



STORIA

LE BIRRE E I FORMAGGI DI CHIMAY: UNA TRADIZIONE ANCESTRALE

La storia ha inizio nel 1844, quando Jean-Baptiste Jourdain, parroco del villaggio di Virelles, riesce a convincere il principe di Chimay a sostenere la creazione di un'abbazia cistercense in una radura di Scourmont. Il principe vi scorge l'opportunità di sfruttare in tal modo i Rièzes, un'area di terreni disboscati e destinati al pascolo in una regione povera e che gli abitanti avevano smesso di coltivare.

È in questo modo che, dopo un periodo di trattative, nel 1850 17 monaci dell'abbazia di Saint-Sixte di Westvleteren arrivano a Chimay. Questi monaci,

appartenenti all'ordine cistercense di La Trappe, si dedicheranno completamente alla vita monastica all'insegna del motto "Ora et Labora", ovvero pregare Dio ma anche lavorare per guadagnarsi da vivere e aiutare la comunità che li circonda.

I monaci iniziano a disboscare il terreno sul "Mont du Secours" e a sfruttare le numerose zone paludose per renderlo fertile.

Poco tempo dopo, con l'acquisto di 50 mucche, i monaci iniziano a produrre il burro, assieme all'olio di colza e aprono



la latteria e una panetteria, attività con cui si assicurano le entrate per sostenere la comunità monastica che si stava sviluppando. I prodotti migliori sono molto ricercati dagli abitanti della regione, che diventeranno i primi ambasciatori della qualità trappista.

LE BIRRE DI CHIMAY

Nel 1862, i monaci di Chimay producono la loro prima birra nel rispetto delle tradizioni monastiche, che impongono una produzione naturale e un'alta fermentazione seguita da una rifermentazione in bottiglia. La seconda fermentazione caratteristica di Chimay ancora oggi definisce la personalità originale della birra, fedele a se stessa sin dalla prima produzione proposta per la festa di Pasqua nel 1948. In quello stesso anno, Padre Théodore isola il lievito, da allora rimasto invariato, che dona alla Chimay il suo gusto inimitabile. Per quanto riguarda la ricetta, è identica a quella degli inizi del 1862, che oggi ha più di 160 anni.

Dal 1862 e fino ai giorni nostri, il birrificio non ha mai abbandonato l'abbazia cistercense. Qui vengono ancora prodotte sotto la guida dei monaci le birre di Chimay, oggi apprezzate ben oltre i confini del Belgio. E anche se la tecnologia si è

ovviamente evoluta, lo ha fatto a vantaggio della qualità e di questa tradizione brassicola secolare, conservando con semplicità il gusto inimitabile delle birre di Chimay. Nel birrificio lavorano attualmente circa 130 persone.



Guarda i video che presentano i nostri ingredienti (in francese):

- Acqua www.youtube.com/watch?v=bkaqbxVStQc&t=20s
- Lievito www.youtube.com/watch?v=PB1csx8kJbM
- Luppolo www.youtube.com/watch?v=bCO7hwRfnLY
- Orzo www.youtube.com/watch?v=IrxrcF8j-a8
- Video sulla produzione <https://youtu.be/Bf0m4BvGVGg>

I FORMAGGI DI CHIMAY

Nel 1876, padre Benoît si reca in Francia per imparare i segreti della produzione di un formaggio a pasta semidura: è così che è nato il formaggio “trappista” di Chimay!

Da allora, la produzione si è ovviamente evoluta per incrementare la varietà di formaggi proposti.

Certificata secondo diversi standard di qualità introdotti nel 1997 e attualmente certificata secondo lo standard IFS Food, l'attuale unità di produzione si dedica ancora a produrre i formaggi Chimay secondo i principi di qualità e autenticità tanto cari ai monaci di Scourmont. I formaggi di Chimay sono fabbricati esclusivamente con latte proveniente dalla regione e secondo un metodo artigianale. Vengono venduti principalmente in Belgio, ma sono esportati anche in Francia, negli Stati Uniti, nei Paesi Bassi...

La peculiarità del caseificio di Chimay risiede nell'associare le due principali competenze artigianali dell'abbazia, proponendo un formaggio alla birra di Chimay. Attualmente, a Chimay Fromages lavorano circa 30 dipendenti, che producono ± 750 tonnellate di formaggio.

