

Para provar a cerveja La Trappe direto da fonte

A *La Trappe* é uma das cervejas trapistas mais conhecidas do mundo e o restaurante da Abadia é um ótimo local para provar comida holandesa com um toque de cerveja.



Eu jurava que tinha postado sobre o restaurante da Abadia que produz a *cerveja trapista La Trappe*, mas me enganei. Mas fazia mais de 10 anos de nossa primeira visita, talvez seja por isso que tenha deixado de lado.

Só que nunca é tarde para reviver algumas experiências e neste verão estivemos lá novamente, por isso acho justo compartilhar aqui só agora. Até porque acredito que seja algo bem mais genuíno que a *Heineken Experience*, por exemplo. A comida pode

não ser feita pelos monges, mas a visita e a degustação valem muito, principalmente se você é fã desta que é uma das melhores cervejas do mundo.

Já falei bastante aqui sobre o que é exatamente uma [cerveja trapista](#), mas estou devendo falar das que visitei e conheço bem aqui na Bélgica. Até o momento só postei sobre a [Orval](#). Lembrem-me se corrigir esse erro. Agora um pouco sobre essa cerveja incrível que é a [La Trappe](#).

A cerveja La Trappe

História

O nome *La Trappe* vem da abadia francesa *Notre-Dame de la Grande Trappe* em Soligny-la-Trappe, Normandia.

Fundação da Abadia Ourv van Koningshoeven e a cerveja La Trappe



La Trappe
TRAPPIST

Proef de stilte



P Bezoekers

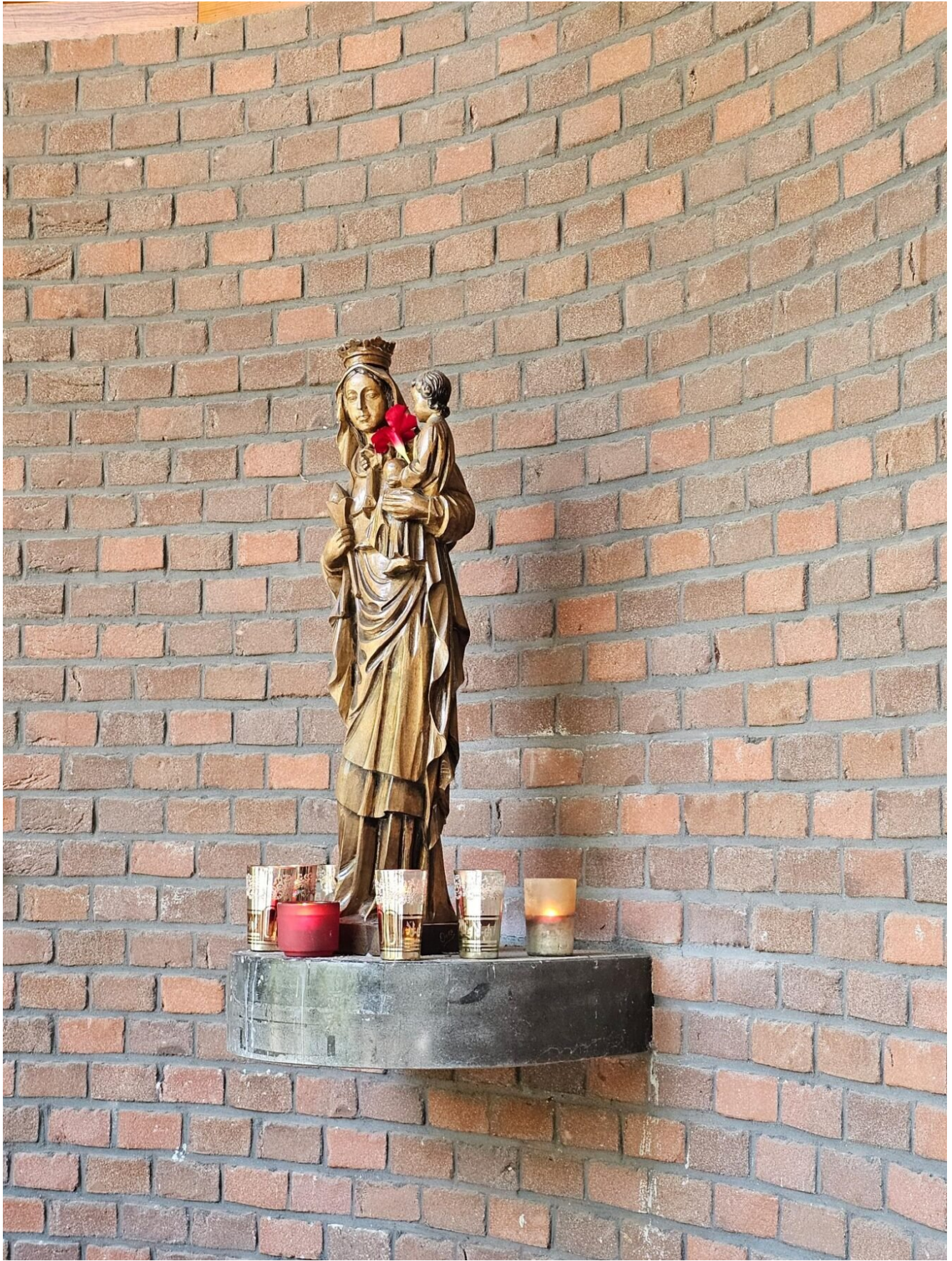
INGANG Proeflokaal & Excursies,
Kloosterwinkel, Mariakapel















