro-acidulo dato dalla fermentazione spontanea cosiddetta selvaggia con microorganismi che sono negli ambienti dove viene prodotta.

### **BIRRA DOPPIO MALTO - ALE**

Birre prodotte con malto d'orzo ed altri cereali, dagli aromi speziati e fruttati dal gusto forte ed accentuato, ottime per cucinare o in abbinamento a piatti tradizionali e saporiti. Alcune sono rifermentate in bottiglia prima di essere tappate, altre sono da meditazione e da invecchiamento. Da servire fresche, mai ghiacciate!!!

- Identificazione Cromatica:
  - Bionda/chiaro - Rossa/Ambrata - Scura/Bruna
- Identificazione Geografica tipica:
  - Abbazia - Trappista- Cittadina - Regionale
- Identificazione di Maturazione:
  - Millesimate e da invecchiamento
- Identificazione Stagionale:
  - Seasons/Stagionali Primavera - Estive - Natalizie o d'Inverno
- Identificazione Speciale Brut:
  - Brut metodo Originale - (Champenoise)

### **BIRRA OUD BRUIN - ROSSE DELLE FIANDRE**

Sono delle birre "Barrique", prodotte con il metodo dell'alta fermentazione in botti di rovere, per poi subire una fermentazione Spontanea. Ottima in preparazione di piatti tradizionali.

### **BIRRA STOUT - PORTER NERA**

Birra proveniente dall'Irlanda, dal colore nero, prodotta con malti tostati e torrefatti.

## Tipologia di birra

### **BASSA FERMENTAZIONE**

La fermentazione si attiva tra i 6-14° C

### **ALTA FERMENTAZIONE**

La fermentazione si attiva tra i 15-23° C

### **FERMENTAZIONE SPONTANEA - SELVAGGIA**

### **ALTA FERMENTAZIONE**

La fermentazione si attiva tra i 15-23° C

### **FERMENTAZIONE MISTA (Alta & Spontanea)**

### **FERMENTAZIONE ALTA**

La fermentazione si attiva tra i 15-23° C

---

L'ABUSO DELL'ALCOOL NUOCE ALLA SALUTE... BEVETE CON MODERAZIONE!

UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI BEVE CON SAGGEZZA!

## Analisi sensoriale obbiettiva della birra:

# PRIMUS



### Presentazione

Nata nel 1975 rielaborando la sua Pils Super 8, chiamandola Primus Premium Pils in onore di Jan Primus, Duca del Brabante, uno dei sovrani più potenti del Medioevo. Oggi è tra le pils più apprezzate nel Belgio.

### Profilo visivo / Olfattivo / Gustativo

Prodotta con acqua di sorgente proveniente dalle colline del "Landen" dal colore biondo chiaro, si distingue per la sua schiuma dalle bollicine fini e delicate, cremosa e aderente e abbondante.

All'olfatto è fresca con un lieve profumo di malto e luppolo, l'aroma è delicato, raffinato e ben equilibrato con un retro gusto lievemente dolciastro.

### Piatti consigliati

- Come aperitivo con vari fingers food
- Antipasti vari sia di mare che di terra
- Risotti e pasta di ogni genere
- Carni bianche e rosse

### Piatti realizzati

**Origine:** Belgio

**Tipologia:** Bassa fermentazione

**Stile:** Pils-Pilsner

**Colore:** Biondo chiaro

**Gradazione:** 5,2% vol. alc.

**Imballo:** Bottiglia verde da 33 cl.

**Tipo bicchiere:** Tulipano

**Temperatura di servizio:** 3° - 5° C

**Annate disponibili:**

**Servizio:** versare la birra nel suo bicchiere producendo la giusta dose di schiuma, per evitare l'ossidazione del prodotto.

Scheda aggiornata al: 20/06/2012

## Analisi sensoriale obbiettiva della birra:

# PRIMUS ACT

### Presentazione

Nata nel 1975 rielaborando la sua Pils Super 8, chiamandola Primus Premium Pils in onore di Jan Primus, Duca del Brabante, uno dei sovrani più potenti del Medioevo. Oggi è tra le pils più apprezzate nel Belgio.

