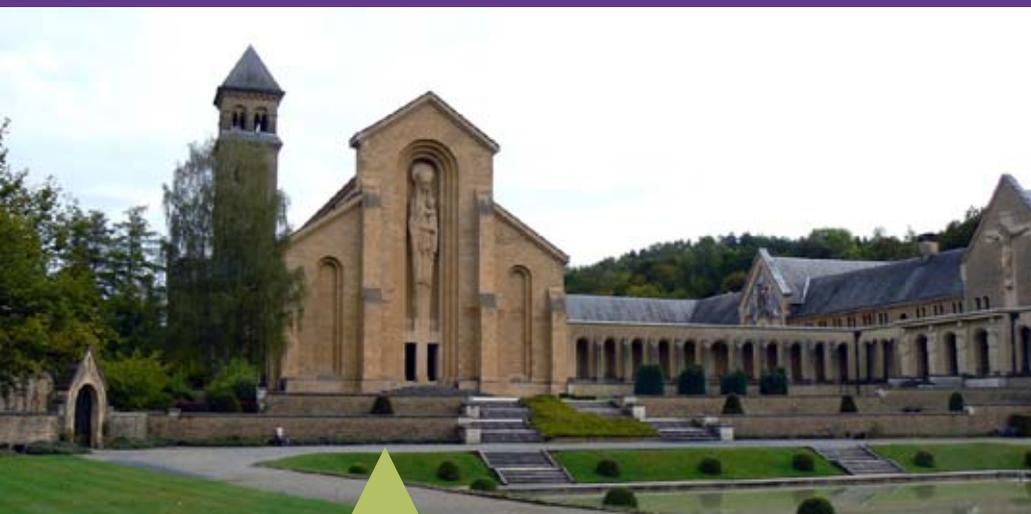




MONASTÉRIOS TRAPISTAS BELGAS

CONHEÇA OS MONASTÉRIOS TRAPISTAS BELGAS, PRODUTORES DAS MELHORES CERVEJAS DO MUNDO, COM EDUARDO PASSARELLI



ROUTE

“Desde quando comecei a estudar cervejas lia sobre as produções dos mosteiros trapistas belgas e me encantava. Não me contentei em apenas conhecer suas raras cervejas, mas quis bebê-las “in loco”. Conheci prédios históricos, belas paisagens e cervejas exclusivas para quem visita os mosteiros. A mais bela de todas é a Orval. Um mosteiro imponente ao lado das ruínas de onde antes foi o mosteiro. Tem toda a magia da fonte Mathilda, onde uma lenda conta que a viúva Mathilda Tuscani, após um dia de caça, enquanto bebia

água deixou sua aliança cair. Ela ajoelhou e rezou pedindo o anel de volta. De repente uma truta saltou da água com sua aliança na boca e a devolveu. Mathilda exclamou que aquele era realmente um Val d’Or, vale de ouro em francês, daí o nome para a abadia. Em gratidão Mathilda ajudou com recursos na construção do mosteiro. A fonte existe até hoje e a truta com o anel na boca é o símbolo da cervejaria”, diz Eduardo Passarelli. Eduardo é o maior especialista em cervejas do Brasil e leva anualmente um grupo de pessoas para Antuérpia, Bruges, Poperinge, Poteaupre, Maillen e Bruxelas. Junto com ele degustaremos cervejas e histórias, como algumas das descritas aqui na coluna Top Gourmet. Infos: goute@goute.com.br

BRUGES, WESTVLEREN E POPERINGE

A abadia de Westvleteren foi fundada no século XIX por monges que vieram do Mosteiro Catsberg, na França. Sem ser filtrada ou pasteurizada, sua produção é conhecida como uma das melhores cervejas do mundo. Vale a visita ao claustro de Saint Sixte para uma introdução da vida religiosa dos monges e claro, uma degustação da produção local no pub oficial. A demanda muitas vezes ultrapassa a produção, e para adquirir garrafas é necessário realizar o pedido à cervejaria com antecedência, antes mesmo da viagem. Em Poperinge, é interessante visitar o Museu do Lúpulo. O lúpulo é uma espécie de planta trepadeira, utilizada na produção de cerveja, dando um sabor amargo e característico à bebida. Poperinge é responsável por 80% da produção nacional da planta.



ANTUÉRPIA, O PUB KULMINATOR

A Antuérpia é conhecida pelo seu porto, um dos maiores do mundo, e pelo intenso comércio de diamantes. No século XVI, com o crescimento da cidade e com o movimento do porto, muitas famílias e indivíduos enriqueceram e construíram belos edifícios pela cidade. A maioria dos edifícios antigos porém datam do século XIX, quando a cidade foi incendiada e reconstruída. Alguns outros monumentos foram danificados durante as guerras, e a partir de então a cidade foi reconstruída com base em uma arquitetura mais contemporânea, sem deixar de lado a beleza de seus prédios. No pub Kulminator, um pequeno estabelecimento administrado por um casal, com uma vasta carta de cervejas, você poderá degustar até algumas das marcas que não são mais fabricadas! A hospedagem será no hotel Hilton, com uma bela vista para a Catedral.

MAILLEN/ROCHEFORT/BRUXELAS

A abadia de Rochefort existe desde o século XIII, e como muitas outras, passou por pilhagem e incêndios ao longo dos séculos. A primeira cervejaria no mosteiro foi construída no século XVII. Durante a Revolução Francesa, foi tomada e vendida a um fazendeiro e somente ao fim do século XIX os monges de Achel compraram a abadia de volta. A partir da década de 1950 os monges começaram a produzir cerveja suficiente para o comércio. Em 2010, o mau funcionamento de um gerador incendiou parte da abadia, mas felizmente a cervejaria e a biblioteca foram salvas! Degustem!



WESTMALLE E ACHEL

A produção em Westmalle começou no século XIX e os encarregados da produção eram só os monges. Hoje o staff conta com mais de 60 pessoas, entre monges e não religiosos e produz, além de 3 tipos de cerveja, leite e queijo. A degustação das cervejas e queijos será feita no Café Trappisten!. No Mosteiro de Achel, construído no século XVII a produção de cerveja começou no século XIX, porém, durante a I Guerra Mundial, uma tropa alemã invadiu a abadia e desmontou os barris de cobre, levando o material para virar armamento na Alemanha. Somente em 1998 os monges decidiram voltar a produzir cerveja, com ajuda das abadias de Westmalle e Rochefort. Apesar de se encontrar numa zona mais afastada da cidade, esta cervejaria ganhou fama boca a boca por encontrar-se numa rota muito utilizada por pedestres e ciclistas. Não é permitido visitar o interior da cervejaria, mas no pub a degustação é garantida!