

In olanda non hanno solo i Mulini hanno anche la TRAPPE



Buongiorno a tutti,

prima di fare un po' di storia, vi lascio le mie impressioni su questa ottima Birra Trappista, la Trappe Quadrupel.

Prodotta per la prima volta nel 1990, è diventata la più famosa;

E' fatta con malto paleale, malto tostato e luppolo della Stiria.

Il suo colore è un noce rossastro, con una spuma densa e spessa che svanisce presto. Aroma dolce, legnoso, vinoso, con un palato morbido e dolce. Le versioni più giovani sembrano avere un intenso retrogusto di zucchero, usato per la rifermentazione in bottiglia..

Ideale per gustare lentamente, prima di dormire, nelle sere fredde dell'inverno, ma è ottima anche a tavola con dei primi decisi o con dei secondi di arrosto o carrè di maiale.

Birra d'annata, eccellente da conservare in cantina

perché si evolve piacevolmente nel tempo, può maturare per 18 mesi.

In casa mia non deve mai mancare, è una delle prime che ordino e una delle prime che bevo per poi sentirne la mancanza.

Una Birra dalla storia controversa:

L'unico monastero non belga che si può fregiare del logo "authentic trappist product" è quello olandese di Berkel – Enschoot, a 3 chilometri da Tilburg, ovvero l'abbazia di Onze Lieve Vrouw ("penna di pecora") di Koningshoeven, nella provincia olandese del Brabante. Posto a soli otto chilometri dal confine con il Belgio, la sua storia inizia in Francia, nel 1880, quando l'abate del monastero trappista francese di Saint-Marie-du-Mont a Mont-des-Cats incarica un suo monaco di fiducia, di cercare al di fuori della Francia un posto "sicuro" dove poter trasferire tutta la comunità monastica, in quel momento pericolosamente in bilico all'interno del turbine rivoluzionario francese. La scelta cade, dopo aver valutato (e scartato) l'opzione Inghilterra, sui Paesi Bassi, in una zona intorno a Tilburg, territorio di brughiera, ricco di piccole fattorie, che la gente del luogo chiamava Koningshoeven ("il giardino del re"). L'abbazia viene ufficialmente "inaugurata" nel 1884, e dieci anni dopo conta già più di 200 monaci e una birreria già attiva. Fino al 1950-1960 l'abbazia vive un periodo di grande espansione, attraversa indenne entrambe le guerre mondiali e fonda altre abbazie all'estero. Poi iniziano

gli anni del "declino": crisi di vocazioni, anzianità dei monaci presenti, ridimensionamento delle attività lavorative. Adesso la situazione sembra aver trovato una sua stabilità, con la presenza a Tilburg di una comunità maschile composta da una ventina di monaci, fra i 22 e gli 85 anni.

La birreria è presente nel contesto della storia del monastero fin dal 1885, grazie all'abate Nivard Schweykart, figlio egli stesso di un produttore di birra, che inizia a brassare secondo la tipologia dell'alta fermentazione. Dal 1891 inizia la commercializzazione all'esterno dell'abbazia, con buoni risultati, che portano ad un progressivo ampliamento e ammodernamento delle strutture del birrificio. Dopo la seconda guerra mondiale comincia il periodo più complicato: i consumi esterni calano, la richiesta di nuove tipologie birrarie (pils) colgono impreparati i monaci, che, dopo vari tentativi, nel 1969 decidono di vendere, alla Artois. Il contratto di vendita prevede la cessione degli impianti alla Artois per 10 anni, al termine dei quali però la Artois decide di non rinnovare il contratto con i monaci dell'abbazia, i quali ricominciano a produrre direttamente nei propri stabilimenti il 18 giugno del 1980. La brouwerij allarga la propria gamma di birre, stringe accordi commerciali con la John martin per la distribuzione ed esportazione, ma la mano d'opera interna (i monaci per intendersi) si assottiglia sempre di più. Tanto che nel 1998 i monaci stringono un rapporto di cooperazione con l'olandese Bavaria, ritirandosi, al contempo, dal controllo diretto della produzione. E' il motivo per il quale l'ITA nello stesso anno ritira il marchio

“authentic trappist product” al monastero olandese. Che gli viene “restituito”, dopo lunghe e stucchevoli controversie, nel 2005. In USA e Canada è commercializzata con il marchio Koningshoeven Trappist Ale.

A presto e mi raccomando bevete poco ma bene.
Assaporare è meglio che bere solamente.

Cheers!!!