

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 servirla 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 Kamme (Belgio) e Valkenburg (Olanda), nelle profondità della terra, riponendola nelle pupitres (strutture a "v", rovesciate 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.