

CERVEJA DE TODOS OS JEITOS.

E-BOOK

03



Você já deve ter ouvido falar nas cervejas trapistas, mas você sabe o que são e quais são seus diferenciais?

O nome Trapista surgiu no mosteiro cisterciense de Nôtre-Dame de La Trappe, quando foi reformado em 1662 por Armand-Jean Le Bouthillier de Rancé, o fundador da Ordem Trapista - ou Ordem Cisterciense.

Durante muito tempo, os mosteiros produziram cervejas apenas pensando na qualidade de vida dos viajantes: a água era imprópria para consumo, o que tornava o processo de fabricação da cerveja perfeito para garantir a qualidade da bebida. Após ferver a água e fermentar, a maioria dos microorganismos morre, livrando assim o líquido das doenças letais da época. Por ser uma bebida altamente nutritiva, era também considerada a bebida dos monges. Nos tempos de jejum, as cervejas mais encorpadas eram fundamentais e serviam como alimentação.



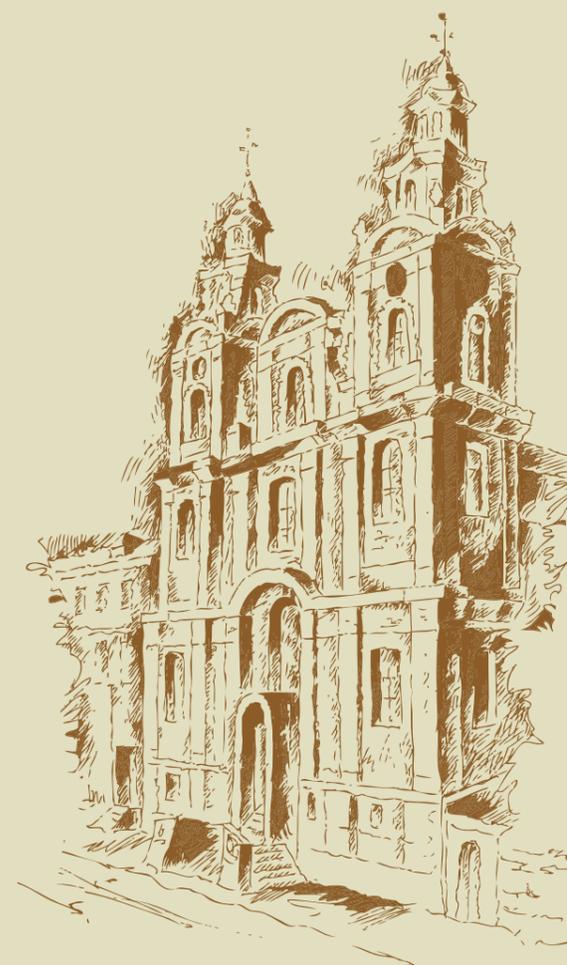
A tradição permanece até hoje, com a produção das chamadas cervejas trapistas mas, ao contrário do que possa parecer, não existe um estilo de cerveja “trapista”. Os estilos mais comuns produzidos pelos mosteiros são atualmente: Dubbel, Tripel e Quadrupel.

As cervejas trapistas precisam ser produzidas dentro de um mosteiro ativo, certificado pela ordem.

O selo trapista, quando aplicado à cerveja ou aos alimentos, causa a mesma sensação do Champagne: é uma bebida exclusiva. No caso dos espumantes, a bebida só pode ser chamada de Champagne se tiver sido fabricada em uma pequena região da França, que segue os métodos tradicionais de produção.

Não confunda: cervejas de Abadia não são cervejas trapistas. As cervejas de Abadia são produzidas sob licença de mosteiros existentes ou abandonadas. Símbolo de cultura e tradições, os mosteiros eram organizados e habitados por monges, que faziam voto de pobreza e jejuns prolongados. Como já citamos, as cervejas trapistas devem vir de mosteiros ainda ativos.

Para evitar a utilização indevida do termo trapista, em 1997 foi criada uma instituição para controlar quem poderia ou não utilizar o selo de trapista. Conhecida como ITA (Associação Trapista Internacional), incluía os 8 mosteiros iniciais: Orval, Chimay, Westvleteren, Rochefort, Westmalle, Achel, Koningshoeven e Mariawald.



OS MOSTEIROS QUE PRODUZEM CERVEJAS DEVEM SEGUIR OS SEGUINTE CRITÉRIOS:

- ✦ A cerveja precisa ser fabricada dentro dos limites do mosteiro, obrigatoriamente pelos monges ou sob a supervisão deles.
- ✦ Essa não pode ser a atividade principal do mosteiro, sempre seguindo os votos e as práticas de negócio aplicadas a vida monástica.
- ✦ As vendas geradas pela cervejaria devem apenas cobrir o custo de vida dos monges e a manutenção dos equipamentos/patrimônio do mosteiro. Qualquer lucro que o mosteiro venha a ter com a venda das cervejas deve ser obrigatoriamente doada para instituições de caridade ou destinada ao auxílio de pessoas necessitadas.
- ✦ Devem passar por um controle de qualidade rigoroso e constante.

