

Brasserie d'Achouffe

Il suo nome viene d'Achouffe, comune situato in una vallata delle Ardenne nella provincia del Lussemburgo. La leggenda racconta che gli chouffe erano gnomi muti che abitavano la foresta delle Ardenne i quali scoprirono l'uso della parola bevendo l'acqua della sorgente Cedrogne. Da questa sorgente nasce l'acqua purissima che è alla base della Chouffe.

Il processo produttivo di CHOUFFE & Mc CHOUFFE

LA CHOUFFE & Mc CHOUFFE sono prodotte da acqua di sorgente e malto d'orzo macinato, Questo liquido, detto 'mosto di birra' è pompato in bollitori dove sono aggiunti due tipi di luppolo (Styrie & Saaz), così come zucchero e, per LA CHOUFFE, coriandolo.

Dopo essere raffreddato il mosto è trasferito ai tini di fermentazione, dove diventa birra giovane, grazie ai lieviti freschi. Questa birra giovane è fatta maturare per due settimane, quindi pompata in una centrifuga. Infine viene imbottigliata o infestata con altri lieviti per dare il via alla seconda fermentazione. Dopo tre settimane sia LA CHOUFFE che la Mc CHOUFFE lasciano la Birreria per il piacere dei birrofilo di tutto il mondo.

Storia della birreria

Alla fine degli anni settanta due fratellastri, Pierre Gobron e Chris Bauweraerts, decisero di creare la loro birra nella loro birreria. Con pochi soldi, circa 5000 euro, iniziarono la cosiddetta "Chouffe story".

Dal 1982 all'inizio dell'1984 la birreria fu gestita come un hobby. Nel marzo 1984 Pierre lasciò il suo lavoro di direttore di produzione in una fabbrica di gelati per dedicarsi a tempo pieno alla birreria.

Nel 1986, acquistarono l'edificio della birreria, risalente al 1805. Da allora la produzione continuò ad aumentare ogni anno. Nel 1988 anche Cris si dedicò a tempo pieno alla birreria ed iniziarono le esportazioni verso il Québec, Canada, che diventò l'anno successivo il primo mercato per la piccola birreria. Presto "La Chouffe" diventò la birra artigianale maggiormente importata in Québec.

Nell'Aprile del 1990 la birreria aprì il suo pub all'interno della vecchia fattoria, dove i visitatori possono assaggiare le birre nelle migliori condizioni.

Nel 1992 fu commissionato un nuovo impianto produttivo e nel Giugno '92 fu posta in opera una nuova sala di fermentazione. Entrambe, progettate e realizzate in Belgio, sono ancora in uso: sono state pensate appositamente per realizzare un prodotto che rappresentasse perfettamente il 'know-how' dei birrai belgi e produrre birre forti, rifermentate in bottiglia. Tutto l'equipaggiamento è in acciaio inossidabile e la linea d'imbottigliamento è altamente automatizzata. La birreria d'Achouffe è tuttora da considerare una birreria familiare ed indipendente, artigianale ma al passo con i tempi (notevole l'importanza attribuita ad internet: visitate il sito www.achouffe.be)

Nel Dicembre 1997, il "Beverage Tasting Institute" di Chicago scelse l'Achouffe Brewery come una delle migliori dieci birrerie dell'anno ai campionati mondiali della birra. Nel 1998 "La Chouffe" vinse la medaglia d'oro nella classe delle "strong ales" al campionato internazionale della birra a Montreal, Québec, Canada, ed altri importanti premi internazionali continuarono a piovere negli anni seguenti.

Le birre sono vendute in bottiglie tipo "Champagne", da 75 cl e da 1.5 l (l'Achouffe è la prima produttrice in Belgio in questo formato "Magnum": le bottiglie hanno disegni stampati direttamente sul vetro, piuttosto che etichette di carta, che le rendono un regalo ideale), curate con stile, insolite ma prestigiose.). La dimensione delle bottiglie incoraggia il consumo in compagnia con gli amici, la famiglia e persino gli appassionati di vino.

Alcuni dati:

Primo brassaggio: 27 Agosto 1982 (49 litri).

