



HISTORIA

— LAS CERVEZAS Y QUESOS DE CHIMAY: UNA TRADICIÓN ANCESTRAL —

La historia comienza en 1844, cuando Jean-Baptiste Jourdain, párroco del pequeño pueblo de Virelles, convenció al príncipe de Chimay para que promoviera la creación de una abadía cisterciense en un claro del bosque de Scourmont. El príncipe vio con ello la oportunidad de cultivar los Rièzes, terrenos desbrozados utilizados como pastos en una región pobre donde los habitantes habían dejado de cultivar.

Tras las negociaciones, 17 monjes de la abadía de Saint-Sixte de Westvleteren llegaron a Chimay

en 1850. Pertenecientes a la orden cisterciense de La Trappe, los monjes se dedicaron plenamente a la vida monástica bajo su lema «Ora et Labora»: alabar a Dios y al mismo tiempo trabajar para ganarse la vida y ayudar a la comunidad que les rodeaba.

En el «Mont du Secours», los monjes empezaron a desbrozar el terreno y a transformar las marismas para hacerlo fértil.

Poco después, con la adquisición de 50 vacas, los monjes empezaron a fabricar mantequilla. Tam-

bién producían aceite de colza y construyeron una lechería y una panadería, destinadas a generar ingresos para la creciente comunidad monástica. Tan buenos productos eran adquiridos por los habitantes del entorno, que se convirtieron en los primeros embajadores de la calidad trapense.



LAS CERVEZAS DE CHIMAY

En 1862, los monjes de Chimay fabricaron su primera cerveza siguiendo las tradiciones monásticas de elaboración natural y alta fermentación seguida de refermentación en botella. La segunda fermentación, única en Chimay, sigue definiendo la personalidad original de la cerveza, que se ha mantenido fiel a sí misma desde el lavado prototipo elaborado para las fiestas de Pascua en 1948. Ese mismo año, el padre Théodore aisló la levadura, inalterada desde entonces, y que otorga a Chimay su sabor único. La receta es idéntica a la de la cerveza original de 1862: así pues, tiene más de 160 años de historia.

Desde 1862, la cervecería no ha salido de los muros de la abadía cisterciense. Las cervezas de Chimay, apreciadas más allá de nuestras fronteras, siguen fabricándose allí, bajo la supervisión de los monjes.

Naturalmente, la tecnología ha evolucionado, pero siempre al servicio de la calidad y de una tradición cervecera secular, manteniendo con sencillez el sabor único de las cervezas de Chimay. En la actualidad, la fábrica cuenta con unos 130 empleados.



He aquí unos vídeos sobre nuestros ingredientes:

- Agua www.youtube.com/watch?v=bkaqbxVStQc&t=20s
- Levadura www.youtube.com/watch?v=PB1csx8kJbM
- Lúpulo www.youtube.com/watch?v=bCO7hwRfnLY
- Cebada www.youtube.com/watch?v=lrxcF8j-a8
- Producción <https://youtu.be/Bf0m4BvGVGg>

LOS QUESOS DE CHIMAY

En 1876, el Hermano Benoît viajó a Francia para aprender a fabricar un queso semiduro. ¡Así nació el queso “trapense” de Chimay!

Desde entonces, la producción se ha modernizado un poco para incluir más variedades y ampliar la oferta de quesos.

La moderna unidad de producción, certificada por varias normas de calidad introducidas en 1997 y actualmente con certificación IFS Food, sigue comprometida con la elaboración de los quesos de Chimay según los criterios de calidad y autenticidad tan apreciados por los monjes de Scourmont. Los quesos de Chimay se elaboran exclusivamente con leche de la zona y de forma artesanal. Se venden principalmente en Bélgica, pero también se exportan a Francia, Estados Unidos, Países Bajos...

La gran innovación de la quesería de Chimay ha sido combinar sus dos ámbitos de especialización para ofrecer un queso elaborado con cerveza Chimay. En la actualidad, Chimay Fromages emplea a unas 30 personas y produce 750 toneladas de queso aproximadamente.