Atualmente existem 20 mosteiros que pertencem à ITA, porém, nem todos produzem apenas cervejas. Os mosteiros também podem produzir outros produtos como queijos, licores, pães, mel e chocolate, produtos de higiene pessoal, e produtos religiosos como velas e pinturas. Existem mais de 170 mosteiros trapistas no mundo e apenas 11 deles têm o certificado da autêntica cerveja trapista. Confira os mosteiros que produzem a autêntica cerveja “trapista”:





Achel

Since **1998**

Localização: Achel, Bélgica

Site: achelsekluis.org

Produz quatro estilos, porém, apenas dois são comerciais. Os outros dois ficam exclusivos para os convidados que, dentro dos limites do mosteiro, podem degustá-los. As cervejas levam o nome do mosteiro no rótulo.

Chimay

Since **1862**

Localização: Chimay, Bélgica

Site: chimay.com

Com 4 rótulos fixos em linha, a Chimay foi considerada por muito tempo a melhor cervejaria trapista. Recentemente a marca lançou dois rótulos comemorativos para levantar fundo extras para a fábrica, que precisava de melhorias.



Stift Engelszell

Since **2012**

Localização: Engelszell, Áustria

Site: stift-engelszell.at

Com três rótulos em sua linha de produção, a Engelszell é a única cervejaria trapista na Áustria. O nome das suas cervejas são uma homenagem a três monges que serviram como Abade na comunidade do mosteiro. O mosteiro também produz licores.



La Trappe

Since **1884**

Localização: Berkel-Enschot, Holanda

Site: latrappetrappist.com

A cervejaria com mais rótulos dentre as trapistas, a La Trappe, localizada na Holanda, produz mais de 7 rótulos diferentes. Desenvolvido em 2009, a La Trappe Isid`or é um rótulo comemorativo aos 125 anos da cervejaria.





Mont des Cats

Since **1847**

Localização: Godewaersvelde, França

Site: abbaye-montdescats.fr

A Mont des Cats terceirizou sua produção no mosteiro da Chimay, fazendo com que sua cerveja perdesse o selo trapista, mas isso não desmerece a qualidade da cerveja, que passa por todos os critérios de qualidade de uma autêntica trapista.

Orval

Since **1931**

Localização: Florenville, Bélgica

Site: orval.be

A Orval produz apenas uma cerveja, sendo a única trapista que passa pelo processo de dry hop. Em sua receita, as leveduras selvagens, a refermentação na garrafa e a adição de dry hop em formato de flores, conferem à cerveja uma experiência única.



Rochefort

Since **1595**

Localização: Rochefort, Bélgica

Site: abbaye-rochefort.be

Produz três rótulos, A Rochefort 6 é a única já engarrafada em garrafas de 750 ml, já a Rochefort 8 começou sendo fabricada para festas mas, por volta de 1960, virou uma produção fixa. Por fim, a Rochefort 10, uma das mais adoradas cervejas do mundo.

Spencer

Since **2013**

Localização: Massachusetts, EUA

Site: spencerbrewery.com

Foi a primeira cervejaria trapista fora da Europa. Com uma produção pequena, estimada em 5.000 hectolitros por ano, produz atualmente apenas dois rótulos, dos quais um é sazonal e é geralmente disponibilizado apenas dentro do mosteiro.





Tre Fontane

Since **2014**

Localização: *Roma, Itália*

Site: abbaziatrefontane.it

Certificada pelo ITA em 2014, é a cervejaria que tem menor capacidade de produção dentre as cervejarias trapistas. Por ter capacidade limitada, sua cerveja é vendida apenas na loja do monastério e em poucos restaurantes de Roma.

Westmalle

Since **1836**

Localização: *Merchtem, Bélgica*

Site: trappistwestmalle.be

Suas duas cervejas de linha passam por refermentação na garrafa. A qualidade da cerveja é tanta que elas são citadas no guia de estilos BJCP como referência a serem seguidas para os caseiros que quiserem produzir cervejas no estilo Dubbel ou Tripel.



Westvleteren

Since **1838**

Localização: *Vleteren, Bélgica*

Site: sintsixtus.be

As cervejas não possuem rótulos, apenas as tampas diferenciam umas das outras. Para poder comprar esta cerveja, você precisa fazer uma reserva na fábrica. Existe uma quantia limitada para cada pessoa, que deve ser utilizada para consumo próprio.



Zundert

Since **2014**

Localização: *Zundert, Holanda*

Site: zunderttrappist.nl

Produz apenas uma cerveja, uma Ale com 8% de álcool. Além disso, pouco se conhece deste monastério que é recente no mundo cervejeiro. Certificada pelo ITA em 2014, não se tem muitos relatos da cerveja ou da atividade do monastério.



