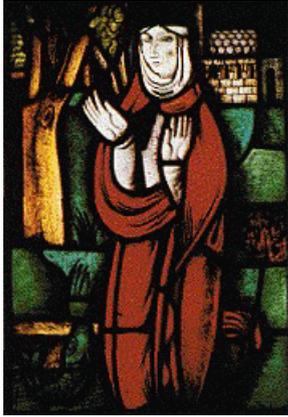


Storia e leggenda di Orval

Il Monastero di Orval, Abbazia di Nostra Signora d'Orval, è situato nel piccolo villaggio di Villers-devant-Orval, regione del Lussemburgo Belga, in una delle più piacevoli valli boschive delle Ardenne, molto vicino all'antica strada romana che andava da Trier, in Germania, a Reims, nello Champagne. Tutti i monasteri Trappisti hanno storie interessanti, ma quello di Orval li supera tutti di gran lunga.

Centosessantacinque milioni di anni fa, quando il mare ancora copriva le Ardenne, la pietra giallo-ocra chiamata "pietra di Francia" si stava già formando nelle profondità delle acque; molto più tardi sarebbe stata usata per costruire il Monastero. Quindicimila anni fa l'ultima glaciazione scavò la Valle che avrebbe poi ospitato il Monastero. Tremila anni dopo cominciarono ad apparire i primi alberi: pini, betulle e faggi: un'intera foresta che l'uomo iniziò a disboscare tra il 1800 ed il 1200 a.c. Sembra che prima dei Monaci la zona fosse disabitata. Non ci sono testimonianze archeologiche d'insediamenti umani se si escludono delle tombe Merovingie scoperte nelle vicinanze della sorgente. Nel 1070, dicono gli annali di Trier, monaci Benedettini provenienti dalla Calabria, stanchi delle guerre che affliggevano l'Italia, lasciarono il loro convento e decisero di cercare un riparo lontano dalla loro terra. Arrivarono in Germania, dove l'Arcivescovo di Trier li indirizzò verso le Ardenne, che facevano parte della sua immensa diocesi. Il Signore del feudo di cui faceva parte Orval, il Conte Arnoldo II di Chiny, li accolse e gli offrì dei territori di sua proprietà, perché fondassero la prima Comunità benedettina del Belgio. Questi monaci non lo sapevano ma si sarebbero stabiliti in una zona altrettanto sfortunata, dal punto di vista dei conflitti, di quella da cui fuggivano, perché vicina a troppi confini: Contea di Lussemburgo, Marchesato di Arlon, Ducato di Lorena, Principato di Sedan, Ducato di Bouillon, Regno di Francia e comunque non lontano dalla Germania! Questi stati vicini e spesso rivali nel corso dei secoli combattendo tra loro sparsero in moltissime occasioni terrore e distruzione. Fu immediatamente iniziata la costruzione della Chiesa e del Convento, sfruttando in questa fase i proventi dello sfruttamento delle miniere di sale. Arnoldo era meno importante



nella gerarchia nobiliare del Duca della Bassa Lorena, Goffredo il Gobbo, marito della bellissima Matilde di Canossa, la Contessa di Toscana (circa 1046-1115), cognata di Goffredo di Buglione (Bouillion in Belgio!), il condottiero della prima crociata. Il matrimonio fu burrascoso e durò solo un paio d'anni prima che Matilde tornasse alla terra natale, nell'autunno del 1071. Nonostante i problemi coniugali, la Contessa fu rattristata alla notizia dell'assassinio di Goffredo, ordinato dal Conte delle Fiandre il 26 Febbraio 1076. A questo si aggiunse la perdita del figlio di 8 anni, morto per le conseguenze di una caduta nelle gelide acque del fiume Semois, affluente della Mosa, che scorre nelle vicinanze di Florenville e Chiny. Queste notizie sono documentate negli archivi del Monastero di Orval. E' a questo punto che la storia diventa leggenda. Nel tentativo di alleviare la sua disperazione, il Conte Arnoldo portò la Contessa Matilde a vedere il lavoro portato avanti presso il neonato Monastero da quelli che oggi sarebbero stati suoi compatrioti. Come se non avesse già sofferto abbastanza, a Matilde capitò che, immergendo le mani in una sorgente all'interno delle mura del monastero, l'anello nuziale, cui attribuiva un grande valore sentimentale, le scivolò dalle dita e sembrò irrimediabilmente perduto. Turbata implorò la Vergine Maria che glielo facesse ritrovare ed una trota emerse in superficie portando in bocca il prezioso anello (la foto a destra



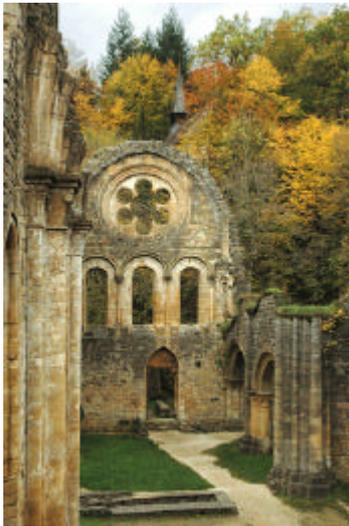
rappresenta la "Fontana Matilde", all'interno dell'Abbazia, costruita dove sarebbe avvenuto il prodigio). Meravigliata la contessa esclamò: "Questo luogo è veramente la valle dell'oro!", "Aurea vallis", in francese "val d'Or", che col tempo è diventata Orval (una trota con l'anello in bocca è il marchio registrato della birreria fin dal 1934 ed appare sulle bottiglie e su tutto il materiale promozionale di Orval). Per gratitudine la Contessa finanziò riccamente i monaci di Orval.