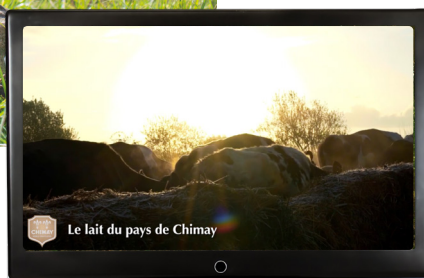


LECHE REGIONAL



Los quesos de Chimay se elaboran con leche 100% local recogida por Coferme, la cooperativa lechera de Chimay que agrupa a agricultores en un radio de 40 km alrededor de la abadía.

El sabor de un queso natural como el Chimay puede variar ligeramente a lo largo del año, ya que las características de la leche cambian según el periodo de lactancia.



Más vídeos interesantes:

- La leche: https://www.youtube.com/watch?v=_hrsFaNzMNs&t=1s
- La producción: <https://www.youtube.com/watch?v=vbEg8YcNRzA>

EL LOGOTIPO AUTHENTIC TRAPPIST PRODUCT



Todas las cervezas y quesos de Chimay llevan el logotipo «Authentic Trappist Product», la única forma de garantizar a los consumidores que se trata genuinamente de un producto trapense certificado.

Los productos se elaboran dentro de la abadía o en su entorno inmediato;

La producción se lleva a cabo bajo la supervisión de los monjes de la abadía;

La mayor parte de los ingresos se destina a obras sociales.

CHIMAY: UNA EMPRESA COMPROMETIDA SOCIAL Y MEDIOAMBIENTALMENTE

La cervecería y la quesería de Chimay donan la mayor parte de sus beneficios a obras sociales desde sus inicios respectivos en 1862 y 1876. La región de Chimay recibe un gran apoyo, al igual que los proyectos internacionales. En la actualidad, esta ayuda se presta a través de la Fondation Chimay Wartoise (1996) y Asbl Solidarité Cistercienne (1989).

Además de su importante dimensión humana, Chimay también está comprometida con el planeta y sus recursos. Desde 1850, fecha de su llegada al Mont du Secours, los monjes de Chimay se esfuerzan por preservar los recursos naturales de que disponen. A día de hoy, la empresa sigue impulsando numerosas acciones (depuradora de aguas, zonas protegidas en torno a la Abadía, proyectos de aerogeneradores, paneles fotovoltaicos...).

Tras los acuerdos sectoriales I y II, Bières de Chimay ha realizado desde 2002 una serie de inversiones para reducir sus emisiones de gases de efecto invernadero y mejorar su eficiencia energética: aislamiento de edificios, instalación de paneles fotovoltaicos, compra de una caldera de pellets, recuperación de energía, planta de tratamiento de aguas residuales... La abadía y su hospedería (100 personas) se calientan mediante la recuperación del calor producido en el proceso de fabricación de la cerveza.

Cada año, la cervecera invierte entre 3 y 5 millones de euros en sus equipamientos y edificios, siempre con el objetivo de mejorar su eficiencia

energética. En 2019, Bières de Chimay inauguró su flamante línea de embotellado en una nueva nave de 4.000m² con 883 paneles fotovoltaicos en el tejado y otros 367 en la quesería. En 2023, se instalan otros 1.092 paneles solares en los tejados de la nueva línea de embotellado para cubrir las necesidades energéticas de la quesería. Desde su puesta en marcha a principios de 2024, los paneles fotovoltaicos cubren un promedio del 23% de las necesidades eléctricas de la quesería. En 2020, la empresa puso en marcha su propia turbina eólica en colaboración con Bee. En 2023, la turbina eólica cubría ya el 60% del consumo eléctrico.



MARIDAJE DE CERVEZA Y QUESO

— DESDE 1876 —



Gracias a sus actividades conjuntas de fabricación de cerveza y queso, Chimay cultiva desde hace más de un siglo el arte de combinar sus cervezas y quesos para deleite de sus papilas gustativas.

LAS CERVEZAS DE CHIMAY

CHIMAY BLEUE

FORMATO: 33cl, 75cl, FÛT, MAGNUM 1,5L,

JEROBOAM 3L, MATHUSALEM 6L

% ALCOHOL: 9%

Elaborada en 1954 como cerveza especial de Navidad, rápidamente se convirtió en una referencia ineludible en la gama de Cervezas de Chimay. Es una cerveza fuerte, de color marrón oscuro, con aromas muy afrutados, toques de chocolate y especias y un sabor que mejora con el paso del tiempo. La Chimay Bleue ofrece una increíble capacidad de conservación. Por esta razón se «bautizó» a la botella de 75cl «Grande Réserve».



