Dibevit distribuisce in Italia le birre Chimay

chimay-evid-de7b2bc5

Chimay 1Dibevit Import, importatore e distributore nazionale delle migliori birre provenienti da tutto il mondo, distribuisce in Italia Chimay Bleu, Rouge e Triple, storiche birre prodotte nell'abbazia di Notre-Dame De Scourmont.

Le tre referenze, disponibili nel formato bottiglia da 33 cl, sono prodotte, ancora oggi, secondo la tradizione: il particolare lievito purificato, l'acqua pura del sottosuolo e il processo di alta fermentazione con rifermentazione in bottiglia permettono di ottenere un sapore unico, fatto di aromi complessi. Pur conservando caratteristiche comuni, queste tre birre si differenziano tra loro per alcune peculiarità:

- Chimay Rouge è anche detta "Première" essendo stata la prima a essere prodotta, nel 1862, dai padri trappisti dell'Abbazia. È una birra dal colore ambrato con riflessi aranciati, presenta una gradazione alcolica di 7% vol. e un corpo ben strutturato. Al gusto è fruttata con note di caramello e amaro percettibile. Ideale in abbinamento a piatti poco o mediamente strutturati come pesce grigliato o al forno, formaggi di media stagionatura e carni rosse bollite, senza salse.
- Chimay Bleu, nota anche come "Grande Reserve", venne inizialmente prodotta come "birra natalizia". Si tratta di una birra dal colore ambrato scuro con riflessi testa di moro e gradazione alcolica elevata (9% vol.). Al palato è corposa con sentori leggeri di caramello. Per il suo gusto pieno a tavola si accompagna bene a piatti strutturati come arrosti, grigliate di carne rossa, formaggi affumicati e pasticceria non eccessivamente grassa.
- Chimay Triple è l'ultima arrivata tra le brre prodotte a Scourmont. È una birra dal colore ambrato e riflessi giallo paglierino, dalla gradazione alcolica di 8% vol. Il suo gusto è equilibrato, leggermente luppolato, con chiari sentori di malto. Diversamente dalle sue "sorelle", non va servita tra i 10 e i 12°, ma a temperature più fresche comprese tra i 6 e gli 8 gradi. Si sposa con primi piatti con amidi e verdure ma anche con pesce, carni bianche, carni rosse bollite e formaggi di media struttura.

Bere Chimay significa scegliere di assaporare una birra antica eppure moderna, capace di conservare ancora oggi tutta la suggestione dell'autentica ricetta elaborata dai padri trappisti dell'Abbazia di Notre-Dame de Scourmont, in Belgio. Chimay è uno dei dieci produttori che possono fregiarsi del logo di "Authentic Trappist Product" secondo l'Associazione Internazionale Trappista. Le birre Chimay, infatti, sono interamente prodotte all'interno di un monastero cistercense trappista: i padri stessi si occupano delle questioni relative alla gestione dei mezzi per la produzione e il ricavato delle vendite viene in larga parte devoluto in beneficienza e destinato al sostentamento della comunità monastica.