

De Dolle brouwerij

Storia della birreria

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 piccolo 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", uno fa l'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.

Le birre vengono messe a maturare ad una temperatura di 8 gradi centigradi. 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. La produzione annua della brouwerij è di circa 1000 ettolitri.



Stille Nacht 12° Christmas ale 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.

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. 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

Ecco le note di degustazione della versione 2003:

La "Stille Nacht" è una Speciality Ale prodotta per il periodo natalizio con una gradazione in alcol per volume iniziale del 9%, che nel tempo può addirittura arrivare a superare i 12°. All'aspetto si presenta con un bel colore arancio profondo e velata a causa dei lieviti presenti in sospensione. La schiuma è formata a bolle medie, mediamente compatta, con media aderenza e persistenza. L'intensità olfattiva è molto elevata, direi per usare parole non convenzionali, esplosiva e la finezza olfattiva è elegante con un bouquet molto ricco e complesso nel quale si possono riconoscere un dolce aroma di malto, note di caramello, note alcoliche come di liquore, una delicata dolcezza data dagli esteri fruttati come di mela, pesca prugna e ribes e, anche se in modo più lieve, dello speziato come di pepe e cannella e dell'acidulo come di legno di quercia appena tagliato. La frizzantezza è media, il corpo rotondo, l'amaro percettibile e la persistenza retro olfattiva lunga. Al gusto possiamo notare un'iniziale dolcezza, forse anche un po' troppa per molti palati, in linea però con le birre prodotte per questa festività, che include sapori di Rum e uva moscato, vino Porto invecchiato, zucchero caramellato, mele e prugne, il tutto accompagnato in ogni istante dalla sensazione di alcolico e verso il finale da un tocco di acidità quasi citrica che la rende, grazie all'equilibrio che viene a crearsi, una birra unica al mondo. Il retrogusto è molto persistente e composto da intensi sapori di mele e di acetile. E' una birra fenomenale e facilmente bevibile anche a dispetto della sua alcolicità. Da avere sempre in cantina!!

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

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 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 12°-15° Boskeun è il nome fiammingo di un roditore, un piccolo scoiattolino, che si risveglia a primavera. E' una Birra di Pasqua Speciale Ambrata 7°, 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.