

BIRRA BLOEMENBIER 7%

BLOEMENBIER

Cl. 33

COM'È

Dal colore dell'ambra, questa birra è delicata come i fiori con cui viene prodotta. Il suo profumo intenso ricorda lo sbocciare della primavera. Il suo aroma è nettamente fruttato, quasi una dedica al pubblico femminile. Il retrogusto è rinfrescante.

ABBINAMENTI

Stuzzichini leggeri, primi piatti con profumi poco percettibili, pesce e carni bianche, formaggi giovani, insalate con petali di fiori. Dolci di frutta fresca e panna montata.

PIZZE CONSIGLIATE

Hawaii con ananas e prosciutto cotto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Consigliabile tra gli 8°C e i 10°C

PROFILO CARATTERIALE

LUI: ama il bello e si intende di arte;
LEI: frizzante, gioiosa e giocosa.



BICCHIERE CONSIGLIATO



COME VERSARLA: In due volte a qualche minuto una dall'altra.



Versare lungo il fianco interno del bicchiere inclinato a 45°. Verso la metà circa della bottiglia, raddrizzare il bicchiere, agitare la bottiglia per sciogliere i lieviti e continuare a versare la birra verso il centro del bicchiere.

NAZIONALITÀ:	BELGA
GRADO ALCOLICO: 7% vol.	MEDIO GRADO ALCOLICO
GASSATURA: 6,5 g/l CO ₂	POCO GASSATA
COLORE:	BIONDO AMBRATO
AMARO: 15 EBU	QUASI ASSENTE

Oggi parliamo di una birra che conoscevo da tempo come nome, ma che colpevolmente non avevo ancora assaggiato. Tralascio le note tecniche che potete trovare ampiamente descritte nella foto e mi soffermo invece sulle piacevoli sensazioni personali.

Ho provato questa **BLOEMENBIER** la prima volta (ne avevo 2 bottiglie), con un piatto di riso basmati alle verdure e mi ha colpito molto il fatto che già a metà piatto, l'avevo già finita. Il gusto fresco e la leggerezza con la quale accompagnava il riso mi aveva fatto perdere il senso della misura. Colto da improvviso sconforto, fissando il calice ormai vuoto, con mio grande rammarico ho dovuto aprire la seconda e ultima bottiglia.

Se dobbiamo trovare una morale alla mia disavventura, potremmo dire che non bisogna mai finire le scorte di una birra che ci piace se non dopo averla già riconprata. Non è sicuramente una birra che ti lascia a bocca aperta ma è sicuramente una birra di compagnia e la prossima volta non sarò così parsimonioso nell'acquisto.

Consiglio a tutti di avere una scorta di questa birra per tutta la durata della bella stagione.

A presto

Cheers!!!!

La Rulles “La Grande 10”



Oggi CARISSIMI lettori e degustatori, parleremo brevemente del birrificio de “La Rulles” piccolo paesino del Lussemburgo belga.

Il Birrificio è ancora in pubertà, ha quattordici anni di vita, ma nonostante non sia centenario come la maggior parte delle Abbazie, vanta 4 prodotti di assoluta qualità.

In Particolare oggi vorrei soffermarmi sulla prima che vedete in foto “la grande 10”. Una birra semplice con luppoli americani. Una birra per le occasioni importanti, da sorseggiare con ponderatezza.

Purtroppo non è facile da reperire perché prodotta una volta l’anno e in modiche quantità. Personalmente l’unica bottiglia rimastami prenderà un po’ di polvere prima di essere bevuta, non sopporterei l’idea di non averla.

Questo è quello che scrivono di lei:

Di un bel dorato carico in piena virata verso l'aranciato, piuttosto opalescente, con quella schiuma fine e compatta si fa amare fin dal primo sguardo. Riesce a coniugare una pronunciata secchezza, dovuta anche all'avvertibile utilizzo di zucchero in fermentazione, con una discreta morbidezza maltata e mielosa che le dona un corpo medio. Le note fruttate sono quelle dell'albicocca e della pesca sciroppata, con una suggestione di mirtillo, suffragate da quelle dei luppoli, agrumate di pompelmo e di arancio, di resina, un lieve tropicale di ananas e poi lievemente dank come direbbero in maniera intraducibile gli americani – quell'erbaceo umido e stupefacente. Emerge con chiarezza una globale sensazione di candito, di calore alcolico che rende il sorso importante ma non bruciante, mentre l'amaro è solido e la carbonazione moderata. Una lettura della modernità intelligente per una birra divertente e impegnativa allo stesso tempo, senza divenire faticosa.

