I 50 anni della Chimay Triple

cc44dcbf-f714-493c-b3ce-668ead466fce-7549468e

Una delle referenze più amate tra quelle prodotte dal monastero trappista di Chimay, la prima ad essere stata resa disponibile alla spina, celebra in questi giorni il cinquantesimo anniversario dal giorno della sua prima cotta. Buon compleanno, Chimay Triple!

È stata la prima, ben quindi anni fa, ed è rimasta l'unica fino alla primavera del 2013, quando arrivò la Dorée, presto seguita dalla Rouge e infine dalla Blue. Parliamo di Chimay Triple, la prima specialità di Chimay ad essere stata resa disponibile anche in fusto, formato distribuito in Italia in esclusiva da Interbrau.
Una birra che ha segnato una pietra miliare nella produzione brassicola trappista non solo per il fatto di venire infustata, ma anche e soprattutto per il suo carattere deciso, con i marcati toni di luppolo fresco che si combinano egregiamente ai sentori di lievito. Il risultato è un aroma ricco, con note che ricordano la mela, l'uvetta e il moscato.

2Il finale secco, piuttosto amaro, e il corpo scorrevole a dispetto dell'elevata gradazione alcolica, la rendono ottima in diversi momenti della giornata, da sola o a tavola. Il bel colore dorato intenso, leggermente velato grazie ai lieviti che non subiscono filtrazione né pastorizzazione, e la schiuma candida e sottile che cresce man mano che la si spilla, permeando l'ambiente circostante con i propri profumi fruttati, rendono l'esperienza della degustazione ancora più affascinante e coinvolgente.

Un'esperienza che vale la pena di vivere adesso, nei giorni in cui ricorre il cinquantesimo compleanno di questa straordinaria birra: la prima settimana del maggio 1966 i birrai dell'Abbazia di Notre-Dame de Scourmont produssero per la prima volta la loro Triple.

www.interbrau.it