

Un opera d'arte, la ROCHEFORT 10



In questo caso non parliamo solo di una birra, parliamo di un opera d'arte, di un assortimento di sapori e profumi amalgamati tra loro con sapienza e delicatezza.

E' una Birra Trappista, forse la Birra Trappista più buona e famosa, riconosciuta in tutto il mondo della Birra come una delle migliori a livello assoluto, per aroma, bevibilità, bilanciamento dei sapori e per quell'insopportabile voglia di averla nella propria cantina e di conseguenza sulle proprie tavole e bicchieri.

Una Birra speciale perché una delle poche soggetta a invecchiamento, prodotta dall'abbazia trappista di Notre-Dame de Saint-Remy, la Rochefort 10 nasce nel 1953, dopo che l'abbazia ed il suo birrificio si erano rimessi in piedi – con l'aiuto dei fratelli trappisti di Chimay – dai danni subiti durante la seconda guerra mondiale. Per l'occasione vengono appunto sviluppate due nuove birre che affiancano la "8": sono la "6" e la "10", che inizialmente viene chiamata La Merveilleuse (la magnifica). Condivide la stessa ricetta di base delle sue sorelle (due tipi di malto Pilsner ed uno di

Vienna), due tipi di zucchero candito, chiaro e scuro, due tipi di luppolo: Styrian Goldings e Hallertau. Qualcuno ipotizza che vi sia anche un po' di coriandolo, ma il segreto di queste birre risiede ovviamente nei ceppi di lieviti usati.

La produzione di questa birra non è elavata per scelta dei monaci stessi, preservando la qualità a discapito del business e solamente due volte l'anno.

A mio parere non va bevuta fredda, ma ad una temperatura che può variare dai 10°/15° l'ideale sarebbe

tenerla in cantina a temperatura costante e versarla direttamente senza farla passare dal frigorifero.

Di seguito, per capirne meglio il significato, allego una breve descrizione di cosa vuol dire Birra Trappista.

A presto

Cheers!!!!!!

Birra trappista

Le trappiste rappresentano probabilmente l'eccellenza delle birre: vengono infatti prodotte solo in sette monasteri in tutto il mondo, con lavorazioni e tecniche artigianali vecchie talvolta di secoli. I monaci trappisti custodiscono e tramandano questa sapienza, per far giungere sino a noi delle birre che non hanno

eguali. Sapori e profumi intensi, corpose e di eccellente qualità: le birre trappiste vanno degustate lentamente per coglierne appieno la complessità e gli aromi caratteristici. Scopriamo in questa guida quali sono e dove vengono prodotte le birre trappiste, che rappresentano un vero e proprio non plus ultra per gli amanti ed i cultori della “vera” birra.

La birra trappista è una versione molto particolare di questa bevanda, così detta perchè viene prodotta dai **monaci trappisti**. Ma chi sono questi monaci, e a che ordine appartengono? I monaci trappisti seguono la regola di San Benedetto, e sono una branca che appartiene all'ordine contemplativo *Ordo Cisterciensis Strictioris Observantiae*, ovvero l'Ordine dei Cistercensi della Stretta Osservanza (O.C.S.O.). Questo ordine monastico venne fondato nel XVII secolo da Armand Jean Le Bouthillier de Rancé, un rampollo di nobile famiglia che, dopo una giovinezza dissoluta, prese i voti e divenne abate dell'abbazia di **Notre-Dame de la Trappe** di Soligny-la-Trappe, situata nel distretto francese di Orne, nel nordovest della Francia (Normandia).

De Rancé introdusse una stretta regola monastica basata sul silenzio e sulla contemplazione, ma anche sul lavoro manuale in accordo con la Regola di San Benedetto, “Ora et labora” (“prega e lavora”). I monaci si sostentavano perciò non solo grazie a donazioni e lasciti, ma anche al commercio di alimenti e beni prodotti all'interno dei monasteri: formaggi, pane, oggetti in legno, tessuti ed abiti, ed anche bevande alcoliche. Ecco da dove arriva dunque la birra

trappista: da alcuni dei **monasteri trappisti** che, ancor oggi, proseguono in questa tradizionale attività.

