



Brouwerij der Trappistenabdij De Achelse Kluis, Hamont-Achel, Belgium

I trappisti, in quanto Cistercensi di stretta osservanza, non hanno il permesso di concedersi molto sia nel cibo che nell'alcohol. La bevanda alcolica tradizionale dei trappisti era il sidro, un vino di mele molto leggero, ma nei conventi Belgi non era molto gradito, così iniziarono a produrre birra secondo la tradizione locale: infatti nel MedioEvo ogni villaggio delle Finadre aveva una sua birreria. Quando Achel fu fondata nel 1846 l'edificio non prevedeva una birreria, e la birra veniva comprata da fornitori locali. Ma l'espansione del convento ed il desiderio di essere il più possibile indipendenti dall'esterno, portarono alla decisione di realizzarne una propria, autorizzata con Regio Decreto del 12 Luglio 1850. La costruzione, già iniziata nel mese di Giugno, terminò in due anni con la realizzazione della malteria. I lavoratori vennero assunti all'esterno, così come era laico il mastrobirraio, ed anche il luppolo proveniva da fuori. Molto raramente piccole quantità di birra venivano vendute anche a distributori fuori dal convento. Originariamente la birreria era posta presso la cappella degli eremiti, dove attualmente è conservato l'archivio di padre Domenico il Giovane. La birreria non aveva problemi d'approvvigionamento d'acqua perché era collegata con un condotto sotterraneo ad una sorgente. Viene tramandato che la qualità della birra, molto alcolica (12°), fosse decisamente buona. La birreria continuò a produrre fino al 1914, quando i monaci furono costretti ad abbandonare il convento sottoposto ad un bombardamento tedesco. Non vi tornarono più, stabilendosi non lontano ma in territorio olandese. Il convento venne occupato dai tedeschi, la birreria smantellata ed i bollitori in rame venduti a peso. Dopo la guerra la comunità di Achel chiese al ministero della guerra belga un risarcimento danni, per ricostruire convento e birreria. Ma siccome l'Abbazia risultava intestata a due Trappisti olandesi, la richiesta venne ritenuta infondata. Il contenzioso si trascinò fino al 1925. Nel frattempo la ricostruzione del convento venne sospesa e l'idea di ricostruire la birreria accantonata per mancanza di risorse. Solo ottant'anni dopo il sogno tanto atteso di una nuova birreria e di una propria birra trappista riconosciuta poté realizzarsi di nuovo. La produzione riprese l'8 Dicembre 1998 e, sussistendo i requisiti, venne ottenuto il marchio Authentic Trappist: la Achel divenne così la sesta birreria trappista belga. Il 5 Febbraio 1999 ci fu la prima vendita al pubblico e si trattò della prima Trappista del genere "blond" ad essere prodotta, anticipando la WestVleteren di qualche mese. Allora la produzione era sotto la supervisione del famoso Padre Thomas di Westmalle, Abbazia Madre (cioè quella da cui provenivano i monaci fondatori) di Achel, che si fece garante della qualità degli ingredienti e delle birre rinnovate. Nel 2001 le condizioni di salute di Padre Thomas peggiorarono ed allora l'abate di Achel convinse Padre Antoine, per anni mastrobirraio a Rochefort, che si era ritirato in riposo ad Achel (a sua volta abbazia madre di Rochefort, fondata nel 1887) a rimettersi in attività. Questo portò grande giovamento alle birre di Achel, che fino ad allora aveva prodotto solo tre tipi di birre alla spina a bassa gradazione, adatte ai cicloturisti che affollano la zona, non particolarmente interessanti, da consumare nel locale annesso all'Abbazia. Nel primo anno introdusse una Triple e, sfruttando la grande esperienza nella produzione di birre scure acquisita a Rochefort, nel Maggio 2002 introdusse la Achel Bruin 8%, probabilmente la prima grande birra di Achel. Come a Rochefort viene usato nella produzione anche del frumento. Attualmente Padre Antoine è ritornato a Rochefort ma anche il mastrobirraio attuale è un frate.

La birreria produce solo 2000hl all'anno e non è visitabile.

Achel Brune Extra



Tipologia	Birra Trappista (strong dark belgian ale/quadrupel)
Colore	Rosso/marrone scuro
Fermentazione	alta, rifermentata in bottiglia
Gradi alcolici	9,5%
Temperatura	10-12°C
Sito web	www.achelsekluis.org
Formati disponibili	Bottiglia 75 cl.

Leggermente opaca, di colore rosso scuro, bel cappello di schiuma beige di media consistenza con grosse bolle. Contiene un certo sedimento ed ha un corpo forte, pieno e sciropposo. Poco carbonata, presenta aromi di caramello, toffee, liquirizia, cioccolato, malto, frutta rossa (ciliegie, prugne, mele) e vino barricato. Il luppolo dà sentore speziato di chiodi di garofano. Queste impressioni si ripresentano anche al gusto, dolce, maltato, speziato, con note leggere di vaniglia e zucchero candito. Sul fondo una leggera acidità ed un po' di citrico. Birra che si beve facilmente perché l'alcohol è ben coperto, scalda senza essere aggressiva. Ben bilanciata con finale dolce ed alcolico (note calde di dry sherry ma anche cognac/armagnac), retrogusto leggermente amaro. Si può considerare tra le migliori birre belghe (al campionato mondiale delle birre di Chicago di quest'anno è stata la più apprezzata delle Trappiste ottenendo il giudizio di "Eccezionale").