Matilde fu senz'altro la donna più famosa e potente dell'Europa Medioevale: a trent'anni, in seguito a matrimoni e successioni, si trovò a reggere un dominio che si estendeva dal Lazio al lago di Garda! E' conosciuta soprattutto come ardente sostenitrice di Papa Gregorio VII, che appoggiò durante il conflitto per il diritto sull'investitura dei Vescovi, quando l'Imperatore del Sacro Romano Impero Enrico IV invase l'Italia. L'Imperatore, che nel frattempo era stato scomunicato, non riuscendo ad espugnare la rocca di Canossa (presso Reggio Emilia), dove era ospitato e protetto il Papa, dopo un colloquio con la stessa Matilde decise di seguire la strada del pentimento e fu costretto ad umiliarsi recandosi personalmente alla Fortezza, scalzo e senza vestiti, nel Gennaio del 1077, ad implorare il perdono del Pontefice: da questo evento storico realmente accaduto nasce il detto "andare a Canossa", proprio col significato di essere costretti ad umiliarsi e chiedere perdono. Solo due settimane dopo, in realtà, Enrico IV

riprese la guerra al Papa, che si rifugiò presso i Normanni, ed anche Matilde fu costretta a fuggire e perse molti dei suoi domini. Solo in tarda età, nel 1111, dopo essersi risposata con un giovane rampollo dei Duchi di Baviera, da sempre nemici di Enrico IV, Matilde firmò un trattato di pace con Enrico V, figlio e successore di Enrico IV, e tornò in possesso di tutti i suoi feudi del Nord Italia esclusa la Toscana (per saperne di più: www.matildedicanossa.it).

Curiosa anche un'altra leggenda sui misteriosi monaci calabresi, fra i quali pare ci fosse anche Pietro l'Eremita che divenne tutore di Goffredo di Buglione: i monaci rimasero ad Orval fino al 1108 per poi scomparire improvvisamente, e qui nasce un piccolo mistero, che, se siete appassionati alle leggende del Graal, che oggi vanno tanto di moda, potete facilmente approfondire sul Web (per esempio qui <http://www.heramagazine.net/graal/articoli/famigliegraal.html>). Anche se probabilmente tornarono in Italia in seguito alla morte del Conte che li aveva chiamati, si dice che i monaci si trasferirono in Terra Santa per occupare il monastero di S. Maria di Sion, chiamati da Goffredo di Buglione, il quale fondò nel 1099 i "Cavalieri dell'Ordine di Nostra Signora di Sion" da cui deriveranno il Priorato di Sion ed i Templari. Orval è ritenuto uno dei luoghi ove è stato custodito il Santo Graal!



Ottone, figlio di Arnoldo, rimpiazzò i monaci con una piccola comunità di religiosi provenienti da Trier, che completarono l'opera dei predecessori: nel 1124 la Chiesa fu consacrata da Henri de Winton, Vescovo di Verdun. Poco dopo, comunque, i Canonici iniziarono ad avere difficoltà economiche e chiesero l'affiliazione all'Ordine de Cistercensi, a quel tempo in piena espansione. Nel 1132, il Vescovo di Verdun, Aibéron, zio del Conte di Chiny, incontrò S. Bernardo, che proprio in quegli anni stava guadagnandosi fama e rispetto in tutta la Chiesa con i suoi miracoli, al Concilio di Reims e gli comunicò il desiderio del pio nipote, che soffriva a vedere lo stato in cui versava il Monastero. La richiesta fu accettata. Il reinsediamento del monastero ad Orval fu affidato alla più antica delle Abbazie Cistercensi, quella di Trois-Fontaines nello Champagne. Il 9 Marzo 1132 sette monaci, sotto la guida di Costantino, arrivarono ad Orval. Canonici e monaci si fusero in una sola comunità ed iniziarono assieme ad adattare gli edifici all'uso cistercense. La nuova chiesa fu completata prima del 1200. I Cistercensi ebbero cura di allestire una fattoria ed una silvicoltura: queste forme di lavoro avrebbero permesso loro di vivere in modo autosufficiente secondo la Regola. La terra negli immediati dintorni del monastero era povera ed inadatta all'agricoltura. Nel 1132 i monaci riceverono in dono un piccolo possedimento a circa 20Km dal Monastero, presso Carignan: questa divenne la sede della loro fattoria più bella, quella di Blanchampagne. Negli anni successivi i Monaci ricevettero in dono altre terre, tra le quali vale la pena di menzionare il gruppo di Bure-

Villancy, nella regione di Meurthe-&-Moselle, che diverrà il centro dell'industria del ferro di Orval.

