

## 26B. Belgian Dubbel

**Impressioni generali:** una ale trappista complessa, di intenso colore ramato-rossiccio, moderatamente alcolica, con ricchi gusti di malto, esteri di frutta scura o secca e alcol amalgamati assieme al corpo maltato che però ha un finale abbastanza secco.

**Aroma:** ricco aroma di malto dolce e complesso, con possibili sentori di cioccolato, caramello e/o tostato (ma mai di torrefatto o di bruciato). Esteri fruttati moderati (di solito uvetta e susine, talvolta ciliegie disidratate) e talvolta banana o mela. Sono comuni gli aromi di fenoli speziati e di alcoli superiori (leggero chiodo di garofano e spezie, pepato, rosa e/o note profumate). Lo speziato in generale varia da moderato a molto basso. L'aroma di alcol, se presente, è morbido e mai bruciante o di solvente. Speziato da basso a nullo, erbaceo o aroma floreale di luppolo tipicamente assenti. Il malto è prominente nell'equilibrio, insieme agli esteri e ad una nota di alcol come supporto. Il tutto è amalgamato insieme per offrire una presentazione armoniosa.

**Aspetto:** colore da ambrato scuro a ramato, con una attraente profondità rossastra. In genere limpida con una schiuma generosa, densa e persistente di color crema.

**Gusto:** caratteristiche simili all'aroma. Gusto medio-pieno di malto ricco, complesso, dolce che tuttavia finisce moderatamente secco. La complessità del malto, gli esteri, i fenoli e l'alcol interagiscono (comune il gusto di uvetta, apprezzati i gusti di frutta secca, opzionale lo speziato da chiodo di garofano o pepato), l'equilibrio è sempre verso il malto. Amaro medio-basso che non persiste nel retrogusto. È opzionale, e di solito non presente, un leggero gusto di luppolo speziato, floreale o erbaceo.

**In bocca:** corpo medio-pieno. La carbonazione medio-alta può falsare la percezione del corpo. Calore alcolico leggero, delicato, mai bruciante o solvente.

**Commenti di stile:** gran parte degli esempi commerciali hanno una alcolicità tra 6.5-7%. Tradizionalmente è rifermentata in bottiglia.

**Storia:** ebbe origine nei monasteri medioevali e fu riconsiderata a metà 1800 dopo il periodo napoleonico.

**Ingredienti:** sono comunemente usati ceppi di lievito belga che tendono a produrre alcoli superiori, esteri e 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 carattere alla birra. Di solito si impiegano luppoli tipo Saaz, di tipo inglese o Styrian Goldings. Tradizionalmente non si usano spezie, anche se è permessa una quantità limitata che dia solo una nota di sottofondo.

**Confronti di Stile:** non deve essere maltosa come una Bock e non deve avere la dolcezza data dal malto Crystal. Alcolicità ed equilibrio simili alla Belgian Blond ma con profilo di malto ed esteri più ricco. Meno forte e meno intensa della Belgian Dark Strong Ale.

**Numeri:** OG: 1.062 – 1.075

**IBUs:** 15 – 25 FG: 1.008 – 1.018

**SRM:** 10 – 17 ABV: 6.0 – 7.6%

**Esempi commerciali:** Affligem Dubbel, Chimay Première, Corsendonk Pater, Grimbergen Double, La Trappe

Dubbel, St. Bernardus Pater 6, Trappistes Rochefort 6, Westmalle Dubbel