

Stili di birre (parte 2)

Birre Trappiste



di Fabio Botti

info@londonpub.it



Le Birre Trappiste sono birre prodotte in Belgio nelle Abbazie appunto da monaci Trappisti secondo ricette che si tramandano da anni.

Costoro appartengono all'ordine dei cistercensi e le uniche birre che possono vantare il nome di Trappiste sono quelle prodotte nei sei monasteri rimasti sul territorio nazionale.

Essi sono: Chimay, Orval, Rochefort, nella zona francofona e Westmalle e Saint Sixtus di Westvleteren nella zona fiamminga ed infine De Achelse Kluis nel Limburgo belga.

Per essere obiettivi diciamo subito che anche in altri paesi vi sono birre prodotte nei monasteri, come in Germania, ad esempio, ma le caratteristiche delle birre trappiste sono uniche nel loro genere.

Le birre Trappiste sono tutte ad alta fermentazione, molto alcoliche, da 6% a 10% di alc. in Volume, corpose fruttate ad aromatiche, con evidenti note speziate.

Il colore può variare dal dorato pieno all'ambrato al bruno scuro.

Si utilizza un processo ad infusione per il malto (cioè non lo si porta ad ebollizione), con un 10-15% di malto caramello, ed è lo zucchero caramellato, addizionato in una fase successiva, che apporta un contributo importante al gusto di queste birre.

L'impiego dello zucchero caramellato ha una sua ragione tradizionale ed affonda le proprie radici nelle abitudini contadine belghe: esso veniva prodotto a livello familiare dalle diffuse piantagioni di barbabietola da zucchero.

Gli abili frati trappisti producono in tutto una ventina di birre, la cui reperibilità è assai variabile, alcune si possono trovare perfino nei supermarket italiani, altre sono di difficile reperibilità anche in Belgio.

Facciamo un esempio: i frati del monastero di **Chimay**, hanno messo su una vera e propria industria birraria dai grandi numeri che produce tre birre, la tappo bianco, tappo blu e tappo rosso.

La birra di **Orval**, l'unico monastero a produrre un solo tipo di birra, anche se non è facilissima da apprezzare per tutti i palati, è un altro esempio di semplice reperibilità. Le difficoltà aumentano, ma non troppo con **Westmalle** e **Rochefort**, per arrivare a picchi di mistero fitto se si decide di cercare le **Westvleteren**, che sono vendute



solo al monastero e in un negozio nel centro di Bruxelles.

La Westmalle produce una Double e Triple, La Rochefort una 6°, 8° 10°; infine le Westvleteren sono tre birre imbottigliate senza etichetta e riconoscibili dal colore del tappo che indica anche la gradazione.

Per concludere sfatiamo un altro luogo comune, le birre di Abbazia sono cosa assai diversa dalle Trappiste, perché vengono prodotte da privati (quindi anche fabbriche), su licenza di monasteri che un tempo facevano birra ma oggi non più.

Ve ne sono di buone e di meno buone, il problema è che spesso l'essere birre di Abbazia viene spacciato per un indice qualitativo che non ha invece alcuna ragione di essere.

NOME: Trappistes Rochefort - **NAZIONE:** Belgio - **TIPOLOGIA:** Adbijbier
COLORE: Marrone - **FERMENTAZIONE:** Alta
GUSTO: Fruttato - **AROMA:** Di malto
SCHIUMA: Compatta e persistente
CLASSIFICAZIONE: Birra Doppio Malto - **GRADI:** 9.2
TEMPERATURA: 9 °C - **BICCHIERE:** CALICE A TULIPANO
ABBINAMENTI: Arrostiti di carne rosse, brasati, formaggi dal sapore deciso.
NOTE: Consigliata dagli esperti anche come birra da meditazione.