Per cinque secoli Orval condusse una vita appartata, come molti altri Monasteri dell'Ordine. Durante il 12° Secolo l'abbazia sembra prosperasse; dalla metà del secolo seguente però iniziarono a presentarsi svariate calamità. Nel 1252 l'Abbazia fu distrutta dal fuoco e le conseguenze si fecero sentire per quasi un secolo. Certi edifici dovettero essere completamente ricostruiti. Lo stato di povertà fu in quel periodo tanto serio che le Autorità centrali dell'Ordine Cistercense pensarono seriamente di sopprimere il Monastero. Durante il 15° e 16° Secolo, le guerre tra Francia e Borgogna prima e quindi tra Francia e Spagna portarono morte e distruzione in tutta la zona che corrisponde all'attuale Provincia Belga del Lussemburgo, e non risparmiarono Orval. In questo difficile contesto l'imperatore Carlo Quinto, nel 1529, mostrò la sua magnanimità concedendo all'Abbazia di istituire una fonderia nel suo territorio, attività che era molto facilitata dalla vicinanza di fiumi, laghi (uno, da cui si traeva l'acqua per la siderurgia, si trova proprio dinanzi all'Abbazia) e foreste da cui procurarsi il legno. Può sorprendere che un'Abbazia avesse una fonderia, ma fu addirittura una delle maggiori in Europa in quei tempi. Sempre all'inizio del 16° secolo risale la ricostruzione della Navata della Chiesa che rischiava di cadere in rovina. La consacrazione della Chiesa risale al 1533 ed allora la Comunità contava 24 membri. Il 17° secolo, disastroso per i Paesi Bassi, fu invece il momento di maggior splendore di Orval: due dei suoi Abati divennero famosi in tutto l'Ordine Monastico. Il primo, Bernard de Montgaillard, originario del Sud della Francia, nonostante l'opposizione della Comunità, riuscì a farsi nominare Abate di Orval nel 1605 dall'Arciduca Alberto. Si dimostrò poi un ottimo Abate, guadagnandosi il rispetto dei Monaci: rimise in piedi economicamente il monastero e restaurò gli edifici, ma soprattutto fu un precursore di quella che diventerà la riforma Trappista, portando ad un aumento del fervore e delle vocazioni: nel 1619 la Comunità giunse a comprendere 43 membri: 27 Monaci consacrati, 8 fratelli laici ed 8 novizi. A questo periodo risalgono le prime testimonianze certe dell'esistenza di una birreria, per la precisione al 1628, nella forma di un documento dell'Abate Bernardo che specificava nel dettaglio quanta birra e vino potevano essere consumate da ogni monaco (in realtà è probabile che la produzione di birra fosse iniziata molto prima, fin dai primi giorni di esistenza del Monastero). Poco dopo la sua morte, nell'Agosto del 1637, al culmine della guerra dei Trent'anni, le truppe del Maresciallo de Châtillon saccheggiarono il Monastero e lo distrussero completamente, assieme alle sue dipendenze. La ricostruzione avvenne in un clima di grande insicurezza e richieste decenni. Dal 1668 al 1707, Orval ebbe un altro grande Abate, Charles de Bentzeradt, nativo di Echternach (Lussemburgo). Questo austero monaco fu soprattutto un riformatore: prendendo a modello quelle che l'Abate de Rancé aveva realizzato all'Abbazia de La Trappe in Normandia, Charles istituì la "Stretta Osservanza" anche ad Orval. Ricevette numerosi novizi e fu così abile da riuscire a fondare, nel 1701, l'Abbazia di Düsselthal, vicino a Düsseldorf, a da erigere come Priorato la casa di Conques, sul fiume Semois. Dopo la sua morte i monaci di Orval mandarono rinforzi all'Abbazia di Beaupre in Lorena e riformarono il monastero. Nel 1723 la comunità contava ben 130 membri ed era "la più numerosa dell'Impero". Il Giansenismo purtroppo s'infiltrò nella Comunità e la crisi scoppiò nel 1725. Una quindicina di monaci se ne andarono e fondarono, vicino a Utrecht, la casa religiosa di Rhijnwijk. La prosperità materiale andò di pari passo al fervore religioso: i possedimenti agricoli ed industriali dei Monaci continuarono a crescere. Dalla fine del 17° Secolo alla metà del 18° le fonderie di Orval furono a capo dell'industria siderurgica Occidentale! Dal 1760 in poi i guadagni furono principalmente destinati alla costruzione di un nuovo monastero, su progetto del famoso architetto Laurent-Benoît Dewez. La nuova Chiesa fu consacrata nel 1782; poi i lavori rallentarono e s'interruppero per mancanza di fondi. Nel 1785 ci fu addirittura un ritorno alla Regola Cistercense meno rigida. Nel 1789 scoppiò la Rivoluzione Francese e tutti i possedimenti di Orval al di là del confine furono immediatamente confiscati. Il conflitto presto si estese al di là dei confini francesi. Dopo vari scampati all'armi, il 23 June 1793 le truppe rivoluzionarie del generale Loyson saccheggiarono e bruciarono il Monastero, radendo al suolo con l'artiglieria il chiostro ed i due santuari di Nostra Signora di Orval e di San Bernardo, sembra per rappresaglia in seguito all'ospitalità offerta dai Monaci a truppe austriache. Orval, uno dei gioielli dell'architettura del Belgio, centro delle arti decorative dove operò il famoso Fratello Gilson, pittore di talento, Orval che aveva prodotto meravigliosi piatti di ferro forgiato, orgoglio della fonderia dell'Abbazia, fu completamente distrutta dalle orde rivoluzionarie. I 60 monaci della Comunità si rifugiarono in Lussemburgo e poi al Priorato di Conques. La Comunità fu ufficialmente soppressa il 7 Novembre 1795 e i suoi membri si dispersero. Il Monastero fu venduto un anno dopo. I predoni si presero cura degli inestimabili oggetti che l'Abbazia conteneva: suppellettili preziose, manoscritti e libri antichi, gioielli. Per oltre un secolo i muri bruciati di Orval furono alla mercé delle intemperie e dello sciaccallaggio. Il posto fu trasformato in una cava di pietre. Seguì un lungo periodo in cui non ci furono monaci ad Orval e quindi nemmeno produzione di birra. Nel



