

## CERVEZA TRAPENSE

La elaboración de vino, cerveza o licores para consumo propio o para comercializar ha sido una práctica comúnmente tradicional en los monasterios europeos. Con el paso del tiempo la mayoría de estas actividades han desaparecido excepto en Bélgica y Holanda, donde todavía quedan seis abadías trapenses que elaboran cerveza con fines comerciales.

El término trappist («trapense») se utiliza únicamente para identificar actualmente a seis cervezas producidas en abadías belgas de la orden trapense (reforma del orden cisterciense): Nôtre-Dame de Scourmont (Chimay), Nôtre-Dame d'Orval (Orval), Nôtre-Dame de Saint Rémy (Rochefort), Abdij der Trappisten (Westmalle), Sint Sixtus (Westvleteren) y, desde febrero de 1999, también en Sint Benedictus (Achel). Ninguna otra cervecería del mundo puede utilizar el término trappist en sus etiquetas. Así pues este término es, de acuerdo con la ley, una denominación de origen y no un estilo de cerveza. Estas abadías producen unas 20 cervezas distintas bajo la directa supervisión y el trabajo de los propios monjes. Hasta hace poco también se consideraba trapense la cerveza producida en la abadía holandesa de Koningshoeven (La Trappe), aunque actualmente depende de la multinacional holandesa Bavaria y ya no hay monjes directamente implicados en la elaboración de la cerveza.

Aunque cada cerveza trapense tiene sus propias características, casi todas comparten una serie de rasgos comunes. Son de fermentación alta, con una segunda fermentación en botella, relativamente fuertes (entre 5 y 11 % de alcohol) y afrutadas. Algunas son secas pero la mayoría



son dulces, unas son oscuras y otras pálidas y doradas.

Algunas cervezas trapenses se subtitulan con los términos dubbel o trippel. En la mayoría de las ocasiones, sobre todo en Bélgica, las dubbel son cervezas oscuras y dulces de un 6 a un 7 % de alcohol, mientras que las trippel son más pálidas, secas y con un porcentaje de alcohol del 7 al 10 %.

**Marcas comerciales:** Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle, Westvleteren, Achel

## CERVEZA DE ABADÍA

Ya que tan sólo las cervezas elaboradas en los monasterios trapenses pueden denominarse trappist, se aplica la denominación de abadía a todo un grupo de cervezas inspiradas en la elaboración de las trapenses. En algunos casos estas cervezas se fabrican en abadías o monasterios que en el pasado elaboraban cerveza y que ahora encargan su fabricación a algún productor no vinculado a la iglesia. Otras abadías otorgan licencia a algunos productores para que utilicen su nombre. También es común utilizar el nombre de alguna iglesia o santo para denominar a la cerveza. Las cervezas de abadía suelen tener un alto contenido alcohólico, llegando en algunos casos al 12-15 %. Son de color marrón oscuro, contienen una elevada proporción de azúcar candéal, están alta-



mente carbonatadas aunque en algunos casos también son acondicionadas en botella.

**Marcas comerciales:** Leffe, Grimbergen, Maredsous, Affligem.

## ESPECIALIDADES REGIONALES

Existe un cierto número de cervezas belgas que no se corresponden con ningún estilo en concreto. Es el caso de aquellas cervezas elaboradas al gusto particular de un productor, o aquellas en las que se emplean ingredientes o utensilios y maquinaria especial. En Flandes a veces se las identifica con el nombre flamenco de *streekbieren*, «cervezas de la región». Aquí podríamos incluir las cervezas con especias, llamadas *kruidenbier* en flamenco. Normalmente se añaden pequeñas cantidades de canela, jengibre, cilantro u otros condimentos a una base de ale. Es tradicional que en Navidad muchos productores lancen al mercado cervezas de este tipo. También se pueden incluir en este grupo las cervezas con miel, las cervezas muy fuertes y aque-



llas especialidades propias de las regiones de Valonia y Flandes con características muy exclusivas de cada productor.

**Marcas comerciales:** La jamboise de Bieter, Popering hommel bier, Napoleon, La Binchoise, Dolle Brouwers, Caracole.