

La Vetrina del Gusto

L'ANGOLO DELLA BIRRA

LA BELGA ROSSA DEI TRAPPISTI

di FULVIO GIUBLENA

Èccoci quindi giunti alla bellissima **Abbazia di Notre-Dame de Scourmont in Belgio** dove i monaci **Trappisti**, oltre a produrre un ottimo formaggio, sono degli eccellenti mastri birrai e creano da oltre 150 anni una delle birre trappiste più apprezzate: la **Chimay**. In questo paradiso di pace e silenzio, sin dal 1862 i frati, allo scopo di far fronte ai loro bisogni e a quelli del loro ordine, hanno sviluppato la produzione di birra riscuotendo un grande successo.

I monaci della **Abbazia di Scourmont a Chimay** appartengono all'**Ordine dei Cistercensi della Stretta Osservanza**, meglio conosciuti come **Trappisti**. Per molti secoli il lavoro dei monaci è stato essenzialmente la coltivazione dei cereali ma, con il tempo, si è esteso alla piccola industria, in particolare legata alle attività agricole e alla produzione di beni alimentari. Adattando anche al lavoro il loro ideale di perfezione, che perseguono anche nella vita di preghiera e di studio, la produzione *brassicola* è diventata per loro, nel corso del tempo, una vera e propria arte che all'**Abbazia di Scourmont** è stata perfezionata secondo i più moderni metodi scientifici. Solo sei birre in **Belgio** possono fregiarsi dell'appellativo **Trappista**: **Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle, Westvleteren e Achel**.

Chimay è anche il nome di 4 formaggi prodotti dalla comunità monacense: hanno un carattere ed un sapore unici, frutto di un'esperienza secolare. Tre le birre **Chimay** prodotte dai monaci **Trappisti** che si distinguono per il colore del tappo (rosso, bianco, blu) secondo le diverse caratteristiche: tutte è tre inoltre, rifermentate in bottiglia, non sono pastorizzate. Le tre birre sopradescritte sono confezionate sia in bottiglie da 33 cl che in bottiglie da 0,75 litri con tappo di sughero. In questa seconda versione prendono il nome di *Première, Cinq Cents e Gran Réserve*. Attenzione! Al momento del consumo la birra va versata lentamente: il sedimento che si forma sul fondo delle **Chimay** non deve finire nel bicchiere per evitare che il lievito prenda il sopravvento sul gusto. Anche questo prodotto è possibile gustarlo presso il ristorante "da Ciccio" di **Alfonso Buonocore** in quel di **Caresanablot (Vc)**.



Sopra: una bottiglia di Chimay Tappo Rosso da 33 cl prodotta nell'Abbazia di Scourmont (Belgio).

SCHEDA SENSORIALE

CHIMAY TAPPO ROSSO. BIRRA TRAPPISTA. 33 CL. BELGIO.
NOTE TECNICHE: Birra dal colore rosso mogano che sviluppa una schiuma molto compatta e persistente. Al naso propone un'intensa profumazione fruttata con precise sensazioni di frutti di bosco, spezie e di aromi di sottobosco. La dolcezza iniziale del malto si fonde con l'amaro gradevole del luppolo, che resta la lunga nota finale. Nell'insieme è equilibrata e tutt'altro che difficile da apprezzare. Vol. alc. 7%.