1793 il mastro birraio era Padre Pierre, ultimo dei birrai di Orval ad essere un religioso.

Nel 1926 la famiglia de Harenne (un nipote, François de Harenne, è attualmente il direttore commerciale), che nel 1887 aveva acquistato le rovine di Orval e le terre circostanti, le donò all'Ordine Cistercense e la vita monastica poté esservi ristabilita. Nel 1927 Jean-Baptiste Chautard, Abate di Sept-Fons (nella regione francese di Allier), che si trovava in Francia di fronte alle minacce della secolarizzazione (è proprio a causa di questi pericoli, frequenti durante la storia della Chiesa, che i Monasteri si trovano spesso presso i confini di Stato, per consentire rapide fughe...), accettò con gioia la responsabilità della rifondazione e mandò ad Orval un gruppo di Monaci come nucleo della nuova Comunità (questi monaci erano a conoscenza dell'allora segreta ricetta del formaggio trappista Port Salut e ne iniziarono la produzione anche ad Orval: la produzione tuttora continua, anche se è stata affidata in licenza all'esterno dell'Abbazia alla fattoria di Laval), richiamandone alcuni anche dal monastero di Nostra Signora di Maristella in Brasile. I monaci furono aiutati da tutti i religiosi, gli intellettuali cattolici, gli amanti delle arti del Belgio; fu costituito anche un comitato sotto il patrocinio della Corona. Un po' d'aiuto venne persino dai campi di lavoro dei boy-scout! Un accordo col Governo garantì la salvaguardia delle rovine medioevali, che furono prese in

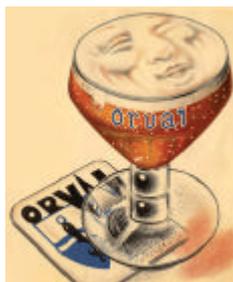
gestione dalla Commissione per i Monumenti ed i siti storici. L'enorme compito della ricostruzione fu sostenuto da Marie-Albert van der Cruyssen, di Ghent, un Monaco dell'Abbazia de La Trappe. Molto in fretta fu costruito un nuovo Monastero, secondo il progetto dell'architetto Henry Vaes, eretto sulle stesse fondamenta di quello del 18° Secolo, che erano ancora in buono stato di conservazione. Concepito in stile Romanico, questi edifici formano un complesso armonico che può ispirare artisti e fedeli. Orval risorse Nel 1936, Orval divenne Abbazia autonoma e Marie-Albert fu eletto Abate. Nel 1948 la ricostruzione fu completata e l'8 Settembre fu solennemente consacrata la Chiesa (per l'occasione vennero prodotti degli appositi francobolli da collezione la cui vendita portò fondi all'Abbazia oltre a farla conoscere in tutto il Belgio ed anche all'estero). e fu costruito uno splendido monastero, il più bello di tutti. Durante la normale visita turistica alle rovine si passa in un punto da dove è possibile vedere l'interno del moderno monastero, normalmente chiuso al pubblico. La cosa più impressionante è proprio la facciata della Chiesa abbaziale, dov'è rappresentata Maria che regge il Bambin Gesù, lavoro alto 17m dello scultore Lode Vleeshouwers, realizzato nella gialla 'pietra di Francia' già menzionata, una roccia sedimentaria estratta sul posto. Poco dopo la consacrazione della Chiesa, l'Abate Marie-Albert, completati i suoi compiti, si dimise. Morirà nel 1955 e con lui si chiude la pagina più recente della storia di Orval. Gli anni che seguono sono già Presente. Nel 2003 l'Abbazia ospitava 20 monaci. La visita del monastero (ingresso 4€) attrae ogni anno oltre 100.000 ospiti: interessanti la fontana di Matilde e le impressionanti rovine, ma vale la pena vedere l'antica farmacia (da notare il luppolo nel mezzo del giardino botanico contiguo) ed il museo dell'abbazia nella cripta del monastero precedente, che riguarda la storia dell'Abbazia e dei Cistercensi. Nelle rovine, da non perdere è la tomba di Venceslao, figlio di Giovanni il Cieco, re di Boemia (che fa parte dell'attuale Repubblica Ceca moderna ed è la fonte originale della varietà del luppolo più rinomata al mondo, il Saaz o Zatec), primo Duca di Lussemburgo nel 1354 ma soprattutto fratello di Carlo IV (1316-1378), re della Boemia e imperatore del Sacro Romano Impero, fondatore della prima università in Europa centrale, a Praga, nel 1348. Carlo IV è importante anche nella storia della birra perché, mentre i suoi predecessori sul trono di Boemia vietavano, pena la morte, l'esportazione delle piante di luppolo, lui la incoraggiò e ne consigliò l'utilizzo in varie parti dell'Impero, compresa l'area che attualmente corrisponde al Belgio ed alla Germania.

