

FORMIDABLE

STRONG ALE... SPEZIATA

 1999
cittavecchia
BIRRA ARTIGIANA TRIESTE

UN BICCHIERE FORMIDABILE

Per il commissario Maigret a volte un filo conduttore nelle sue inchieste è un elemento gastronomico: ostriche in Bretagna, un vinello nel Sud della Francia, l'acquavite di prugne in Alsazia. Inchieste che alla fine vedono il colpevole portato al Quai des Orfèvres, il commissariato di Parigi, e assicurato alla giustizia: non prima però di un lungo, faticoso interrogatorio durante il quale Maigret si fa portare dalla vicina Brasserie Dauphine un vassoio di panini e di boccali di birra scura, nella sua misura preferita, la formidabile. La Brasserie Dauphine è la birreria dove servono anche cibo saporito e sostanzioso e ricorda, a noi triestini, uno dei tanti buffet di austriaca memoria sparsi per la città. Il buffet, da pronunciare non alla francese ma rigorosamente alla triestina, e cioè bufèt, dove si mangia esclusivamente carne di maiale bollita, dalla salsiccia al cotechino alla lingua, condita con senape e kren, la radice di rafano, e accompagnata sempre da ottima birra schiumosa e fresca.

Descrizione E' una birra specialissima e decisamente personale, data dalla fusione di due stili ovvero il mondo delle Strong Ale di matrice inglese e le Bière d'Abbaye tipiche del mondo belga. Nell'uno predomina la nota del malto e il torbato, nell'altro le note di spezie. Nella Formidabile si è voluto creare una giusta armonia di entrambi rendendo il risultato qualcosa di fuori dai canoni, ma affascinante e molto piacevole, complesso, ma nel contempo molto intrigante.

Colore scuro dalla schiuma densa e persistente

Profumo accanto a note di frutta matura, ciliegia e marasca e accenni di whisky e torba, si sommano quelli della liquirizia e di una leggera affumicatura di legno.

Gusto fruttato e complesso, richiama in bocca le note al naso regalando assieme al calore dell'alcolicità, anche una bocca asciutta e soddisfatta

Stile di appartenenza Belgian Strong Ale

Gradazione alcolica 8.0% vol.

Gradazione Plato 18,5° (il Plato è la densità degli zuccheri presenti nel mosto)

Unità di amaro 36 IBU (International Bitterness Unit)

Bicchieri suggerito il calice Teku firmato Cittavecchia è un comodo e valido sostituto del classico calice a tulipano.

Temperatura di servizio 12-15° C

Note di servizio è una birra da consumare fresca e la sua durata media è di circa 12 mesi. Come tutte le birre artigianali non ama le fonti luminose e preferisce soggiornare al fresco. Si conserva al meglio a circa 7/10°. Per le sue caratteristiche di maggiore alcolicità può riservare piacevoli sorprese anche al secondo anno di vita.

Abbinamenti da gustare assieme ad amici o anche da soli davanti al caminetto e un sigaro toscano, accompagna la tavola con le carni saporite e i formaggi stagionati o l'aringa. Si accosta ai dessert e ai dolci in particolare quelli a base cioccolato come la Sacher.

Formati disponibili 0.33 l e 0.75 l

Primo anno di produzione 2001

Music tip *Killing me softly (The Fugees)* guardando *About a boy*



Chiamiamole emozioni...

La prima volta non si scorda mai... dicono. Ti resta appiccicata addosso tutta l'emozione.

Se te la bevi piano piano cogli le mille sfumature che esplodono: un intrigo di raffinate spezie che scivolano pian piano lungo la lingua, dove ti invade il piacere di una calda alcolicità. Questa versione tutta personale di birra, si vuole accostare a quanto di più stravagante ci concede la nostra fantasia in cucina, fin anche il nulla, in ogni dove per il piacere di essere assaporata così com'è.

MiddleB