

# Presentazione della birreria Boelens



In Belsele si trova l'unica birreria superstite del Waasland, zona delle Fiandre Orientali vicino a Sin-Niklaas (dove viene tenuta attualmente la 24h della birra che si teneva in precedenza ad Anversa). Henri Boelens iniziò la produzione di birra a Belsele a fine 800 e la proseguì fino al 1915 quando, durante la prima guerra mondiale, l'esercito tedesco sequestrò i macchinari della piccola fabbrica. Alla fine della guerra solo la linea d'imbottigliamento era ancora intatta ed Henri si riconvertì a questa attività per conto terzi. Dopo la seconda guerra mondiale anche questa andò distrutta ed il successore, Hubert Boelens, divenne un distributore di bevande e birra. Kris nel 1980 subentrò al padre e, data la sempre maggiore concentrazione di birrerie industriali, si specializzò nei liquori. Ma durante una vacanza in Germania decise di "rubare" a sua volta l'arte di brassare e ripartì modificando i vecchi macchinari di famiglia ed installando nel

magazzino i primi strumenti per produrre la birra. Alla base di tutto ci fu l'intenzione d'un commerciante di approfondire l'argomento "birra" e la sua passione verso i generi meno conosciuti. Questo portò il 28 Agosto 1993 alla nascita della birra al miele "Bieken" durante il weekend old-fashioned che ogni anno si svolge nel Waasland. Da allora altri tipi di birra vennero prodotti, tra le altre la "Waase wolf" (lupo del Waas), una birra ambrata di frumento molto rinfrescante per l'Estate.

La produzione attuale della birreria è di 500hl l'anno. I metodi seguiti sono quelli tradizionali, a parte il fatto che i bollitori sono in acciaio inossidabile per motivi di pulizia e sono adottate tutte le più moderne misure igieniche: lavorare su piccola scala non significa essere dei birrai improvvisati! Questa birreria ama anche mostrare al pubblico come produce le sue birre ed è quindi possibile fissare visite su appuntamento. C'è anche una taverna che può accogliere 50 persone.



Tutte le birre prodotte sono molto originali ed hanno anche un nome unico e particolare. Per esempio "Bieken" fa riferimento all'antica fabbrica di wafer al pepe "Bieken" di Sint-Niklaas.

Verso Capodanno nelle conversazioni tra amici si parla spesso dei lupi e delle loro impuniti razze di pecore. E' un argomento che stuzzica la fantasia ed a Kris è venuto in mente di intitolargli una birra. Spesso capita che privati ed associazioni chiedano la produzione di una birra su misura con le caratteristiche che vogliono. Le birre sono tutte rifermentate in bottiglia e non filtrate. La presenza dei lieviti sul fondo della bottiglia richiede attenzione e perizia al momento di servirla: i lieviti possono essere versati o meno, a seconda dei gusti, ma ricordate che sono una grande fonte di vitamine salutari. Nel 1999, la birreria fu insignita di un premio per gli sforzi fatti per mantenere viva la tradizione birraria Belga ed

in particolare quella delle birre speciali.



E' una Belgian Strong Pale Ale aromatizzata al miele. Schiuma Bianca abbondante ed abbastanza persistente, bolle di media grandezza, lascia bei merletti sul bicchiere.

E' torbida e di colore giallo. Ha note dolci, di malto e miele ed un po' d'alcolico nell'aroma, ma anche note di muffa, diacetile, lieviti, fiori, arancia, cereali ed una leggera acidità. Le note predominanti di dolcezza, malto e miele si ripetono nel gusto, assieme a sentori vinosi, di ananas, acidità citrica ed un leggero erbaceo. L'amaro è decisamente moderato. Il finale è dolce ed asciutto. Piuttosto carbonata pizzica in bocca. Corpo medio.

(8,5% vol. alc). Disponibile in bottiglie da 33cl e 75cl ed in fusto.

Si abbina bene a selvaggina e salmone. Va degustata non troppo fredda in ampi bicchieri.

Poco bilanciata con troppi tannini. Birra interessante, ma ci sono esempi migliori di birre al miele in Belgio!