

De Dolle brouwerij

Indirizzo: Roeselaerestraat 12 , B-8600, Esen

Telefono/Fax +32 051 502781/+32 051 510337

Internet E-mail: de.dolle@proximedia.be – Sito web www.dedollebrouwers.be

Visite: Il negozio interno ed il bar possono essere visitati nel week-end, mentre le visite guidate alla birreria sono possibili alla Domenica o per i gruppi (su prenotazione) in altri giorni della settimana.

Descrizione: Questa piccola birreria fiamminga a conduzione familiare ad Esen, vicino a Diksmuide nelle Fiandre Occidentali, fu fondata da un medico, Louis Nevejan. Documenti trovati di recente negli archivi di stato dimostrano che il primo edificio risale al 1835. Un tempo era sia distilleria che birreria. Il fondatore morì nel 1882 e la birreria fu venduta a Alouis Costenoble, la cui famiglia ci lavorò per tre generazioni. I marchi includevano COQ PILS OUD BRUIN & COSMOS. In Esen c'erano 6 birrerie (tutte piccole ed a part-time) e due distillerie. Nel 1980 la birreria fu acquistata da tre fratelli, i "birrai matti" (Dolle=matti, così sono chiamati i membri della famiglia Herteeler: sembra derivi dal commento che fece il commercialista quando gli sottoposero la loro idea di iniziare a produrre birra...) e dalla loro formidabile madre.

Gli Herteeler decisero di gettarsi nel mercato acquistando questa vecchia birreria dopo aver vinto un concorso a livello nazionale per home-brewers. La prima birra prodotta fu la 'Oerbier' (birra originale), che avevano già sperimentato a casa, con soli ingredienti originali e rifermentata in bottiglia.

Ora uno dei tre fratelli fa il medico per "Medici senza frontiere", un altro è architetto e quindi la brouwerij è mandata avanti dal terzo fratello, Kris, conosciuto anche perché porta sempre dei particolarissimi farfallini che si possono ritrovare sul collo delle bottiglie di tutte le sue produzioni, da sua moglie Els de Muelenaere e dalla sempre presente ed instancabile madre che conduce le visite guidate con un coinvolgente e perfetto inglese, imparato per necessità, vista la carenza di personale, in un corso serale di sole dieci lezioni.

L'insolito equipaggiamento old-fashioned di cui è dotata la birreria, produce, grazie alla maestria di Kris, delle birre fantastiche anche per gli elevatissimi standard belgi.

Negli ultimi anni Kris ha comunque dovuto ridisegnare le proprie birre a causa del cambio del ceppo di lievito che usava ed anche del tipo di luppolo con inevitabili cambi di carattere delle sue produzioni e con piccoli disastri sulla sua strada: comunque già adesso sono tornate di ottima qualità e di indubbia originalità. La produzione annua della brouwerij è di circa 1000 ettolitri.

N.B. Le schede descrittive delle birre De Dolle sono da ritenersi puramente indicative e basate sui nostri assaggi di 2/3 anni fa: nel frattempo a causa dell'utilizzo di lieviti differenti, le loro caratteristiche ed anche la gradazione alcolica sono notevolmente variata.

Stille Nacht 0,33 33 - Da bere a 12° - Speciale, Ambrata, 10°

La Stille nacht (Notte silenziosa) è una birra di Natale prestigiosa. Ha la più alta densità tra tutte le birre belghe (27° Pl). Bolle per ore, è prodotta con malto pale e zucchero candito bianco. Il luppolo Nugget dà un'ulteriore amarezza che bilancia l'estrema dolcezza data dalla densità. Il triangolo del gusto è completato dall'acidità della fermentazione.

Colore dorato carico con riflessi ambrati (quasi i colori di un Bordeaux), dalla spuma cremosa, abbondante e abbastanza persistente. Al naso si presenta con aromi di mela e altri sentori fruttati e astringenti. Il palato è molto complesso, dolce fruttato e alcolico, che si evolve poi in una secchezza finale, astringente (quasi sembrano scorze di limone, MJ ci sente il sapore del tè Darjeeling). Finisce molto lunga, complessa anche nel finale, caratterizzato da una secchezza più addolcita. E' una birra interessantissima da invecchiare. Consigliamo di conservarla a 10° ed annotarne l'anno di produzione per eseguire degustazioni verticali. Qualcuno la inserisce fra le prime 10 birre di Natale nel mondo.