CHIMAY BLEUE FERMENTADA EN BARRICA

FORMATO: 37,5cl Y 75cl

Desde 2015, Chimay honra un método ancestral; proceder a una segunda fermentación del Chimay Bleue en barricas de madera. Este método proporciona sabores excepcionales y un sabor complejo que varía según el tipo de barrica utilizada. Esta cerveza también pasa por una tercera fermentación en botella.

2015/100% Roble - 2016/Cognac - 2017/Ron - 2018/Whisky - 2019/Roble - 2020/Armagnac - 2021/Ron - 2022/Whisky - 2023/Armagnac - 2024/Brandy



CHIMAY ROUGE
FORMATO: 33cl, 75cl, FÛT Y MAGNUM 1,5L
% ALCOHOL: 7%

La Chimay Rouge es una cerveza tostada de un color cobrizo que aúna un generoso sabor afrutado con matices de pan tostado y caramelo dulce. Ofrece un sabor en boca redondo, así como una huella suave y delicada. La Chimay Rouge es la más antigua de las cervezas de Chimay, de ahí su denominación de «Première» (primera) en botella de 75cl.

CHIMAY DORÉE
FORMATO: 33cl, 75cl Y EL BARRIL
% ALCOHOL: 4,8%

Chimay Dorée es una cerveza rubia y ligera que combina notas especiadas y florales con un toque cítrico. El sabor en boca es fresco y refrescante con notas de cereales y un ligero amargor. Antiguamente reservada para la comunidad monástica, la Chimay Dorée entusiasma a muchos aficionados en busca de cervezas con carácter y ligeras.



CHIMAY TRIPLE
FORMATO: 33cl, 75cl, EL BARRIL Y MAGNUM 1,5L
% ALCOHOL: 8%

La Chimay Triple es una cerveza rubia fuerte con un sabor afrutado, floral y especiado que consigue un equilibrio perfecto gracias al amargor y el aroma del lúpulo. Creada en 1966 por el padre padre Théodore, se empezó a vender en formato 75cl con motivo del 500º aniversario del principado de Chimay en 1986. Por esa razón, también se la conoce como «Cinq Cents» (quinientos) en botella de 75 cl.

CHIMAY VERTE
FORMATO: 33cl, 75cl Y FÛT
% ALCOHOL: 10%

La Chimay Verte es una cerveza rubia fuerte, refinada y refrescante, de sabor equilibrado con esencias florales y aromas de frutos secos y especias. Se trata de una receta empleada por primera vez en edición limitada con motivo de los 150 años de la fábrica trapense de Chimay en 2012. Esta cerveza concentra toda la experiencia de las generaciones de cerveceros que se han sucedido en la Abadía de Scourmont desde hace más de 150 años.



QUESOS DE CHIMAY



CHIMAY (320g, barra 2kg, pan 2kg, en rodajas 175g)

Este queso trapense sin cerveza, de pasta semidura y cruda, está elaborado según una auténtica receta monástica. Su corteza natural e incolora encierra una textura untuosa con un sorprendente sabor a **corteza de pan** y a **leche fresca y cremosa**.

CHIMAY A LA CERVEZA (300g, barra 2kg)

El queso Chimay a la Cerveza te invita a una aventura gastronómica única. Nacido de la alianza del saber hacer ancestral de los maestros queseros y cerveceros de la abadía, cada porción ofrece una explosión de sabores. Desde el inicio del proceso de fabricación, la cerveza Chimay Azul, buque insignia de la marca, se incorpora directamente a la leche con el fin de trasladar al queso sus sutiles aromas. En nariz, **se percibe la levadura de cerveza**. Su personalidad inimitable, su intenso sabor y su textura untuosa harán las delicias de los paladares más entendidos.



LE POTEAUPRÉ (barra 1kg)

Este queso a base de leche entera, de **pasta semidura**, prensada y sin cocer, se madura durante 3 semanas, lo que le confiere su **flexibilidad** y su **delicioso sabor a avellana**. Su corteza lavada de color ocre está recubierta de una fina capa blanca. Su forma redonda, su textura cremosa y fundente y su sabor intenso y limpio lo convierten **en la flor y nata de los quesos trapenses**.