Cosa dire ancora.....cheers!!!!

[La tripel KARMELIET](#)



Karmeliet

Carissimi degustatori,

oggi volevo soffermarmi su una delle Birre che personalmente preferisco, si chiama Tripel Karmeliet.

La si trova raramente in commercio anche se da qualche tempo la vedo esposta in qualche supermercato. Se la trovate non fatevi spaventare dal prezzo (6,50€ bott. Da 75Cl.), è una di quelle scelte di cui non vi pentirete.

E' una birra straordinariamente armoniosa. Ti lascia il sorriso e la voglia che non finisca. La si abbina un po' con tutto, anche perché la prima donna è sempre e comunque Lei.

Non vorrei dilungarmi troppo, vi lascio con 2 consigli: il primo di provarla ed il secondo e di leggere le note che ho trovato, lascerà

ancor di più la curiosità di possedere questo splendido esemplare.

La Giusy ne è una affascinata bevitrice.

TRIPEL KARMELIET, tre cereali diversi in una sola birra!

La Tripel Karmeliet è tuttora prodotta secondo un'autentica ricetta del 1679 originaria dell'antico Monastero Carmelitano di Dendermonde, che prevedeva l'uso di tre cereali: orzo, come ovvio, ma anche frumento e avena.

Molte prove condotte in birreria hanno confermato che questa particolare combinazione tradizionale di cereali rimane ancora la migliore.

Il nome Tripel Karmeliet fa riferimento sia alla sua origine che alla sua rifermentazione in bottiglia.

Il bicchiere della Tripel Karmeliet è sicuramente uno dei più belli in assoluto. E' stato sviluppato dalla birreria stessa ed è decorato con un fiore di giglio stilizzato come suo motivo tradizionale.

Il giusto modo di versarla, in questo bicchiere, è il seguente: inclinate

leggermente il bicchiere e versate la birra lentamente e delicatamente. La schiuma, come nell'immagine, deve partire dalla punta dei gigli riempiendo il bicchiere, senza sbordare. Se la schiuma è troppo scarsa, versate raddrizzando un po' il bicchiere ed allontanando la bottiglia. Lasciate circa 5mm di birra nella bottiglia

(che contiene un deposito di lieviti). Se volete potete aggiungere questo deposito successivamente.

Aspetto: colore variabile tra l'oro ed il bronzo, schiuma cremosa.

I MATERIALI USATI DALLA BOSTEELS

Acqua, bellissimi grossi chicchi d'orzo maturo, luppolo e lievito sono i principali ingredienti della birra.

Nel caso della Bosteels viene usata acqua a basso contenuto di sodio pompata da una profondità di 100m.

L'orzo viene maltato: una volta selezionato e ripulito, viene immesso nelle vasche di macerazione, dove per circa tre o quattro giorni riceve l'acqua e l'ossigeno necessario per la germinazione. L'acqua di macero, che di solito è mantenuta a temperature varianti fra i 12 e i 15 gradi, viene cambiata in continuazione. Quando l'orzo ha raggiunto l'umidità necessaria, viene messo a germinare per circa una settimana (in modo che l'amido si trasformi in zuccheri più facilmente attaccabili dai lieviti) su di un'aia oppure nei cassoni di germinazione; in questo processo è molto importante l'aerazione dei chicchi. Quando la radichetta raggiunge grosso modo i due terzi della lunghezza del chicco, il malto è pronto per l'essiccazione o la torrefazione, il cui scopo è quello di arrestare il processo di germinazione, che viene effettuata con getti d'aria calda a temperature più o meno alte, in modo che assuma un colore più o meno scuro ed ovviamente anche un sapore più o meno tostato (in realtà ormai ogni birreria acquista i cereali già maltati, lasciando a

pochissimi grossi impianti, detti malterie, il compito di produrli, ndr)

. E' possibile maltare cereali di tipo diverso.