Le varie tipologie di birra trappista sono prodotte con ingredienti semplici e genuini, a testimonianza dello stretto legame con la terra. Sono prevalentemente non filtrate né pastorizzate, e per questo contengono lieviti vitali e proseguono nella loro maturazione anche dopo l'imbottigliamento. Queste birre migliorano sempre più con l'invecchiamento e, a detta di molti, sono fra le migliori del mondo.

Le abbazie che producono birra trappista

Dei circa **170** monasteri trappisti sparsi per il mondo, solo **sette** attualmente producono birra trappista. Sei di essi si trovano in **Belgio**, ed uno in **Olanda**. Solo questi pochi monasteri sono autorizzati ad etichettare le proprie birre con il logo "***Authentic trappist product***" ("*Prodotto Trappista Autentico*"), che garantisce che la bevanda venga prodotta in osservanza delle **precise regole** stabilite dall'*Associazione Internazionale dei Trappisti*.



I sette monasteri che producono birra trappista sono le Abbazie di:

Achel

Rochefort

Scourmont

Orval

Westmalle

Saint Sixtus (Belgio)

Koningshoeven (Olanda).

Vediamole ora nel dettaglio con tutta la loro

produzione.

Abbazia d'Achel (Sint-Benedictusabdij De Achelse Kluis), Belgio

Questa abbazia belga produsse birra trappista per secoli sino al 1914, e per un lungo periodo se ne perse la tradizione; tuttavia, nel 1998, la produzione riprese grazie alla passione di un monaco – nonché mastro birraio – che riprese le ricette originali di Fratello Thomas, storico mastro dell'Abbazia.

Nonostante dei sette esistenti sia il più piccolo monastero trappista a produrre birra, ad Achel nascono ben cinque tipi di birra:

Achel Blond "5°" (5% vol.): birra trappista dal bel colore aranciato e dall'aspetto torbido. Forma una schiuma densa e persistente, ed è caratterizzata da un aroma inizialmente fruttato e speziato che, successivamente, lascia intendere il gusto alcolico e di malto tostato. È una birra tendenzialmente dolce, con sentori di spezie, coriandolo, lieviti e frutta (mele, pere, uva), con un pizzico di aroma di luppolo. Il retrogusto è aromatico e dolce, con solo una lieve punta di amarognolo.

Achel Bruin "5°" (5% vol.): birra trappista di medio corpo dal colore marrone ambrato intenso, con riflessi aranciati. Il profumo è piacevolmente luppolato, e richiama al malto tostato; il sapore della *Bruin "5°"* è complesso, lievemente dolce e persistente, con note di caramello e frutta, ed il retrogusto lievemente tostato è persistente.

Achel Blond "8°" (8% vol.): questa birra trappista è caratterizzata da un colore giallo dorato, e forma una schiuma mediamente persistente. Il profumo richiama alle note di miele, bacche, frutta (uva, pera) e lievito, sfumate nel sentore di alcol. Il gusto è dolce e leggermente speziato (su tutti, predominano chiodi di garofano e pepe), con note di malto, ed il retrogusto è gradevolmente luppolato ma tendenzialmente dolce.

Achel Bruin "8°" (8% vol.): gradevole birra trappista dal colore rosso rubino scuro, torbido, che forma una schiuma densa ma non troppo persistente. Si percepiscono profumi floreali e di frutta scura matura; il sapore è rotondo e complesso, con note aromatiche di liquirizia, noce moscata, malto e rabarbaro. Nel finale lascia un piacevole retrogusto maltato.

Achel "Extra" (9.5% vol.): birra trappista dal bel colore rosso ambrato scuro, tendente al marrone e lievemente torbido, la "*Extra*" è la più forte delle birre della famiglia *Achel*. Viene commercializzata esclusivamente in bottiglie da 75 cl.; forma una schiuma dal colore beige chiaro, di consistenza media. Il profumo è decisamente pieno ed intenso, con un complesso sentore di spezie (soprattutto chiodi di garofano), caramello, liquirizia, cioccolata amara, frutta rossa e malto, nel quale si percepisce distintamente l'alcol. Il sapore è dolce e speziato, con lievi sentori di zucchero candito e vaniglia, ma anche maltato e, nel finale, leggermente acidulo. Il retrogusto è piacevolmente alcolico, dolce e con solo una punta di amaro. La *Achel "Extra"* è considerata fra le migliori birre trappiste belghe.