LE 1876 (barra 2kg)

Todo el terruño de Chimay se encuentra en este queso de carácter que satisface a los conocedores con su tranquila fuerza adquirida durante sus cuatro semanas de maduración al estilo tradicional. Este producto afirma su personalidad por **su sabor franco y su textura suave.**

LE CENDRÉ DE SCOURMONT (ESTACIONAL) (barra 2kg)

Le Cendré de Scourmont sabor puro Bajo su corteza natural cubierta de ceniza, ligeramente aterciopelada y blanca, el queso “Le Cendré de Scourmont”, con su textura firme y cremosa, ofrece una bonita paleta aromática que mejora con el tiempo y sabrá satisfacer todos los paladares.



LE GOURMAND (320g)

Le Gourmand agradable y untuoso “Le Gourmand” es un queso de pasta semiblanda que se presta a la perfección a la cocción en el horno en su recipiente de madera de álamo. Un original manjar que podrá disfrutar durante todo el año y que constituye el acompañamiento ideal de una velada gastronómica.

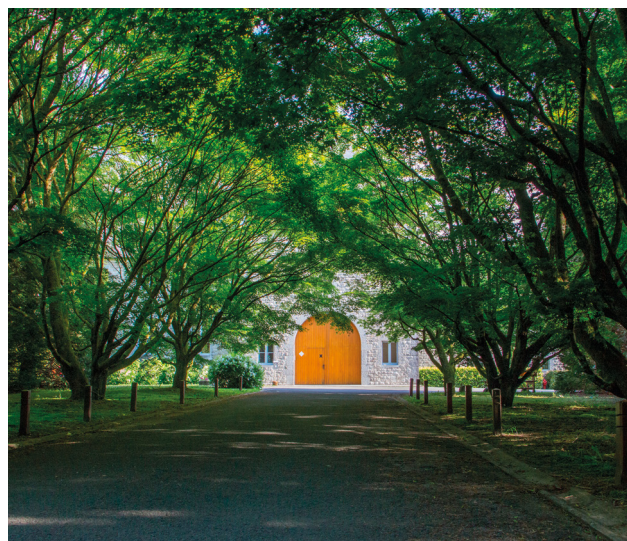


CHIMAY EN RESUMEN

ACERCA DE LA ABADÍA DE NOTRE-DAME DE SCOURMONT

ACERCA DE LA ABADÍA DE NOTRE-DAME DE SCOURMONT

La abadía de Notre-Dame de Scourmont pertenece a la orden cisterciense de la estricta observancia y se inspira en las reglas de vida trapenses establecidas en el siglo XVII por el Abad de Rancé en su abadía de «La Grande Trappe» situada en Normandía. Este movimiento monástico ahonda sus raíces en la regla benedictina y la tradición definidas por San Benito en el siglo VI. Los trapenses, que llevan una vida sencilla, se dedican a la oración y al trabajo manual. Este les permite cubrir sus gastos de subsistencia y ayudar a los demás, tanto en su región como a través de fundaciones establecidas por todo el mundo.



ACERCA DE LAS CERVEZAS TRAPENSES CHIMAY

Las cervezas trapenses de Chimay se elaboran en la abadía bajo la supervisión de los monjes. Se fabrican a partir de materias primas totalmente naturales. El agua, indispensable para la elaboración de la cerveza, procede al 100% de los pozos de la abadía. Su calidad contribuye al sabor único de las cervezas de Chimay. La levadura, aislada en 1948 por el padre Théodore, es exclusiva de las cervezas de Chimay. Una pequeña parte de la cebada y del lúpulo también se produce en el entorno de la abadía. Gracias a un proceso de elaboración riguroso y único, las cervezas de Chimay alcanzan un máximo nivel de calidad.

ACERCA DE LOS QUESOS TRAPENSES DE CHIMAY

Los quesos trapenses de Chimay se elaboran desde 1876 bajo la supervisión de los monjes. Se fabrican a partir de una selección de leches cremosas procedentes exclusivamente de granjas de la comarca de Chimay. Los quesos se curan luego en nuestras bodegas. El queso Chimay y Chimay à la bière (a la cerveza) están disponibles en varios formatos. Otras variedades, de venta exclusiva en comercios especializados, completan la gama. Los quesos también se enorgullecen de llevar el logotipo Authentic Trappist Product.