Esiste anche la versione "Reserva" che viene fatta maturare per 18 mesi in botti già usate per il Bordeaux.

Oerbier 0,33, Brown ale, Scura, 7.5°

Ricorda la barley wine inglese. All'inizio i campioni venivano stabilizzati a caldo per tre mesi; prodotta con sei tipi di malto e zucchero candito, luppolo Goldings per l'amarezza, Spalt e Saaz per l'aroma. Poiché il mosto di malto viene fatto bollire per tre ore nel bollitore, il colore che ne risulta è marrone scuro con riflessi rame chiaro. Presenta aromi erbosi e fruttati intensi, spuma fine e abbastanza persistente, molto frizzante. Il palato è morbido e cremoso, con qualità vinose dolci su di un insieme complesso di gusti, a strati di frutta aspra (ricorda le susine o le prugne), con un lungo e complesso finale in cui la dolcezza è controbilanciata dalle note di liquirizia.

Esiste anche la versione "Reserva" che viene fatta maturare per 18 mesi in botti già usate per il Bordeaux.

Arabier 0,33, Golden Ale, Ambrata, 8°

L'ara è il pappagallo dell'etichetta. Birra stagionale estiva, intensamente aromatica di esteri fruttati e di luppolo (dry hopping). Corpo leggero e ben attenuato, amarezza morbida. Complessa ma con carattere delicato e caldo. Termina fruttata e secca con punte di zenzero e pepe, con un robusto retrogusto di luppolo.

Dulle Teve 0,33 - Da bere a 8° C – Speciale, Dorata, 10°

La puttana pazza” (sembra che il nome derivi dall’esclamazione di uno dei primi assaggiatori disturbato dalla moglie perché era in ritardo mentre tranquillamente ne stava provando uno dei primi brassaggi), contiene semplicemente malto, acqua, luppolo e zucchero caramellato. Il luppolo viene aggiunto a secco e la birra non è filtrata né pastorizzata, per cui il suo gusto si trasforma nel tempo. Birra splendida, che si evolve nell’assaggio. Colore dorato carico, leggermente velata ed opalescente, schiuma abbondante cremosa e persistente. Aroma pungente di luppolo e abboccato di malto, complesso. Corpo strutturato, ma non pesante, sorprendentemente duttile per l’alta gradazione alcolica della birra. Comincia pastoso di malto e abboccato di caramello, poi si evolve con note tanniche e di frutta matura astringente (susine) che ripulisce alla perfezione il palato. Finisce lunga, dolce e piacevolmente complessa.

Boskeun 0,33 - Da bere a 12° - 15° - Speciale, Ambrata, 7°

Boskeun è il nome fiammingo di un roditore, un piccolo scoiattolino, che si risveglia a primavera. E’ una Birra di Pasqua, come poche altre in Belgio, ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia, né filtrata né pastorizzata.

Schiuma imponente, densa e cremosa, preparata con zucchero di canna e miele che si ritrova nell’aroma. Corpo robusto con gusto vellutato, note amarognole più spiccate nel finale. Ottima ma molto difficile da trovare in Italia.

De Dolle Extra Export Stout

► Gradazione: 9% Vol.

► Stile: Porter/Stout - Stout

► Dettagli tecnici: Malti: Malto tostato, malto chocolate, malto pale (chiaro), malto caramello, Luppolo: Nugget; Lievito: De Dolle Arabier; Altro: Zucchero candito. Alc./vol.: 9.0% Gravità Orig.: 1087 IBU: 50 EBC: 190



Birra prodotta in quantità limitata, in origine solo in periodi precisi dell’anno ma ora in produzione regolare. La birra va versata immediatamente dopo essere stappata perché tende a trascinare dalla bottiglia, ma con attenzione e lentamente perché fa molta schiuma.