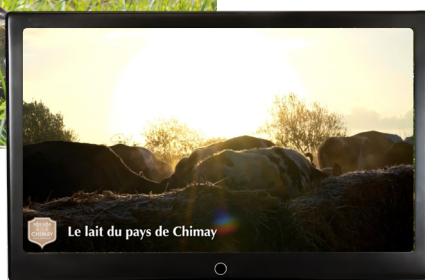


LATTE DELLA REGIONE



Tutti i formaggi di Chimay vengono prodotti a base di latte proveniente al 100% dalla regione e munto da Coferme, la cooperativa lattiero-casearia di Chimay che riunisce gli allevatori in un raggio di 40km attorno all'abbazia.

Il gusto di un formaggio naturale come quello di Chimay può variare leggermente nel corso dell'anno, poiché il latte stesso cambia in base al periodo di lattazione.



Guarda i video (in francese):

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

IL LOGO AUTHENTIC TRAPPIST PRODUCT



Le birre e i formaggi di Chimay sfoggiano tutti il logo “Authentic Trappist Product”, l’unico modo per garantire al consumatore che si tratta di un vero prodotto certificato trappista.

I prodotti vengono preparati all’interno della stessa abbazia o nelle immediate vicinanze.

La produzione avviene sotto la supervisione dei monaci dell’abbazia.

La maggior parte delle entrate viene utilizzata per attività di mutuo soccorso.

— CHIMAY: UNA SOCIETÀ IMPEGNATA A LIVELLO SOCIALE E AMBIENTALE —

Il birrificio e il caseificio di Chimay destinano sin dalla loro fondazione, rispettivamente nel 1862 e nel 1876, la maggior parte dei guadagni alle attività di mutuo soccorso. La regione di Chimay riceve un forte supporto, così come progetti a livello internazionale. Oggigiorno, queste sovvenzioni vengono erogate tramite la Fondation Chimay Warthoise (1996) e l’Asbl Solidarité Cistercienne (1989).

Oltre all’importante CONTENUTO umana, Chimay si impegna anche a tutelare il pianeta e le sue risorse. Dal 1850, momento del loro arrivo al Mont du Secours, i monaci di Chimay lavorano duramente per proteggere le risorse naturali messe a loro disposizione. Fino a oggi, l’azienda si è ispirata a questa filosofia, appoggiando una serie di iniziative (impianto di depurazione delle acque, aree protette attorno all’Abbazia, progetti di turbine eoliche, pannelli fotovoltaici, ecc.)

Dal 2002, Bières de Chimay ha effettuato una serie di investimenti per ridurre le emissioni di gas serra e migliorare l’efficienza energetica: isolamento degli edifici, installazione di pannelli fotovoltaici, acquisto di una caldaia a pellet, recupero di energia, impianto di trattamento delle acque reflue, ecc. L’intera abbazia e la sua foresteria (che può accogliere 100 persone) vengono riscaldate recuperando il calore del processo di produzione della birra.

Ogni anno, il birrificio investe tra i 3 e i 5 milioni di euro in materiale ed edifici, spinto dalla volontà di migliorare la propria efficienza energetica.

Nel 2019, Bières de Chimay inaugura la sua nuova linea di imbottigliamento in un edificio nuovo di zecca di 4.000 m² con 883 pannelli fotovoltaici sul tetto, e altri 367 presso il caseificio. Nel 2023 sono stati installati altri 1092 pannelli fotovoltaici sul tetto dell’edificio della nuova linea di imbottigliamento per rispondere alle esigenze energetiche del caseificio. Da quando sono stati messi in funzione, agli inizi del 2024, i pannelli fotovoltaici coprono in media il 23% del fabbisogno elettrico del caseificio. Nel 2020, la società inaugura la propria turbina eolica, in collaborazione con Bee. Nel 2023, il 60% del fabbisogno elettrico è stato coperto dalla turbina.



ABBINAMENTI BIRRA E FORMAGGIO

— DAL 1876 —



Grazie alle sue attività di produzione congiunta di birra e formaggio, Chimay coltiva da oltre un secolo l'arte di combinare le sue birre e i suoi formaggi, per la gioia delle vostre papille gustative.

LE BIERE DI CHIMAY

CHIMAY BLEUE

**CONTENUTO: 33cl, 75cl, FUSTO, MAGNUM 1,5L,
JEROBOAM 3L, MATHUSALEM 6L
ALC. VOL. %: 9%**

Prodotta nel 1954 come birra natalizia, è diventata rapidamente un riferimento essenziale nella gamma di birre Chimay. È una birra forte, di colore marrone scuro, con aromi molto fruttati e speziati. Il cui sapore si evolve negli anni. È anche chiamata, per la sua incredibile capacità di maturazione, “Grande Réserve” in bottiglia da 75 cl.