Storia della Birreria

Orval fu una Società a responsabilità limitata fin dall'inizio ed il quartier generale fu stabilito a Bruxelles, dove rimase, cambiando un paio di sedi, fino al 1950, quando fu definitivamente trasferito nell'Abbazia. La birreria è distinta dal monastero ma strettamente collegata ad esso: appartiene alla Comunità monastica, adatta la sua politica commerciale ai valori della Comunità (attenzione particolare alla qualità e limiti di crescita), devolve i guadagni a scopi sociali ed alla manutenzione del Monastero. La visita alla birreria è gratuita ma riservata ad operatori professionali su appuntamento.

C'è probabilmente sempre stata una birreria presso il Monastero in tutta la lunga storia di Orval. Molti fatti lo confermano: vecchi dipinti, una dettagliata descrizione del processo produttivo lasciata da un visitatore Francese tre secoli fa, un'area chiamata "campo di luppolo" vicinissima al monastero. Fare la birra, bevanda apprezzata per le sue proprietà nutritive (un tempo era chiamata "pane liquido" ed era importante nel sostentamento dei monaci) era abituale in queste aree poco adatte alla crescita dell'uva. Nel 1529 l'imperatore Carlo V autorizzò i monaci ad aprire una fonderia che avrebbe permesso le entrate necessarie per la riparazione dei danni dovuti alle guerre frequenti in quei tempi. Da allora Orval è famosa per avere un'attività economica più sviluppata di quanto sarebbe stato lo stretto indispensabile per la stretta sopravvivenza della Comunità.

La fabbrica di birra attuale, che assomiglia ad una cappella (è posta sulla destra del monastero quando lo si guarda dal davanti), è stata realizzata nel 1931. Quando negli anni Venti Orval iniziò a risorgere dalle rovine dopo più di 130 anni, l'enorme compito di ricostruire il monastero richiese considerevoli mezzi finanziari e nel 1931 fu istituita una birreria per prendere il ruolo dell'antica fonderia: lo scopo non fu quindi quello del sostentamento dei Monaci, che già vi facevano fronte producendo pane e formaggio trenta, ma di far fronte alle spese,



cosa che non deve stupire viste le costruzioni ambiziose e magnifiche immaginate dall'architetto di Anversa Henry Vaes. Si dice che abbia basato il progetto della costruzione attuale della birreria (che ha sostituito una molto più piccola) su quella all'interno delle magnifiche rovine di un'enorme Abbazia Cistercense a Sud di Bruxelles, a Villers-La-Ville. Le due fabbriche di birra sono effettivamente simili se viste dall'esterno. Il brassaggio non avviene più qui, ma la costruzione è usata per le accettazioni, i ricevimenti, ecc. La maggior parte degli estimatori di birra belga conosce senza magari saperlo altre creazioni di Henry Vaes, che nel 1932 ha progettato la bottiglia ed il bicchiere della birra di Orval, ancora oggi in uso. Questo splendido ed unico bicchiere ha tre grandi qualità: è un piacere per gli occhi, permette la formazione di un grande cappello di schiuma alla Orval, che è notevolmente carbonata e sarebbe difficile da versare in un bicchiere più piccolo, permette che l'aroma della birra venga apprezzato appieno



(questo bicchiere da allora è stato copiato da molti altri birrai belgi!). Il disegno del bicchiere e l'etichetta della bottiglia sembra siano stati realizzati con le proporzioni estremamente gradevoli ed equilibrate della "sezione aurea". Vaes disegnò anche i sottobicchieri ed i vassoi con tale talento che sono usati ancora oggi.

