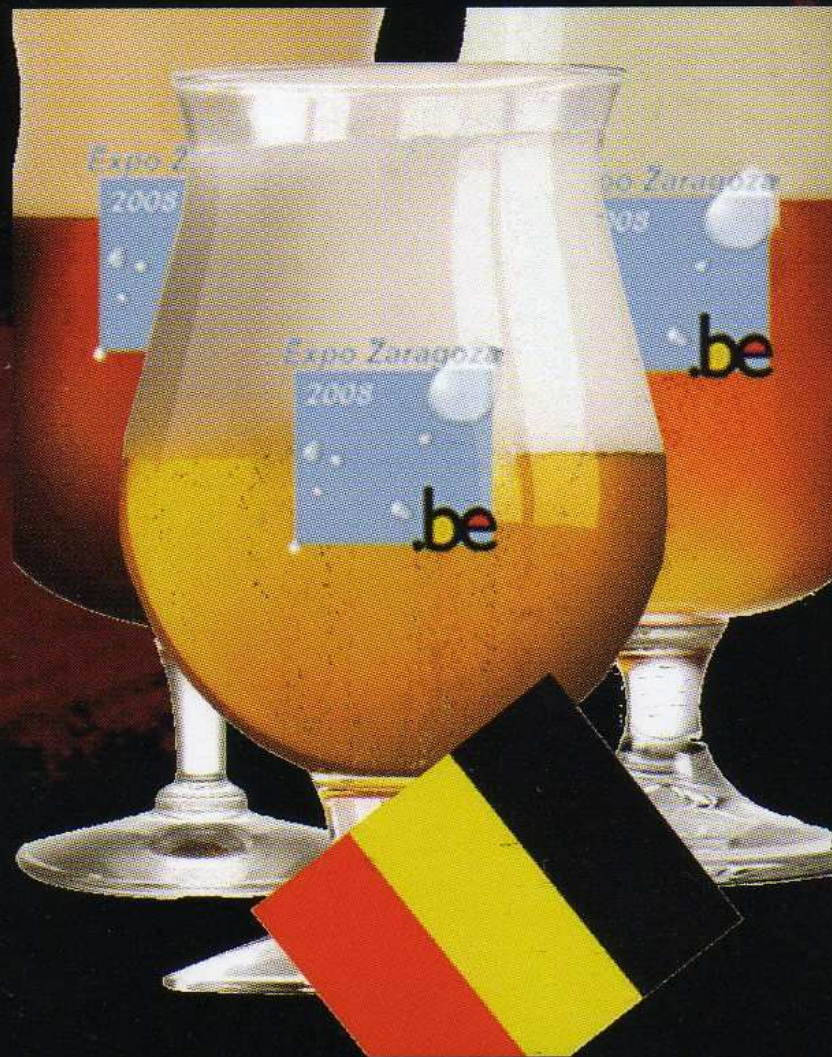
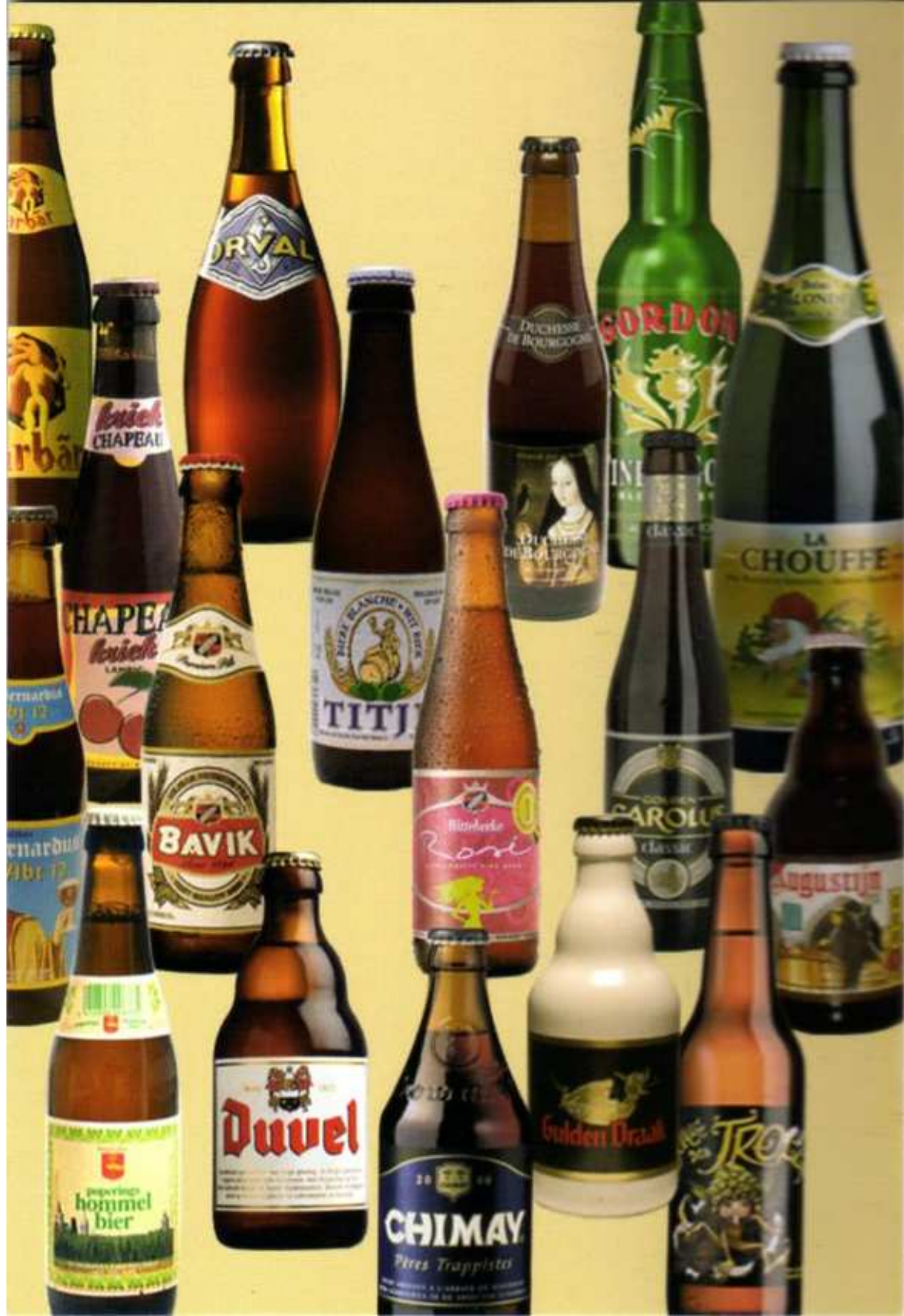