CHIMAY BLEUE RIFERMENTATA IN BARRIQUE CONTENUTO: 37,5cl E 75cl

Dal 2015, Chimay onora un metodo ancestrale; procedere ad una seconda fermentazione della Chimay Bleue in botti di legno. Questo metodo fornisce aromi eccezionali e un gusto complesso che varia a seconda del tipo di botte utilizzata. Questa birra subisce anche una terza fermentazione in bottiglia.

**2015/100% Rovere - 2016/Cognac - 2017/Rum - 2018/Whisky -
2019/Rovere - 2020/Armagnac - 2021/Rum - 2022/Whisky - 2023/
Armagnac - 2024/Brandy**



CHIMAY ROUGE

CONTENUTO: 33cl, 75cl, FUSTO E MAGNUM 1,5L

ALC. VOL. %: 7%

La Chimay Rouge è una birra scura color rame, un perfetto equilibrio tra sapori fruttati, pane tostato e caramello dolce. Al palato risulta rotonda, delicata con un morbido retrogusto nel finale. Chimay Rouge è la più antica delle birre di Chimay, da qui la sua denominazione “Première” in bottiglia da 75cl.

CHIMAY DORÉE

CONTENUTO: 33cl, 75cl E FUSTO

ALC. VOL. %: 4,8%

La Chimay Dorée è una birra chiara e leggera che combina note speziate e floreali con un tocco agrumato. In bocca risulta fresca e dissetante con sentori di cereali ed una leggera amarezza. Un tempo riservata alla comunità monastica, la Chimay Dorée ora entusiasma molti amanti di birra, alla ricerca del carattere e della leggerezza.



CHIMAY TRIPLE

CONTENUTO: 33cl, 75cl, FUSTO E MAGNUM 1,5L

ALC. VOL. %: 8%

La Chimay Triple è una birra chiara e forte dal gusto fruttato, floreale e speziato, controbilanciato dall'amaro e dal profumo del luppolo. Chimay Triple risale al 1966 ed è stata presentata in formato 75cl in occasione del 500° anniversario del principato di Chimay. Per questo è conosciuta anche con il nome di “Cinq Cents”.

CHIMAY VERTE

CONTENUTO: 33cl, 75cl E FUSTO

ALC. VOL. %: 10%

La Chimay Verte è una birra chiara forte, raffinata e rinfrescante, con un profumo floreale e dagli aromi di frutta secca e spezie. La Chimay Verte è stata prodotta per la prima volta nel 2012, in occasione del 150° anniversario del birrificio. Questa birra, infine, è la sintesi di tutta l'esperienza di generazioni di veri mastri birrai che si susseguono all'Abbazia di Scourmont da più di 150 anni.



FORMAGGI CHIMAY



CHIMAY

(320g, ruota 2kg, pan 2kg, fette 175g)

Questo formaggio trappista prodotto senza birra, secondo un'autentica ricetta monastica, presenta una pasta semidura e non cotta. La sua crosta naturale e incolore racchiude una consistenza cremosa con un sorprendente sapore di **crosta di pane e latte fresco e cremoso**.

CHIMAY CON BIRRA

(300g, ruota 2kg)

Chimay con birra è un formaggio che vi invita a compiere un'avventura gustativa unica. Nato dal connubio tra la conoscenza ancestrale dei casari e birrai dell'abbazia, ogni porzione è un'esplosione di sapori. Sin dall'inizio del processo di produzione, la birra Chimay Blu, fiore all'occhiello della birreria, viene mischiata direttamente con il latte per conferire al formaggio tutte le sfumature del suo gusto. Al naso si sente l'**odore del lievito di birra**. La sua personalità inimitabile, il suo gusto intenso e la sua consistenza cremosa sapranno deliziare il palato degli intenditori.



LE POTEAUPRÉ

(ruota 1kg)

Questo formaggio a latte intero, **semiduro**, pressato e non cotto viene stagionato per 3 settimane, il che gli conferisce **elasticità** e un **delizioso sentore di nocciola**. La crosta lavata di colore ocra è ricoperta da una sottile pruina bianca. La sua forma rotonda, la sua consistenza cremosa e fondente e il suo gusto forte e pulito lo rendono **la crema dei formaggi trappisti**.