L'orzo apporta una forte e rotonda dolcezza, il frumento rende la birra molto chiara e dissetante, l'avena dà un corpo morbido, pieno e delicato, quasi di seta. Il luppolo viene aggiunto durante il processo produttivo per dare alla birra un gusto rinfrescante ed un'aroma sottile. Le birre della Bosteels non vogliono essere particolarmente amare, per cui vengono usati luppoli aromatici.

I lieviti (funghi unicellulari, grandi circa 8micron)) convertono lo zucchero e gli aminoacidi in alcool, anidride carbonica (il gas nella birra non viene aggiunto ma è un prodotto naturale della fermentazione) e sostanze aromatiche. Il *Saccharomyces carlsbergensis*, lievito per le birre a bassa fermentazione, opera fra i 5 e gli 8 gradi, poiché oltre i 10 gradi rischierebbe di conferire al prodotto un gusto abbastanza sgradevole. Verso la fine del processo fermentativo questo tipo di lievito tende a dividersi in due parti: grossi fiocchi che salgono verso la superficie e cellule di sfaldamento che si depositano sul fondo. Il lievito propulsore dell'alta fermentazione, il *Saccaromyces cerevisiae*, lavora invece fra i 16 e i 23 gradi. È noto che i processi di fermentazione sono favoriti dal calore, per cui quella alta avviene più rapidamente di quella bassa. Dopo tre o quattro giorni questo tipo di lievito risale in superficie e viene recuperato con schiumature. Il *Saccaromyces cerevisiae* dunque è notevolmente economico, poiché è riprodotto e

moltiplicato

dalla birra stessa. I due principali tipi di lieviti si suddividono poi in molti ceppi, che danno caratteristiche specifiche alla birra: il lievito usato è proprio il marchio di fabbrica della birreria, l'ingrediente che più di ogni altro ne caratterizza il sapore). La Bosteels usa due tipi di lieviti, ad alta e bassa fermentazione, che lavorano a te

temperature diverse e danno caratteristiche ben definite, per produrre birre ale/speciali (come la Tripel Karmeliet, che sono più fruttate ed aromatiche) oppure lager.

[Quale birra scegliere?](#)



Le "chicche" di Marco

Quale Birra Scegliere?

Carissimi Degustatori, Appassionati e Curiosi di Birra, concessami la possibilità di scrivere qualche riga, è sorto il problema di rompere il ghiaccio.

Quale potrebbe essere una domanda che un neofita potrebbe farsi davanti a tre o quattro bottiglie di birra diverse che non ha mai avuto la fortuna di assaggiare?

Quella più plausibile che mi è venuta in mente è: "E adesso quale scelgo?"

Comincerei con il dire che non esiste una risposta, o meglio non esiste una sola risposta.

La risposta più simpatica, sarebbe: "Bevile tutte."

Troppo semplice.....

Tutto dipende in quale contesto la vuoi bere, se vuole essere un aperitivo o una cena o un dopo cena.

Aperitivo:

Una buona birra a prescindere da quando si beve, va degustata e soprattutto, in caso dell'aperitivo non deve appesantire, deve dissetare e preparare il palato.

L'ideale a mio modesto parere potrebbe essere una deliziosa Birra Bianca.

Nota da Wikipedia:

La bière blanche (in lingua francese) o witbier (in lingua olandese), traducibile in entrambi i casi come "birra bianca", è prodotta principalmente in Belgio, ma anche nel Nord-Est della Francia e in Olanda.

È prodotta seguendo in parte la tradizione medievale, in cui anziché usare il luppolo (oltretutto vietato nell'antica legge francese) si ricorreva a una miscela di erbe e spezie note in olandese come gruut: nella

ricetta moderna questo è composto di coriandolo, arancia, arancia amara e luppolo. Questa miscela conferisce alla birra un sapore più fruttato e acidulo del corrispondente tedesco, e risulta molto rinfrescante d'estate; inoltre la birra subisce una seconda fermentazione nella bottiglia.

A differenza della cugina tedesca, viene prodotta utilizzando frumento non maltato e spesso avena, ed è generalmente servita in bicchieri più bassi e tozzi rispetto a quelli alti e stretti delle weizen tedesche.

Un'altra birra belga, il Lambic, può essere considerata una birra di frumento ma non una witbier, perché prodotta per fermentazione spontanea.

