

25A. Belgian Blond Ale

Aroma: al naso luppoli speziati e leggermente terrosi, insieme a un lieve maltato dolce da cereale. Presente un sottile aroma di lievito dal carattere speziato, alcol fragrante o mielato, esteri fruttati o di lievito (normalmente di arancia o limone). Una leggera dolcezza che può avere carattere lievemente zuccheroso. Fine ma complesso.

Aspetto: colore da chiaro a dorato intenso, generalmente molto limpida. Schiuma generosa, densa e cremosa di colore tra il bianco e l'avorio, buona ritenzione e presenza di merletti nel bicchiere.

Gusto: inizialmente un gusto delicato e dolce di cereale, da leggero a moderato, ma con finale da mediosecco a secco con leggera alcolicità morbida che diventa evidente nel retrogusto. Amaro medio per bilanciare. Lieve gusto di luppolo speziato o terroso. Carattere del lievito molto morbido (esteri e alcoli che sono talvolta profumati fragranti o simili ad arancia/limone). Opzionale la presenza di tenui fenoli speziati. Al palato è percepibile zucchero leggermente caramellizzato o dolcezza di miele.

In bocca: carbonazione da medio-alta ad elevata, che può dare una sensazione di bocca piena di bollicine. Corpo medio. Calore alcolico da leggero a moderato, ma delicato. Può essere cremosa.

Impressioni generali: ale chiara-dorata di media forza che possiede una fine complessità fruttata-speziata impartita dal lievito belga, con gusto di malto leggermente dolce e finale secco.

Commenti: spesso ha un carattere quasi da lager che le conferisce un profilo più pulito rispetto a molti altri stili belgi. I belgi usano il termine Blond, mentre i francesi scrivono Blonde. Gran parte degli esempi in commercio sono sui 6.5-7%ABV. Molte birre Trappiste o artigianali belghe sono chiamate Blond, ma non sono rappresentative di questo stile.

Storia: create per attirare il bevitori di Pils, ha uno sviluppo relativamente recente e sta diventando sempre più popolare perché è fortemente pubblicizzata e ampiamente distribuita.

Ingredienti: malto Pils belga, malti aromatici, zucchero, ceppi di lievito belga che producono complessi esteri alcolici, profumati e fenolici. Luppoli tipo Saaz, Styrian Goldings o East Kent Goldings. Tradizionalmente non vengono utilizzate spezie, anche se gli ingredienti e i prodotti secondari della fermentazione possono dare l'impressione della speziatura (che spesso ricorda le arance o i limoni). Se utilizzate, le spezie devono solo avere una presenza di sottofondo.

Confronti di Stile: forza simile alle Dubbel e carattere simile alle Strong Golden Ale belghe o alle Tripel, anche se un po' più dolce e meno amara.

Numeri: OG: 1.062 – 1.075

IBUs: 15 – 30 FG: 1.008 – 1.018

SRM: 4 – 7 ABV: 6.0 – 7.5%

Esempi commerciali: Affligem Blond, Grimbergen Blond, La Trappe Blond, Leffe Blond, Val-Dieu Blond