### Profilo visivo / Olfattivo / Gustativo

Prodotta con acqua di sorgente proveniente dalle colline del "Landen" dal colore biondo chiaro, si distingue per la sua schiuma dalle bollicine fini e delicate, cremosa e aderente e abbondante.

All'olfatto è fresca con un lieve profumo di malto e luppolo, l'aroma è delicato, raffinato e ben equilibrato con un retro gusto lievemente dolciastro.

### Piatti consigliati

- Come aperitivo con vari fingers food
- Antipasti vari sia di mare che di terra
- Risotti e pasta di ogni genere
- Carni bianche e rosse

### Piatti realizzati

**Origine:** Belgio

**Tipologia:** Bassa fermentazione

**Stile:** Pils-Pilsner

**Colore:** Biondo chiaro

**Gradazione:** 5,2% vol. alc.

**Imballo:** Bottiglia verde da 33 cl.

**Tipo bicchiere:** Tulipano

**Temperatura di servizio:** 3° - 5° C

**Annate disponibili:**

**Servizio:** versare la birra nel suo bicchiere producendo la giusta dose di schiuma, per evitare l'ossidazione del prodotto.

Scheda aggiornata al: 20/06/2012



## Analisi sensoriale obbiettiva della birra:

# CHARLES V RUBIS ROSSA

### Presentazione

Birra creata in onore di Carlo V Grande, imperatore del Sacro Romano Impero. Si diceva che sul suo territorio non tramontasse mai il sole quanto era esteso. È una delle rare birre belghe che sono pastorizzate e non rifermentate in bottiglia. Nella sua nuova bottiglia è simile ad una birra più imperiale che mai!!!

### Profilo visivo / Olfattivo / Gustativo

Dal colore rosso rubino e la schiuma nocciola fine, compatta e persistente; è limpida dal colore intenso con riflessi marsalati. Al palato lievemente dolce, ricca e piena di aromi fruttati e speziati, ben equilibrata. Dal retrogusto vinoso, aromatica e di buona persistenza.

### Piatti consigliati

- Carni rosse
- Spezzatini
- Cacciagione

### Piatti realizzati

**Origine:** Belgio  
**Tipologia:** Alta fermentazione  
**Stile:** ALE Doppio Malto  
**Colore:** Rossa rubino  
**Gradazione:** 8,5% vol. alc.  
**Imballo:** Bottiglie da 33 e 75 cl.  
**Tipo bicchiere:** Coppa aperta  
**Temperatura di servizio:** 6° - 7° C  
**Annate disponibili:**  
**Servizio:** servire normalmente creando una buona dose di schiuma utile a salvaguardare la purezza di questa birra

Scheda aggiornata al: 20/06/2012

## Analisi sensoriale obbiettiva della birra:

# CHARLES V DORÉE

### Presentazione

Nata nel 1975 rielaborando la sua Pils Super 8, chiamandola Primus Premium Pils in onore di Jan Primus, Duca del Brabante, uno dei sovrani più potenti del Medioevo. Oggi è tra le pils più apprezzate nel Belgio.

### Profilo visivo / Olfattivo / Gustativo

Prodotta con acqua di sorgente proveniente dalle colline del "Landen" dal colore biondo chiaro, si distingue per la sua schiuma dalle bollicine fini e delicate, cremosa e aderente e abbondante.

All'olfatto è fresca con un lieve profumo di malto e luppolo, l'aroma è delicato, raffinato e ben equilibrato con un retro gusto lievemente dolciastro.

### Piatti consigliati

- Come aperitivo con vari fingers food
- Antipasti vari sia di mare che di terra
- Risotti e pasta di ogni genere
- Carni bianche e rosse

### Piatti realizzati

**Origine:** Belgio

**Tipologia:** Bassa fermentazione

**Stile:** Pils-Pilsner

**Colore:** Biondo chiaro

**Gradazione:** 5,2% vol. alc.

**Imballo:** Bottiglia verde da 33 cl.

**Tipo bicchiere:** Tulipano

**Temperatura di servizio:** 3° - 5° C

**Annate disponibili:**

**Servizio:** versare la birra nel suo bicchiere producendo la giusta dose di schiuma, per evitare l'ossidazione del prodotto.