Vi offro generosamente tre scelte di Birra Bianca da me degustate e apprezzate sia in un freddo pomeriggio invernale che in un'afosa giornata di Luglio:

1. Blanche de Bruxelles
2. Blanche de Namur
3. St Bernardus Blanche

A voi la scelta.

Cena:

Scegliere la Birra per Cena è sicuramente più

impegnativo, dipende innanzitutto da cosa si mangia e in secondo luogo da come te la vuoi giocare.

Se mangi Carne Rossa, non c'è di meglio che una dura Birra Scura, se mangi carni Bianche o Pesce, puoi stare sulla Bionda Carica o in alcuni casi una Rossa/Ambrata da mozzare il fiato. Se invece vai a tutto Primo, direi che con la Bionda non si sbaglia mai.

Birra Scura:

1. St Bernardus Abt 12
2. Buffalo
3. Gulden Draak
4. Birra Bionda "Carica" o rosse "da mozzare il fiato":
5. La Trappe Quadruple
6. Urte! Samarath
7. La Kwak
8. La Rulle La grande 10
9. Achel Extra
10. Brigand

Le Bionde per tutte le stagioni:

1. Karmeliet Tripel
2. St Feullien
3. st Denise Reserva

Il Dopo cena:

A mio modesto parere in questo caso bisogna andare su Birre più impegnative che ti rilassino e ti facciano assaporare una buona lettura o un film e ti prepari a un dolce sonno.

1. Westvleteren
2. Rochefort 10
3. Chimay

E' ovvio che queste da me segnalate siano solo una minuscola parte di quelle che avrei potuto citare.

Speriamo ci sia il tempo per conoscerle meglio e perché no, conoscere anche le vostre preferenze. Confrontarsi è importante perché non cogliere l'occasione di questo spazio per rilassarsi davanti a un bel bicchiere di Birra e a un bel piatto proposto dalla nostra Giusy e dalle sue amiche.

A presto

Cheers

[La birra trappista](#)



La birra trappista è un tipo di birra prodotta dai monaci trappisti o sotto il loro diretto controllo. I trappisti prendono il nome dal monastero cistercense di La Trappe, in Francia ed erano solo uno fra i tanti ordini monastici a produrre birra per finanziare il proprio sostentamento. In seguito alla Rivoluzione

francese e alle Guerre mondiali, numerosi monasteri andarono distrutti.

Nonostante ciò, la popolarità delle birre trappiste continuò a crescere, tanto che numerose birrerie non autorizzate ne avviarono la produzione, obbligando i monaci a prendere provvedimenti e a far nascere l'Associazione Trappista Internazionale (ITA).

Dei 171 monasteri trappisti nel mondo, solo sette producono birra – sei in Belgio (abbazia d'Achel, abbazia di Rochefort, abbazia di Scourmont, abbazia di Orval, abbazia di Westmalle, abbazia di Chimay) ed uno in Olanda (abbazia di Koningshoeven); solo queste sette abbazie possono vantare il titolo di trappista e sono autorizzate ad etichettare le loro birre con il marchio Authentic Trappist Product – Autentico Prodotto Trappista – che indica l'osservanza di tre requisiti stabiliti dall' ITA:

1. La birra deve essere prodotta all'interno di un'abbazia trappista.
2. L'intero processo produttivo deve svolgersi sotto il controllo diretto della comunità monastica.
3. I ricavi delle vendite devono essere utilizzati dall'Ordine per perseguire atti caritatevoli.

Le birre trappiste 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 birre trappiste sono:

Trappiste de Rochefort – Abbaye de Saint Remy
Trappiste de Chimay – Scourmount Abbaye
Achel – St. Benedictus Abbaye Orval – Abbaye Notre-Dame de Orval
Westmalle – Abbaye de Notre Dame de la Trappe du Sacre Coeur
Westvleteren – Abbaye de Notre-Dame de Saint Sixtus
La Trappe – Abbaye de O.L.V. van Koningshoeven

1. ROCHEFORT

Nel monastero di Saint Remy, si produce, sin dal XVI secolo, un'ottima birra ad alta fermentazione. La produzione è affidata a quindici monaci che risiedono nell'abbazia e tengono gelosamente nascosto il processo produttivo. La produzione annua è limitata: non tanto per motivi economici, quanto piuttosto per rispettare le esigenze del monastero.

