

Knowledge Trappist & Abbey



【Trappist啤酒】

為荷蘭修道院啤酒，主打兩次發酵及獨特濃厚口感

Belgian White（比利時小麥啤酒）傳統上是釀造於比利時Flemish Brabant省東邊地區（Hoegaarden便位於該地區），在比利時北方使用荷語的Flemish區習慣稱比利時小麥啤酒為Witbier或Wit，而南方使用法語的Walloon區習慣稱比利時小麥啤酒為Blanche（法語：白色），是歷史悠久的啤酒種類，大約在400年前即已存在，但是在50年代左右面臨消失的處境，是由Hoegaarden的創始人Pierre Celis重新振興了比利時小麥啤酒，使世人能暢快的享用比利時小麥啤酒的美味。

由Belgian White的White可得知，比利時小麥啤酒的酒色是呈現混濁的白色，因為使用較高比例的小麥，而小麥比大麥含有較高的蛋白質含量，甚至使用的是尚未發芽的小麥，蛋白質的含量會更高，如果不經過過濾程序，蛋白質會存留在啤酒裡，呈現出特別的混濁白色，但過濾程序會破壞比利時小麥啤酒的獨特風味，所以各家廠商姑且就不經過過濾（包含北台灣的雪藏白啤酒），使混濁白成為比利時小麥啤酒的特色。

比利時小麥啤酒習慣上會添加香料來增加啤酒的風味，較常使用的香料有胡荽、橙皮外（例如Hoegaarden），還有較少使用的孜然與豆蔻等。在飲用上比利時小麥啤酒是使用較厚的平底啤酒杯，因為比利時小麥啤酒的適飲溫度通常會較低，使用較厚的啤酒杯能讓啤酒能保持較久的冷藏溫度，就如同剛從冰箱取出一樣，讓比利時小麥啤酒成為炎炎夏日中，消炎解渴的最佳thirst quencher。

【比利時修道院啤酒】

處在法國與德國兩大國之間的比利時只是一個小小國，但是以啤酒而言，比利時可就是個大國，多元且豐富的啤酒文化，比起德式啤酒的豪邁個性，英式啤酒的紳士風格，比利時啤酒就像是風格獨具的藝術家氣息，創意十足又尊重傳統作風，讓筆者深深對比利時啤酒著迷，其中最深得我意的便是比利時修道院啤酒，所以本網誌第一篇創刊文便獻給修道院啤酒囉！

也許很多人會納悶說，修道院的修道士們不是要吃齋禱告嗎，怎麼會不務正業去釀製啤酒，其實從中古世紀開始，歐洲各國的修道院就已有釀製啤酒的歷史了，修道士之所以要釀製啤酒的原因如下：

1. 在齋戒時間，修道士不能進食固體食物，於是便喝啤酒來補充體力，事實上啤酒的營養價值極高，例如啤酒中的酵母便含有大量的B群維生素，例如B12便是

Knowledge Trappist & Abbey



素食主義者所缺乏的，而啤酒的主要成份為大麥，也使啤酒自古又被稱之為<液體麵包>，所以啤酒的高營養價值是毋庸置疑的。

2. 修道院釀製啤酒來招待修道院的朝聖者及訪客，或是供給前來乞食的難民作為食物。
3. 修道院藉由販賣啤酒來獲取修道院營運資金，在當時修道院的四周也出現了許多餐飲店，販賣啤酒給過往訪客與朝聖者，據說這便是現在啤酒屋的原型。
4. 在歐洲歷史上曾經發生瘟疫的肆虐，當時的飲用水都受到污染不能飲用，修道士釀造啤酒，呼籲民眾飲用消毒過後的啤酒，來避免瘟疫的傳染，事實上啤酒是極為安全的飲料，啤酒花成分具有防腐的作用，而啤酒中含有的酒精也多少有抑制細菌的作用，也促使了修道院啤酒的盛行。
5. 另外還有一種說法是修道士在用餐時，可允許飲用當地飲料，而在比利時，該地區飲料為啤酒所以我們能瞭解修道院啤酒是具有永久歷史的文化遺產，而在比利時，修道院啤酒主要又分為兩類，一類稱之為Trappist,另一類稱之為Abbey，這兩類並不是口味上的分類，事實上修道院啤酒沒有一統的口味，Trappist跟 Abbey都只是名稱上的分類，然後在往下分為Single、Double、Triple甚至是Quadruple,這是依酒精濃度的高低來分類，但並不是剛好為1倍、2倍、3倍,而是依照使用的麥芽量為平常的幾倍來命名，而且因為以前的人多不識字，因此便以X、XX、XXX來表示。

在市面上的修道院啤酒主要是Double跟Triple，Single通常是供修道士在用餐時飲用，只有極少數流通在市場上，酒客們想飲用只能前往修道院的附設酒吧購買，別懷疑修道院有屬於自己的酒吧、商店，販賣修道院的啤酒、杯子、紀念物,修道院啤酒有專屬的杯子，形狀類似宗教儀式使用的聖杯，使用這種杯口較大的杯子能使修道院啤酒的香氣更能凸顯，至於Trappist跟Abbey的詳細差別將在下文中詳細解說。

