



Maredsous

BIERE D'ABBAYE-ABDIJBIER

CERVEZAS DE ABADÍA

MAREDSOUS

A. Etayo

HISTORIA

A mediados del siglo XIX una comunidad de monjes originarios de Baviera (venidos de la abadía de Beuron en Alemania) se instaló en el pueblo valón de Deneé, al sur de Namur, en un terreno donado por el propietario de una imprenta de misales y bíblicas



El 15 de octubre de 1872 el monje belga, Hildebrand de Hemptinne, que más tarde fue abad, su tercer abad fue el conocido Dom Columba Marmion (izquierda), declarado beato en el año 2000, y con la ayuda de un industrial de Tournai, la familia Desclée que deseaba una grandiosa construcción, la comunidad de monjes se integró en la Orden de los Benedictinos y construyó un precioso monasterio de estilo neogótico. Los trabajos fueron encargados al arquitecto Jean-Baptiste Béthune (1831–1894), líder en Bélgica de este estilo. El plan del conjunto está basado en la Abadía cisterciense de Villers-la-Ville en el Brabante valón (siglo XIII). La construcción fue finalizada 20 años más tarde en 1892.

Para responder a sus necesidades financieras, empezaron a cultivar lúpulo y la posterior elaboración de cervezas, bajo el nombre de Maredsous. Tenían una gama muy amplia de productos, todas de alta fermentación.



Después de la Primera Guerra Mundial, estando todas sus instalaciones desmanteladas por los alemanes que confiscaron todo el cobre, los monjes de Maredsous decidieron encargar la elaboración de sus cervezas a una pequeña cervecería de Châtelineau, la Brasserie du Falleau, siguiendo las recetas del monje-cervecerero Père Attout, a su vez hijo del cervecero. El éxito fue tremendo.

Al cerrar la cervecería Falleau sus puertas en 1961, la licencia ha sido traspasada a la cervecería Moortgat, la cervecería más importante en cervezas especiales (recordemos que son los fabricantes de Duvel), que ahora elabora cuatro versiones de las cervezas Maredsous, todas con segunda fermentación en botella. Los monjes benedictinos de Maredsous obtienen así los recursos necesarios para mantener su comunidad y los edificios donde residen.

PRODUCTOS

CERVEZAS

MAREDSOUS 6 BLOND



De alta fermentación con segunda fermentación en botella. Es la más ligera y refrescante de la gama, rubia dorada con 6% de alcohol, ligeramente Tallins thé afrutada pero con un final seco y amargo que apaga la sed.

MAREDSOUS 8 BRUIN



De alta fermentación con segunda fermentación en botella. Es una cerveza cobriza oscura. Con un gran abanico de aromas exquisitos de los que resaltan el perfume de flores y fruta madura. Arranca con un sabor bastante dulce dando más tarde tendencias de café y chocolate, acabando de forma equilibrada.

MAREDSOUS 10 TRIPEL



De alta fermentación con segunda fermentación en la botella. Es una cerveza ambarina, cobriza clara. Con aromas limpios, malteados y afrutados. Se presenta un sabor cremoso, suave y caliente, con equilibrio entre la malta y el amargor, poniendo de relieve porqué es, con creces, la más alta de la gama.

QUESO

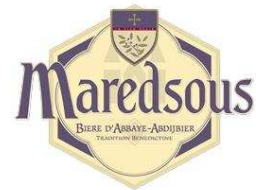


Queso de corteza lavada, tipo semiduro, de elaboración artesanal e industrial, tradicional, hecho con leche de vaca, con un 45% de materia grasa y una maduración de un mes. Tiene forma de hogaza de 1 y 2,5 kg. Con corteza firme y anaranjada, ocasionalmente con fino moho blanco en forma de polvillo. Es apenas prensado y se lava con salmuera para que desarrolle esta típica corteza. Su pasta, tierna y suave, es de color amarillo claro y tiene un leve toque ahumado.

COPA



LOGOS



ETIQUETAS