# La Cerveza Belga en Expo Zaragoza 2008



beer te<sup>a</sup>m



Orval

ORVAL

Duchesse de Bourgogne

GORDON

LA CHOUFFE

Chapeau

BAVIK

TITJ

Rose

SAROLUS

Augustijn

himmel bier

Duvel

CHIMAY  
Pils Trappiste

Golden Drach

TROU

# AUGUSTIJN



Cerveza de abadía, tipo tripel, 8% de alcohol, de alta fermentación y con segunda fermentación en botella.

La Augustijn, de color rubia ambarina y ligeramente turbia, se presenta con mucha fuerza, debido a la alta saturación de CO<sub>2</sub> y es coronada por una abundante capa de persistente espuma.

El primer toque es fino y se complementa con una plenitud de aromas a maltas pálidas y levadura, dando entrada a un sabor robusto y equilibrado, con un ligero amargor, que acaba seco pero afrutado.

La Augustijn es una cerveza de aperitivo que acompaña muy bien a platos finos de marisco y pescado, ostras frescas y ensaladas de atún. También combina bien con atún fresco a la brasa y quesos suaves y cremosos.



# BARBÄR

Cerveza especial belga de miel, 8% de alcohol, de alta fermentación y con segunda fermentación en botella.

La Barbär, de aspecto turbio y color rubio, presenta una espuma densa, cremosa y muy consistente. El aroma es, inconfundiblemente, el de la miel, dulce y a su vez floral.

Como casi todo el azúcar se transformó durante las dos fermentaciones en alcohol, la Barbär no sabe dulce, pero tiene un amargor equilibrado, aunque, como su aroma, el posgusto es a miel.

Beberse una Barbär es un descubrimiento en sí. Y... si al mismo tiempo refuerza el ánimo y fortalece el cuerpo del bebedor... pues mucho mejor.

La Barbär como aperitivo combina bien con el pescado asado, pan tostado con foie y ensaladas con atún.



# BAVIK

La Bavik es una cerveza rubia belga, de baja fermentación, tipo pils y con un volumen de alcohol del 5,2 %.

