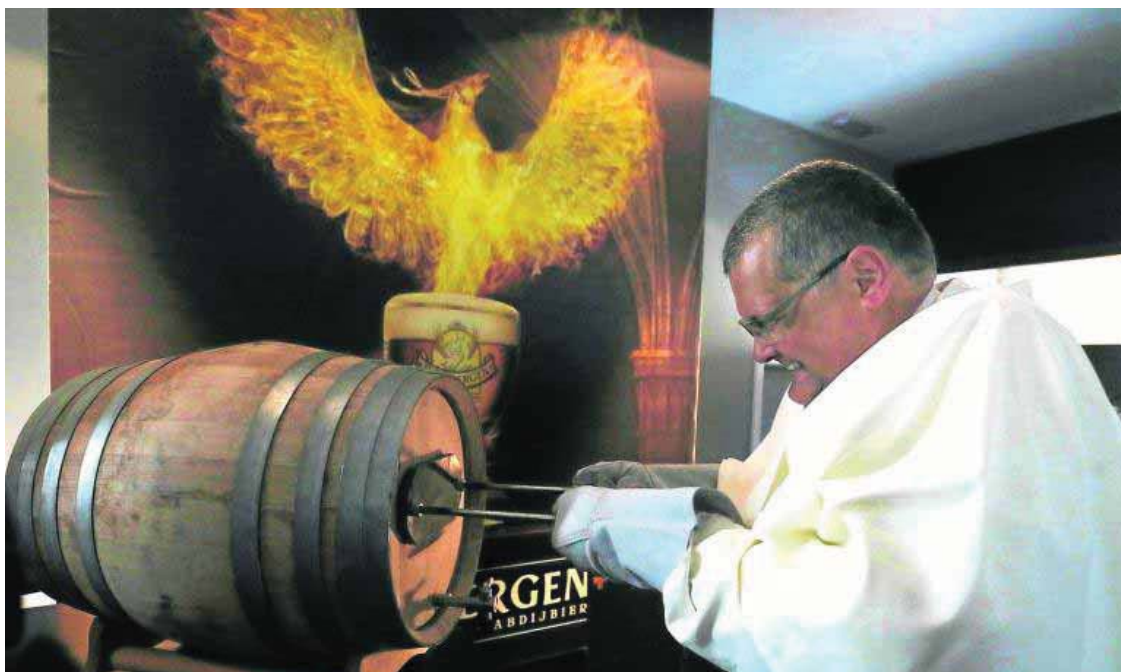




El padre Karel marca un barril con el Ave Fénix, que ha sido elegido como símbolo de las cervezas de la abadía de Grimbergen. :: FOTOS: REUTERS

Recuperan el hábito

Los monjes de la abadía belga de Grimbergen volverán a elaborar cerveza 225 años después, siguiendo métodos tradicionales rescatados de antiguos manuscritos



■ P. MUÑOZ

Rubia, espumosa y con mucho cuerpo. Así será la cerveza que los monjes de la abadía belga de Grimbergen, en el Brabante flamenco, volverán a elaborar de forma artesanal 225 años después. Los religiosos están renovando una sala del monasterio para instalar en ella la nueva planta, que acogerá una pequeña producción de 10.000 hectolitros al año. Las multinacionales del sector Carlsberg y Alken Maes –que ya produce varias variedades de cerveza Grimbergen– se han asociado a la iniciativa y comercializarán el producto en Bélgica y Francia.

Entre cinco y diez monjes trabajarán en las nuevas instalaciones, ubicadas en el mismo lugar donde hace 300 años sus hermanos fermentaban cebada y la aromatizaban con lúpulo y otras plantas. Las obras comenzarán el próximo verano y se espera que las primeras botellas puedan ser

degustadas en otoño de 2020. Será la Grimbergen Triple D'Abbaye, una cerveza rubia de edición limitada que madurará durante cinco meses en barriles de whisky, una técnica utilizada en Bélgica desde hace más de quinientos años y que había caído en desuso. No es casualidad que el Ave Fénix haya sido escogida como símbolo de las cervezas de la abadía.

Los monjes quieren volver la mirada al pasado sin perder de vista los tiempos que corren, así

que combinará tradiciones artesanales recuperadas de libros antiguos que se conservan en la biblioteca de la abadía, con técnicas innovadoras para fabricar lotes 'premium' de edición limitada. En esa vuelta a los orígenes, los religiosos han indagado incluso en manuscritos medievales para redescubrir secretos perdidos y recuperar sabores únicos y excepcionales hace siglos olvidados.

Algunos de estos incunables datan del siglo 12 y revelan deta-

lles fascinantes sobre los antiguos métodos de elaboración, tras sobrevivir a los tres incendios que destruyeron la abadía. El último, causado en 1798 durante la Revolución Francesa, amenazó con destruir completamente la biblioteca, pero muchos libros se salvaron gracias a la valentía y el ingenio de los monjes de Grimbergen, que habían escondido unos 300 ejemplares en un hueco de una pared.

El subprior Karel Stauteemas ha pasado los últimos años estudiando los modernos métodos de fabricación para adecuarlos a las tradiciones seculares. «La cerveza siempre ha sido parte de la vida en la abadía. Hemos pasado muchas horas leyendo textos antiguos, escritos en latín y holandés arcaico, y hemos descubierto listas de ingredientes empleados hace varios siglos, el lúpulo utilizado, los tipos de barriles y botellas, e incluso una relación de las producciones destinadas a la realeza. Es nuestra herencia».

EL AVE FÉNIX

Pasado y futuro

Combinando fórmulas artesanales como el envejecimiento en barricas de whisky y sistemas de producción modernos, los monjes elaborarán unos 10.000 hectolitros anuales de su cerveza 'premium'.

Secretos rescatados

Para recuperar las viejas recetas para la fabricación de cerveza, los monjes han investigado en la biblioteca de la abadía, remontándose a manuscritos del siglo XII escritos en latín y holandés arcaico. «Es nuestra herencia», destaca el subprior del monasterio.