

## Westvleteren, non serve altro!!



Era un giorno qualunque dell'anno 2011 quando ci venne la "malsana" idea di chiederci quale fosse la migliore birra che avevamo assaggiato o quale fosse considerata tale a livello mondiale.

In questa nostra ricerca la rete ci venne subito in aiuto illuminando quel "giorno qualunque" in un giorno che non scorderemo.

Sembrava che la risposta alla nostra domanda fosse innanzitutto semplice e per di più scontata, all'unanimità la **westvleteren** era ed è la regina delle Birre.

Il mito è cresciuto di anno in anno, rendendo questa Birra come il santo graal, introvabile, costosissima e venerata.

Subito la voglia di assaggiarla mi fece scandagliare tutte le mie conoscenze (allora molto poche) in cerca della bottiglia che avrebbe cambiato il nostro modo di degustare e interpretare l'assaggio di una Birra.

trovata ..... trovata ..... scattò subito l'acquisto, 14 euro la bottiglia e che ca...!! prendiamo ne un paio va!!!

non serve che vada avanti ..... vi lascio la lettura di

questo bell'articolo che racconta di come è nato il mito e del perchè si è alimentato fino ad oggi.

<http://westvleterenabbeyssaintsixtus.wordpress.com/>

colgo l'occasione per augurare buone feste a tutti voi con la speranza in un 2015 con meno accise per la birra.

Cheers!!!!!!

---

[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 spesso 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!!!

---

[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.

È 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](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](http://www.achelsekluis.org/english/frame_en.htm)

#### **Abbazia di Rochefort (Belgio)**

[http://www.merchantduvin.com/pages/5\\_breweries/rochefort\\_beers.html](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](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 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  
RemyTrappiste de Chimay – Scourmount AbbayeAchel –  
St. Benedictus Abbaye Orval – Abbaye Notre-Dame de  
OrvalWestmalle – Abbaye de Notre Dame de la Trappe du  
Sacre Coeur Westvleteren – Abbaye de Notre-Dame de  
Saint SixtusLa 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, cioccolata 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 birrifico 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 comté 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. E' 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 laBockbier 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.