

Birre per l'estate: la nostra selezione

scritto da Antonio Martinetti | 04/06/2021



Tre etichette a bassa fermentazione da portare in spiaggia per affrontare al meglio il caldo estivo

Con l'estate alle porte, l'arsura inizia a farsi sentire e con questo articolo **vogliamo suggerirvi tre birre a bassa fermentazione** che potete portare con voi in spiaggia per affrontare al meglio il caldo, rinfrescando le fauci e il vostro animo.

3 birre per l'estate: la nostra selezione

Abbiamo puntato su **tre basse fermentazioni**, dalla beva disarmante e dalla contenuta percentuale di grado alcolico, che vengono prodotte da altrettanti birrifici artigianali di primissimo rilievo del panorama brassicolo italiano: **Bonavena Brewing**, **Antikorpo Brewing** e **Monpiër de Gherdëina**.

Haken: Kellerbier del birrificio campano Bonavena Brewing

La prima "candidata" da esaminare è la nuova **Kellerbier** concepita dalla mente (e le mani) di **Vincenzo Follino**, birraio del birrificio campano [Bonavena Brewing](#): la **Haken**.

La birra si presenta di color giallo dorato con una schiuma a grana fine, bianca e persistente. Al naso si percepisce da subito la reinterpretazione in chiave moderna dello stile perché, oltre alle tipiche note di cracker, di panificato ed erbaceo, veniamo **ammaliati dai profumi dei due luppoli utilizzati** in Dry Hopping (*Hallertau Saphir* e *Styrian Kolibri*) che hanno pervaso il nostro campo olfattivo con fragranze floreali (fiori di sambuco, camomilla e zagara) e un lieve agrumato (mandarino e timo limone su tutti). In terzo piano arriva un quasi impercettibile effluvio sulfureo che va ad arricchire con un tocco di rusticità il bouquet aromatico rendendo la birra ulteriormente interessante.

Anche se la discreta carbonazione ed il corpo abbastanza agile fanno sì che la Haken scorri velocemente verso il cavo orale, si percepisce da subito al gusto una lieve dolcezza iniziale (ritornano alla mente le sensazioni di panificato percepite al naso) che lascia poco dopo il campo ad un amaro morbido e lungo che permea in bocca anche dopo la deglutizione. Finisce con una discreta secchezza che vi invita inesorabilmente a fare sistematicamente e ripetutamente un nuovo sorso fino a quando, dopo poche decine di secondi, vi accorgete che il bicchiere è vuoto!

Sas Dla Crusc: Vienna Lager del birrificio Monpiër de Gherdëina

La seconda, delle 3 birre per l'estate, è una etichetta che vi suggeriamo di portare sempre con voi al mare: la **Sas Dla Crusc**, Vienna Lager del birrificio [Monpiër de Gherdëina](#) di Carmelo Li Pomi.

All'esame visivo la birra risulta vestita di un color ambrato "brillante" ed è dominata da una schiuma di color avorio, persistente e a grana fine. La birra, appena versata nel bicchiere, pervade il nostro campo olfattivo con note maltate riconducibili alla crosta di pane, al cracker e al miele di castagno; arrivano in secondo piano degli effluvi di fiori di campo (camomilla e fiordaliso su tutti) e, sul finale, un effimero profumo di spezie con un piacevole erbaceo.

In bocca il percorso gustativo parte con un dolce morbido ed equilibrato (mai stucchevole) che viene poi smorzato sul finale di bevuta da un amaro flebile ma lunghissimo. La birra finisce con una discreta secchezza e una pulizia disarmante. Ritornano al gusto le sensazioni di miele di castagno unite a deboli note di toffee e di dattero, in sottordine arrivano impercettibili impressioni di tostatura che ricordano quelle delle nocciole tostate. Il finale risulta pulito, bilanciato e croccante. La bevuta è fluidissima ed elegante. L'unica nota dolente è la capienza esigua della bottiglia da 0.5 litri: questa birra dovrebbe passarla la cassa mutua come corroborante per affrontare la vita in maniera più felice!

Home Spot: Bohemian Pilsner del birrificio friulano Antikorpo Brewing

L'**ultima birra** che non dovrebbe mai mancare nella vostra borsa frigo è la **Home Spot** del birrificio **Antikorpo Brewing**. Questa Bohemian Pilsner creata da **Davide Galliussi**, birraio del birrificio friulano, sembra essere stata realizzata appositamente per appagare la sete estiva (e non solo!).

La Home Spot si mostra di color giallo dorato sovrastata da un cappello di schiuma "pannosa" bianca e persistente. Si sente da subito che la birra, al naso, percorre due binari che si intrecciano più e più volte: il primo è quello che va sui sentori maltati di pane, fette biscottate e miele millefiori; il secondo è quello che ci conduce verso le "nuance" luppolate che vertono sull'erbaceo (erba fresca appena tagliata), un lieve speziato e una "tinta" balsamica estremamente fresca e piacevole. In bocca risulta di corpo medio tendente all'esile con una misurata carbonazione che aiuta a farla scorrere fuggacemente tra le fauci: l'inizio dolce che fa riecheggiare le sensazioni malate fiutate al naso, viene poi mitigato da un amaro erbaceo che riporta alla mente ciò che all'olfatto ha donato il luppolo. Dopo la deglutizione, il finale risulta secco e mondato. Non date la colpa al sole, al buco dell'ozono e all'evaporazione: sorso dopo sorso, senza accorgervene, vi ritroverete in men che non si

dica col bicchiere asciutto!

Siamo sicuri che con queste tre birre riuscirete a godere al meglio dell'imminente periodo estivo e ad affrontare la calura e l'afa senza timori e remore. Per altre informazioni sul mondo della birra, seguite la rubrica [Beer News](#).