

26C. Belgian Tripel

Impressioni generali: una forte ale trappista chiara, un po' speziata e secca, con un piacevole gusto rotondo di malto e un amaro deciso. Molto aromatica con note speziate, fruttate e leggermente alcoliche che si combinano con il carattere pulito del malto per produrre infine una bevanda sorprendentemente beverina, considerati gli elevati livelli alcolici.

Aroma: bouquet complesso, con speziato da moderato a significativo, moderati esteri fruttati e leggeri aromi di alcol e luppolo. Generosi fenoli speziati e pepati e talvolta di chiodo di garofano. Gli esteri ricordano spesso gli agrumi, tipo l'arancia, ma possono avere un leggero tono di banana. Di solito è rilevabile un lieve ma distinto carattere luppolato: basso ma distinto speziato, floreale, talvolta aromatico. Gli alcoli sono morbidi, speziati e di bassa intensità. Il maltato è delicato con morbide suggestioni di cereale lieve e dolce o di tenue aroma di miele. I migliori esempi mostrano una relazione armoniosa e uniforme tra le caratteristiche del lievito, dei luppoli, del malto e dell'alcol.

Aspetto: colore da giallo intenso a dorato intenso, con buona limpidezza. Effervescente. Schiuma bianca, persistente, cremosa e solida con i caratteristici merletti/archetti sul bicchiere.

Gusto: matrimonio di gusti speziati, fruttati e alcolici, sostenuti da un maltato morbido e rotondo di cereale dolce, unito a occasionali note leggerissime di miele. Fenoli pepati da bassi a moderati. Gli esteri ricordano gli agrumi quali l'arancia o talvolta il limone e sono da bassi a moderati. Di solito è presente uno speziato di luppolo, da basso a moderato. Gli alcoli sono morbidi, speziati e di bassa intensità. L'amaro è tipicamente da medio ad alto e deriva dalla combinazione dell'amaro del luppolo con i fenoli prodotti dal lievito. La decisa carbonazione e l'amaro rendono il finale secco, con un retrogusto moderatamente amaro insieme alle caratteristiche speziate e fruttate del lievito. Il gusto di malto, dolce e di cereale, non comporta nessuna dolcezza residua.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio, anche se è più leggero di quanto suggerirebbe la sostanziosa gravità. Carbonazione elevata e sempre effervescente. Il contenuto di alcol è ingannevole perché non si nota alcuna prevedibile sensazione di calore.

Commenti: birra con tanto alcol ma che non ha il gusto forte dell'alcol. I migliori esempi sono elusivi, non banali. La carbonazione e l'attenuazione elevate contribuiscono a esprimere i molteplici gusti e ad aumentare la percezione di un finale secco. La maggior parte delle versioni trappiste hanno almeno 30 IBU e sono molto secche. Tradizionalmente sono rifermentate in bottiglia.

Storia: in origine fu resa popolare dal monastero trappista di Westmalle.

Ingredienti: malto Pilsner con tipiche aggiunte di zuccheri chiari. Luppoli tipo Saaz o Styrian Goldings. Ceppi di lievito belga che producono esteri fruttati, fenoli speziati e alcoli superiori, spesso agevolati da una temperatura di fermentazione leggermente superiore al normale. Non sono tradizionali le aggiunte di spezie ma se si vogliono utilizzare devono evidenziarsi solo sullo sfondo. Acqua alquanto dolce.

Confronti di Stile: può sembrare una Belgian Golden Strong Ale, ma è leggermente più scura e ha un corpo un po' più pieno, con maggior accento sui fenoli e meno sugli esteri. Di solito ha un gusto di malto più rotondo ma non dovrebbe mai essere dolce.

Numeri: OG: 1.075 – 1.085

IBUs: 20 – 40 FG: 1.008 – 1.014

SRM: 4.5 – 7 ABV: 7.5 – 9.5%

Esempi commerciali: Affligem Tripel, Chimay Cinq Cents, La Rulles Tripel, La Trappe Tripel, St. Bernardus Tripel, Unibroue La Fin Du Monde, Val-Dieu Triple, Watou Tripel, Westmalle Tripel