La prima birra uscì dal nuovo impianto il 7 Maggio 1932. Fu la prima birra Trappista ad essere distribuita su scala nazionale, trasportata in barili di legno fino a destinazione ed imbottigliata dai distributori, come Nectar a Bruxelles e Safco ad Ostenda. Se saranno confermate le voci che si sta sperimentando una possibile prossima distribuzione in fusto, non sarà quindi la prima volta che la Orval sarà disponibile in questo formato! Siccome nell'Estate del '32 non c'era un posto dove fermentare la birra, venne noleggiata una cantina nel palazzo comunale di Arlon. La birreria impiegava laici: il primo lavorante fu il belga Honoré Van Zande, che lavorava come custode ad Orval ma era stato in precedenza birraio ad Alost. Il primo mastro birraio fu nominato nel 1933 e fu un Bavarese di nome Martin Pappenheimer (1883-1942), ora sepolto a Villers-devant-Orval. La paternità dell'inconfondibile birra di Orval va probabilmente divisa proprio tra Pappenheimer, cui si deve il forte carattere di luppolo della birra (proveniva da una zona della Germania dove si apprezzano molto le Pils, decisamente amare e luppolate) - anche se si dice, probabilmente a torto, che volesse realizzare una birra a bassa fermentazione (ma ci sono molti esempi di birre ad alta fermentazione anche in Germania) - ed il suo assistente John Van Huele, di Ostenda (dove nel 1950 aprì un birrifico e produsse, tra le altre, la Sano, talmente simile alla Orval per caratteristiche e merchandising da creargli problemi legali con l'Abbazia), che introdusse probabilmente il dry-hopping (immersione dei coni di luppolo nei serbatoi di maturazione, che dà una particolare amarezza ed aggiunge lieviti selvaggi simili ai Brettanomiceti usati in Inghilterra, responsabili del caratteristico odore e della leggera acidità della Orval). Furono audaci: la combinazione di metodi produttivi a cui pensarono non esisteva da nessun'altra parte! Parecchi di questi metodi, per esempio il "dry-hopping", sono d'origine Inglese. Il risultato è una birra il cui caratteristico gusto ed aroma sono dovuti più ai luppoli ed ai lieviti che ai malti impiegati, diversamente dalla maggior parte delle altre trappiste. Proprio per questa unicità è anche probabile che la fonte della ricetta non sia monastica: d'altronde se molte birre trappiste utilizzano adattamenti di ricette vecchie di secoli, altre, come la Westmalle Tripel, sono ricette recenti. Quando Martin Pappenheimer morì nel 1942, Firmin Hosselaer, nipote di Honoré Van Zande, divenne il mastro birraio e lo rimase fino al 1949 quando divenne un grossista della Orval ad Aalst.

Prima di decidere la costruzione della birreria per finanziare la costruzione del monastero, si considerò e scartò l'idea di vendere in bottiglia l'acqua della sorgente "di Matilda". Fortunatamente per tutti gli amanti della birra, l'acqua della fonte è usata invece ora per produrre la birra. Tuttavia, l'acqua stessa è oggi in vendita nella locanda vicino al monastero.

La birreria è stata modernizzata negli anni '50, quando fu installato un nuovo serbatoio di fermentazione, anche se resta molto tradizionale ed artigianale. Nel 1952 fu installato un bollitore a fiamma viva, che nel '79 fu sostituito con uno riscaldato dal vapore. La sala di maturazione fu rinnovata nel 1957 e l'impianto d'imbottigliamento nel 1983. La ricetta originale cambiò radicalmente, perché solo l'evoluzione dei processi produttivi può assicurare alla birra il suo gusto, ma i monaci restano vigili sul mantenimento dell'alta qualità del prodotto. La sala di brassaggio è



tutta in rame e mattonelle rosse, con belle scale decorate a mosaico e, come previsto, c'è un crocifisso sulla parete. I bollitori di rame saranno sostituiti da quelli in acciaio inossidabili, della stessa forma ed installati allo stesso posto dei vasi attuali, nel 2008. Ci sono foto eccellenti della birreria sul sito ufficiale <http://www.orval.be/>. Fino all'Aprile del 2005 c'erano ancora dei fermentatori scoperti e le visite erano ridotte al minimo per impedire i problemi con i lieviti: il controllo avveniva tramite un impianto video a circuito chiuso. Ora sono stati sostituiti completamente da sei fermentatori cilindroconici, con sistemi di CIP (pulizia sul posto), che richiedono meno intervento manuale. Il primo è stato installato nel 1999 e la sostituzione richiese moltissime prove per ottenere che non ci fosse assolutamente differenza fra la birra prodotta in entrambi i tipi di fermentatori. Contengono 20.000 litri, duecento ettolitri di birra in fermentazione. Attualmente non ci sono monaci tra i 32 operai della birreria di Orval, contrariamente a quanto avviene, per esempio, alla fabbrica di birra di Rochefort, dove la maggior parte degli operai sono monaci. Il presidente della fabbrica di birra di Orval è l'abate del monastero, Dom Matthieu Cauwe. Dom è un titolo usato soltanto dai benedettini

e dai vari rami derivati come i Cistercensi. Dom Pérignon, mastro cantiniere di quella che fu l'Abbazia benedettina di Hautvillers alla fine del diciassettesimo secolo, è il monaco più famoso nel mondo delle bevande: lo si può considerare l'inventore dello Champagne!

Al giorno d'oggi Orval è autosufficiente con i soli proventi della produzione di pane, formaggio, miele e confetture, che i suoi circa trenta monaci partecipano a produrre, e quindi il profitto generato dalla fabbrica di birra è distribuito ad organizzazioni caritatevoli e sociali locali. Tale carità è una tradizione dell'ordine di Cistercensi, un tema ricorrente nella regola di S. Benedetto.