Abbazia di Rochefort (Abbaye Notre-Dame de Saint-Remy), Belgio

In questo monastero si produce, sin dal XVI secolo, un'ottima birra trappista ad alta fermentazione. La produzione annua è limitata: non tanto per motivi economici, quanto piuttosto per rispettare le esigenze reali dell'abbazia. A Rochefort si producono tre diversi tipi di birre trappiste:

Rochefort "6" (tappo rosso): è caratterizzata da una gradazione alcolica di 7.5% vol. Il colore della *Rochefort "6"* è rossastro, con bei riflessi dorato-ambrati; il profumo è aromatico e fruttato, mentre il sapore è complesso e richiama al caramello. Il finale è prolungato, con note di lievito e malto.

Rochefort "8" (tappo verde): si tratta di una birra trappista dal colore scuro, il cui sapore è complesso ed intenso. La *Rochefort "8"* si distingue per la sua gradazione alcolica superiore (9.2% vol.) e per il suo aroma, che presenta note di frutta fresca, cioccolata amara, cuoio e spezie.

Rochefort "10" (tappo blu): la più forte delle birre della famiglia *Rochefort* (11.3% vol.), la *"10"* si distingue per il suo sapore complesso ed intenso che richiama note terrose, di bruciato, ma anche di vino liquoroso e frutti tropicali. Un vero e proprio tripudio aromatico che si accompagna ad un bel colore marrone scuro, con lievi riflessi rossastri ed un profumo intenso e complesso.

Abbazia di Scourmont (Abbaye de Scourmont Lez Chimay),

Belgio

L'abbazia belga di Scourmont è famosa per le sue versioni di birra trappista, le prestigiose "Bières de Chimay". Il birrificio Chimay offre lavoro a ben 82 persone, e ben il 50% delle birre prodotte viene destinato all'esportazione. Con i guadagni provenienti dalla vendita della birra e degli ottimi formaggi trappisti Chimay, la comunità monastica di Scourmont finanzia progetti di sviluppo nei paesi più poveri del mondo. La birra Chimay viene prodotta in tre differenti tipologie:

Chimay "Red": la sua gradazione alcolica è di 7% vol., e si tratta di una birra trappista non pastorizzata rifermentata in bottiglia dal bel colore ramato. Forma una schiuma molto densa e cremosa, e sprigiona un aroma fruttato che richiama alle note di albicocca. Il gusto è equilibrato e fruttato, con una lieve punta di amarognolo; al palato si presenta leggermente astringente e lascia un retrogusto aromatico.

Chimay "Triple" (detta "**Cinq Cents**" quando in bottiglie da 75 cl.): è una birra trappista dal tipico colore giallo dorato, leggermente torbida con un aroma complesso che sa di luppolo e lievito. Il gusto è piacevolmente luppolato, con sentori fruttati (uva e prugna) ed un aroma complesso. Il retrogusto è lievemente amarognolo, e la gradazione alcolica di 8% vol.

Chimay "Blue" (detta "**Grande Réserve**" quando in bottiglie da 75 cl.): si tratta della *Chimay* a maggior gradazione alcolica (9% vol.), una birra trappista ad

alta fermentazione non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. La *Chimay“Blue”* è caratterizzata da un'intensa fragranza di lieviti e frutti, con un piacevole sapore di malto tostato.

Abbazia di Orval (Abbey Notre-Dame d'Orval), Belgio

L'Abbazia di Orval (il cui nome significa “*Valle d'Oro*”) ha una storia antichissima: venne fondata addirittura nel 1070, da monaci benedettini provenienti dalla Calabria. Nel 1796 tuttavia l'Abbazia venne soppressa, in seguito alla distruzione operata dalle truppe francesi nel 1793. Nel 1926, tuttavia, i monaci dell'Abbazia francese di Sept-Fons decisero di ricostruire l'antica abbazia, fondando nel 1931 il **Birrificio di Orval** il cui scopo originario era quello di supportare l'opera di ricostruzione grazie alla vendita di birra.

