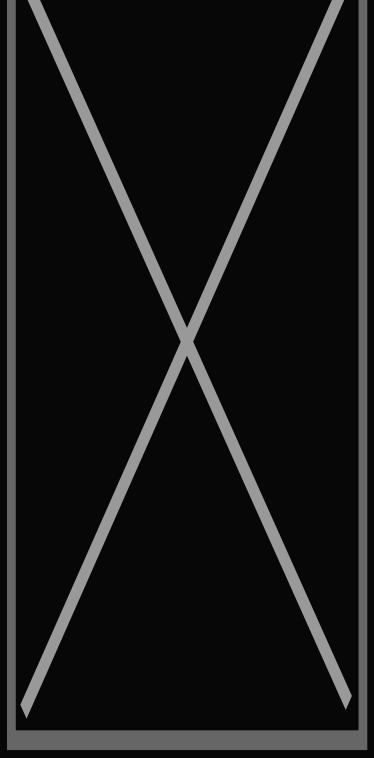
Dibevit porta in tavola Affligem, birra dalla tradizione millenaria

01-affligem-blonde-75cl-8771d81d

Bisogna risalire fino al lontano 1074 per trovare le radici della storica Affligem, la birra nata dal volere di sei cavalieri belgi che decisero di lasciare la spada per vestire il saio monacale. Una storia a metà tra leggenda e realtà che oggi arriva fino a noi grazie alla distribuzione in bottiglia a cura di Dibevit Import, da vent'anni leader nazionale nell'importazione e distribuzione di birre speciali provenienti da tutto il mondo, che porta in assaggio tre speciali referenze Affligem Blonde, Affligem Dubbel e Affligem Triple.

I sei cavalieri eressero l'abbazia di Affligem nella regione belga delle Fiandre e come spesso accadeva nei monasteri, nei tempi non dedicati alla preghiera, si adoperarono nella produzione della birra, unico alimento consentito nei periodi di digiuno. Il prodotto che realizzarono divenne talmente tanto conosciuto e rinomato da arrivare fino a noi oggi, grazie all'attività di un'azienda che continua a mantenere fede a una tradizione fatta di qualità ineccepibile. Le birre di Affligem, infatti, sono tra le più famose birre d'abbazia al mondo e a donare loro un ulteriore tocco di leggenda è il fatto che l'iconico calice nel quale sono servite, ricorda quello che potrebbe essere stato il Sacro Graal. Perché leggenda e mistero si mescolano, nel piacevole assaggio di un'ottima birra.

Affligem, infatti, è una delle poche birre d'abbazia certificate dall'Unione delle Birrerie Belghe (Unie der Belgische Brouwerijen): un ambito riconoscimento che rende onore al lavoro, alla disciplina e al gusto di questa birra. Questa certificazione è riconosciuta solo se esiste una connessione con una abbazia e se parte dei profitti vengono utilizzati per finanziare opere di carità e altre opere culturali che contribuiscono alla conservazione del patrimonio culturale dell'abbazia stessa.



In particolare, grazie a Dibevit sono distribuite tre referenze, a partire dalla

Affligem Blonde (6,7% vol), morbida e aromatica, un piccolo gioiello di equilibrio, armonia e forza controllata. Dorata, dalla schiuma candida, compatta e persistente, questa birra regala profumi fruttati e di crosta di pane, sentori di miele d'acacia ben integrati da una luppolatura gentile ma presente.

Il corpo è rotondo, di facile approccio, con un lievito che fa da collante tra i vari ingredienti e un'intensità abbastanza persistente che la rende piacevole per un assaggio solitario o compagna ideale negli abbinamenti con carni bianche, formaggi freschi o leggermente stagionati.

Più complessa e articolata: la Affligem Dubbel (6,8% vol) che, oltre al colore intensamente ambrato, offre un bouquet dal quale emergono note di caramello e di spezie che ricordano i chiodi di garofano e l'anice. Quasi setosa al sorso, è una birra che si presta a ricoprire il ruolo di ultimo bicchiere della serata o a trovare spazio a tavola, accompagnata da grigliate di carne rossa, formaggi di media stagionatura, piatti anche leggermente piccanti o a base di curry e, per i curiosi di nuove sensazioni, torte a base di frutta secca come la rinomata sbrisolona di Sabbioneta.

Infine, la Affligem Triple (9% vol) ovvero una birra ambrata dalla struttura imponente a causa del tenore alcolico, ma elegante. Un caleidoscopio di sensazioni aromatiche che si susseguono senza cedimenti e senza slegature. Un bouquet che rivela note agrumate, di banana e di pane appena sfornato e un sorso che riporta la dolcezza della frutta matura, come pesca e albicocca, sfumando poi in un retrogusto speziato e di carattere. Birra perfetta per equilibrio e persistenza, da abbinare a carni

alla griglia, arrosti o brasati, anche di cacciagione, e formaggi stagionati.

«Le Affligem costituiscono il paradigma dell'arte brassicola belga e meritano rispetto per la tradizione e per la qualità mantenute nel corso degli anni. Affligem, infatti, è una delle 22 birre d'abbazia certificate, prodotta secondo ricetta originale, su diretta licenza dell'ordine monastico. Una birra dalla storia millenaria che si distingue per identità, per produzione e per sapore. Afflingem, infatti, è caratterizzata da un'alta fermentazione con seconda fermentazione in bottiglia, regalando un assaggio davvero unico. E siamo, dunque, davvero entusiasti di distribuire le sue referenze in Italia: le sue peculiarità sapranno certamente affascinare ed emozionare gli appassionati di birra e non solo» - ha commentato **Davide Daturi** di Dibevit.

www.dibevit.it