

25C. Belgian Golden Strong Ale

Aroma: complesso con esteri fruttati evidenti, speziato moderato e aroma alcolico e di luppolo da bassi a moderati. Gli esteri ricordano la frutta chiara come pere, arance o mele. Fenoli pepati e speziati da moderati a moderatamente bassi. È spesso presente aroma floreale di luppolo, da basso a moderato, ma distintamente aromatico. Gli alcoli sono morbidi, speziati e profumati con intensità da bassa a moderata. Nessun aroma caldo di alcol o solvente. Il carattere del maltato è leggero e varia dal dolce-cereale a quasi neutro.

Aspetto: colore da giallo a dorato medio, con buona limpidezza. Effervescente. Schiuma bianca enorme, solida, durevole, imponente, spesso imperlata, che lascia sul bicchiere i merletti di Bruxelles.

Gusto: unione di gusti alcolici, fruttati e speziati, sostenuti da un morbido maltato. Gli esteri ricordano le pere, le arance o le mele. I fenoli sono di carattere pepato e variano da bassi a moderatamente bassi. Spesso è presente un luppolato speziato medio-basso. Gli alcoli sono morbidi e speziati, con una intensità da bassa a moderata. L'amaro è tipicamente da medio ad alto e proviene dalla combinazione di luppolo e fenoli prodotti dal lievito. La carbonazione decisa e l'amaro conducono a un finale secco con retrogusto amaro da basso a moderato.

In bocca: birra effervescente, altamente carbonata. Corpo da leggero a medio, anche se più leggero di quanto potrebbe suggerire la elevata gravità. Calore alcolico delicato ma percepibile. Nessun carattere pungente di alcol o solvente.

Impressioni generali: una ale alcolica chiara, complessa ed effervescente, molto attenuata e che evidenzia più note fruttate e luppolate che fenoli.

Commenti: molti nomi commerciali contengono riferimenti al diavolo per la loro forte alcolicità e come tributo all'esempio originale (la Duvel). I migliori esempi sono complessi e delicati. L'elevata carbonazione contribuisce a evidenziare i tanti gusti presenti e ad aumentare la percezione di finale secco. Tradizionalmente è rifermentata in bottiglia.

Storia: in origine fu sviluppata alla birreria Moortgat dopo la prima guerra mondiale come risposta alla crescente popolarità delle birre Pilsner.

Ingredienti: malto Pilsner con sostanziose aggiunte di zuccheri. Luppoli tipo Saaz o Styrian Goldings. Lieviti belgi che producono esteri fruttati, fenoli speziati e alcoli superiori, spesso favoriti da temperature di fermentazione leggermente più alte dal normale. Acqua alquanto dolce. La speziatura non è tradizionale ma, se è presente, deve avere solo una nota di sottofondo.

Confronti di Stile: ricorda fortemente una Tripel ma può essere anche più chiara, con corpo più leggero e anche più fresca e più secca. Il finale maggiormente secco e il corpo più leggero servono anche a rendere il luppolo più definito ed evidenziare il carattere del lievito. Si tende ad usare lievito che favorisca lo sviluppo di esteri (particolarmente di mela), piuttosto che lo speziato.

Numeri: OG: 1.070 – 1.095

IBUs: 22 – 35 FG: 1.005 – 1.016

SRM: 3 – 6 ABV: 7.5 – 10.5%

Esempi commerciali: Brigand, Delirium Tremens, Dulle Teve, Duvel, Judas, Lucifer, Piraat, Russian River Damnation