La Bavik ha ganado varios premios en catas ciegas de pils y es por lo tanto el mejor ejemplo de una buena pils belga, con los primeros aromas de lúpulo floral y un equilibrio entre el sabor a malta y un toque amargo al final que le aportan su

carácter y calidad y la hacen muy refrescante para las épocas calurosas del año.

Una Bavik pils, fina y refrescante, apaga la sed y crea apetito, por lo que combina muy bien con todo tipo de tapas o snacks como un cucurucho de patatas fritas o una ración de mejillones al vapor .....

# CHAPEAU



Las cervezas Chapeau se elaboran a base de cerveza Lambic, tipo de cerveza tradicional de la zona rural al oeste de Bruselas, de fermentación espontánea y como producto único en el mundo.

Fermenta en barriles de roble durante un año y luego se mezcla con cerveza joven para obtener la Geuze.

En la EXPO tenemos tres variedades :

**CHAPEAU KRIEK** : guindas del norte maceradas en Lambic : nota el sabor del hueso de la guinda, el toque del roble y la fruta.

Una de las cervezas más típicas de Bélgica.

**CHAPEAU FARO** : La geuze Chapeau – de origen bastante ácida – con azúcar candéal añadida, como se hacía hace 100 años para dar energía a los trabajadores del campo.

**CHAPEAU BANANA** : un buen ejemplo como una cerveza de tradición milenaria se puede combinar con el sabor tropical.

# CHIMAY

La Chimay es una de las 7 cervezas con denominación de origen Trapense en el mundo.

Sus normas son : elaboradas dentro del monasterio, bajo el control de los monjes trapenses, con materia prima 100% natural y su segunda fermentación en botella.

Chimay tiene 3 cervezas :  
**Chimay Rouge** : roja, de 7% de alcohol y

ligeramente afrutada

**Chimay Triple** : rubia dorada de 8 % de alcohol, con un equilibrio entre el amargor y sabor seco, con referencias a moscatel y pasas.

**Chimay Bleue** : negra y la "reserva" de las Chimay. Con su 9 % de alcohol es una cerveza para la bodega

ii 3 cervezas diferentes, así hay una Chimay para cada momento !!





## **CUVÉE DES TROLLS**

Cerveza especial belga, rubia,  
7 % de alcohol y de alta  
fermentación.

La Cuvée des Trolls es una  
cerveza refrescante y ligera,  
con aromas sorprendentes y  
perfumes pronunciados de  
fruta, debido al uso de  
curaçao.

El uso de malta pálida de  
cebada de primavera la da su  
color dorado y su saturación  
alta la hace fácil de digerir.

Una cerveza sorprendente y joven en todas sus  
facetas..

La Cuvée des Trolls combina bien con todo tipo de platos  
ligeros, tanto con aperitivos como con platos de  
pescado o aves.



# DUCHESS DE BOURGOGNE

Cerveza "ale roja" belga, 6,2 % de alcohol, de fermentación alta.

La cerveza "ale roja" se elabora casi exclusivamente en el oeste de la región de Flandes.

Esa especialidad regional se caracteriza por un reposo de 18 meses en barricas de roble.

Después de estos 18 meses se mezcla la cerveza vieja (muy seca) con cerveza joven más dulce, lo que explica el sabor

agridulce y sus aromas abundantes que recuerdan a roble.

La Duchesse de Bourgogne es más fuerte que las otras cervezas rojas, lo que explica su mayor cuerpo y el dulzor que se impone a la acidez.

Ideal como cerveza de aperitivo, para quitar la sed y acompañada de un aperitivo de queso curado.

# DUVEL



Cerveza especial belga, 8,5% de alcohol, de alta fermentación, con segunda fermentación en botella.

Cerveza rubia de color dorado y transparencia divina, con espuma voluptuosa. Aromas afrutados, evocando el olor a pera y manzana. La Duvel obtiene su sabor y cuerpo tan característico, dominado en gran parte por la abundante fuerza del carbónico, su textura fina y su amargor pronunciado,

durante la segunda fermentación en botella que se produce en las cámaras calientes y por el posterior tiempo prorrogado de reposo en cámaras de guarda entre 4º y 5ºC durante 2 ó 3 meses.

La Duvel, servida en su copa única y tan típica, refleja la misma espiritualidad y fuerza que un cava brut nature.

Cerveza estupenda como aperitivo y para acompañar ensaladas de todo tipo. La Duvel se emplea bastante en la preparación de salsas para acompañar pescado.