Il processo produttivo

Unico tra i monasteri Trappisti, Orval produce una sola birra, ma è una birra magnifica! È asciutta al gusto, una di quelle birre che una volta provate non possono essere dimenticate, tale è la sua assoluta unicità, conosciuta in francese come "le goût d'Orval", il gusto di Orval. Il lavoro inizia alle 5 di mattina e termina alle 2 del pomeriggio.

Per produrre la birra di Orval si usa malto pale chiaro ed una piccola quantità di malto caramello. Il malto viene macinato e si ottiene una farina che è mescolata in una cisterna con l'acqua della fontana Matilde, portata alla temperatura di 62° circa. Poi la temperatura è aumentata di 10°. L'amido contenuto nella farina induce la miscela a ispessirsi, rendendo necessaria una mescolatura costante. Nel passato il birraio usava la famosa forchetta, ancora oggi simbolo di questa professione, mentre oggi le cisterne sono fornite di mescolatori con comando a motore. Durante questo processo, il birraio mantiene una vigilanza costante sulla temperatura della mescola. Grazie al metodo d'infusione, si ottiene in poche ore un mosto di malto dolce. 20 minuti dopo il contenuto viene filtrato ed il mosto di malto è trasmesso alla caldaia d'ebollizione in cui è sterilizzato e dove vengono aggiunti luppoli aromatici fini d'origine tedesca (Hallertau della Bavera) ed Yugoslava (Styrian Goldings). I luppoli usati nella bollitura sono in forma di pellet ed estratto. Una volta erano utilizzati soltanto i fiori, ma la legislazione dell'Unione Europea sui livelli di nitrato ha costretto a cambiare. Era d'importanza estrema che questo non provocasse alcuna variazione al gusto della birra, famosa per le specifiche caratteristiche del luppolo. Ciò è stato possibile con l'aiuto del professor Guy Derdelinckx, del Katholieke Universiteit Leuven-CMBS (Università-Centro cattolico di Leuven per la Scienza di fermentazione e di maltazione). L'uso dell'estratto del luppolo permette un controllo più esatto del livello di luppolatura.

In un'ora e mezza il malto assumerà un colore ambrato ed a questo punto verrà aggiunto nella caldaia lo zucchero bianco candito. Poiché il mosto di malto è sterile quando esce dalla caldaia, ogni cura deve essere presa per non contaminarlo successivamente: questi liquidi zuccherini ricchi di materia azotata sono infatti preda facile per i batteri. Deve essere ora raffreddato per portarlo ad una temperatura adatta alla fermentazione e che non ucciderà il lievito: questo avviene molto velocemente in uno scambiatore di calore a piastre sterili e senza contatto con l'aria. Il mosto raffreddato a 14° prosegue verso i serbatoi di fermentazione dove riceve un lievito ad alta fermentazione, attivo tra i 15 ed i 20°, preparato dal ceppo puro autoctono. Una volta che il mosto di malto è stato 'coltivato', fermenta fortemente e s'inizia a coprire prima di schiuma ed infine di nuovo lievito, che si riproduce alimentandosi dello zucchero (proveniente dalla scissione dell'amido dei malti, operata dagli enzimi nella prima fase del processo produttivo) e trasformandolo in alcool ed anidride carbonica. La fermentazione principale dura 5 giorni (ne durava 6 nei vecchi fermentatori aperti). Quando l'attenuazione dello zucchero è sufficiente, quella che ormai si può iniziare a chiamare birra è raffreddata a 12° per bloccare la fermentazione. E' ancora torbida e viene pompata nei serbatoi di maturazione, cilindri d'acciaio inossidabile posti orizzontalmente e sotto il livello del terreno, dove si affinerà e, tramite una seconda fermentazione, della durata di 3 settimane a 15°, acquisterà la gasatura. Nuovi lieviti vengono aggiunti in questa fase: siccome si sviluppano in stadi avanzati del processo produttivo, contribuiscono in modo importante a determinare le peculiari caratteristiche della Orval. Inoltre è in questa fase che avviene il "dry hopping", cioè l'immersione di fiori di luppolo freschi, contenuti in grandi sacchi di juta, nella birra in modo che possano macerare ed apportare il loro aroma alla birra, arricchendone il bouquet. Questo processo, comune in Inghilterra, è stato usato per la prima volta in Belgio proprio ad Orval, anche se oggi lo si adotta in altre birrerie artigianali.

Col passar del tempo nei serbatoi di maturazione, dove avviene la seconda fermentazione, si formò un deposito formato principalmente da ossalato di calcio (la "Pietra delle Birra") su cui s'insediavano lieviti selvaggi non previsti. Il Professor De Clerck, coinvolto anche nella modernizzazione di Chimay, nel 1950 consigliò per migliorare il prodotto di usare sempre lieviti freschi, per tutte le varie fermentazioni, e di compiere vigorosi cicli di pulizia, che rimossero del tutto la "pietra della birra". Ma il risultato fu disastroso, il gusto di Orval cambiò drasticamente scontentando la clientela e la Orval fu costretta a raccogliere lieviti selvaggi, nelle vicinanze della birreria, sperando di ritrovare il gusto perduto. La ricerca, identificazione e coltura di questi lieviti continua tuttora. Questi lieviti selvaggi "coltivati" sono messi al momento della seconda fermentazione. Non si sa ufficialmente quanti ceppi di lieviti siano utilizzati, ma la birreria nega di averne ridotto la complessità, anche se c'è chi dice che negli ultimi anni la Orval non è più la stessa. La riproduzione dei lieviti si svolge presso L'Università di Louvain-la-Neuve ma si trasferirà anche quella nell'Abbazia.