A Rochefort si producono tre diversi tipi di birra, ognuno dei quali è riconosciuto con un numero. Il numero che dà il nome alla birra di Rochefort, determina la densità della birra stessa.

Rochefort 6 (tappo rosso): è caratterizzata da una gradazione alcolica di 7.5% vol. Il colore della Rochefort 6 è rossastro, con riflessi dorato-ambrati; ha un sapore consistente, leggermente speziato, e un gusto intenso di caramello, frutta ed un tocco d'uva. È prodotta una sola volta all'anno e rappresenta circa l'1% della produzione totale. Per questo è la tipologia più rara e piuttosto difficile da ottenere. Il finale è

prolungato, con note di lievito e malto.

Va servita a una temperatura di 10-12°C.

Rochefort 8 (tappo verde): si tratta di una birra 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, cioccolato amara, cuoio e spezie. Conosciuta già dal 1954, inizialmente veniva chiamata Spéciale; in seguito al successo crescente, è arrivata a essere la porzione più estesa della produzione.

Va servita ad una temperatura di 12-14°C.

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 con una schiuma molto compatta che ricorda un misto di frutta candita, fico, miele, spezie piccanti, liquirizia e cannella. 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.

Va servita ad una temperatura di 12-14°C.

Questa tipologia di birra va accompagnata a piatti con formaggi di lunga stagionatura e alle erbe, oltre a essere anche adatta per piatti speziati e al fianco di carni rosse alla brace.

Queste birre possono essere conservate nelle cantine anche per cinque anni, mantenendo la loro qualità.

Ognuna di queste, è prodotta secondo la stessa ricetta (orzo e luppolo coltivati nei campi del monastero);

l'unica cosa che cambia è la gradazione alcolica.

L'acqua utilizzata per queste birre viene attinta da un

pozzo, situato all'interno delle mura del monastero.

2. CHIMAY

Il monastero di Scourmount avviò la produzione della famosa Bières de Chimay nel 1863. Questo birrificio offre lavoro a 82 persone e la metà della produzione viene destinata all'esportazione. Con i guadagni provenienti dalla vendita della birra e degli ottimi formaggi trappisti Chimay, la comunità monastica supporta progetti benefici nei paesi in via di sviluppo. Gli ingredienti sono stati argomento di interesse: tutte le birre sono fatte con acqua, orzo germinato, amido di grano, zucchero, estratto di luppolo e lievito.

La birra Chimay viene prodotta in tre differenti tipologie:

Chimay Blanche o Tripla (detta Cinq Cents in bottiglie da 75 cl.) ha una gradazione alcolica dell'8%, un colore giallo dorato e un aroma complesso che sa di luppolo e lievito. Il gusto è piacevolmente luppolato, con sentori fruttati (uva e prugna) ed un aroma complesso. Si caratterizza per un retrogusto lievemente amarognolo.

Va servita ad una temperatura di 8-10°C.

Chimay Rouge (detta Première, in bottiglie da 75 cl.) ha una gradazione alcolica di 7% vol. Si tratta di una birra non pastorizzata, rifermentata in bottiglia, dal colore marrone scuro. Forma una schiuma molto densa e cremosa, e sprigiona un aroma dolce dal gusto di frutta (in genere 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. Il malto in questa birra ha un carattere ricco, con sentori di noci, lievito e pepe della casa.

Va servita ad una temperatura di 10-12°C.

Chimay Bleue (detta Grande Réserve in bottiglie da 75 cl.). Si tratta della Chimay a maggior gradazione alcolica (9% vol.), una birra caratterizzata da una lunga fermentazione non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. La Chimay Bleue di colore rame scuro ha una schiuma cremosa e un gusto un po' amaro. E' caratterizzata da un'intensa fragranza di lieviti e frutti, con un piacevole sapore di malto tostato leggermente piccante.

Va servita ad una temperatura di 12-14°C.

Esiste anche la Chimay Dorée (4,8% vol), fermentata dagli stessi ingredienti della Rouge, ma più pallida e diversamente speziata. È una varietà rara, ideata per essere bevuta soltanto in abbazia o alla vicina locanda Auberge de Poteaupré, associata all'abbazia. Gli stessi monaci bevono questa varietà di birra piuttosto che le altre tre, più forti. Non c'è mercato ufficiale per la Dorée e le poche bottiglie che escono dall'abbazia sono per vie officiose. Va servita intorno ai 6-8°C.