# GORDON FINEST GOLD

La Finest Gold es una cerveza rubia fuerte y refinada, de carácter típicamente escocés pero elaborada al gusto de los belgas, que alía la fuerza de seducción con la fuerza de persuasión.

Sus orígenes y su 10% de alcohol, le confieren a la vez un sabor suave y un carácter explosivo.

Esta rubia fuerte, incomparable, posee sin embargo un sabor adaptado a las nuevas necesidades de muchos consumidores.

El fabricante recomienda beberla directamente de la botella.



# **GOUDEN CAROLUS CLASSIC**

Cerveza especial belga, 8% de alcohol, de alta fermentación con segunda fermentación en botella.

Esta "cerveza imperial", de color oscuro, espuma delicada y paladar equilibrado, es elaborada a base de varias maltas aromáticas y acaramelizadas, usando una levadura de alta fermentación, obteniendo una especialidad que combina el calor del vino y el frescor de la cerveza.

En las antiguas crónicas de la ciudad Malinas (Mechelen) leemos que la Gouden Carolus, nombrada como la moneda de oro de Carlos V, era la bebida preferida en las cacerías de zorro porque "calentaba tanto a los caballos como a los caballeros, favoreciendo el buen ambiente durante la caza."

Con su alta densidad la Gouden Carolus Classic es muy apta para consumir con estofados de carne y carne de caza tanto como para emplearla en la preparación de las mismas.

# GULDEN DRAAK



Cerveza especial belga, 10,5% de alcohol, de alta fermentación y con segunda fermentación en botella.

La Gulden Draak, oscura y de cremosa espuma, presenta una gama de aromas salvajes en los que dominan el tueste de la malta.

Un sabor equilibrado, profundo y amplio, donde el dulzor restante del mosto necesario para obtener el

alto grado alcohólico se mezcla con el amargor de los lúpulos empleados.

Su alto contenido en alcohol y su botella blanca nos aseguran una maduración en bodega durante muchos años.

La Gulden Draak es una cerveza de degustación que acompaña muy bien a platos de carne asada y estofados, caza mayor, cordero estofado, y quesos curados, fuertes y azules.



# LA CHOUFFE

Cerveza especial belga, 8 % de alcohol, de alta fermentación y con segunda fermentación en botella.

La Chouffe es la primera cerveza elaborada por Brasserie D'Achouffe: rubia dorada, fuerte y potente de Co<sub>2</sub>, con sabor bastante afrutado, y referencias a especias y a lúpulo.

Con su segunda fermentación en botellas de 75 cl y sin pasteurizar, el gusto de la Chouffe evoluciona a lo largo del tiempo. No obstante tratándose de una cerveza rubia se recomienda tomarla joven.

Como cerveza afrutada y servida bien fresca se toma como aperitivo con algo para picar ( jamón, queso o embutidos ) y menos fría como postre, donde los restos de levadura de la segunda fermentación ayudan a digerir la comida.

# ORVAL

Cerveza con denominación de origen Trapense, 6,2% de alcohol, de alta fermentación y con segunda y tercera fermentación en botella.

Rubia cobriza, la Orval es una de las cerveza más originales del mercado, debido a su forma particular de elaboración. Hay que descubrir sus incomparables y complejos aromas y su sabor pan líquido, que dejan el paladar seco y amargo.

La fermentación espontánea prolongada en la botella acaba transformando el 100% de los azúcares, aportando fuerza a su espuma cremosa y persistente.

Todo esto contribuye a que la Orval sea una cerveza que hace que los verdaderos conocedores y amantes de este líquido pierdan su corazón.

La Orval acompaña muy bien a todo tipo de mariscos, especialmente al bogavante, y a quesos curados como el manchego y, lógicamente, al mismo queso de Orval.





# PALM

Cerveza del tipo ale belga, de alta fermentación. Con 5,4 % de alcohol.

De color ambarino dorado, brillante y con poco CO<sub>2</sub>, posee aromas de caramelo y bombones, y hasta un toque de naranja.

Al principio bastante neutral y dulce con un gusto a malta, evoluciona a un sabor más pleno con un ligero amargor que recuerda al pan tostado.

Una cerveza de sabor especial, pero ligera a su vez que invita a tomar unas cuantas.

La Palm es una cerveza con poco grado de alcohol, para beber en abundancia acompañando a platos populares como las famosas patatas fritas belgas, estofado de ternera o con queso joven con sal de apio como aperitivo.



# POPERINGS HOMMELBIER

Cerveza especial belga, 7.5% de alcohol, de alta fermentación, con segunda fermentación en botella.

