Vlaander, la super bionda di Birra OV

vlaander-d6843796

Vlaander è la nuova nata in casa OV: una belgian tripel speciale, proprio come il suo colore dorato e la storia da cui trae origine il suo nome. Vlaander, infatti, ricorda la regione fiamminga del Belgio, Vlaanderen. Proprio qui affonda le radici l'antica ricetta di questa bionda, ideata dai monaci dell'abbazia trappista Westmalle nel 1934: una superbirra, una 'ale' chiara, dalla gradazione alcolica importante, che cambia nome e diventa 'Tripel' nel 1956, grazie a una nuova ricetta che la rende ancor più potente.

Come vuole la tradizione, Vlandeer ha un titolo alcolemico piuttosto alto (8,1 gradi) che tuttavia si fonde armonicamente con sentori di frutta matura e note speziate, tipici dei lieviti di provenienza belga. Il suo colore ocra e la spuma bianca ricca e persistente stupiscono nel bicchiere. Grazie alle sue note erbacee, è il perfetto accompagnamento per piatti a base di selvaggina o di carni bianche, ma anche di affettati, come il Prosciutto di Parma, o di verdure tipicamente invernali, come cavolfiori, broccoli e cavoletti di Bruxelles.

Con questa nuova birra, che nasce dalla collaborazione con Partenocraft, distributore specializzato in birre artigianali, il birrificio lombardo non solo allarga la propria offerta, ma in un momento così particolare lancia un messaggio di speranza e ottimismo al settore Horeca e agli amanti della birra.