La trappista Chimay è trasportata dal monastero all'impianto di imbottigliamento di Baileux, a 12 chilometri di distanza, che può riempire 40.000 bottiglie all'ora.

La birra viene così fatta rifermentare in bottiglia per tre settimane, prima della spedizione. Solo il 20% della produzione di birra Chimay è venduto sui mercati d'esportazione.

La Chimay va accompagnata a piatti con formaggi (freschi o di lunga stagionatura), con piatti di carne rossa e anche con dessert al cioccolato.

3. ACHEL

L'abbazia belga di St. Benedictus avviò la produzione di birra dal 1850 fino al 1914, e successivamente se ne perse la tradizione; solo nel 1998, la produzione ricominciò grazie alla passione di un monaco – nonché mastro birraio – che riprese le ricette originali di Fratello Thomas, storico mastro dell'Abbazia.

Nonostante sia il più piccolo dei monasteri trappisti a produrre birra, ad Achel nascono cinque tipi di birra: Achel Blond 8° (8% vol.): questa birra è caratterizzata da un colore giallo dorato e forma una schiuma fine, non persistente. Il profumo richiama 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), fruttato (ricco di sapori legati alla frutta matura) con note di malto, e il retrogusto è gradevolmente luppolato ma tendenzialmente dolce. Va servita ad una temperatura di 8-10°C.

Achel Blond 5° (5% vol.): birra dal 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), e un pizzico di aroma di luppolo. Il retrogusto è aromatico e dolce, con solo una lieve punta di amarognolo.

Va servita ad una temperatura di 8-10°C.

Achel Bruin 5° (5% vol.): birra 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.

Va servita ad una temperatura di 10-12°C.

Achel Bruin 8° (8% vol.): gradevole birra 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.

Va servita ad una temperatura di 10-12°C.

Achel Extra (9.5% vol.): birra dal 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. Va servita ad una temperatura di 12-14°C.

La tipologia di birra Achel Blonde è adatta a primi piatti (risotti e cereali), secondi piatti mediamente strutturati e non molto grassi (carni bianche). Si accompagna bene a formaggi a pasta cotta o dura di media stagionatura oltre che a dessert di pasta frolla con mandorle e uva passita.

L' Achel Bruin si adatta a primi piatti (risotti, pasta, cereali e polenta), secondo piatti (carni bianche e rosse). Si accompagna a formaggi (di media-lunga stagionatura) e a dolci al cioccolato o al caffè.

4. ORVAL

L'abbazia di Orval (il cui nome significa Valle d'Oro) ha una storia antichissima: venne fondata addirittura nel 1070, da monaci benedettini e in seguito distrutta dalle truppe francesi nel 1793.

Nel 1926, 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, e

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.

Le birre prodotte ad Orval, sono di due tipi:

Orval Trappist Ale: presenta una gradazione alcolica di 6.2% vol., birra molto amara prodotta con fiori di luppolo freschi, fermentata la prima volta con lieviti aromatici, poi rifermentata nei tini ed infine in bottiglia. 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, susine ed arancia) 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 come formaggi erborinati, carne e pesce affumicati o arrostiti.

Non a caso è detta la Regina delle Trappiste.

Per gustarla al meglio, si consiglia una temperatura di servizio intorno ai 14°C.

Petite Orval: birra 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.

5. WESTMALLE

L'Abbazia di Westmalle deve il suo nome alla sua ubicazione, a ovest rispetto alla città di Malle. Il monastero cominciò la produzione della birra più di duecento anni fa, ma la commercializzazione avvenne solo nel 1861, seguendo l'esempio dell'Abbazia di Chimay.

Gli ingredienti utilizzati per questa birra trappista sono l'acqua freatica purissima di Westmalle, malto, lievito, luppolo e zucchero. Nonostante l'automazione d'avanguardia del processo di produzione, il luppolo è aggiunto ancora a mano nelle caldaie di bollitura, nella sua forma naturale e in momenti ben precisi. Nell'abbazia vengono prodotti un ottimo formaggio a pasta semidura e tre tipi di birre rinomate:

Westmalle Extra: Ha una gradazione alcolica del 5.5% e viene prodotta solo due volte all'anno, ed è una vera rarità. Infatti è ad uso esclusivo dei monaci dell'Abbazia e dei loro ospiti. Non è commercializzata, pertanto può essere gustata soltanto sul posto o nel Café Trappiste a lato del monastero. La leggenda vuole che le pompe del Café siano direttamente collegate ai serbatoi dell'abbazia.