La Hommelbier, rubia ambarina y ligeramente turbia, tiene el nombre "hommel" de una palabra de un dialecto local del flamenco: "hop", que en castellano significa lúpulo.

El aroma a malta se mezcla de forma exquisita con el perfume de flores y hierbas (debido al tipo de lúpulo aromático Hallertau).

Su sabor no puede ser otro que amargo (haciendo honor a su nombre), pero el uso de tres tipos de lúpulo y la segunda fermentación le quitan todo tipo de agresividad y la transforman en una gran cerveza, con mucho carácter pero fácil de beber.

Hommelbier acompaña bien a platos refinados de pescado, como carpaccio de salmón y rape a la brasa, ensaladas de atún, cangrejo frío y ostras.



# SATAN

Las cervezas Satan se elaboran de la manera más tradicional, con cocción en caldera con fuego de carbón.

Ese fuego infernal da su nombre a las dos cervezas Satan : son cervezas especiales belgas, de 8 % de alcohol, con segunda fermentación en botella.

**Satan GOLD** : rubia-dorada, ligeramente ahumada, combinada con su sabor robusto, bastante seco y toque de especias.

**Satan RED** : de color rojo transparente recuerda a malta tostada y especias. Más afrutada que su hermana rubia, pero igual de fiel reflejo del fuego abrasador infernal.



# SCALDIS

Cerveza especial belga, ambarina, 12 % de alcohol y de alta fermentación.

La Scaldis con su profundo color de fuego, conseguido por el uso de malta caramelizada, es con su 12 % de alcohol la cerveza belga más fuerte.

Su creación como cerveza de tipo inglés pero al estilo belga (sea más fuerte) explica su alta fermentación, sus aromas y su amargor pronunciado combinado con el dulzor de su alta graduación.

Por su alto contenido de alcohol es una cerveza de copa, más que para acompañar a comida. Recomendada como un coñac acompañando a un buen habano.



## ST. BERNARDUS ABT

Cerveza de abadía, 10% de alcohol, de alta fermentación y con segunda fermentación en botella.

La St. Bernardus Abt es una cerveza oscura, opaca, densa y potente (10%), pero no fuerte de sabor, suavizado por el agua especial de características dulces y por la segunda fermentación en botella que le otorga un cuerpo redondo y equilibrado,

mejorando al madurar unos años. Su complejo aroma de maltas tostadas, caramelo y hierbas sigue evolucionando durante el consumo, dependiendo de la temperatura en la copa.

La St. Bernardus Abt acompaña estupendamente bien a una comida con carne roja (chuletón o entrecot), estofados de buey (rabo) o cordero, quesos azules y cremosos de leche cruda. También acompaña bien a la pastelería preparada con fresas y frambuesas. Sorprendentemente equivalente a un buen rioja.



# TITJE

Cerveza de trigo belga, 4,7% de alcohol, de alta fermentación, con segunda fermentación en tanque y sin filtrar.

El nombre Titje Blanche ("Titje Blanca") se debe a su aspecto turbio y brillante, resultado del uso de trigo y el hecho que no se filtra la cerveza una vez fermentada.

Las cervezas de trigo en general son muy refrescantes y digestivas, y las cervezas blancas belgas todavía lo son más por el uso de cilantro en su elaboración. El toque aterciopelado proviene del uso de curaçao, lo que explica también los aromas afrutados.

La Titje Blanche, aparte de ser idónea para apagar la sed, combina muy bien con marisco, mejillones y platos de pescado blanco.



## WITTEKERKE ROSÉ

Cerveza de trigo, afrutada con zumo de frambuesa, 4,5% de alcohol, de alta fermentación.

La combinación de una cerveza refrescante de trigo con el zumo de frambuesa nos da una bebida ligera y muy femenina y diferente a las cervezas de frambuesa estilo Lambic. Los aromas de la frambuesa dominan al principio, pero el trigo usado para la cerveza "blanca" nos

aporta el pleno sabor de una cerveza tradicional, afinada con sus especias cilantro y curaçao.

La cervecería de Bavik ha sido la primera en sacar una cerveza de trigo con frambuesa – llamada rosé en referencia al vino rosado

La Wittekerke Rosé se consume preferentemente como aperitivo, como el cava rosado, pero también como bebida para la terraza en noches de verano.





beer team<sup>a</sup>

Poligono Malpica, calle L, 179. 50057 Zaragoza

Tfno. 976504530 // Fax 976502029

beerteam@beerteam.net