Premiati i locali autorizzati a servire alla spina la Chimay Dorée

doree-dc441d11

Lo storico birrificio Trappista belga Chimay e il distributore italiano Interbrau hanno premiato i gestori italiani dei locali appartenenti al Club Chimay Dorée in un esclusivo evento a Venezia. Quest'ultimo, dopo aver premiato i 50 locali membri del 2013 con una cerimonia svoltasi presso la residenza dell'Ambasciatore del Belgio a Roma, è stato infatti riproposto a grande richiesta anche nel 2014 seguendo gli stessi criteri, che vedono l'individuazione da parte di Chimay e Interbrau dei pub in grado di garantire un livello di assoluta eccellenza nel servire la birra alla spina in affiancamento a Chimay Triple e al resto della gamma Chimay (composta dalle tre referenze in bottiglia e dai formaggi prodotti dall'Abbazia). E nel rappresentare al meglio lo spirito del websiteMonastero Trappista di Chimay. Ecco quindi che i locali ufficiali del Club Chimay Dorée 2014, dove ordinare una Chimay significa vivere una esperienza nel nome della tradizione birraria Trappista belga, sono stati premiati nella prestigiosa sede dell'Hotel The Bauers, affacciato su Piazza San Marco a Venezia (un'ampia galleria fotografica dell'evento sarà presto disponibile sui profili Facebook di Chimay ed Interbrau). Nell'occasione, Chimay ed Interbrau hanno presentato anche il nuovo sito web dedicato al Club Chimay Dorée, raggiungibile all'indirizzo www.clubchimaydoree.it , dove sarà possibile trovare anche la lista aggiornata dei locali appartenenti al Club.

Prodotta dall'Abbazia Trappista di Notre-Dame de Scourmont esclusivamente ad uso interno, la birra Chimay Dorée è rimasta confinata tra le mura del monastero fino al 2013, quando è maturata la scelta di renderla disponibile al pubblico, in bottiglia da 33 cl. Solamente all'Italia, grazie all'iniziativa del Club Chimay Dorée, è stata data la possibilità di ricevere in modo continuativo anche in fusto questa birra, una bionda ad alta fermentazione di soli 4,8 gradi alcolici, non filtrata ne pastorizzata e rifermentata in bottiglia, con rinfrescanti aromi speziati e luppolati.