【Abbey啤酒】

Abbey即是英文修道院的意思，荷文的寫法是Abdij;，法文是Abbaye，簡單解釋Abbey啤酒便是非Trappist教會所釀製的修道院啤酒，但這是過於籠統的解釋，細分其中的緣由有很多，以下舉例：

1. 商業酒廠釀造已消失的修道院為名的修道院啤酒：

以隸屬norbertine教會的Grimbergen修道院為例，修道院的修道士們儘管過著與Grimbergen修道院便是在拿破崙時代遭到破壞而消失，拿破崙因為要獲取侵略

knowledge Trappist & Abbey



世無爭的虔誠生活，但還是避免不了戰爭的破壞，常因為戰爭而破壞焚毀，歐洲所需要的資金，而強行將修道院徵收為國家所有，比利時當時也被拿破崙所侵略，許多修道院便毀壞消失，修道院啤酒的配方也流入民間，之後S&N啤酒集團旗下的比利時Alken-Maes酒廠便釀造以Grimbergen為名的修道院啤酒

2. 現存修道院授權給外面商業酒廠釀造修道院啤酒：

以Maredsous為例，位在比利時本篤會的Maredsous修道院，授權執照給釀造Duvel聞名的Moortgat酒廠，釀造以 Maredsous為名的修道院啤酒，類似Moortgat酒廠這類的授權商業酒廠必須付給修道院一筆royalties，以販售的瓶數多寡來決定金額數目，修道院也必須以這筆錢來從事慈善，並且酒廠的行銷活動及宣傳必須先經由修道院同意，雙方各得其利。

3. 商業酒廠自創的修道院啤酒：

這類比利時修道院啤酒在商標上通常都會繪有修道院或修道士的圖案，並且直接引用Pater(Father)或是Abt(Abbot)等宗教用語，其實事實上這類修院啤酒與修道院是無關聯的，例如Van Eecke酒廠的Het Kapitte Watou系列。

4. 非Trappist教會的修道院釀造屬於該修道院的修道院啤酒：

這類Abbey可以說是最少見的，筆者查了許多資料，也只在維基百科查到隸屬熙篤會的Val-Dieu修道院，依然保有修道士釀造修道院啤酒，不像其他修道院授權給商業酒廠製造，但是又在其他資料上看到近來雖然釀造廠依然在修道院圍牆內，但是已不是修道士釀造而是俗人，總之真正答案也只能請去過該修道院的人士解惑了。

5. Fake Trappist仿Trappist啤酒：

這類的啤酒顧名思義是仿效Trappist的口味，既然擺明是仿效，故該類啤酒的評價也相當不錯，以Witkap及St. Bernardus為例，這兩款啤酒分別由出身於Trappist會的Westmalle修道院及Westvleteren修道院的釀酒師所調配，故品質有一定的程度，並且獲得原始修道院的默許，甚至簽下商業協議，可以以Trappist啤酒的名義去銷售，但隨著Trappist的名字越受到修道院的保護，這兩款啤酒已不能以Trappist啤酒銷售，只能歸類為Abbey啤酒或Abbey式啤酒。

【修道院啤酒 Trappist & Abbey Beer】

起初修道院的啤酒全是由僧侶所釀，一方面是基於宗教儀式的需要，就如紅酒

Knowledge Trappist & Abbey



在儀式中象徵耶穌的血一般，後來因釀製的啤酒風味清新，而成為僧侶維持生計的方式之一，甚至因受到雅好啤酒人士的歡迎，還成為修道院一大經濟來源。

修道院啤酒（Monastic Beer）是現代比利時啤酒中的重要流派，它又分為真正由修道士親身參與釀製的Trappist（特拉比斯特啤酒）和授權非修道院酒廠制作的Abbey Beer（阿貝啤酒）。

【Trappist】

用上層發酵法，酒精度較高，經過2到3次瓶內發酵，全程手工製作。Trappist特點是味道強烈豐潤、厚實，酒精度數高並且很苦，帶有獨特而鮮明的風味。

比利時目前存在的Trappist釀酒廠只有5間，Orval、Chimay、Westmalle、Rochefort與Westvleteren，是最具特色的比利時啤酒寶藏。它們和荷蘭的修文修道院是世界上僅有的六家Trappist啤酒釀造者，Trappist Beer 往往也因為產量少，得之不易，成為酒饕眼中的極品。

【Abbey Beer】

可能是由修道院授權給其他釀酒廠所釀製的啤酒，或是某家酒廠宣稱依某家修道院啤酒配方所釀製的啤酒，但這家修道院可能不存在，這些啤酒保持原來的原料配方，釀造技術和過程，後來轉移到自動化的酒廠，Abbey Beer雖然沒有Trappist那麼特色十足，但是其中亦有上好佳釀，有些極高評價的酒款甚至高於Trappist beer之上。

比利時境內約有70多間修道院授權生產啤酒，依酒精濃度可以分成Single、Double與Triple，比較能表現出Abbey Beer強調重口感的特色的應該是Double與Triple。

- Double顏色暗沉，散發巧克力與成熟水果的香味，適合與口感厚重如羊排等搭配。
- Triple酒精濃度在8-10，是Abbey Beer酒廠生產最多的等級，較高的酒精含量有助於內含香味的平衡度。