LE 1876 (ruota 2kg)

Si ritrova tutto il terroir di Chimay in questo formaggio ricco di carattere, che delizierà gli estimatori con la sua forza pacata acquisita durante le sue quattro settimane di stagionatura secondo il metodo tradizionale. Questo prodotto esprime la sua personalità con il **suo gusto deciso e la sua consistenza morbida.**

LE CENDRÉ DE SCOURMONT (STAGIONALE) (ruota 2kg)

Sotto la sua crosta naturale cinerea dal leggero aspetto feltrato bianco, il formaggio “Le Cendré de Scourmont”, dalla consistenza ferma e fondente, offre pregevoli sfumature aromatiche che si affinano nel tempo e che sapranno deliziare tutti i palati.



LE GOURMAND (320g)

Le Gourmand conviviale e fondente “Le Gourmand” è un formaggio a pasta semidura perfetto da cuocere al forno nella sua confezione in legno di pioppo. Adatto a ogni stagione, questo piatto originale è l'ideale per una serata gourmet.

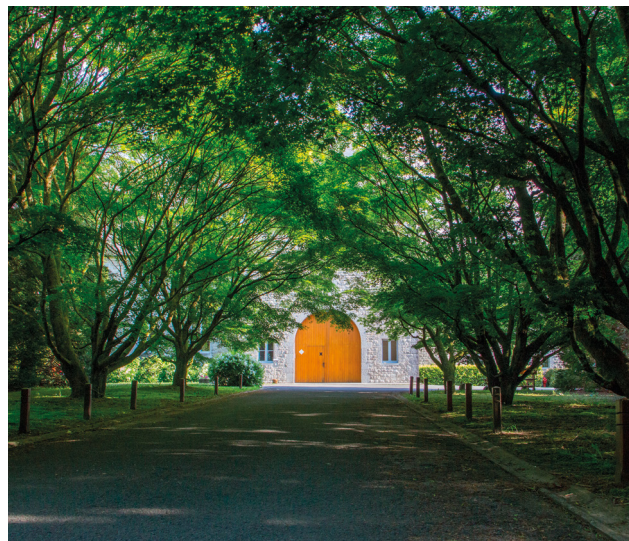


CHIMAY IN SINTESI

INFORMAZIONI SULL'ABBAZIA NOTRE-DAME DE SCOURMONT

INFORMAZIONI SULL'ABBAZIA NOTRE-DAME DE SCOURMONT

L'abbazia Notre-Dame de Scourmont appartiene all'ordine cistercense della stretta osservanza e si ispira alle regole di vita trappiste, definite nel 17° secolo dall'abate de Rancé per la sua abbazia di "La Grande Trappe" in Normandia. Questa corrente monastica affonda le sue radici nella regola e nella tradizione definite da San Benedetto nel VI secolo. Votati a una vita semplice, i monaci trappisti si dedicano alla preghiera e al lavoro manuale. Questo consente loro di garantire la loro sussistenza e di dedicarsi ad attività di mutuo soccorso, sia nella loro regione che tramite le fondazioni istituite in tutto il mondo.



INFORMAZIONI SULLE BIRRE TRAPPISTE DI CHIMAY

Le birre trappiste di Chimay vengono prodotte all'interno dell'abbazia e sotto il controllo dei monaci. Vengono realizzate partendo da materie prime completamente naturali. L'acqua, indispensabile per produrre la birra, proviene nella sua totalità dai pozzi dell'abbazia. La sua qualità contribuisce alla creazione del gusto inconfondibile delle birre di Chimay. Il lievito, isolato nel 1948 da padre Théodore, è unicamente destinato alla produzione delle birre di Chimay. Anche una piccola parte dell'orzo e del luppolo viene coltivata nei dintorni dell'abbazia. È grazie a un processo di produzione rigoroso e unico che le birre di Chimay possono vantare un'eccellente qualità.



INFORMAZIONI SUI FORMAGGI TRAPPISTI DI CHIMAY

I formaggi trappisti di Chimay vengono prodotti sin dal 1876 sotto il controllo dei monaci. Vengono realizzati partendo da una selezione di latte cremosi, che provengono esclusivamente dalle fattorie della regione di Chimay e vengono fatti maturare in cantina. Il formaggio Chimay e il Chimay alla birra sono disponibili in diversi formati. Altre specialità, vendute esclusivamente presso caseifici, completano l'assortimento. Anche i formaggi possono esibire il logo Authentic Trappist Product.