Westmalle Dubbel: E' una birra scura con riflessi rossastri, con gradazione del 7% di volume e rifermentata in bottiglia. La sua produzione ha avuto inizio nel 1926. Ha un aroma fragrante, fruttato, con richiami alle erbe aromatiche. Il sapore ricorda il malto e ha un retrogusto leggermente secco e persistente.

Va servita ad una temperatura di 12-14°C.

Westmalle Tripel: prodotta a partire dal 2002, è una birra chiara, di colore giallo dorato e con gradazione del 9.5% di volume. E' caratterizzata da rifermentazione in bottiglia e ha un sapore complesso, fruttato e luppolato. Elegante ed equilibrata, la Tripel lascia in bocca un retrogusto fresco e fruttato, molto persistente, che richiama alle note di vaniglia. Va servita a una temperatura di 10-12°C.

Per godere appieno di una birra Westmalle Dubbel o Tripel si consiglia di lasciarla riposare preferibilmente 8 giorni ad una temperatura tra i 12 e 15 gradi e lasciare il sedimento nella bottiglia ottenendo una bevanda limpida e di aspetto gradevole. Una bella schiuma è un altro dei segreti con cui la birra trappista Westmalle rivela pienamente il suo ricco aroma. Le birre trappiste si servono tradizionalmente in un bicchiere a forma di calice; alcuni dilettanti preferiscono servirli in un bicchiere tulipano (più stretto sul vertice) per concentrare meglio gli aromi.

La Westmalle può accompagnare i piatti a base di formaggio o di carni rosse. In aperitivo, può essere accompagnata da assaggi di emmentaler o di comtè aromatizzato da una punta di senape.

6. WESTVLETEREN

L'abbazia di Saint Sixtus venne fondata a Westvleteren nel 1831, mentre la fondazione del birrificio risale al

1839. Ancora oggi la birra viene prodotta seguendo fedelmente le ricette tradizionali insieme però alle più moderne tecnologie. La produzione avviene in quantità limitata, per sostenere il mantenimento della comunità monastica e il finanziamento di progetti benefici.

In quest' abbazia vengono prodotti tre tipi di birra:

Trappist Westvleteren Blonde (tappo verde): ha una gradazione del 5.8% vol., presenta un colore dorato ed è una birra molto rinfrescante che va servita fredda. E' dotata di un sapore aromatico, leggermente dolce e fruttato, con richiami a spezie come chiodi di garofano e pepe.

Trappist Westvleteren 8 (tappo blu): Ha una gradazione dell'8% vol.; è una birra scura che non subisce processi di filtrazione o pastorizzazione. Non deve essere servita fredda, ma a temperatura ambiente. Si tratta di una birra corposa, con un sapore che offre notevoli richiami fruttati a prugne, fichi e datteri, nonché a spezie. Il retrogusto è dolce ed aromatico.

Trappist Westvleteren 12 (tappo giallo): è un'altra birra scura, introdotta nel 1940, con una gradazione del 10.2% vol. e, come le altre, anche questa varietà non subisce processi di filtrazione o pastorizzazione. Per gustarla al meglio, la Westvleteren 12 va servita a temperatura ambiente. Ha un sapore fruttato, con richiami al luppolo e alle spezie. E' caratterizzata da un aroma complesso, e un sapore di malto con accenni di cioccolato, liquirizia, caramello e coriandolo.

Le tre varietà di birra Westvleteren vanno servite ad una temperatura di 10-12°C. Molti preferiscono il gusto che hanno dopo una conservazione di diversi anni. Secondo una limitazione risalente al 1945, le bottiglie non hanno l'etichetta, e riportano sul tappo la gradazione alcolica secondo il sistema belga, e tutte le informazioni richieste per legge. A causa del poco spazio a disposizione, la Westvleteren è l'unica delle birre trappiste che non riporta sulle bottiglie il logo ufficiale di prodotto autentico trappista. La Westmalle è abbinabile a formaggi (di lunga stagionatura) e si sposa benissimo con salumi, carni bianche e molti dolci, crostate e torte di frutta.