La costruzione del monastero venne ultimata nel 1948, ma la produzione di birra da allora prosegue senza sosta: i proventi delle vendite sono impiegati per la manutenzione del monastero e per numerosi progetti sociali. Dal 1928, inoltre, si produce ad Orval un ottimo formaggio trappista. Due sono le birre prodotte ad Orval:

“Orval Trappist Ale”: presenta una gradazione alcolica di 6.2% vol., ed è rifermentata in bottiglia. Per gustarla al meglio, si consiglia una temperatura di servizio intorno ai 14°C. Il colore è ambrato torbido con riflessi aranciati, ed il sapore è asciutto e piacevolmente amarognolo. A tutto questo si unisce un profumo decisamente intenso e complesso, che richiama

alla frutta (prugne e susine) ed alle erbe aromatiche come liquirizia, china e rabarbaro. Questa complessità di sapori e profumi rende la *Orval Trappist Ale* particolarmente adatta ad accompagnare cibi saporiti come formaggi erborinati, carne e pesce affumicati o arrostiti. Non a caso è detta "*La Regina delle Trappiste*".

"Petite Orval": birra trappista leggera caratterizzata da una gradazione di 3.5% vol., la *Petite Orval* è letteralmente introvabile al di fuori del monastero, dal momento che viene prodotta esclusivamente ad uso e consumo dei monaci trappisti. E dei loro ospiti: chi la volesse assaggiare deve recarsi presso lo spaccio del monastero di Orval... o nel suo annesso *Café*!

Abbazia di Westmalle (Abdij der Trappisten van Westmalle), Belgio

L'Abbazia di Westmalle si trova in Belgio, ed è situata ad ovest della città di Malle (da cui il suo nome). I monaci trappisti di Westmalle producono, nella loro abbazia, uno squisito formaggio a pasta semidura (dal 1860) e, decisamente più famosa, anche un'ottima birra la cui produzione venne iniziata più di duecento anni fa. Nell'Abbazia di Westmalle si producono in particolare tre tipi di birra trappista:

Westmalle "Dubbel": birra trappista scura con riflessi rossastri, la *Dubbel* è rifermentata in bottiglia ed ha un contenuto alcolico di 7% vol.; viene prodotta dal 1926. Il profumo è fragrante e complesso, e richiama ad aromi fruttati e di erbe aromatiche. Il gusto presenta piacevoli note di malto, con un retrogusto leggermente

secco e persistente.

Westmalle “Trippel”: è una birra trappista chiara, dal bel colore giallo dorato brillante e rifermentata in bottiglia, il cui contenuto alcolico è di 9.5% vol.; si tratta di una bevanda dal sapore complesso, fruttato e luppolato. Elegante ed equilibrata, la *Trippel* lascia in bocca un retrogusto fresco e fruttato, molto persistente, che richiama alle note di vaniglia.

Westmalle “Extra” (“*Extra van Westmalle*”): caratterizzata da una gradazione alcolica di 5.5% vol., questa birra trappista viene prodotta solo due volte all’anno, ed è una vera rarità: non viene infatti venduta al di fuori dell’Abbazia, ma consumata esclusivamente al suo interno. I “fortunati” che la possono assaggiare sono soltanto i visitatori che arrivano sino a Westmalle per visitare il famoso “*CaféTrappiste*”... e i monaci stessi che la producono!

Abbazia di Saint Sixtus (Abdij Sint-Sixtus, Westvleteren), Belgio

Situata nel paese di Westvleteren, nella regione di Westhoek (Belgio), l’Abbazia di Saint Sixtus venne fondata nel 1831. Sette anni dopo, nel 1839, venne fondata la birreria del monastero; la produzione avviene ancora in modo tradizionale, ma con le più moderne tecnologie disponibili. Solo quantità limitate di birra vengono prodotte, sufficienti al mantenimento della comunità monastica ed al finanziamento di numerosi progetti sociali. A Saint Sixtus vengono prodotti tre tipi di birre:

Trappist Westvleteren "Blonde": gradazione alcolica di 5.8% vol., la *Blonde* presenta un bel colore dorato, ed è una birra molto rinfrescante che va servita fredda. Il suo sapore è aromatico, leggermente dolce e fruttato, e richiama a note speziate come pepe e chiodi di garofano.

