



Stile: originale trappista

Fermentazione: alta

Aroma: potente, complesso, vinoso

Intensità olfattiva: molto elevata

Finezza olfattiva: elegante

Ricchezza retrolfattiva: articolata

Persistenza retrolfattiva: buona

Gusto: asciutto vinoso. La nota lievemente amara iniziale, sorseggiando, si fa insistente. Ottima effervescenza

Corpo: pieno, rotondo e di grande carattere

Amaro: percettibile

Equilibrio gustativo: orientato all'amaro

Schiuma: abbondante, cremosa e persistente

Frizzantezza: moderata

Colore: rosato, intenso e velato

Aspetto: opalescente

Gradazione: 6,2% vol. con rifermentazione naturale in bottiglia

Formato: ♦ bottiglia da 33 cl

Matilde di Canossa è stata un personaggio storico con una vita dai risvolti quasi fiabeschi. Imparentata con le più grandi famiglie dell'Europa feudale dell'anno Mille, giocò un ruolo di **primo piano** nella politica dell'epoca, periodo contraddistinto da grandi lotte di potere: nel 1077, nel suo castello di Canossa, ebbe luogo il celebre incontro tra l'imperatore Enrico VI e il Papa Gregorio VII. Donna di **carattere** e grande sostenitrice del Papa, ottenne risultati politici **incredibili** per l'epoca se si considera che, in tale periodo, l'esercizio del potere era appannaggio quasi esclusivo del cosiddetto sesso forte. Le sue frequenti azioni di **beneficienza** originarono aneddoti **legendari** sulla sua vita, fra le quali una intimamente legata al mondo della birra e al nome dell'antichissimo monastero di Orval.

Si narra che la contessa Matilde di Canossa si fosse ritirata presso i frati di Orval in cerca di pace interiore e, mentre era seduta sul bordo della sorgente che forniva la limpida e **purissima** acqua al monastero, in essa le cadde inavvertitamente l'anello nuziale.

Grande fu il dolore e cominciò a pregare fervidamente la Vergine Maria affinché gliela facesse ritrovare.

Con grandissima **sorpresa** si accorse di una trota che era emersa recante l'anello in bocca; piena di meraviglia, la contessa esclamò:

"questo luogo è veramente una valle **d'oro!**", in francese "val d'or" che, con lo scorrere del tempo, ha dato il nome alla **celebre** birra "Or Val" o "Orval".

(segue)

La birra originale trappista del monastero di **ORVAL** ha uno **stile** assolutamente **unico** che la contraddistingue e la innalza a prestigiosa birra da **meditazione**.

Dall'accurata scelta dei malti (ne vengono usati ben **tre** varietà diverse e **pregiate**), ai tipi di luppolo impiegati, fino alle particolari colture di lieviti autoctoni, nulla è lasciato al caso: solo dopo ben **tre** fermentazioni di cui l'ultima avviene in bottiglia, la birra è pronta per soddisfare i grandi **intenditori** che trovano in Orval una gamma incredibile di ricche **sensazioni** e esperienze sensoriali.

L'obiettivo è essere sempre all'altezza delle aspettative per "le goût d'Orval".

La birra viene servita a 14 gradi, preferibilmente in una coppa larga, spillata lentamente dalla bottiglia con una tecnica particolare quanto **affascinante** per il consumatore: i primi tre quarti vengono spillati in un sol colpo mentre l'ultima parte verrà versata solo dopo aver roteato la bottiglia per agitarne il deposito **ricchissimo** di lieviti e **vitamine** del gruppo B.

Di colore rosato con riflessi aranciati l'**ORVAL** ha profumi intensi che, a ogni virata, **stupiranno** anche il più esperto olfatto: frutta matura, banana, albicocca, susine e prugne bianche.

In bocca è asciutta, fresca e morbida, fruttata, ricca di toni vegetali, con uno sfondo amarognolo di rabarbaro e china, e un tocco di liquirizia dato dai particolari processi di luppolatura.

Ha una schiuma molto cremosa e **persistente**, con un retrogusto fresco e lunga persistenza.

Si accompagna perfettamente a piatti di carne arrosto, pesce affumicato o formaggi erborinati.

Il proprio **successo commerciale** è meritatamente dovuto a se stessa: il solo **passa parola** di coloro che hanno avuto il piacere di assaggiarla fa **crescere** ogni anno il numero degli amanti di questa **affascinante** birra.



33 cl



- Taleggio
- Prosciutto delle Ardenne

14 °C



Il Belgio è un Paese geograficamente piccolo, per cui ha concentrato molti sforzi sulla qualità dei propri prodotti nazionali affinché possano eccellentemente rappresentarlo. Per ottenere risultati tangibili e duraturi, ben oltre 50 anni fa è stato istituito un bollino di qualità, il "quality control" del quale le aziende Belghe possono fregiarsene solo se rispettano i rigorosissimi controlli che l'ente effettua periodicamente. Il monastero d'Orval ha conseguito da decenni tale importantissimo conferimento che testimonia la grande cura e qualità che i frati mettono nel loro prodotto ben noto agli intenditori di tutta l'Europa: la birra d'Orval.