7. KONINGSHOEVEN

La nascita dell'Abbazia di Koningshoeven risale al 1881 e la produzione della sua birra trappista si deve a un frate originario di Monaco di Baviera, figlio di un mastro birraio. L'abate 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. Ancora 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. Proprio a causa di questo accordo commerciale, fra il 1999 e il 2005, all'abbazia era stata revocata l'autorizzazione all'utilizzo del logo. Nel monastero olandese sono in funzione una panetteria che produce uno speciale pane di malto, ed un'attiva cioccolateria

il cui fiore all'occhiello sono i tartufi denominati Quatruffel ripieni di birra.

A Koningshoeven si producono sei tipi di birra:

La Trappe Blond: con gradazione alcolica del 6.5% vol., questa birra bionda doppio malto ad alta fermentazione, è caratterizzata da un aroma fragrante ed è un'ottima bevanda rinfrescante, dal piacevole retrogusto amarognolo. Può essere accompagnata ad alcuni piatti a base di pesce, sia in umido che al forno, nonché a salmone e a formaggi di stagione. Va servita ad una temperatura di 13-16°C.

La Trappe Dubbel: gradazione alcolica del 7% vol., la Dubbel è una birra ambrata e fragrante, dal sapore gradevole e rinfrescante. Si accompagna ottimamente con carni, secondi e formaggi. Va servita ad una temperatura di 10-12°C.

La Trappe Tripel: con una gradazione alcolica dell'8% vol., la Tripel è una birra trappista scura dal gusto leggermente fruttato e piacevolmente amarognolo. E' opportuno abbinarla a formaggi, carni rosse o salumi. Va servita ad una temperatura di 13-16°C.

La Trappe Quadrupel: gradazione alcolica del 10% vol., si tratta della birra 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. A tavola si accompagna bene con formaggi di media

stagionatura, carni grigliate e leggermente speziate, frutta secca ed essert. Va servita ad una temperatura di 14-16°C.

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 Quadrupel Oak Aged un gusto pieno, piacevolmente aromatico e complesso. È una tipica birra da meditazione, da sorseggiare e gustare senza fretta. Si accompagna a primi, pesce e carni, salumi e crudi. Va servita ad una temperatura di 10-14°C.

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 birra molto estiva ed altamente rinfrescante, per questo va servita più fredda delle altre, tra i 4 e i 6 gradi centigradi e si accompagna a cibi leggeri o di stuzzicheria.

Recentemente, l'abbazia di Koningshoeven ha avviato la produzione di altre tre tipologie di birra, oltre a quelle già esistenti.

La Trappe Bockbier con una gradazione alcolica del 7%vol. viene prodotta utilizzando solo ingredienti naturali. Birra stagionale di colore rosso profondo ha un sapore molto ricco e un aroma di malto garbato ed elegante al tempo stesso. Il luppolo aromatico gli

conferisce un'amabile amarezza. Tutte queste caratteristiche rendono la Bockbier una birra meravigliosa ed estremamente coinvolgente.

La Trappe Isid'or con una gradazione alcolica del 7,5%vol. prende il nome dal fratello Isidoro, primo birraio di La Trappe. Inizialmente, questa birra fu prodotta per celebrare il 125° anniversario della fabbrica di birra trappista, avvenuto nel 2009. La Isid'or è stata così ben accolta che si è deciso di integrarla fissa nella linea di birre prodotte. Si presenta ambrata con una nota dolce di caramello, con corpo pieno e gusto morbido coadiuvati da un leggero amaro che si completa dal retrogusto fruttato, cose che la rendono una birra completa ed appagante.

La Trappe Puur ha una gradazione alcolica del 4,7%vol. E' una birra, fresca e allo stesso tempo leggera con una buona luppolatura. E' la prima birra trappista ad utilizzare ingredienti completamente biologici e di alta qualità. Questo è il motivo per cui il Padre Abate ha deciso di definirla pura. La ricetta della Puur Trappe nasce dalla combinazione di una continua ricerca dell'eccellenza e di una dedizione appassionata alla birra, sempre nel rispetto delle persone e della natura.