

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.