Trappist Westvleteren "8": gradazione alcolica di 8% vol., è una birra trappista scura che non viene né filtrata né pastorizzata; va servita a temperatura ambiente. Si tratta di una birra corposa, con un sapore equilibrato che richiama a spezie e frutti come prugne, fichi, datteri, mele. Il finale è dolce ed aromatico.

Trappist Westvleteren "12": gradazione alcolica di 10.2% vol., anche questa birra trappista è molto scura, e non viene né filtrata né pastorizzata. Per gustarla al meglio, la *Westvleteren "12"* va servita a temperatura ambiente. Il sapore è aromatico e richiama a frutti scuri, spezie e luppolo. Sorseggiandola si percepisce la complessità del suo bouquet aromatico ed un piacevole sapore di malto, con note di caramello, cioccolato, cardamomo, liquirizia e coriandolo.

Abbazia di Koningshoeven (Abdij Onze Lieve Vrouw van Koningshoeven), Olanda

La nascita dell'Abbazia di Koningshoeven risale al 1881 e la produzione della sua ottima birra trappista di deve ad un frate originario di Monaco di Baviera che, nemmeno a dirlo, era il figlio di un mastro birraio. L'abate Dom Nivardus decise quindi di sfruttare le capacità di questo monaco per avviare la produzione di birra il cui commercio, secondo le esigenze dell'epoca,

avrebbe contribuito al sostentamento della comunità monastica.

Ancor oggi la vendita di birra sta alla base dell'economia di Koningshoeven, e la produzione è cogestita grazie alla partecipazione della Bavaria, nota società tedesca produttrice di birra. Nella stessa abbazia è in funzione una panetteria che produce uno speciale pane di malto, ed una attiva cioccolateria il cui fiore all'occhiello sono i tartufi denominati "Quatruffel" dal momento che sono ripieni di... birra Quadrupel! A Koningshoeven si producono le birre conosciute con il marchio commerciale "La Trappe", di ben cinque tipi diversi.

La Trappe "Blond": gradazione alcolica del 6.5% vol., questa birra trappista bionda ad alta fermentazione è caratterizzata da un aroma fragrante ed è un'ottima bevanda rinfrescante, dal piacevole retrogusto amarognolo.

La Trappe "Dubbel": gradazione alcolica del 7% vol., la *Dubbel* è una birra ambrata e fragrante, dal sapore gradevole e rinfrescante.

La Trappe "Tripel": con una gradazione alcolica dell'8% vol., la *Tripel* è una birra trappista scura dal gusto leggermente fruttato e piacevolmente amarognolo.

La Trappe "Quadrupel": gradazione alcolica del 10% vol., si tratta della birra trappista a più elevata gradazione alcolica prodotta a Koningshoeven. Il suo sapore è ricco e pieno, con un retrogusto amarognolo. Ciascuna bottiglia viene commercializzata con la data

di produzione, poiché la Quadrupel è ottima per essere invecchiata.

La Trappe “Quadrupel Oak Aged”: anch’essa caratterizzata da una gradazione alcolica del 10% vol., questa birra viene sottoposta ad una maturazione in botti di legno simili a quelle utilizzate per invecchiare whisky ed altri distillati; questo conferisce alla *QuadrupelOak Aged* un gusto pieno, piacevolmente aromatico e complesso. È una tipica birra da “meditazione”, da sorseggiare e gustare senza fretta.

La Trappe “Witte Trappist”: con una gradazione alcolica del 5.5% vol., questa birra viene prodotta con frumento e speciali luppoli aromatici. Non è né filtrata né fermentata, e ciò consente alla birra di maturare anche in seguito all’imbottigliamento. È una bevanda che va servita fredda, altamente rinfrescante ed aromatica.

Siti internet sulla birra trappista

[Ordo Cisterciensis Strictioris Observantiae](#)

Sito ufficiale dell’Ordine dei Cistercensi della Stretta Osservanza.

