

Una Blanche che non puoi non avere.....



Eccovi oggi la terza e ultima “prezzemolina”. dopo la Hopus e la triple moine, vi presento la Blanche per eccellenza. la trovate spesso sugli scaffali dei supermercati e non deve mancare neanche nei vostri frigoriferi.

Inizio con il dire che probabilmente non è la più buona blanche, ma è sicuramente a mio parere la più bevibile. Ogni occasione è buona che sia estate o inverno, che tu sia in città o al mare. La versi, te ne riempi la bocca, la assapori e via...ne devi già aprire un'altra.

Tempo fa diffidavo di questa tipologie di birra, pensavo fossero troppo leggere e “frivole” e invece ho scoperto che sanno dare la giusta tonalità in determinati momenti della stagione o della stessa giornata.

Vi aggiungo una breve descrizione:

Prodotta a Quenast dalla Brasserie Lefebvre, Blanche de

Bruxelles si avvale della tradizionale cura artigianale dei mastri birrai del Brabant – patria per eccellenza delle birre bianche – tramandata gelosamente di padre in figlio. Schiuma ricca e cremosa, colore opalescente e rifermentazione in bottiglia regalano al palato un gusto piacevolmente fresco reso esclusivo dal leggero aroma agrodolce delle scorze d'arancio curaçao e del coriandolo, aggiunti durante il lento processo di lavorazione. Da apprezzare alle basse temperature, tra i 2 e i 5 °C.

Aggiungo che per me la morte sua è accompagnando piatti di verdura fresca, frutta, dessert delicati e fruttati, dei carpacci o salumi come tacchino o vitello tonnato.

Provatela e fatemi sapere cosa ne pensate.

La prossima volta parleremo di altre 3 bianche che ho scoperto/riscoperto:

la Blanche de waissant

La hoegaarden

La St Bernardus Blanche

Cheers