

De Quinta: Cerveja Trapista Benno – Stift Engelszell

Acho que esta é a primeira cerveja trapista que posto aqui no blog, embora já tenha quase todas. Talvez por serem tão famosas, por serem facilmente encontradas no Brasil (com poucas exceções). Mas em breve falarei sobre elas, creio que nossa impressões sobre cervejas mudaram e melhoraram bastante nos últimos tempos.



Benno – Stift Engelszell

Esta **cerveja** estilo **helles dubel** tem aroma suave de mel e levemente cítrico. Coloração linda âmbar forte e bem turva, com um pouco de depósito. Espuma leve e perene.

Encorpada, tem sabor de mel sem ser muito doce, amargor mediano que fica no final do gole, sem deixar a boca seca.

Também levemente frutada e um pouquinho ácida. Teor alcoólico levemente perceptível.



Cerveja Trapista

O designativo serve para algumas poucas cervejarias no mundo – 10, mais precisamente. Uma **cerveja trapista** é aquela que é feita sob a supervisão de monges da **Ordem Trapista**. Existem no mundo mais de 170 mosteiros desta ordem, mas apenas 10 tem autorização para produzir cerveja.

São eles: Orval, Achel, Westmalle, Rochefort, Vleteren Oster e Chimay na Bélgica; Konigshoeven e Abdij Maria Toevluch na Holanda; St. Joseph's Abbey nos Estados Unidos; Engelszell na Áustria.

Os monges desta ordem religiosa não são proibidos de consumir bebida alcoólica. Além de produzirem cerveja para consumo próprio, vendem para o público em geral para arrecadarem parte dos fundos que sustentam o mosteiro. Algumas das cervejas

produzidas pelos **monges trapistas** são consideradas as melhores do mundo.

O Mosteiro de Stift Engelszell

Um dos últimos a receber autorização para comercializar cerveja, o mosteiro austríaco trabalha com 3 cervejas: a Gregorius (uma dunkel triple com 9,7% de álcool), esta cerveja Benno (helles dubel, com 6,9% de álcool) e a Nivard (belgian pale ale com 5,5%).

O site do **mosteiro** está disponível apenas em alemão, mas segue o link da loja online para quem quiser dar uma olhadinha nas produções dos monges (que modernos, hehehe!): [Stift Engelszell - shopping online](#).

Mas recomendo sempre dar uma passeadinha online nos sites dos mosteiros, é bem legal ver um pouco sobre a vida de história deles. No site deste mosteiro, tem várias fotos dos monges da época em que (faceiros!), receberam autorização para **produzir cerveja para venda**.