[Associazione Internazionale Trappista](#)

Sito ufficiale dell’Associazione Internazionale Trappista con sede a Vleteren (Belgio), contenente informazioni riguardanti le abbazie trappiste ed i loro prodotti tipici.

Monaci e Birre trappiste –

http://www.trappistbeer.net/trappist_portalEN.htm

Sito dedicato alle comunità monastiche trappiste ed alle birre di loro produzione (in inglese).

Siti internet delle abbazie trappiste

Abbazia di Notre-Dame de la Trappe –

<http://www.latrappe.fr/>

Sito ufficiale della storica Abbazia di Notre-Dame de la Trappe.

Abbazia d'Achel (Belgio) –

http://www.achelsekluis.org/english/frame_en.htm

Abbazia di Rochefort (Belgio)

http://www.merchantduvin.com/pages/5_breweries/rochefort_beers.html

<http://users.telenet.be/gerritvdb/rochefort/English/RochefortIndex.htm>

Abbazia di Scourmont Lez Chimay (Belgio)

<http://www.scourmont.be/>

<http://www.chimay.com/>

Abbazia di Orval (Belgio) –

http://www.orval.be/an/FS_an.html

Abbazia di Westmalle, Belgio –

<http://www.trappistwestmalle.be>

Abbazia di Saint Sixtus, Belgio –

<http://www.sintsixtus.be>

Abbazia di Koningshoeven, Olanda –
<http://www.koningshoeven.nl/en/>

[La St. Bernardus Blanche](#)



La St. Bernardus Blanche è una di quelle birre che più bevi è più capisci che la prima impressione non è sempre la più giusta.

All'inizio non ha un bell'impatto o almeno a me non ha dato quella sensazione di volerva bere tutta in un sorso, ma alla lunga ha avuto largamente ragione ed è certamente una birra da tenere sempre in considerazione

e con la quale non fai brutta figura.

Alcune note tecniche la diversificano molto dalle sue "amiche" descritte anche nei mesi scorsi e recitano così:

Birra blanche dalla schiuma candida e compatta, presenta un colore opalescente dovuto ai lieviti ancora attivi in sospensione.

Profuma di fiori d'arancio e il suo aroma ricorda la pera e il limone. Il corpo è morbido e vellutato grazie all'avena impiegata nella produzione. Il retrogusto è piacevolmente rinfrescante.

Forse l'unica cosa che personalmente non gradisco appieno è la sua frizzantezza che stona un po' con il resto ma è proprio trovare il pelo nell'uovo.

L'abbinamento gastronomico consigliato sono i crostacei e il pesce in generale sia esso di mare o di fiume, non escluderei anche verdure pastellate o dolci di mousse o panne cotte ma vi permette anche la possibilità di assaggiarla anche solo come aperitivo.

Per gli amanti della produzione, la St. Bernardus Blanche è prodotta utilizzando non solo malto d'orzo ma anche altri cereali come avena, grano, frumento e viene aromatizzata con spezie quali coriandolo, cardamomo, la buccia d'arancia.

Prima di lasciarvi un po' di storia su chi produce questa e altre incredibili birre tra cui una delle più buone del mondo la St. Bernardus ABT 12.

Cheers!!!

Birreria: Sint-Bernardus (Brouwerij)

Indirizzo:

Trappistenweg 238978, Watou

Telefono:

+32 057 388021 – Fax: +32 057 388071

E-mail:

info@sintbernardus.be

Sito web:

<http://www.sintbernardus.be>

Descrizione:

La Brouwerij St. Bernardus ha preso il nome dal Santo patrono di Watou-Poperinge (dove ha sede), un piccolo e tranquillissimo centro nella regione "Le Plat Pays" delle Fiandre Occidentali, famoso per la produzione di luppolo di alta qualità ed anche per un concorso di Poesie dove i vari testi sono dipinti sulle facciate e sui tetti delle case.