Scheda aggiornata al: 20/06/2012

## Analisi sensoriale obbiettiva della birra:

# CHARLES V OMMEGANG

### Presentazione

Nata nel 1975 rielaborando la sua Pils Super 8, chiamandola Primus Premium Pils in onore di Jan Primus, Duca del Brabante, uno dei sovrani più potenti del Medioevo. Oggi è tra le pils più apprezzate nel Belgio.

### Profilo visivo / Olfattivo / Gustativo

Prodotta con acqua di sorgente proveniente dalle colline del "Landen" dal colore biondo chiaro, si distingue per la sua schiuma dalle bollicine fini e delicate, cremosa e aderente e abbondante.

All'olfatto è fresca con un lieve profumo di malto e luppolo, l'aroma è delicato, raffinato e ben equilibrato con un retro gusto lievemente dolciastro.

### Piatti consigliati

- Come aperitivo con vari fingers food
- Antipasti vari sia di mare che di terra
- Risotti e pasta di ogni genere
- Carni bianche e rosse

### Piatti realizzati

**Origine:** Belgio

**Tipologia:** Bassa fermentazione

**Stile:** Pils-Pilsner

**Colore:** Biondo chiaro

**Gradazione:** 5,2% vol. alc.

**Imballo:** Bottiglia verde da 33 cl.

**Tipo bicchiere:** Tulipano

**Temperatura di servizio:** 3° - 5° C

**Annate disponibili:**

**Servizio:** versare la birra nel suo bicchiere producendo la giusta dose di schiuma, per evitare l'ossidazione del prodotto.

Scheda aggiornata al: 20/06/2012





## Analisi sensoriale obbiettiva della birra:

# GOUDEN CAROLUS CLASSIC

### Presentazione

La storia della birra Gouden Carolus ha inizio nel 1471 all'interno del "beghinaggio" di Malines. Una birra tipica della città che viene ripresa dalla famiglia Van Breedam nel 1872 e solo nel 1990 viene presa dall'attuale "patron" Charles Leclef, che dopo anni di aggiornamenti ha moltiplicato la gamma delle birre in produzione.

### Profilo visivo / Olfattivo / Gustativo

Birra prodotta ancora seguendo un metodo classico chiamato "infusione". Dal colore rosso rubino e dalla schiuma compatta e cremosa, dagli aromi dolci di caramello leggermente bruciato, speziata con del coriandolo, con sentori di frutta matura come la banana e frutta secca. Al palato è vinosa, con un buon equilibrio dolce-amaro-bruciato. Leggermente acidula, retrogusto di amaro completo, persistente e fruttato.

### Piatti consigliati

- Primi piatti di pasta con ragù forti
- Cacciagione, spezzatini
- Dessert allo zabaglione e cioccolato
- Formaggi

### Piatti realizzati

**Origine:** Belgio  
**Tipologia:** Alta fermentazione - rifermentata in bottiglia  
**Stile:** ALE tradizionale - Doppio Malto  
**Colore:** Rosso rubino  
**Gradazione:** 8,5% vol. alc.  
**Imballo:** Bottiglie da 75 cl. con tappo in sughero  
**Tipo bicchiere:** Coppa  
**Temperatura di servizio:** 7° - 10° C  
**Annate disponibili:**  
**Servizio:** servire lentamente alla Belga

**Scheda aggiornata al:** 20/06/2012

## Analisi sensoriale obbiettiva della birra:

# OULD-VIELLE GEUZE F. BOON



### Presentazione

Birra proveniente dal territorio del Payottenland alle porte di Bruxelles, prodotta da oltre duemila anni con il metodo della fermentazione spontanea. In questa zona rurale ove vivono dei lieviti selvaggi chiamati *Bruxellensis Lambicus*. Questa birra viene prodotta in vasche aperte con del luppolo invecchiato e messa a maturare in botti per un triennio. La vera lambic deve essere in bottiglia champagnotta da 37,5 e 75 cl., con tappo sughero e gabbietta metallo. Si conserva per oltre 20 anni.