Capacità degli impianti: 1° (1982-84): 250 litri. – 2° (1984-87): 700 litri. – 3° (1987-92): 2,200 litri.

4° (dalla metà del 1992): 7,000 litri (raddoppiato da metà del 2000)

Capacità di fermentazione : 6 tini da 18,000 litri. Da metà 2000: 4 tini in più da 36,000 litri ognuno, a temperature attentamente controllate.

Produzione totale: in aumento costante fino agli attuali 20.000 ettolitri.

Distribuzione: il 66% viene esportato in tutto il mondo, in particolare in Olanda, Canada, Stati Uniti, Italia, Francia.

Ogni anno circa 6,000 turisti visitano l'Achouffe. Il cibo è ottimo, la cucina alla birra, servita nel ristorante adiacente la birreria è la specialità del posto: oggi il pub/ristorante è parte significativa del fatturato della birreria.

Prodotti:

Chouffe, Mc Chouffe e N'Ice Chouffe

Le birre della Brasserie d'Achouffe sono ad alta fermentazione, forti, speziate, leggermente luppolate, con gusto in evoluzione. Sono birre naturali non filtrata né pastorizzate e senza alcun additivo: per questo hanno tanto successo nei confronti 'ciechi'. L'Achouffe ha sempre voluto produrre birre originali: come conseguenza La Chouffe e la Mc Chouffe sono uniche ed inconfondibili e lo devono all'utilizzo d'ingredienti non convenzionali come spezie, zucchero candito, acqua della locale sorgente di Cedrogne (una della più alte del Belgio) per ottenere un gusto estremamente pulito.

Conservazione : tenere le bottiglie verticalmente in un posto freddo ed al riparo dalla luce. Il deposito di lieviti sul fondo può essere servito o meno a seconda dei gusti.

Temperatura di servizio: da 8 a 12°C (riferito alla birra in bottiglia)



LA CHOUFFE

Golden Ale

Disponibile anche in bottiglia da 1,5L (BIG CHOUFFE)

Alcohol: 8% alc./vol. - Gravità originale: 16 °Plato

Birra ambrata dalla schiuma persistente e ben aderente. Ha profumi di lievito, caramello, crosta di pane, coriandolo e banana. In bocca nasconde bene la sua alcolicità e prevale invece una gradevole sensazione di dolcezza morbida e avvolgente. Il finale ripropone gli aromi dell'olfatto arricchiti da note maggiormente fruttate di pesca e melone.



Mc CHOUFFE *The Skotch from the Ardennes*

Alcohol: 8,5% alc./vol. – Gravità originale: 16 °Plato

Birra ambrata dalla schiuma persistente e ben aderente. Sentori olfattivi orientati sul malto caramellato e leggermente sui composti dolcieri (miele). Al gusto resta corposa con note di miele, malto e spezie. Il grado alcolico riesce ad esser ben coperto. Birra equilibrata ed apprezzata per il gusto particolare e la bevibilità. La Mc Chouffe ha un carattere caldo e forte, ottenuta aggiungendo agli ingredienti del miele, che la rende delicatamente dolce, e del mirto, una delle prime spezie adottate per aromatizzare le birre, oggi usata solo per queste rare specialità.

N'ICE CHOUFFE

Disponibile dal 1° Dicembre fino ad esaurimento. La sua splendida etichetta riporta un paesaggio innevato della foresta delle Ardenne dove vive lo gnomo chiamato Chouffe.

Alcohol: 10% alc./vol. - Gravità originale: 20 °Plato

Di colore mogano con riflessi ambrati colpisce subito all'olfatto grazie ai suoi ricchi profumi. Un aroma complesso di vino e forti sentori speziati, di cola, china e liquirizia si accompagnano, quasi in contraddizione, a freschissime note agrumate. In bocca ha un impatto meno deciso di quanto ci si aspetterebbe, è di corpo snello, ricca di note amarognole, speziata al timo con sentori di frutta secca, con una forte componente alcolica mitigata però dal tostato del malto che domina il gusto, anche nel finale.