Vediamo la storia della birreria nei dettagli: una politica anticlericale all'inizio dell'800 fece sì che la comunità dell'Abbazia di Catsberg, nella Francia del Nord, passò il confine per spostarsi di qualche chilometro in Belgio, a Watou. Lì attrezzarono a loro rifugio una fattoria e come attività principale per finanziarsi iniziarono a produrre formaggio. Dopo il 1930 però tornarono in Francia ed allora Evarist Deconinck ritirò la loro attività di caseificazione, trasferendosi in Trappistenweg (che significa strada Trappista) a Watou e sviluppando ulteriormente l'attività. L'edificio originale ora è divenuto abitazione privata ma conserva ancora tracce del caseificio. Poco dopo la fine della seconda guerra mondiale la vicina abbazia Trappista di San Sixtus decise d'interrompere la commercializzazione della sua birra al di fuori dell'Abbazia (la produzione interna continuò, ma solo per i monaci, i loro ospiti e tre taverne che vendevano anche altri prodotti Trappisti) e di affidarsi ad esterni per questa attività. I monaci stipularono quindi un contratto con Deconinck, che iniziò a produrre birra su licenza ed a commercializzarla, con l'aiuto del mastro birraio polacco dell'Abbazia, che si occupò di garantire la qualità della produzione. Fu costruito un nuovo edificio ad uso birreria e le birre SIXTUS iniziarono ad esservi prodotte sulla base della ricetta originale. Il contratto fu inizialmente stipulato per 30 anni. Nel 1959 venne abbandonata la produzione di formaggio. All'inizio degli anni sessanta subentrò nella gestione della birreria il figliastro di Deconinck, Guy Claus, che rinegoziò col monastero un prolungamento del contratto fino al 1992. Nel 1992 tutte le birrerie Trappiste decisero di qualificare il marchio "Trappista", inserendo fra le regole di legge la produzione direttamente supervisionata dai monaci presso il monastero, e questo causò la fine dell'accordo, nonostante la birreria tentasse, anche con cause legali, di affermare il suo diritto a continuare la produzione. Ancora oggi la St. Bernardus conserva gli impianti ed il lievito dell'Abbazia di St. Sixtus e spesso in qualche negozio o pub questa birreria viene reclamizzata (talvolta con il vecchio nome di St. Sixtus) come facente parte della ristretta cerchia delle originali trappiste. E' meglio però sgombrare subito il campo dagli equivoci: la birreria autenticamente monastica, la sola che può dirsi Trappista, è l'altra, nota come "Westvleteren", dal nome del paese dove sorge il convento, e data la limitata produzione le sue birre sono vendute all'esterno solo direttamente al cancello del monastero e nel vicino bar "In De Vrede", che significa "Nella pace". La St. Bernardus, per continuare a produrre birra fu obbligata a cambiare, seppur di poco, le ricette, ed anche le birre cambiarono nome da St. Sixtus a St. Bernardus. Ciò non comportò affatto una diminuzione della qualità, tanto che per alcuni le St. Bernardus sono oggi addirittura migliori delle cugine Trappiste! Ormai in età avanzata Guy Claus decise di affidare ad un giovane la continuità della birreria, e trovò la persona adatta in Hans Depypere, che continua oggi l'attività con rinnovato entusiasmo. La birreria ha dimostrato di essersi meritata la fiducia accordatale un tempo dai frati trappisti, ed è nota fra gli estimatori di birre belghe proprio per la sua solida affidabilità e la costanza dimostrata negli anni nel fornire prodotti di livello eccellente, in un panorama che invece vede spesso l'apparire effimero di nuove etichette ed a volte la scomparsa o il decadimento di marchi classici. La birreria produce fin dal 1946 tre birre d'Abbazia scure (la Pater 6, la Prior 6 e la Abt 12. Le ricette e la scelta delle materie prime rispecchiano piuttosto da vicino l'originale birra d'Abbazia. Nonostante la zona sia coltivata a luppolo, queste ale sono più bilanciate verso il malto: il luppolo viene usato più per l'aroma quasi speziato che per l'amaro. Il corpo è rotondo in tutte le birre prodotte: in gradazione crescente, si va dalla Pater, alla Prior e infine alla Abt. Quest'ultima, che alcuni preferiscono addirittura a Rochefort 10 e Westvleteren 12, è una birra scura, ricca e cremosa, molto corposa ma non stucchevole, armonica nell'aroma dei malti caramellati e nei sentori fruttati e speziati dovuti al lievito. Queste caratteristiche sono presenti, sia pur con minore intensità, nelle altre birre della gamma. I numeri che si trovano sulle etichette di queste St. Bernardus indicano la vecchia scala di misurazione belga della birra. La 12, che in realtà ha 10 gradi, viene fatta invecchiare 3 mesi prima di essere imbottigliata. La fabbrica raccomanda di servirle a 12-15 gradi.