Colore marrone scuro molto marcato, quasi nero, con sfumature rossastre; è assolutamente opaca ed impenetrabile alla luce.

Schiuma fine e compatta, cremosa, di un colore simile al caffè e leggermente grigia sulla testa, tende subito a prendere la classica forma a becco d’anatra e poi a ridursi decisamente a qualche millimetro di spessore, mentendosi però poi così a lungo. Lascia abbondanti ed irregolari merletti sul bicchiere.

Aroma complesso: si sentono subito il lievito belga e gli esteri dell’alcol, poi il moderato dolciastro del malto che dà note chiaramente tostate e affumicate, di liquirizia e caffè espresso, pepe, semi di cacao, cioccolato alle nocciole, prugne. Ma è anche fruttato di uva passa, frutti canditi e bacche (rosse), uva, datteri. E poi accenni di pasta di pane, un po’ di caramello, rare spezie esotiche, resina, muschio, muffa, affumicato. C’è chi ci trova anche sentori metallici e fenolici, che ritorneranno nel finale

Frizzantezza marcata (dovuta alla rifermentazione in bottiglia), persino eccessiva per una stout classica.

Man mano che si scalda, la ricca carbonazione si ammorbidisce fino a divenire seta liscia; lo speziato di pepe si affievolisce ed i sapori emergono. Sugeriamo di toglierla dal frigorifero e lasciarla scaldare naturalmente per alcuni minuti nella bottiglia prima di versarla per la degustazione. Sarebbe da servire nel calice a tulipano a 8 -10 C°.

La De Dolle Stout Extra Export riempie la bocca con i sapori affumicati e con una piacevole sfumatura dolciastra, i sapori fruttati (prugne, uva passa) sono smorzati dall’alcol che in compenso dona asciutti sentori vinosi, note liquorose (sherry) e torbate. Il primo assaggio della De Dolle Stout Extra Export

colpisce per il marcato sapore di orzo mediamente tostato che dà un’impressione di amarezza sul retro della lingua; in punta di lingua si scopre un deciso sentore di cioccolato che in chiusura sfuma in un retrogusto di liquirizia. Cioccolato ed affumicato si fondono in un interessante mix coi sentori del caffè amaro, meno intenso e tostato che all’aroma, e del caramello (malto) per dare a questa birra un sapore unico. E poi nocciola, fichi, carruba, biscotto, melassa, anice. Palato morbido, impatto dolce (lattico): più ricco e complesso di quello d’una stout normale. Non manca una leggera asprezza ed acidità, dovuta al lievito ma forse non voluta perché non bene accettata da tutti gli estimatori delle stout tradizionali. Finisce morbida e lenta, con sensazione molto piacevole di complessità. Il finale è persistente, secco ed asciutto, caldo per la forte gradazione alcolica, con ancora sentori di nocciola, caramello, cacao, caffè, affumicato e varie spezie. Nel lungo retrogusto resta infine l’amarezza del luppolo.

Corpo pieno e di media robustezza, ma lo dimostra solo in parte per l’alto livello di carbonazione. La gradazione è elevata ma l’alcol è ben mascherato e la birra resta facilmente bevibile. L’impressione generale è quella di una estrema “leggerezza.

Bisogna tenere ben presente che questa birra, anche se chiamata “stout” direttamente dal produttore, ha poco a che vedere con le stout tradizionali, ma fa parte di uno stile tutto suo, diciamo delle “Stout belghe” (molto più alcoliche, simili al limite alle Imperial Stout), che in effetti ha ben poche rappresentanti (forse solo la “Hercule” della Ellezelloise, peraltro abbastanza diversa, mentre la “Wilson stout” della Van Steenberge è più canonica ma rarissima). Chi è abituato alle stout inglesi rimarrà piacevolmente colpito dalla De Dolle Stout Extra Export, che ha una complessità di aromi e profumi che la distinguono fortemente dalle stout del Regno Unito, anche se rispetto alle americane manca un po’ nel livello di cioccolato e caffè.

Una birra davvero ben bilanciata ed armoniosa, originale e valida. Può essere addirittura migliore dopo un paio d’anni d’invecchiamento.