



Una nuova trappista da Bières de Chimay: Chimay 150, una birra eccezionale

Chimay, 28 aprile 2021 - A partire dal 1 giugno, tutti gli amanti della birra avranno l'opportunità di scoprire la nuova trappista di Chimay, la Chimay 150, una birra chiara e di carattere che si unisce all'assortimento permanente del birrificio.

L'eleganza e la finezza di una birra trappista d'eccezione

A prima vista, la Chimay 150 si presenta di colore oro pallido, ornata da una schiuma bianca e compatta. Questa birra chiara e forte (10% vol.) offre garantisce armonia ed equilibrio al palato. È fresca e fruttata, gustosa e potente. Al naso presenta sorprendenti aromi di menta, bergamotto, lime ed eucalipto. I suoi sapori delicati, con note di rosmarino e chiodi di garofano, si combinano meravigliosamente con sottili tocchi floreali, ravvivati da un pizzico di rinvigorente zenzero. Il suo corpo rotondo e morbido, il suo gusto leggermente affumicato e speziato, caratteristico delle birre di Chimay, lasciano il palato con un retrogusto meravigliosamente raffinato. Per produrla, il birrificio ha utilizzato due luppoli noti per la loro finezza: Saaz e Hallertau Mittelfrüh, e ha aggiunto una spezia segreta che gli conferisce un gusto davvero unico.

Perché 150?

Chimay 150 è il risultato dell'esperienza di generazioni di veri birrai, che si susseguono da 150 anni all'interno del birrificio Chimay sotto il controllo della comunità monastica. Nel 2012, infatti, per celebrare i primi centocinquanta anni del leggendario birrificio, è stata prodotta per la prima volta la Chimay 150 in edizione limitata (solo 150.000 bottiglie). Fortemente richiesta dai pochi privilegiati che hanno avuto la possibilità di assaggiarla, Chimay ha deciso oggi di inserire definitivamente questa eccezionale birra nel proprio assortimento. Questa birra trappista, seguendo lo "stile Chimay" avrà il tappo e l'etichetta di colore verde, e andrà ad affiancarsi quindi alle famose Chimay Dorée, Chimay tappo rosso (Rouge), Chimay tappo bianco (Triple) e all'iconica Chimay tappo Blu (Grande Réserve).

"Siamo davvero orgogliosi di dare il benvenuto a questa nuova birra trappista nel nostro assortimento permanente", ha sottolineato Xavier Pirlot, Direttore Generale di Bières et Fromages de Chimay. "Si tratta di una birra eccezionale che rafforza lo spirito, la filosofia e i valori che da sempre caratterizzano Chimay. Questa birra è stata prodotta secondo la ricetta sviluppata nel 2012 e riunisce 150 anni di savoir-faire. Con questa grande novità, avremo la possibilità di continuare quella che è la nostra missione, come birrificio trappista e caseificio, ovvero contribuire allo sviluppo economico del nostro territorio e continuare a sostenere con sempre maggiore efficacia le opere di natura sociale che sono uno dei requisiti fondamentali e irrinunciabili dei birrifici trappisti".





Chimay, molto più di birra e formaggio

I dintorni dell'Abbazia di Chimay sono uno scenario naturale, da visitare se si attraversa la regione. Per la presentazione di questa nuova birra, dall'Auberge de Poteaupré è stato allestito un percorso escursionistico nei colori della Chimay 150. Accessibile tutto l'anno, questo anello di 10 km nei boschi circostanti riecheggia i 10 gradi della birra. Al termine, per placare la sete degli escursionisti, una fresca birra sarà sempre disponibile presso l'Auberge de Poteaupré.

Dal 1 maggio, alcuni privilegiati consumatori della regione di Chimay e i più importanti clienti italiani selezionati dall'importatore italiano Brewrise srl, avranno la possibilità di scoprire in esclusiva la Chimay 150. Dal 1 giugno poi, questa nuova autentica trappista sarà a disposizione al grande pubblico, inizialmente nel canale Ho.re.ca, anche dei principali mercati export di Chimay. Sarà inizialmente disponibile in bottiglia da 33 cl. Successivamente, nel corso del 2021 sarà imbottigliata anche nel formato tradizionale da 75 cl con tappo in sughero.



Il gruppo Chimay

L'attività monastica iniziò a Chimay nel 1850. Il Gruppo Chimay (Bières de Chimay, Chimay Fromage, Discobeer, Auberge de Poteaupré, Fondation Chimay Wartoise, Abbaye de Scourmont, Solidarité Cisterienne, ecc.) impiega più di 250 persone. Inoltre, l'attività del gruppo nella regione è alla base di molti posti di lavoro indiretti, in particolare produttori di latte locale.

Al di là di un'importante dimensione umana, Chimay si impegna anche nel rispetto del pianeta e delle sue risorse. Il birrifico Chimay e il caseificio devolvono la maggior parte dei profitti all'assistenza sociale sin dalla fondazione.

Lo sapevate ?

Il logo trappista certifica che la birra viene prodotta all'interno dell'abbazia stessa, sotto la supervisione dei monaci, e che la maggior parte delle entrate è destinata ad opere sociali.

Una birra prodotta con sapienza si gusta con saggezza.

Contatti

Stampa : BRAMA Comunicazione Milano - valentinabrambi@yahoo.it cell. +39 3474419366

Bières et Fromages de Chimay : Alessandro Bonin - a.bonin@chimay.com

Commerciale Italia : Brewrise srl - info@brewrise.com