

CERVEZAS DE ABADÍA

AUGUSTIJN



A. Etayo

HISTORIA



Hace 700 años, en 1295, la abadía Augustijner fue fundada gracias al apoyo de la familia Borluut. Esta es, precisamente, la razón por la que el año 1295 se incluye en la etiqueta de cada botella de la cerveza AUGUSTIJN. Los Borluut ocupan parte del cementerio dentro de la abadía desde el siglo XIV, ya que han sido durante siglos los benefactores de este convento.

En 1295, la abadía Augustijner era la primera abadía de la orden de los agustinos en los Países Bajos. Aunque su consagración oficial se produjo el 26 de noviembre de 1296 por **Jean-de-Vasognes**, Obispo de Tournai.

Esta abadía llegó a convertirse en uno de los centros religiosos, políticos y culturales más importantes de Europa durante los siglos XIV y XV. En 1582, dentro de una época especialmente convulsa en lo concerniente a la religión, la abadía fue arrasada totalmente por los calvinistas, solo la cocina y el refectorio se salvaron. Pero poco después, en 1606 fue reconstruida a costa de la ciudad, ya que en la destrucción había participado el ex magistrado Hembize. La abadía resucitó y se convirtió en otra vez un centro religioso y cultural importante, hasta la Revolución Francesa, cuando expulsaron a los monjes y la abadía fue vendida para financiar las campañas militares de Napoleón. Posteriormente, la abadía fue recuperada pero nunca volvió a tener la misma importancia.



Actualmente en la abadía viven solamente 7 monjes. Hace más de 20 años los monjes dieron permiso para que la centenaria

receta y sus ingredientes fueran utilizados por la cervecera belga Van Steenberge para la producción de esta cerveza. Esta cervecera está situada al norte de Bélgica en un pequeño pueblo llamado Ertvelde.

PRODUCTOS

CERVEZAS

AUGUSTIJS BLOND

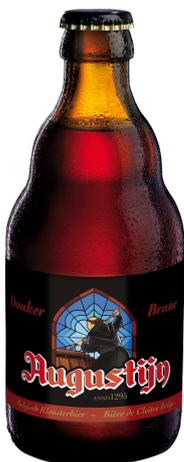


Cerveza rubia de abadía, 7% de alcohol, de alta fermentación y con segunda fermentación en botella.

La Augustijn Blond, de color rubia ambarina y ligeramente turbia, se presenta con mucha fuerza, debido a la alta saturación de CO₂ y es coronada por una abundante capa de persistente espuma.

El primer toque es fino y se complementa con una plenitud de aromas a maltas pálidas y levadura, dando entrada a un sabor robusto y equilibrado, con un ligero amargor, que acaba seco pero afrutado.

La Augustijn Blond es una cerveza de aperitivo que acompaña muy bien a platos finos de marisco y pescado, ostras frescas y ensaladas de atún. También combina bien con atún fresco a la brasa y quesos suaves y cremosos.



AUGUSTIJS DONKER

Cerveza oscura de abadía, 7 % de alcohol, de alta fermentación y con segunda fermentación en botella.

Con Augustijn Donker se ha completado de forma lógica la gama de cervezas de abadía, es la versión oscura, de color

rojizo-avellana y una firme capa de espuma.

De aromas afrutados (fruta roja) y ligeramente ahumados, cumple con las expectativas al ser una cerveza robusta pero a su vez suave, con toques de pasa y chocolate, terminando con un amargor ligero y seco.

La recomendamos especialmente para acompañar a pasta con trufas.

AUGUSTIJN GRAND CRU



Cerveza de abadía, tipo tripel, 9 % de alcohol, de alta fermentación y con segunda fermentación en botella.

Como su nombre indica, la Augustijn Grand Cru es la versión tripel de la Augustijn Blond: siendo más fuerte, en graduación alcohólica y amargor, que luce un color dorado haciendo honor a su fama de ser una de las maravillas en el firmamento de las cervezas belgas.

Su aroma afrutado, típico de una triple, combina con su pronunciado amargor debido al abundante uso de varios tipos de lúpulo y esa magnífica combinación se perfecciona durante la segunda fermentación en botella, donde se forma de manera natural esa grandiosa capa de espuma.

La Augustijn Grand Cru es una todo terreno y tiene muy buenas características, tanto como aperitivo como para después de una buena comida, acompañando a quesos fuertes como cabrales o platos de pescado a la brasa.

La recomendamos especialmente para acompañar a una bouillabaisse o un marisco.

QUESO



Augustijn elabora un queso al que añade cerveza de su variedad donker. Además en el proceso final se introduce en la propia cerveza, de la misma variedad, para su maduración.

COPAS



LOGOS



Augustijn



ETIQUETAS