Em 1881, monges trapistas franceses mudaram-se para *Berkel-Enschot* na Holanda. A fazenda onde se instalaram foi chamada de *Koningshoeven* (tradução: a fazenda real), em homenagem ao antigo proprietário do local, o rei *Willem II*. A primeira Santa Missa foi celebrada no curral, que foi convertido em mosteiro provisório, em 5 de março de 1881. Esta data serve como data de fundação da abadia.

Os trapistas precisavam de uma fonte de renda para serem autossuficientes e cumprirem seu dever de caridade. É por isso que em 1884 eles decidiram começar a fabricar cerveja. Até hoje, a cerveja é produzida dentro dos muros desta abadia de acordo com as regras dos trapistas.

Para financiar a construção de uma abadia, em 1891 foi iniciada a construção de uma nova cervejaria. Também foi construída a torre de maltação, que ainda funciona e que determina a aparência que até hoje tem a fábrica. Com os

lucros da cerveja, foi financiada a construção da nova abadia, a partir do ano de 1894. Até o momento, a cervejaria e a abadia são uma combinação única de herança industrial e religiosa.

A **La Trappe Blond** passou a ser produzida em 1928, uma cerveja clara com 4% de alc. Em 1936, a abadia instalou a planta de engarrafamento, capaz de processar 6 mil garrafas por hora – o que permitiu a pasteurização das cervejas.

Com a falta de matéria-prima para a produção de cerveja logo após o fim da Segunda Guerra Mundial – período em que os monges consideraram fechar a cervejaria – passaram a produzir limonadas e refrigerantes, como forma alternativa de gerar renda para o monastério.

Na década de 70, a procura pela cerveja **La Trappe** cresceu e a cervejaria passou a ser de médio porte, além de trabalhar e fazer colaborações com outras cervejarias.

Em 1980, a colaboração com a *Stella Artois* termina e os monges retomam a produção de cerveja 100% feita por eles. Passam então a comercializar uma cerveja de alta fermentação chamada pela primeira vez **La Trappe**: a Dubbel. Nesse mesmo ano foi passaram a produzir também a cerveja do tipo Tripel.

A **La Trappe Quadrupel** – sua cerveja mais emblemática, só surgiu em 1991. Esta variante mais forte de **La Trappe** (com 10% de álcool) era inicialmente fabricada apenas no inverno, mas devido ao grande sucesso passou rapidamente a ser fabricada durante todo o ano. Quando tomei essa cerveja pela primeira vez fiquei realmente maravilhada. É uma cerveja incrível que recomendo altamente.









BR. DEODAT ASSINK

















A La Trappe hoje em dia

Desde os anos 2000, as visitas à cervejaria passaram a ser organizadas a partir da cantina. A cantina (restaurante) tornou-se assim uma sala de degustação de cerveja trapista. Em 2009 iniciou-se a produção das cervejas envelhecidas em barris de carvalho. As **La Trappe Oak Aged** permitem que a cerveja quadrupel envelheça em diferentes tipos de barris (já usados), criando sabores complexos e únicos, que variam de acordo com o tipo de barril.

A visita para ver como funciona a produção da cerveja pode ser feita nos horários e datas indicados no link: <https://uk.latrappetrappist.com/gb/en/visit-us.html>

A abadia tem um parque e uma capela que podem ser acessados com facilidade a partir do restaurante, ideal para uma caminhada em um dia agradável.











O resrtaurante da La Trappe

Recomendo também a degustação de cervejas e restaurante servidos no restaurante anexo a cervejaria. Tem comida tradicional holandesa e outras opções mais modernas, que leva cerveja em diversos preparos. O cardápio pode ser conferido neste [link](https://uk.latrappetrappist.com/gb/en/visit-us/tasting-room.html) aqui: <https://uk.latrappetrappist.com/gb/en/visit-us/tasting-room.html>

Seguem algumas fotos do que já comemos lá.