Dagli anni 90 si sono aggiunte alla produzione due birre chiare, la St. Bernardus Triple da 8° e la Watou Tripel da 7.5°, e due birre sviluppate congiuntamente con Pierre Celis, il padre delle Hoegaarden: la St. Bernardus witbier, birra bianca di frumento da 5.5°, considerata tra le migliori di questo genere in Belgio, e la GrottenBier, scura da 6.5°, che viene lasciata maturare nelle grotte di Kanne (Belgio) e Valkenburg (Olanda), nelle profondità della terra, riponendola nelle pupitres (strutture a "V" rovesciata costituite da due tavole di legno incernierate su un lato e dotate di fori in cui inserire i colli delle bottiglie) proprio come le bottiglie di Champagne (il guru della birra Michael Jackson l'ha definita come una delle migliori dieci birre del momento). Tutte queste birre sono ad alta fermentazione e prodotte con ingredienti della migliore qualità. L'acqua usata per produrre viene da 152 mt. di profondità, ed a ragione può essere detta "acqua storica": studi scientifici hanno confermato che è pioggia caduta addirittura all'epoca di Giovanna D'Arco e filtrata attraverso gli strati di sabbia permeabile della regione di St. Omer nel Nord della Francia. Dopo il brassaggio la birra è lasciata maturare naturalmente per tre mesi ed è imbottigliata senza essere filtrata, aggiungendo una miscela di zucchero e lieviti per attivare la rifermentazione in bottiglia, che assicura carbonazione naturale e dona una schiuma piena e cremosa. Anche le birre in fusto sono trattate con procedimenti tradizionali a garanzia della massima qualità.

[La Blanche de wissant](#)



Una Piacevole scoperta.

Basterebbero queste poche parole per dare il benvenuto sulle mie tavole e spero anche sulle vostre a questa candida e rinfrescante birra bianca Prodotta dalla Brasserie Artisanale des 2 Caps, fondata nel 2003 da Christophe e Alexia Noyond a Cristophe Noyon a Tardinghen, nella dipartimento dei Nord-Pas-de-Calais ed effettivamente a pochi chilometri da Calais.

La Brasserie non ha alle spalle antichi racconti e secolari ricordi, ma ha davanti a se idee e birre per poterle raccontare in futuro.

Torniamo alla protagonista del nostro racconto di oggi.....Una bianca, leggera, aromatica e rinfrescante, prodotta con frumento invernale morbido e malto d'orzo, la Wissant è ideale da bere in estate, ma anche durante tutto l'anno per essere servita con il pesce, gamberi, granchi e così via.

Quello appena scritto è quasi testualmente quello che troverete in rete su come degustare questa birra,

personalmente aggiungerei un paio di cosette.

Ho provato la Wissant in tre modi diversi e ogni volta non ha mai tradito. In Insalata di pomodori e cipolla di Breme, un insalatina d'orzo con crudità di zucchine, carota e con del riso integrale.

Con il pesce va benissimo, ma credo ci sia di meglio.

Credo che da oggi la wissant sarà una mia nuova compagna di viaggio insieme ad altre bianche che sanno stare al loro posto senza essere invadenti ma sicure della loro vivace capacità di dare allegria a una giornata.

Va detto che questa birra in particolare non è di facile reperibilità, ma nei negozi specializzati potreste trovarla insieme alle sue compagne di Brasserie:

La 2 Caps

La Noire de Slack

La Belle Dalle "millésimée"

La Bière à Frometon

La Guénel

A prestissimo con tante novità.

Cheers !!!

