

Nel 1629 alla regione belga di Watou (*una delle sue piazze è adorna della statua di un birraio, simbolo di una delle maggiori attività del paese: vi sono presenti infatti 3 birrifici*) fu concesso il privilegio esclusivo di diventare possesso di un'illustre famiglia dei conti Van Yedegem, che costruirono una birreria annessa al proprio castello. Durante la rivoluzione francese sia il castello che la birreria vennero distrutti e successivamente venne ricostruita solo la birreria, che nel 1862 fu acquistata dalla famiglia Van Eecke e chiamata Golden Leeuw (leone d'oro), dove venivano prodotte solo birre ad alta fermentazione. La birreria rimase a livello locale sino alla fine della seconda guerra mondiale, quando iniziò a produrre una birra chiamata Het Kapittel, appartenente al genere delle d'Abbazia. Perché questo nome? Solo 6 birrerie in Belgio, dove la produzione è ancora direttamente gestita dai monaci, possono per legge fregiarsi del prestigioso nome di "Trappiste". Altre birrerie

desideravano introdurre birre di questo stile e di alta qualità, facendole riconoscere ed apprezzare sul mercato, ma non avendo a questo riguardo alcuna relazione con dei monasteri dovettero ripiegare su un altro nome e scelsero il nome "Birra d'Abbazia". Le "Het Kapittel" appartengono a questo secondostile birrario e gruppo (in realtà non sono riconosciute come 'Birre d'Abbazia' dal BB, l'Associazione Ufficiale delle grosse birrerie, e non riportano sulla bottiglia il marchio ufficiale, non avendo alcuna relazione con monasteri, ma soprattutto non volendo pagare la salata quota annuale d'iscrizione!) utilizzano la ricetta del monastero francese di Mont des Cats e rappresentano al meglio l'impegno della Van Eecke su una produzione accurata. In Fiammingo "Het Kapittel" ("Il Capitolo") è il nome per indicare l'insieme di preti e monaci gerarchicamente preminenti all'interno di un monastero.



Kapittel Pater: per questa birra dal colore marrone scuro e dall'aroma dolce viene usato malto aromatico tostato e luppolo aromatico locale Poperingse che ha solo un leggero gusto amaro. Per essere una birra d'Abbazia è abbastanza poco alcolica (6°).

Kapittel Dubbel: con una gradazione di 7,5° per qualche tempo ha completato la linea della birreria situandosi a metà strada tra Pater e Prior.

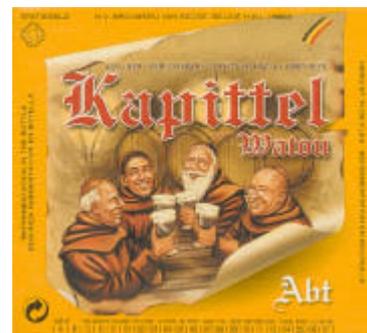


Kapittel Prior: questa birra ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia, di colore marrone scuro ed una gradazione alcolica di 9°, viene prodotta con grande attenzione secondo un'antica tradizione. La schiuma è persistente. E' una birra ricca d'aromi, orientati sul malto caramellato, sull'alcool e leggermente fruttata. Ha buona persistenza aromatica. La frizzantezza è decisa. Ben corposa con gusto equilibrato tra dolce ed amaro, speziato e torrefatto. Dal dominante gusto maltato emergono comunque il luppolo e l'amaro.



Abt, o quadrupel, è il nome che viene dato alle più forti birre Trappiste o d'Abbazia (sopra i 10°). In particolare Abt fu usato la prima volta per la Westvleteren 12 e quindi per la birra che sarebbe diventata la St. Bernardus, mentre Quadrupel fu inventato dalla Trappe (ricordate che Dubbel e Tripel derivano, sia come nome che come genere, da WestMalle, e devono il loro nome alla tradizione medioevale di indicare sulle botti con delle croci, in numero di 2 o 3, la gradazione della birra; le birre ancora più leggere - diciamo con una croce sola... - vengono dette Enkel). Le Abt sono più scure delle Quadrupel, con note fruttate più ricche e profonde. Le Quadrupel sono più chiare, solitamente con note di pesca. Né le une né le altre concedono molto agli aromi del luppolo: sono invece forti e maltate. Sono entrambe rifermentate in bottiglia, ma le Abt dimostrano molto di più la presenza del lievito.

Kapittel ABT: birra ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia con una percentuale alcolica di 10°. Schiuma persistente, colore biondo carico/arancio. Sentori olfattivi modesti orientati sul tenore alcolico, comunque apprezzabili note fruttate e speziate. Buona persistenza aromatica. Fizzantezza decisa. Ben corposa, molto ricca, con un meraviglioso equilibrio tra le note gustative maltate, fruttate ed uno stimolante gusto amaro, col luppolo ben presente.



Watou's Witbier: questa birra bianca esiste solo dal 1998. E' prodotta con una perfetta miscela di frumento e di malto chiaro d'orzo, usando poi un luppolo molto 'morbido' ed aromatizzandola con del coriandolo. Speciali lieviti danno alla birra un gusto leggermente acidulo. Non viene filtrata.

POPERINGS HOMMELBIER: resta la preferita della stessa birreria. Nell'area di Poperinge, che è un piccolo paese nel Belgio Occidentale, la raccolta del luppolo è l'attività principale ed è divenuta un'arte vera e propria. Nel dialetto locale 'hommel' significa luppolo e quindi questo termine è stato usato per dare il nome a questa birra, che viene prodotta utilizzando ben tre diversi tipi di luppolo in abbondante quantità. Ciò la rende fortemente aromatica e rinfrescante, oltre a darle un gusto leggermente amaro. Sua caratteristica distintiva è quella di essere completamente naturale. Uno strato di lieviti è sempre presente sul fondo della bottiglia e si raccomanda di agitarla prima di servire la birra per sollevare questo strato e portarlo in sospensione. La temperatura di servizio consigliata e compresa tra i 6 e gli 8 gradi, da raggiungere gradualmente con la conservazione in luogo fresco, e le bottiglie sarebbero da conservare in posizione verticale.