

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Numero 7

BIRRA

SORA' LAMA – Prata Camportaccio So -

Tipologia: vino e bevande

La Noir è una birra Stout (Tipica nera irlandese), artigianale.

Il suo colore è dovuto all'impiego del malto d'orzo torrefatto ad alte temperature, con l'aggiunta del caramello, complice, con la decisa luppolatura, dei caratteristici toni amari. Lo spettro dei sapori che si riscontrano, soprattutto nell'armoniosità della degustazione alla giusta temperatura, 9°/10° circa, vira dal caffè alla liquirizia.

Gradazione alcolica 5,6% vol.

Terra Bionda doppio malto ambrata che presenta caratteristiche organolettiche simili agli standard delle birre belghe. Il sapore è deciso anche se l'aroma risulta abbastanza equilibrato tra malto e luppolo, con una nota di una segreta speziatura. Terrabionda è il nome dato ad un piccolo pezzo di montagna, con il dorso coperto dall'erba asciugata dal sole .

Temperatura ideale di degustazione 8° circa, come tutte le birre comunque mai ghiacciata.

Gradazione alcolica 6,3% vol.

Vin d'Orz "Barley Wine" letteralmente Vino d'orzo, con questo appellativo si identificano abitualmente le birre inglesi dal sostenuto contenuto alcolico. Vin d'Orz è una birra rossa doppio malto a 18,6 Plato, dai contenuti aromatici intensi. Il corpo, il colore, il fruttato profumo, accostano idealmente Vin d'Orz ad i più tradizionali vini d'uva. Per questo la temperatura ideale di degustazione è di 10°circa.

Gradazione alcolica 7,5% vol

Frumentina. E' il frutto dell'incrocio di stili classici dalla distinta provenienza geografica.

Si tratta infatti di una Bitter Ale, tipicamente inglese, lavorata con lieviti preparati per le Weizen tedesche, e con l'utilizzo di una buona parte di malto di frumento.

Non è una vera Weizen anche se il colore e l'acidulo retrogusto lo porterebbero a credere.

Gradazione alcolica 4,8 % vol.

Ale

E' il nome con cui i britannici definiscono la birra tradizionale.

*Identifica birre ad alta fermentazione, di moderato contenuto alcolico e di poca schiuma, da bere a temperatura di cantina. Colori assortiti, sapori anche. Numerose sono le sottotipologie per la british ale: **bitter ale, brown ale, mild ale, old ale, pale ale, scotch ale.** Molto apprezzata la **real ale** ovvero la ale prodotta con metodi tradizionali antichi. Le rare ale inglesi di forte gradazione alcolica vengono chiamate **Barley wine** (vino d'orzo). Anche il Belgio vanta una sua tradizione in fatto di ale. Le **ale belghe** sono generalmente (ma non sempre) di forte contenuto alcolico. (Bières d'abbay), ma anche in Germania (klosterbier). Il termine indica in senso lato le birre prodotte con il metodo dell'alta fermentazione. In senso stretto identifica una famiglia di birre inglesi aromatiche comprendente numerosi stili.*

Barley wine

Benché molto forte non si tratta certo di un vino, però deve il nome al suo contenuto alcolico, da due a tre volte maggiore di una Ale normale. Viene spesso servita in bicchieri da vino e alcuni tipi maturati in bottiglia migliorano la loro qualità con l'età. E' piena di carattere, maltata, e il suo aroma fruttato si unisce al bouquet del luppolo che, se aggiunto in quantità maggiori, compensa il gusto dolce del malto. Il colore varia dal ramato scuro o oro fino al bruno intenso. Questa Ale forte e robusta è particolarmente adatta come bevanda invernale poiché riscalda con il suo retrogusto persistente e complesso. Viene apprezzata anche come birra da dessert. Birra particolarmente alcolica, molte oltre il 9%.

Birra speciale

Per la legge italiana è una birra con almeno 12.5° Plato, e circa 5,4/5.8% di alcool sul volume.

Doppio malto

Secondo la legge italiana è una birra con una gradazione Plato non inferiore a 14,5° e con circa 6,5% di alcool sul volume.

Stout

E' la famosa birra nazionale irlandese, scurissima, con una schiuma abbondante e cremosa. Viene prodotta con orzo torrefatto e con l'aggiunta di caramello. Questo stile birrario è molto apprezzato anche in Gran Bretagna ma non mancano birre stout provenienti anche da altri Paesi. Una stout molto forte e famosa è la Russian Stout originariamente prodotta a Londra nell'Ottocento, per essere esportata a Pietroburgo; tuttora in produzione viene esportata in vari Paesi, incluso il nostro. La schiuma cremosa color nocciola, colore scuro impenetrabile e gusto amaro. Le inglesi sono più dolci ("sweat stout", "milk stout" o "cream stout").

SorA'laMA' fa solo birra cruda, non pastorizzata: questa è la principale differenza fra la produzione industriale e quella artigianale che permette a questa antica bevanda (si trovano cenni sulla birra già dai tempi degli Assiri e Babilonesi) di rimanere un alimento vivo. Si conserva quindi intatta la digeribilità permettendo a chi la beve di usufruire dell'apporto benefico dei cereali altrimenti bruciato dalle alte temperature di pastorizzazione.

Riprendendo la cultura birraria che si stenta ormai a ricordare, SorA'laMA' ripropone oggi la birra di qualità così come veniva prodotta in passato.

Frutto di alta fermentazione (stile inglese, ma anche delle birre regionali tedesche e dei Paesi Bassi), SorA'laMA' non adotta le odierne tecniche di produzione ma recupera antiche conoscenze mescolandole all'esperienza della ricerca moderna.

Si tratta di una birra non filtrata che viene fatta rifermentare in bottiglia o nel fusto, formando così un'effervescenza anch'essa naturale.

I lieviti, che sono un agente determinante per la fabbricazione della birra in quanto senza di essi non avverrebbe la fermentazione, rimangono all'interno del prodotto consentendo a chi le si avvicina di godere dei loro benefici nutrizionali. Essi contengono infatti vitamine e proteine ad alta digeribilità, apportano benefici alla pelle, ai capelli, agli occhi, all'intestino e combattono i radicali liberi, il tutto con un apporto calorico minimo.

Non lasciatelo quindi sul fondo ma gustatelo tranquillamente come scolino finale.

Birra non pastorizzata, ossia non riscaldata a 60 gradi per 20 minuti o a temperatura più alta per un periodo di tempo corrispondente più breve. Va consumata in tempi assai brevi perché perde presto stabilità

.