# La Trappe, la birra dei monaci in produzione dal 1884

20230208160936latrappe-c7c87821

Il profumo di luppolo, lievito e malto si sprigiona e si diffonde nell'aria dell'Abbazia di Nostra Signora di Koningshoeven a Berkel-Enschot, in Olanda. È qui che la birra **La Trappe** nasce e continua a essere **prodotta**, in un'atmosfera di pace e tranquillità, fin **dal 1884, grazie al lavoro dei monaci "trappisti"** (il cui nome deriva dal territorio di origine: Soligny-La-Trappe, in Francia). Il risultato? Un metodo produttivo basato sui principi fondamentali dell'ordine stesso: silenzio, austerità e attenzione verso il prossimo.

Quasi un secolo e mezzo dopo, il birrificio dell'Abbazia di Koningshoeven è uno dei **pochi al mondo a poter vantare il marchio ATP** "Authentic Trappist Product", rilasciato dall'International Trappist Association, ente che ne garantisce l'origine, oltre al rispetto di alcuni precisi criteri. Nello specifico: una produzione all'interno di una vera Abbazia Trappista, **la supervisione diretta da parte dei monaci** e parte del ricavato che deve essere devoluto in beneficenza.

La stessa attenzione e devozione riservata alle persone, viene dedicata anche alla **salvaguardia ambientale**: l'acqua utilizzata per la produzione viene, infatti, prelevata direttamente dalla sorgente e restituita all'ambiente dopo un attento trattamento biologico. Le materie prime vengono acquistate, invece, da agricoltori locali e, per evitare gli sprechi, i prodotti residui destinati ad altre produzioni, in un'ottica di **economia circolare.**

**Tra i prodotti di punta:**

**La Trappe Blond:** una birra Trappista bionda nata da una ricetta preziosa, elegante e coinvolgente ma allo stesso tempo accessibile e amata da tutti i palati. Si presenta con un colore biondo dorato e una schiuma cremosa e persistente. Il profumo fruttato e fresco evidenzia un perfetto equilibrio tra malti, luppoli, note di frutta e agrumi. Il risultato è una birra piacevole, morbida e fresca, che combina

le note dolci del malto a quelle più amare del luppolo con un finale perfettamente equilibrato.

**La Trappe Witte Trappist:** l'unica birra Trappista bianca al mondo. Non filtrata e rifermentata in bottiglia, si presenta con un colore biondo paglierino e i lieviti in sospensione la rendono lievemente torbida. Ha una schiuma compatta e persistente. L'aroma è rinfrescante grazie all'uso del malto di frumento che si unisce a note di luppolo floreali e fruttate (agrumi, pesca, albicocca). Il gusto è piacevole, maltato e frizzante per l'alto contenuto di acido carbonico. Il retrogusto è amaro e secco, finemente acidulo. Tutte caratteristiche che la rendono una birra piacevole, rinfrescante e dissetante.

**La Trappe Isid'Or:** una birra Ale Trappista nata per festeggiare il 125° Anniversario del birrificio dell'Abbazia di Koningshoeven, in onore di Padre Isidoro, il primo Mastro birraio dell'Abbazia, il cui successo fu tale che la produzione divenne fissa. Dal colore ambrato, con una schiuma di colore chiaro, presenta una piacevole ed elegante combinazione di note erbacee, floreali e fruttate. A completare il tutto un gusto lievemente dolce, che richiama note di caramello accompagnate da una punta piacevolmente amara alla fine. Un perfetto equilibrio tra semplicità e complessità.

L'utilizzo di ingredienti naturali nel processo di produzione della birra – come luppolo, orzo, lievito e acqua della sorgente del territorio; la fermentazione effettuata con un **tipo di lievito più attivo a una temperatura compresa tra 18°C e 20°C**; il riempimento delle bottiglie con birra, lievito e zucchero – che consentono alla birra di **continuare a fermentare in bottiglia**: tutti elementi unici che permettono lo sviluppo e la creazione di un prodotto speciale, arrivato fino ai giorni nostri e rimasto fedele agli stessi principi che gli diedero origine.