### Profilo visivo / Olfattivo / Gustativo

Dall'aspetto giallo oro carico, con un perlage forte e una schiuma abbondante e cremosa. L'aroma è tipico delle birre a fermentazione spontanea, fruttata di mele acerbe. Con sentori dei lieviti "bretannomiceti" lieviti selvaggi e di legno. Dal gusto dolciastro, non facile a bersi con dei tocchi aciduli, secchi e persistenti.

### Piatti consigliati

- Insalate varie
- Piatti di cereale, pasta e riso
- Pesce
- Carni bianche
- Verdure grigliate
- Formaggi

### Piatti realizzati

- Antipasti di terra grassi - pesce

**Origine:** Belgio  
**Tipologia:** Fermentazione spontanea  
**Stile:** Lambic  
**Colore:** Oro carico  
**Gradazione:** 5% vol. alc.  
**Imballo:** Bottiglia da 37,5 cl.  
**Tipo bicchiere:** Tumbler alto  
**Temperatura di servizio:** 3 ° - 5° C  
**Annate disponibili:** 2008 - 2009  
**Servizio:** birra in bottiglia champagnotta media con tappo sughero e gabbietta

Scheda aggiornata al: 20/06/2012



## Analisi sensoriale obbiettiva della birra:

# ORVAL

### Presentazione

Birra prodotta con acqua di sorgente che sgorga all'interno del Monastero dell'ordine "Trappista" N.D. di ORVAL nel territorio della "Gau-me", nel profondo Sud della Regione Vallonia (B), a pochi passi dal confine con la Francia e il Lussemburgo.

Caratteristica principale della birra è il suo grado di amaro che scaturisce da un sistema di luppolatura cosiddetta "Dry hopping system" cioè a freddo, dove per settimane il luppolo in fiore viene lasciato a macerare nel mosto per donare un gusto particolare ed unico.

### Profilo visivo / Olfattivo / Gustativo

Dal colore ambrato con riflessi aranciati, dalla schiuma bianca, persistente, compatta e cremosa, lasciatela respirare un attimo e noterete che il "perlage" si attenua e la schiuma diventa simile ad una crosta lunare.

Se servita GIOVANE il profumo sarà erbaceo forte, dato dal luppolo fresco e dai lieviti selvaggi. Al palato è aspra con aromi di frutta acerba, come la banana e l'ananas.

Se servita MATURA il profumo sarà dolce-erbaceo, forte, con sentori di pane tostato, frutta matura di banana e pera. Al palato lievemente aspra con un retrogusto sempre più dolce, lasciando la bocca amarognola, secca e fresca.

### Piatti consigliati

- Risotto alla birra d'Orval
- Carni bianche, rosse e di cacciagione con l'Orval
- Spezzatino di Manza all'Orval - Carbonades Flamnades
- Pralines - Mousse al cioccolato all'Orval
- Formaggi erborinati, a pasta semi dura e stagionati

### Piatti realizzati

- |                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| - Risotti Carnaroli all'Orval      | - Ristorante: |
| - Coniglio del contadino all'Orval | - Ristorante: |
| - Anatra all' Orval                | - Ristorante: |



**Origine:** Belgio

**Tipologia:** ALE-DOPPIO MALTO, rifermentata in bottiglia

**Stile:** Trappista

**Colore:** Ambrata / Ramata

**Gradazione:** 6,2% vol. alc.

**Imballo:** Solo in bottiglia 33 cl.

**Tipo bicchiere:** Proprio calice aperto

**Temperatura di servizio:** 8° - 14° C

**Annate disponibili:**

**Servizio:** giovane - fino a 8 mesi

matura - dopo 16 mesi

invecchiata - dopo 24 mesi

Oltre, anche dopo la scadenza di 5 anni, migliora invecchiando fino ad essere Marsalata e Maderizzata.

**Scheda aggiornata al:** 20/06/2012