

26D. Belgian Dark Strong Ale

Aroma: aroma complesso con ricca presenza di malto dolce, significativi esteri e alcol e uno speziato, opzionale, da leggero a moderato. Il malto è ricco e robusto e può avere un intenso sapore di pane-tostato unito a una intensa complessità di caramello. Gli esteri fruttati variano da moderatamente bassi a elevati e offrono note di uvetta, susina, ciliegia disidratata, fico o prugna. Possono essere presenti fenoli speziati, di solito pepati e non di chiodo di garofano; possibile riscontrare anche un lieve aroma di vaniglia. Gli alcoli sono morbidi, speziati, aromatici e/o di rosa, con una intensità da bassa a moderata. Di solito non sono presenti aromi di luppolo, anche se è accettabile un leggero aroma speziato, floreale o erbaceo. Nessun aroma di malto scuro o torrefatto e neppure aromi di alcoli superiori o di solvente.

Aspetto: colore da ambrato intenso a bruno-ramato intenso (il termine “dark” in questo contesto significa “più intensamente colorata della della Golden”). Schiuma di colore leggermente brunito, enorme, densa, pannosa e persistente. Può essere da limpida a leggermente torbida.

Gusto: simile all’aroma (i commenti fatti sopra riguardo a malto, esteri, fenoli, alcol e luppolo sono validi anche per il gusto). Al palato è moderatamente ricca di malto e può dare un’impressione di dolce se l’amaro è basso. Il finale è di solito da moderatamente secco a secco, anche se può arrivare a un dolce moderato. Amaro da medio-basso a moderato. L’alcol fornisce parte dell’equilibrio al malto. In generale, l’equilibrio tende al maltato ricco ma questo può essere anche alla pari con l’amaro. I gusti vari e complessi dovrebbero amalgamarsi in maniera delicata e armoniosa. Il finale non deve essere pesante o sciropposo.

In bocca: carbonazione elevata ma non pungente. Morbida con un percepibile calore alcolico. Il corpo, cremoso, varia da medio-leggero a medio-pieno, tuttavia la maggior parte ha corpo medio. Impressioni generali: una ale belga molto alcolica, scura e complessa che presenta una deliziosa miscela di maltosità, di gusti di frutta scura insieme a elementi speziati. Complessa, ricca, morbida e pericolosa.

Commenti: le autentiche versioni trappiste tendono ad essere più secche (i belgi direbbero “più digeribili”) rispetto alle versioni Abbey che sono alquanto dolci e di corpo pieno. Tradizionalmente è rifermentata in bottiglia. Talvolta è nota come Trappist Quadruple, ma la maggior parte è semplicemente denominata con termini collegati al grado alcolico o al colore.

Storia: gran parte delle versioni sono uniche nel proprio genere e riflettono le caratteristiche dei singoli birrifici. Sono prodotte in quantità limitate e spesso molto ricercate.

Ingredienti: comunemente si usano ceppi di lievito belga che producono alcoli superiori, esteri e talvolta fenoli. L’impressione è quella di una lista di cereali complessa, ma le versioni tradizionali hanno tipicamente malto belga Pils, sciroppo di zucchero caramellato o altri zuccheri non raffinati che impartiscono molta della complessità di questa birra. Di solito si utilizzano luppoli tipo Saaz, di tipo inglese o Styrian Goldings. Generalmente non si usano spezie; se impiegate, devono essere in quantità limitata per dare solo una nota di sottofondo.

Confronti di Stile: come una Dubbel più importante, con corpo più pieno e maggiore ricchezza di malto. Meno amara o luppolata rispetto alla Tripel ma con simile alcolicità.

Numeri: OG: 1.075 – 1.110

IBUs: 20 – 35 FG: 1.010 – 1.024

SRM: 12 – 22 ABV: 8.0 – 12.0%

Esempi commerciali: Achel Extra Brune, Boulevard The Sixth Glass, Chimay Grande Réserve, Gouden Carolus Grand Cru of the Emperor, Rochefort 8 & 10, St. Bernardus Abt 12, Westvleteren 12