Prima dell'imbottigliamento la birra è pompata in serbatoi dove vengono aggiunti nuovamente zucchero liquido candito e lievito (lo stesso della prima fermentazione), ingredienti necessari alla rifermentazione in bottiglia. Il processo è simile alla prima fermentazione. Il gas che si produce satura la birra e contribuisce a formare la cremosa testa di schiuma. L'impressionante linea d'imbottigliamento, prodotta dalla tedesca Kronen, è altamente meccanizzata per sostenere un flusso di 20.000 bottiglie all'ora, nell'unico formato disponibile da 33cl a forma di birillo. Dopo l'imbottigliamento l'Orval resta in birreria 5/6 settimane o più, conservata nelle "camere calde" a 15° per rifermentare ed acquisire il suo equilibrio ed il suo carattere definitivo. Il processo è durato in tutto 9 settimane, in cui la birra ha superato svariati controlli di qualità, ed ora la birra, senza essere filtrata o centrifugata, può lasciare la birreria ed essere venduta per essere consumata preferibilmente entro 5 anni dalla data d'imbottigliamento indicata sulla bottiglia. In realtà la si può tranquillamente conservare anche più a lungo, ma il gusto cambia col tempo: probabilmente raggiunge l'ottimo verso i 2/3 anni. Per assaporarla al meglio va conservata al buio ad una temperatura compresa tra i 10 ed i 15 gradi e servita alla stessa temperatura nel suo specifico bicchiere od in uno molto simile ed ampio. La particolare forma della bottiglia aiuta a trattenere il sedimento nella bottiglia: può essere versato o meno, a seconda dei gusti, ma è interessante provare a berlo separatamente.

Sull'etichetta Europea della Orval è indicata una gradazione di 6,2° ma, per ragioni legali, quella esportata in USA ne dichiara 6,9. Dopo qualche mese d'invecchiamento la birreria afferma che la gradazione arriva a 7,1°, a causa della rifermentazione in bottiglia.

La Orval segue una politica di vendita basata su una rete di distributori esclusivisti di zona. Quello italiano ufficiale è Turatello, ma è possibile procurarsi la Orval anche da importatori paralleli (e la si trova anche in qualche supermercato!). La produzione è stata aumentata di recente ma resta limitata a circa 45.000 hl l'anno (535 barili a settimana). Non è un quantitativo tanto ridotto per una birreria

artigianale: è 10 volte la produzione della più piccola delle birrerie trappiste, la Westvleteren, che produce 4.750 hl l'anno, e molto più di Rochefort ed Achel; Chimay e Westmalle producono invece di più. Questa quota è sufficiente anche per coprire le richieste d'esportazione: l'87% dell'Orval è consumata in Belgio, l'8% in Olanda ed in Lussemburgo, il 3% in Francia ed il 2% nel resto del Mondo. Siccome ogni brassaggio è di 100 ettolitri, Orval ne fa 450 all'anno, quindi alcune volte, nei giorni feriali, ci sono due brassaggi. Due o tre volte all'anno i brassaggi sono speciali perché servono a produrre la birra a bassa gradazione, La Petit-Orval od Orval Vert, 3,5°, che viene consumata ogni giorno dai monaci (a parte due giorni all'anno in cui possono bere quella normale). In realtà questa è una normale Orval annacquata prima d'essere imbottigliata e con l'aggiunta di un po' di caramello per mantenerne il colore. L'Orval Vert può essere gustata dagli amanti della birra belga solo presso il locale del monastero, L'Auberge de L'Ange Gardien (locanda dell'Angelo Custode), e costa meno della sorella maggiore seppure sia molto più rara (come per la Rochefort 6: i Trappisti non seguono politiche commerciali e se una birra è meno forte, costa meno!). Ha un bicchiere apposito con la scritta verde per distinguerla dalla Orval classica, il cui bicchiere ha in più il bordo dorato. Inoltre la bottiglia della Petit-Orval è senza etichetta. Nel locale si può anche assaggiare l'acqua della Fontana di Matilde.

Di colore rosato con riflessi aranciati l'ORVAL ha una spuma cremosa, retrogusto fresco e lunga persistenza. Presenta profumi intensi di frutta matura, in particolare susine e prugne bianche. In bocca è frizzante ma non in modo eccessivo, asciutta, fresca e morbida, fruttata, ricca di toni vegetali, con uno sfondo amarognolo di rabarbaro e china, e un tocco di liquirizia dato dai particolari processi di luppolatura. Ha una elevata amarezza (oltre 40 unità d'amaro!), accentuata dalla durezza (molto carbonato di calcio) dell'acqua proveniente dalla sorgente di Matilde. S'abbina al meglio con carni arrosto, pesce affumicato e formaggi erborinati. E' una birra dal carattere talmente forte che la si ama o la si odia!

